

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Лахденпохский Центр детского творчества»

Принята на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от «25» августа 2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«СЛАСТЕНА»
дополнительной общеобразовательной
общеразвивающей программы
социально-гуманитарной направленности

Уровень: 1 год обучения – ознакомительный
2 год обучения - базовый
Возраст обучающихся: 8-15 лет
Срок реализации: 2 года

Авторы-составители:
Логинов Александр Сергеевич,
педагог дополнительного образования;

г. Лахденпохья 2021 г.

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Лахденпохский Центр детского творчества»

Принята на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от «25» августа 2021г.

«Утверждаю»
Директор МБУ ДО «ЛЦДТ»
_____ А.Г. Величко
Приказ № 68-Р
от «07» сентября 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«СЛАСТЕНА»
дополнительной общеобразовательной
общеразвивающей программы
социально-гуманитарной направленности

Уровень: 1 год обучения – ознакомительный
2 год обучения - базовый

Возраст обучающихся: 8-15 лет

Срок реализации: 2 года

Авторы-составители:
Логинов Александр Сергеевич,
педагог дополнительного образования;

г. Лахденпохья 2021 г.

Комплекс основных характеристик программы.

1.1 Пояснительная записка

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения по программе «Сластена».

Вопрос «Кем быть?» - один из главных для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях творческого объединения воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, готовить разные закуски, салаты, выпечку и десерты.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети учатся готовить, используя всевозможные приборы и посуду, учатся работать с современной бытовой техникой.

Программа предоставляет возможность обучающимся заниматься по индивидуальным образовательным маршрутам.

Направленность программы: социально-педагогическая.

Актуальность программы «Сластена» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Отличительные особенности программы. Вся деятельность направлена на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

Занятия проводятся в специальном оборудованном помещении, которое обеспечивает выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой.

Учащиеся ведут тетрадь для записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо рецепты, правила, полезные советы и т.п.

Адресат программы.

Разновозрастные группы детей школьного возраста:

1 года обучения от 8 до 11 лет,

2 года обучения от 12 до 15 лет.

Общеразвивающая программа составлена с учетом знаний возрастных, психолого-педагогических, физических особенностей детей; опирается на личность ребенка в соответствии с социальными условиями жизни, адаптацией в коллективе, личностными качествами, индивидуальными склонностями, задатками, характером.

Программа предусматривает возможность заниматься с обучающимся, имеющими ограниченные возможности здоровья. В процессе проведения занятия создаются условия, которые позволяют ребенку работать в своем темпе, проявлять максимальную степень самостоятельности при выполнении задания.

Форма обучения – очная.

Объем и срок освоения программы

Программа рассчитана на 2 года обучения: 1 год обучения – 144 часа, 2 год обучения – 216 часов.

Режим занятий

Занятия 1 года обучения проводятся 2 раза в неделю по 2 академических часа с перерывом в 10 минут. Продолжительность академического часа – 45 минут.

Занятия 2 года обучения проводятся 3 раза в неделю по 2 академических часа с перерывом в 10 минут. Продолжительность академического часа – 45 минут.

Особенности организации образовательного процесса.

Занятия по данной программе проводятся во второй половине дня, в свободное от школьных занятий время, и выходные дни (в субботу).

Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны после окончания школы.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. На занятиях практикуется демонстрация различных наглядных средств обучения. В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Состав группы постоянный. В составе учебной группы 8 человек. Это обусловлено ограниченностью помещения для установки технического оборудования и материального обеспечения для ведения учебного процесса.

1.2 Цель и задачи программы.

Цель. Создание условий для формирования знаний и умений обучающихся в области кулинарии, способствующих социальной адаптации.

Задачи программы

Личностные:

- развить личностные качества: самостоятельность, ответственность,
- аккуратность, активность, сотрудничество, трудолюбие, дисциплинированность;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни и карельской кухни;
- способствовать воспитанию интереса к кулинарии и уважению к мастерам этого дела.

