

Управление образования администрации ЗАТО Александровск
муниципальное бюджетное учреждение
дополнительного образования
«Дом детского творчества «Дриада»

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБУДО «ДТТ «Дриада»

Протокол № 11 от 28.04.2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУДО «ДТТ «Дриада»

И.Г. Телегина

2022 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности

«Юный повар»

Возраст учащихся: 10-13 лет

Срок реализации программы: 1 год

Уровень программы: стартовый

Автор-составитель:

Левина Елена Анатольевна,

педагог дополнительного образования

ЗАТО Александровск

г. Снежногорск

2022 г.

Аннотация

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое. В среднем подростковом возрасте ребята с удовольствием посещают различные объединения. Особенной популярностью у них пользуется кружок по кулинарии, в котором дети с удовольствием учатся готовить.

Подростковый возраст требует особого внимания, ведь это время перестройки всей социальной ситуации развития школьника. У ребят появляется интерес к собственному миру, возникает желание понять, лучше узнать самого себя и иметь возможность сформировать адекватную самооценку.

Поэтому занятия в объединении будут способствовать:

- расширению кругозора воспитанников на основе значения питания в жизни и деятельности человека;

- развитию знаний о разнообразии пищи, о культуре питания;

- формированию умений определить простейшими приемами экологически чистые продукты;

- развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлять элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный повар» имеет *социально-гуманитарную направленность*.

Уровень программы - стартовый.

Актуальность программы в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важным этапом на пути социализации личности.

Целью программы создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся в области приготовления простых блюд.

Сюда входит обучение детей технологии приготовления разных видов блюд: холодные блюда, закуски, первые блюда, гарниры, овощей, блюда из пресного и дрожжевого теста. А также пополнение знаний об особенностях диетического питания и особенностях кухни народов мира. Материал подобран по принципу усложнения технологии приготовления пищи и увеличения объема информации.

Задачи программы:

Обучающие:

- обучить технологии приготовления различных блюд;
- обучить основам рационального и здорового питания и способам обработки продуктов, организации труда при приготовлении пищи;
- обучить правилам этикета поведения за столом, приема гостей;
- обогатить словарный запас учащихся, на основе использования соответствующей терминологии;
- сформировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.

Воспитательные:

- подготовить учащихся к осознанному профессиональному самоопределению;
- способствовать воспитанию потребности в труде, аккуратности, бережного отношения к материалам;

- формировать умения работать в команде.

В программе использован концентрический способ построения, который позволяет несколько раз изучать один и тот же материал (вопрос) с постепенным усложнением, расширением содержания образования за счет новых компонентов, более детальным и глубоким рассмотрением связей и зависимостей. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам. Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программой предусмотрены беседы, практические занятия, деловые игры, экскурсии, участие в конкурсах, проверка теоретических и практических знаний, умений и навыков в соответствии с инструментарием к образовательной программе.

В процессе обучения ребята знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Также осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину.

Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Программа составлена в соответствии с документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года «273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ»
- Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Распоряжение Правительства Мурманской области «О внедрении персонифицированного учета и персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Мурманской области» №38-РП от 06.03.2020 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Мурманской области «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Мурманской области» №462 от 19.03.2020 г.;
- Уставом МБУДО «ДДТ «Дриада», локальными актами.

Возраст детей, участвующих в реализации программы: в объединении занимаются учащиеся подросткового возраста от 10 до 13 лет.

Программа рассчитана на 1 год: 108 часов.

Режим занятий: 1 раз в неделю по 3 академических часа (по 40 мин. с 10 мин. перерывом).

Количественный состав: 7-12 человек в группе.

Форма обучения: очная.

Форма организации занятий: групповая.

Условия набора в коллектив:

Набор детей осуществляется на добровольной основе. В объединение могут быть приняты все желающие, не имеющие противопоказаний по здоровью и предоставившие заявление от родителей (законных представителей).