Метапредметные:

- развивать эстетический вкус у учащихся;
- расширение знаний в технологии приготовления блюд;
- развивать память, логическое мышление, внимание;
- сформировать компетентность в области национальной кухни;
- привить чувство национального достоинства и уважения ко всем народам.

Предметные:

- расширить знания, умения и навыки по технологии приготовления национальных блюд, их подаче и сервировке стола;
- ознакомить с профессией повара и пути их получения;
- обучить безопасному обращению с инвентарём и оборудованием;
- пробудить интерес к кулинарному искусству;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

1.3. Содержание программы.

Учебно-тематический план 1 года обучения

№	Наименование	Теория	Практика	всего	Формы аттестации
1.	Вводное занятие. Гигиена, практика технической безопасности.	3		3	Контрольный опрос
2.	Материал, оборудование.	3		3	наблюдение
3.	Бутерброды. Тосты.	3	6	9	Творческое задание
4	Дрожжевое тесто. Замес, приготовление. Различные виды булочек. Пироги, пирожки с разными видами начинок (фруктовые, мясные, творожные).	6	35	41	Практическое занятие
5	Пицца. Замес теста. Оформление. Пицца с колбасными изделиями, сырная, овощная	6	14	20	Творческое задание.
6	Национальная выпечка: рыбники, курники, калитки.	6	20	26	Практическое задание.
7	Оформление выпечки, подача к столу.		10	10	
8	Все виды коктейлей: Молочные Фруктовые Десерты Мороженое.	3	12	15	Творческое задание.
9	Салаты: овощные, мясные, фруктовые.	2	8	10	Практическое задание.
10	Блины Оладьи	2	8	10	Практическое задание.
11	Блюда из яиц и творога.	3	8	10	Творческое задание.

12	Вареники с различными начинками.	2	10	12	Практическое задание.
13	Изделия из хлеба.	3	10	13	Наблюден.
14	Сервировка стола.	3	7	10	Творческое задание.
15	Песочное тесто, оформления изделий ,подача к столу. Фигурное печенье Торты Коржи Глазурь	3	15	18	Творческое задание.
16	Санитарные дни		3	3	Практическое задание.
17	Итоговое занятие	3		3	Творческое задание.

Содержание учебно-тематического плана 1 года обучения

Тема 1. Вводное занятие. Всего: 3 часа (теория-3 часа).

Вводное занятие включает в себя гигиену рабочего места и личной гигиены, режим питания, значение питания в жизни человека, практика техники безопасности. Обучить детей правилам техники безопасности при работе с электрооборудованием, с микроволновой печью, электроплитой, миксером, кондитерскими принадлежностями. Обучить детей правилам соблюдения гигиены на рабочем месте и личной гигиены.

Обучить знаниям о значении питания в жизни человека и режиме питания.

Тема 2. Материал, приспособления, оборудование. Всего: 3 часа (теория-3 часа).

Знакомство с различными приспособлениями – лопатки, скалки, формами для выпечки, кондитерскими принадлежностями. Знакомство и обучение эксплуатации оборудования: электроплитой, микроволновой печью, миксером, блендером, холодильным оборудованием, а также работа на оборудовании. Знакомство с различными видами посуды: стаканы, тарелки, вилки, ложки, миски, салатники и др. Знакомства и обучение обращения с режущими предметами: ножами, терками.

Тема 3. Бутерброды, Тосты. Теория -3 часа. Знакомство с различными видами бутербродов и тостов. Простые (закусочные), детские – сладкие, канапе, горячие.

Практика – 6 часов. Обучение технологии приготовления бутербродов и тостов. Обучение оформлению.

Тема 4. Дрожжевое тесто. Теория -6 часов. Научить детей работать с дрожжевым тестом, подбирать необходимые продукты.

Практика – 35 часов. Обучить всеми видами выпечных изделий (булочки, пироги, пирожки с начинками (фрукты, мясо, творог), беляши, плетенки, расстегаи, ватрушки, хачапури). Обучение оформления изделий и подаче их столу.