Программа связана с предметами: товароведением, физиологией питания, санитарией и гигиеной, организацией производства ПОП, оборудованием.

Программа учитывает региональный компонент: знание своих исторических корней, традиций, географические особенности народов, населяющих территорию России, специфику кухонь.

Ожидаемые результаты

Предполагается расширить кругозор учащихся, познакомить с историей продуктов и блюд, именами выдающихся людей в области сферы обслуживания, вызвать интерес к профессии повара, технолога, официанта, метрдотеля.

Предполагается, что полученные знания, умения, навыки, учащиеся будут применять в повседневной жизни.

Прогнозируемые результаты деятельности детей	
Обучающиеся должны:	
Знать:	Уметь:
Характеристику профессиональных качеств повара и официанта	Организовать рабочее место Технологически правильно использовать инструменты и
Основы технологического процесса	Проводить технологический процесс приготовления блюд, предварительной сервировки стола.
Основы личной гигиены и техники безопасности	Соблюдать личную гигиену, технику безопасности при выполнении работ.
Назначение и характеристику основных продуктов питания	Определять качества используемых продуктов
Правила работы в бригаде	Разрешать конфликтные ситуации
Опыт эмоционально-ценностных отношений	
<ul style="list-style-type: none"> • устойчивое желание заниматься изучением кулинарии; • успешное овладение теоретическими и практическими разделами программы; • понимание и объективная оценка своих возможностей; • проявление самостоятельности в учебно-трудовой деятельности; • стремление к сотрудничеству с окружающими, работе в команде. 	

Система оценки результатов деятельности

Диагностика образовательных результатов обучающихся выполняется в соответствии с инструментарием к программе (*Приложение 1*).

Мониторинг личностного развития ребенка проводится педагогом на начало и на конец учебного года в соответствии с показателями и критериями (*Приложение 2*) и отражается в карте мониторинга (*Приложение 3*).

1.2. Учебный план

№	Раздел	Наименование темы	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
			Теория	Практика	Всего	
1.	Введение	Вводное занятие.	2	1	3	Наблюдение
		Сведения о санитарии и личной гигиене повара.	2	1	3	Устный опрос
		Техника безопасности на занятиях по кулинарии.	2	1	3	Устный опрос
2.	Занимательная кулинария	Бутерброды и горячие напитки.	4	8	12	Практическая работа
		Холодные блюда и закуски.	4	8	12	Практическая работа
		Блюда из овощей и фруктов.	4	8	12	Практическая работа
		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	8	12	Практическая работа
		Блюда из яиц.	4	8	12	Практическая работа
		Виды теста. Изделия из теста.	4	8	12	Практическая работа
		Сладкие блюда и напитки.	4	8	12	Практическая работа
		Приготовление завтрака/обеда/ужина.	4	8	12	Практическая работа
		Итоговое занятие.	1	2	3	Конкурс
ИТОГО			39	69	108	

1.3. Содержание программы

I. Раздел «Введение»

1. **Вводное занятие.** Знакомство, анкетирование для составления практических работ. Проведение входного контроля. Ознакомление с правилами поведения в «ДДТ».

Практическая работа: Экскурсия (проводится в учебной лаборатории).

2. **Сведения о санитарии и личной гигиене повара.** Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практическая работа: Выполнение правил гигиены во время приготовления

пищи.

3. Техника безопасности на занятиях по кулинарии. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Практическая работа: Изучение оборудования в учебной лаборатории. Отработка мероприятий, внедряемых в производство с целью создания здоровых и безопасных условий труда. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.

II. Раздел «Занимательная кулинария»

1. Бутерброды и горячие напитки. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практическая работа: Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

2. Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд в питании. Салаты и салатные заправки, соусы. Оформление салатов.

Практическая работа: Приготовление овощных и фруктовых салатов, салатов из деликатесных продуктов. Искусство комбинации продуктов, оформление салатов и способы их подачи (слоями, салат-коктейль, смешанным способом).