Тема 5. Пицца. Теория - 6 часов. Обучения правильно подобрать необходимые продукты.

Практика – 14 часов. Обучить правильному замесу теста. Обучить оформлению пиццы. Обучить выпечки пиццы. Обучить подаче к столу пиццы. Знакомства с видами пиццы: с колбасными изделиями, с сыром, с овощами.

Тема 6. Национальная выпечка. Теория – 6 часов.

Познакомить детей с особенностями национальной выпечки. Научить технологии приготовлению несложных видов национальной выпечки.

Практика 20 часов. Приготовление рыбников, курников, калиток, ягодных пирогов.

Тема 7. Практика – 10 часов. Обучение оформлять национальную выпечку и подавать к столу.

Тема 8. Коктейли, десерты. Теория – 3 часа. Ознакомление с видами коктейлей: молочные с наполнителем (фруктовый сок), фруктовые (несколько видов). Обучение технологии приготовления этих коктейлей, подбору посуды и оформлению (украшения из фруктов.)

Практика – 12 часов. Обучение и ознакомление с видами десертов: фруктово – желейные, фруктово – ягодные, мороженое. Обучение технологии приготовления десертов, их оформлению подаче к столу.

Тема 9. Салаты. Теория -2 часа. Ознакомление с простейшими видами салатов, продуктами, входящими в них. Овощные, фруктовые, мясные.

Практика – 8 часов. Обучение приготовлению заправок к салатам. Обучение подбору посуды и оформлению, подачи к столу.

Тема 10. Блины, оладьи. Теория -2 часа. Ознакомить и обучить приготовлению теста для блинов, оладьей. Практика – 8 часов. Обучение подачи изделий к столу.

Тема 11 Блюда из яиц и творога. Теория -3 часа. Ознакомления с блюдами из яиц и творога: сырники, запеканка, творожные палочки.

Практика – 8 часов. Обучить приготовлению и подаче этих блюд, а также их оформлению.

Тема 12. Тесто для вареников, начинки. Теория -2 часа. Теоретические основы приготовления вареников.

Практика – 10 часов. Обучить приготовлению теста для вареников. Обучить изготовить само изделия с различными начинками: творогом, фруктами, ягодами. Обучить оформлению и подаче к столу.

Тема 13. Изделия из хлеба. Теория -3 часа. Теоретические и технологические основы изготовления изделий из хлеба.

Практика – 10 часов. Технология обучению приготовлению изделий: гренки, корзинки, горячие бутерброды. Оформления и подача на стол. Экскурсия в кондитерский цех магазина «Кулинария».

Тема 14. Сервировка стола. Теория – 3 часа.

Ознакомить детей с основными правилами сервировки стола. Ознакомить с различными вариантами оформления и украшения стола: фото сервировки стола, салфетки, посуда и приборы.

Практика – 7 часов. Практическое оформление стола.

Тема 15. Песочное тесто. Теория – 3 часа. Технология обучения детей приготовлению песочного теста. Знакомство с изделиями из песочного теста: фигурное печенье, торты, коржи; полоски глазированные.

Практика – 15 часов. Технология приготовлению глазури. Оформление изделий и подача к столу.

Тема 16. Санитарные дни. (теория 3 часа). Обучения детей санитарной обработке. Ознакомления со средствами санитарной обработки (Пемолукс и т.д.)

Тема 17. Итоговое занятие. Теория 3 часа.

Подведения итогов: проведение конкурса на самостоятельное приготовление блюд, оформленное изделие с проявлением фантазии. Чаепитие.