3. Блюда из овощей и фруктов. Виды овощей и фруктов, содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Методы определения качества овощей и фруктов, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практическая работа: Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практическая работа: Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

5. Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в

кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки яиц. Подача готовых блюд.

Практическая работа: Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

6. Виды теста. Изделия из теста. Виды теста. Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий.

Практическая работа: Приготовление блинчиков, хвороста, печенья, пряников. Дегустация блюд. Оценка качества.

7. Сладкие блюда и напитки. Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод, произрастающих в нашем регионе. Десерты.

Практическая работа: Приготовление десерта из мороженого. Дегустация блюд. Оценка качества.

8. Приготовление завтрака/обеда/ужина. Сервировка стола. Меню завтрака/обеда/ужина. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола.

Особенности сервировки стола. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака/обеда/ужина. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практическая работа: Сервировка стола к завтраку/обеду/ужину, учатся расставлять приборы, красиво складывать салфетки. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Время приема пищи в семье.

9. Итоговое занятие. Проверка ожидаемых результатов. Итоговая викторина.

Практическая работа: Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление стола, награждение лучших воспитанников, праздничный чай.

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Методическое обеспечение программы

Методическая работа педагога заключается в планировании и анализе деятельности объединения, выборе методов, форм, педагогических технологий и приемов для оптимизации процесса обучения и воспитания, разработке планов занятий, инструментария, работе над методической темой, повышением уровня профессионализма.

Учебно-воспитательный процесс в объединении организуется по следующим **направлениям:**

- Технологическое;
- Экологическое;
- Нравственное и патриотическое;
- Коммуникативное;
- Психофизическое.

Особенности организации учебно-воспитательного процесса

В обучении и воспитании детей используется индивидуальный и бригадный метод, позволяющий окунуться в профессиональную деятельность. Каждая бригада выбирает бригадира, он в свою очередь распределяет фронт работ на занятии, проверяет работу.

Индивидуально выполняются работы при контроле ЗУН. Подачу учебного материала целесообразно осуществлять, используя метод индукции (от отдельных свойств продуктов и материалов переходить к целому блюду).

При изложении учебного материала необходимо руководствоваться принципом доступности излагаемого материала, связи теории с практикой, принципом постоянности и посильности, принципом наглядности.

Методы обучения определяются по источникам информации и включают в себя следующие виды:

- > словесные (объяснение, рассказ, беседа, инструктаж);
- > демонстрационные (реализуют принципы наглядности);
- > практические (реализуют принцип связи обучения с практикой, с жизнью, ориентируют на применение знаний).

Основной **формой организации учебной деятельности** является занятие.

Каждое занятие содержит теоретическую часть и практическую работу по закреплению этого материала. Каждое занятие (условно) разбивается на 3 части, которые и составляют в комплексе целостное занятие:

- 1 часть включает в себя организационные моменты, повторения пройденного материала, изложение нового материала, инструктаж, распределение

работы для каждого учащегося бригады;

- 2 часть - практическая работа учащихся. Здесь происходит закрепление теоретического материала, отрабатываются навыки и приемы;
- 3 часть - анализ проделанной работы и подведению итогов.

Формы организации деятельности обучающихся на занятии:

- групповые (работа в бригадах);
- индивидуальные.

2.2. Материально-техническое обеспечение программы

Для успешной реализации программы необходимо наличие класса теоретической подготовки, класса практической подготовки обучающихся, соответствующих нормам СанПиНа.

Для ведения теоретических занятий необходим следующий дидактический материал: специальная литература, журналы «Коллекция рецептов», «Гастроном», методические разработки, плакаты, видео презентации.

Для ведения практических занятий материалы для приготовления изделий, блюд, сервировки стола.

Инструменты, материалы и оборудование

Инструменты:

- ножи для чистки и нарезки овощей;
- скалки;
- сита;
- разливная ложка;
- лопатки;
- доски.