Учебно-тематический план 2 года обучения

Тема	Теория	Практика	Всего	Формы аттестации
1.Вводное занятие. Гигиена правила техники безопасности.	3		3	Контрольный опрос.
2.Материал приспособления, оборудование.	3		3	Наблюдение.
3.Бутерброды.	3	6	9	Практическая задание.
4.Дрожжевое тесто	6	64	76	Творческое задание
5.Пицца	6	12	18	Творческое задание
6.Напитки, чай, кисель, компот.	3	11	14	Практическое задание
7.Салаты	3	12	15	Практическое задание
8.Блины, оладьи, блинчики.	3	3	6	Практическое задание
9.Изделия из бисквитного теста.	6	3	6	Практическое задание
10.Национальная выпечка.	12	39	48	Практическое задание
11.Встреча со специалистами кулинарами.	3		3	Наблюдение
12.Санитарные дни.		9	9	Практическое задание
13.Итоговое занятие.	3	3	6	Творческое задание
Всего:	54	162	216	

Содержание учебно-тематического плана 2 года обучения

Тема 1. Вводное занятие. Всего 3 часа (теория – 3 часа).

Вводное занятие включает в себя беседу по программе работы детского объединения на год, о технике безопасности работы, о правилах гигиены на рабочем месте, о значении питания в жизни человека.

Тема 2. Материал, приспособления, оборудования. Всего.3ч. Теоретические-3ч.

Повторения и закрепления занятий о различных технических приспособлениях - скалки, лопатки, формы для выпечки, кондитерские принадлежностями. Повторения и закрепления знаний о порядке работы с оборудованием: электроплитой, микроволновой печью, миксером, холодильным оборудованием. Знакомство с новыми видами оборудования и обучения обращению с ними: электро вафельница, аппарат для изготовления поп-корна, аппарат для изготовления сладкой ваты.

Тема 3. Бутерброды. Всего 9ч. Практические 6ч. Теоретические 3ч.
Знакомства с видами бутербродов: канапе, горячие, закусочные (с рыбой, овощами.)
Приготовления бутербродов, оформления подача к столу.

Тема 4. Дрожжевое тесто. Всего 76ч. Практические -64ч. Теоретические- 6ч.
Выставки-6ч.

Усовершенствование умений детей по подбору необходимых продуктов для дрожжевого теста, по замесу, формированию и выпечки из этого вида теста. Ознакомить детей с приемами декоративного оформления пирогов: лепесточки, цветочки, косички.

- 1) Праздничный пирог с начинкой (ягоды, творог, фрукты);
- 2) Пирожки с начинкой (капуста, картофель, мясо, грибы);
- 3) Сладкие булочки;
- 4) Ватрушки;
- 5) Колобы с начинкой.

Тема 5. Пицца. Всего 18ч. Практические-12ч. Теоретические-6ч.
-Ознакомления с историей происхождения пиццы. Усовершенствование выпечки пиццы с учетом полученных знаний по: подбору необходимых продуктов, правильному замесу теста, Оформлению, выпечки; подачи к столу. Ознакомить детей со специальным ножом для резки пиццы разных видов: с колбасными изделиями, с грибами, с сыром, с овощами.

Тема 6. Напитки, кисель, чай, компот. Всего 14ч. Практические 11ч. Теоретические 3ч.
Чай. Как заваривать чай, ознакомления с видами чая.

Кисель. Ознакомления с видами киселя- из ягод (брусника, малина, клюква).

Компот. Ознакомления с видами компота: из свежих ягод и плодов, из сухофруктов, из замороженных ягод. Обучить приготовлению и подаче к столу.

Тема 7. Салаты. Всего 15ч. Практические-12ч. Теоретические-3ч.
Усовершенствование знаний и умений по приготовлению салатов: мясных, овощных, рыбных, фруктовых. Ознакомления с видами салатов, продуктами входящих в них. Обучение приготовлению, подбору посуды, оформлению и подаче к столу.

Тема 8. Блины. Оладьи. Блинчики. Всего 6 ч. Практические-3ч. Теоретические-3ч.
Усовершенствование знаний и умений по приготовлению: блинов, оладьей, блинчиков. Готовим начинку для блинчиков (творожная, фруктовая, мясная.) Оформляем и подаем к столу.

Тема 9. Бисквитное тесто, изделия.
Всего 6ч. Практические -3ч. Теоретические -6ч.
Обучение детей приготовлению бисквитного теста.
Ознакомления с видами изделий и приготовление этих изделий: коржи, торты, пирожные. Обучение приготовлению кремов, глазури. Оформления и подача к столу.