Материалы:

- продукты питания;
- салфетки.

Посуда:

- сковороды;
- кастрюли;
- противни;
- миски;
- тарелки;
- стаканы;
- вилки;
- ложки;
- стаканы.

Оборудование:

- столы производственные;

- мойка;
- плита;
- жарочный шкаф;
- соковыжималка;
- пароварка;
- блендер;
- миксер;
- микроволновая печь;
- чайник.

2.3. Оценка эффективности программы

Показатель	Метод
Результативность работы педагога по выполнению образовательных задач	- составление годового отчета; - учет в журнале уровня усвоения образовательной программы; - анализ деятельности по успешности выполнения каждой поставленной задачи; - выявление причин невыполнения задач; - выводы.
Динамичность освоения детьми специальных умений	- динамика уровня освоения специальных умений и навыков через наблюдение, тесты, творческие задания; - сбор информации, ее оформление (анкеты, протоколы, летопись и т.д.).
Сохранность детского коллектива	- учет в журнале посещаемости; - фиксация передвижения детей (уходы, приходы); - % отношение, анализ данных на конец учебного года.
Удовлетворенность родителей	- анкетирование; - индивидуальные беседы, консультации.

3. Список литературных источников

Для педагога:

1. Беляков Е., Буглова Т., Весело готовим вместе с детьми, Айрис-Прес-Рольф, Москва, 2000-284 с.
2. Браун Г., Настольная книга официанта. Справочник., Ростов н/Дону, /ч, Феникс, 2001-319 с.
3. Бургерштайн П., Шургаст Х., Справочник покупателя: витамины, АСТ-Астрель, Москва, 2004-123 с.
4. Ковалев Н.И., Энциклопедия гурмана, Санкт-Петербург, «Фламинго», 1996-447с.
5. Похлебкин В.В., Кулинарный словарь, М.: Центрполиграф, 1999-502с.
6. Сучкова Е., Большая книга тортов и пирожных, М.: «Олма-Пресс», 2001- 206с.
7. Уорнер П., Лучшая кулинарная книга, АСТ-Астрель, Москва, 2001-207с.
8. Уте Барайс, Фантазии праздничного стола, М.: БММАО, 2001-128с.

Для обучающихся:

1. Прохорова Н.В., Кулинария для детей: Урал ЛТД, 2008 - 128 с.
2. Степанова И., Фантазии из овощей и фруктов, М.: «Эксмо», 2006-128с.
3. Степанова И., Фантазии из булочек, М.: «Эксмо», 2006-128с.

Входная диагностика

Теория

Ф.И. обучающегося _____

1. Какие питательные вещества необходимы для энергии организма?

- а) жиры;
- б) белки;
- в) углеводы;
- г) витамины.

Ответ:

2. Сыр изготавливают из:

- а) сметаны;
- б) сырковой массы;
- в) творога.

Ответ:

3. Найдите верное утверждение. Яйца вкрутую варят:

- а) 5 минут;
- б) 3 минуты;
- в) 8 минут.

Ответ:

4. Сколько время варятся макаронные изделия:

- а) 7-14 минут;
- б) 3-5 минут;
- в) 30 минут.

Ответ:

Какими качествами должен обладать Повар?

Какими качествами должен обладать Официант?

С практикой тоже самое - возможные баллы и уровни. И проставить эти баллы по уровням в приложении 3.

Практика

	Соблюдают технику безопасности, личную санитарию	Правильно организуют рабочее место	Уверенно используют инструменты повара	Соблюдают технологию приготовления

Текущая диагностика

Теория

Ф.И. обучающегося

1. Какие питательные вещества преобладают в овощах?

- а) жиры;
- б) белки;
- в) углеводы;
- г) витамины.

Ответ:

2. Морковь богата:

- а) каротином;
- б) витамином С;
- в) гликозидами.

Ответ:

3. Найдите неверное утверждение. Картофель варят:

- а) 15 минут;
- б) 1 час;
- в) 30 минут.

Ответ:

4. Сколько время варятся пельмени:

- а) 10-15 минут;
- б) 3-5 минут после всплытия;
- в) 30 минут.

Ответ:

Практика

	Соблюдают технику безопасности, личную санитарию,	Правильно организуют рабочее место	Уверенно используют инструменты повара	Соблюдают технологию приготовления

Итоговая диагностика

Теория

Ф.И. обучающегося _____

1. Какие питательные вещества преобладают в овощах?

- а) жиры;
- б) белки;
- в) углеводы;
- г) витамины.

Ответ:

2. Морковь богата:

- а) каротином;
- б) витамином С;
- в) гликозидами.

Ответ:

3. Найдите неверное утверждение. Картофель варят:

- а) 15 минут;
- б) 1 час;
- в) 30 минут.

Ответ:

4. Какие питательные вещества необходимы для энергии организма?

- а) жиры;
- б) белки;
- в) углеводы;
- г) витамины.

Ответ:

5. Сыр изготавливают из:

- а) сметаны;
- б) сырковой массы;
- в) творога.

Ответ:

6. Найдите верное утверждение. Яйца вкрутую варят:

- а) 5 минут;
- б) 3 минуты;
- в) 8 минут.

Ответ:

7. Сколько время варятся макаронные изделия:

- а) 7-14 минут;
- б) 3-5 минут;
- в) 30 минут.

Ответ:

Какими качествами должен обладать Повар?

Какими качествами должен обладать Официант?

Практика

	Соблюдают технику безопасности, личную санитарию	Правильно организуют рабочее место	Уверенно используют инструменты повара	Соблюдают технологию приготовления
--	--	------------------------------------	--	------------------------------------

МОНИТОРИНГ
развития качеств личности обучающихся

Качества личности	Признаки проявления качеств личности			
	ярко проявляются 3 балла	проявляются 2 балла	слабо проявляются 1 балл	не проявляются 0 баллов
1. Активность, организаторские способности	Активен, проявляет стойкий познавательный интерес, целеустремлен, трудолюбив и прилежен, добивается выдающихся результатов, инициативен,	Активен, проявляет стойкий познавательный интерес, трудолюбив, добивается хороших результатов.	Мало активен, наблюдает за деятельностью других, забывает выполнить задание. Результативность	Пропускает занятия, мешает другим.
2. Коммуникативные навыки, коллективизм	Легко вступает и поддерживает контакты, <i>разрешает конфликты</i> , проявляет дружелюбие, инициативность, <i>по собственному</i> желанию успешно	Вступает и поддерживает контакты, не вступает в конфликты, дружелюбен со всеми, по инициативе	Поддерживает контакты избирательно, чаще работает индивидуально, публично не выступает.	Замкнут, общение затруднено, адаптируется в коллективе с трудом, является инициатором
3. Ответственность, самостоятельность, дисциплинированность	Выполняет поручения охотно, ответственно, <i>часто по собственному желанию</i> , может привлечь других. Всегда дисциплинирован, соблюдает общепринятые/ установленные в организации правила поведения, <i>требует этого от других</i>	Выполняет поручения охотно, ответственно. Хорошо ведет себя независимо от наличия или отсутствия контроля	Неохотно выполняет поручения. Начинает работу, но часто не доводит ее до конца. Справляется с поручениями и соблюдает правила поведения только при	Уклоняется от поручений, безответственен. Часто недисциплинирован, нарушает правила поведения, слабо реагирует на воспитательные
4. Толерантность	Проявляет уважение, принятие и правильное понимание других культур, способов самовыражения и проявления человеческой индивидуальности,	Уважительно относится к проявлениям человеческой индивидуальности, но не требует этих качеств от	Не всегда проявляет корректность в отношениях с людьми, бывает груб.	Недоброжелателен, груб, пренебрежителен, высокомерен с товарищами и людьми,

Курсивом выделены особые признаки, отличающие качества личности ребенка, претендующего на высшую оценку по трёхбалльной системе.

ДИАГНОСТИЧЕСКАЯ КАРТА

мониторинга развития качеств личности учащихся

Объединение ДОД Общеобразовательная программа ДО

од обучения _____ ФИО руководителя объединения _____

Уч. год ___ /

№ п/п	Фамилия, имя	Качества личности и признаки проявления								Всего баллов	Уровень
		Активность, организаторские способности		Коммуникативные навыки, коллективизм		Ответственность, самостоятельность, дисциплинированно		Толерантность			
		дата заполнения		дата заполнения		дата заполнения		дата заполнения			
		декабрь	апрель	декабрь	апрель	декабрь	апрель	декабрь	апрель		
	ИТОГО									<i>Среднее кол-во баллов (сумма/ КОЛ-ВО</i>	

Карта заполняется на основании критериев (признаков проявления качеств личности), обозначенных в методике по трехбалльной системе.

Высокий уровень (71-100%) - от 9 до 12 баллов.

Средний уровень (50-70%) - от 6 до 8 баллов.

Низкий уровень (менее 50%) - от 0 до 5 баллов.

Руководители объединений заполняют диагностическую таблицу дважды:

- в конце первого полугодия (декабрь),
- в конце учебного года (апрель).

В качестве методов диагностики личностных изменений детей используются наблюдение (основной метод), диагностическая беседа, метод рефлексии.

Календарный учебный график

Неделя	Тема	Кол- во часов	Место проведения
1.	Вводное занятие. Игра	3	Победы, д.4, каб. № 11
2.	Вводный инструктаж по санитарии и личной гигиене повара. Игра.	3	Победы, д.4, каб. № 11
3.	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Игра.	3	Победы, д.4, каб. № 11
4.	Горячие бутерброды.	3	Победы, д.4, каб. № 11
5.	Холодные бутерброды.	3	Победы, д.4, каб. № 11
6.	Горячие напитки. Кофе -глясе.	3	Победы, д.4, каб. № 11
7.	Горячие напитки. Какао.	3	Победы, д.4, каб. № 11
8.	Салат «Винегрет».	3	Победы, д.4, лаб. № 10
9.	Салат «Оливье».	3	Победы, д.4, лаб. № 10
10.	Салат рыбный.	3	Победы, д.4, каб. № 11
11.	Салат картофельный.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
12.	Картофель запеченный.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
13.	Картофель фри.	3	Победы, д.4, каб. № 11
14.	Апельсиновые корзиночки.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
15.	Яблоки запеченные.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
16.	Каша гречневая рассыпчатая с луком и грибами.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
17.	Макароны с сыром. Итоговое занятие	3	Победы, д.4, лаб. № 10
18.	Яичница глазунья.	3	Победы, д.4, каб. № 11
19.	Яйца фаршированные.	3	Победы, д.4, каб. № 11
20.	Омлет.	3	Победы, д.4, каб. № 11
21.	Омлет фаршированный.	3	Победы, д.4, каб. № 11
22.	Блинчики со сгущенкой.	3	Победы, д.4, каб. № 11
23.	Оладьи с повидлом.	3	Победы, д.4, каб. № 11
24.	Кексы.	3	Победы, д.4, каб. № 11
25.	Хворост.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
26.	Пицца.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
27.	Манты.	3	Победы, д.4, каб. № 11
28.	Коктейль молочный.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
29.	Коктейль слоеный.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
30.	Десерт из мороженого.	3	Победы, д.4, каб. № 11
31.	Суфле.	3	Победы, д.4, лаб. № 10

32.	Приготовление завтрака-1.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
33.	Приготовление завтрака-2	3	Победы, д.4, лаб. № 10
34.	Приготовление обеда.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
35.	Приготовление ужина.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
36.	Итоговое занятие.	3	Победы, д.4, лаб. № 10
ИТОГО		108	