Тема 10. Национальная выпечка. Всего 48ч. Практические -39ч. Теоретические -12ч.
Усовершенствование умений детей в приготовлении несложных видов национальной выпечки: рыбники, калитки, ягодные пироги, курники.

Тема 11. Встречи со специалистами – кулинарами. Всего 3ч.
Обмен интересными рецептами, новых умений и навыков.

Тема 12. Санитарные дни. Всего 9ч. Обработка посуды, приспособления и оборудование средствами санитарной обработки. («Комет», «Пемолукс».)

Тема 13. Итоговое занятие. Всего 3ч.
Подведение итогов, поощрение самых активных детей, конкурс на самостоятельно приготовленное и оформленное изделие. Чаепитие.

1.4. Планируемые результаты

***По окончании 1 года обучения обучающиеся должны
Знать:***

- Рецепт дрожжевого теста и правила его замеса.
- Рецепт пиццы и правила его замеса.

- Все виды коктейлей.
- Разновидности салатов
- Изделия из хлеба.
- Рецепт песочного теста и правила его замеса.
- Технологии приготовления несложных видов национальной выпечки: рыбники, курники, калитки, ягодные пироги.
- Технологии приготовления коктейлей, подбор посуды и оформлению (украшения из фруктов.)
- Наименование материалов, технического оборудования.
- Различные виды посуды.

Уметь:

- Пользоваться электроплитой, микроволновой печью, миксером, блендером,
- Работать с дрожжевым тестом, подбирать необходимые продукты.
- Работать с песочным тестом, подбирать необходимые продукты
- Оформлять изделия из теста и подавать их столу.
- Уметь готовить коктейли и украшать фруктами.
- Уметь печь блины и оладьи.
- Уметь готовить тесто для вареников.

•

По итогам 2 года обучения обучающиеся должны

Знать

- Санитарные нормы и технологии обработки продуктов.
- Особенности национальной выпечки.
- Приемы декоративного оформления пирогов.
- Технологию изготовления бисквитного теста и правила его замеса.
- Технологию приготовления кремов, глазури.

Уметь

- Обращаться с технологическим оборудованием, посудой, электроприборами (электро вафельница, аппарат для изготовления поп-корна, аппарат для изготовления сладкой ваты).
- Подбирать необходимые продукты для дрожжевого теста, формировать и выпекать из этого вида теста булочные изделия.
- Подбирать необходимые продукты для выпекания пиццы.
- Заваривать чай, варить компот, кисель.
- Декоративно оформлять выпечные изделия.

2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1 Календарный учебный график



каникулы



аттестация



вводные занятия

 текущее занятие

Месяц обучения	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь			
Неделя обучения	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1 год обучения																	
2 год обучения																	

Месяц обучения	январь				февраль				март				апрель			
Неделя обучения	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
1 год обучения																
2 год обучения																

Месяц обучения	май				Итого учебных недель и часов
Неделя обучения	34	35	36	37	
1 год обучения					36/144
2 год обучения					36/216

Занятия 1 года обучения начинаются 12 сентября и заканчиваются 31 мая.
Занятия 2 года обучения начинаются 1 сентября и заканчиваются 31 мая.

2.2 Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

Просторное, светлое помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям. Учебное оборудование должно включать комплект мебели, инструменты и приспособления, необходимые для организации занятий.

Материалы и инструменты:

Электроплита, микроволновая печь, миксер, аппарат для сахарной ваты, разделочные доски, кухонные принадлежности (скалки, посуда, венчики, лопатки).

Информационное обеспечение:

Для проведения занятий используются фото, образцы. Видео уроки и мастер-классы демонстрирующиеся из сети Интернет и социальных сетей.

В ходе реализации рабочей программы используются дистанционные образовательные технологии.

Кадровое обеспечение

Логинов Александр Сергеевич - педагог дополнительного образования.

2.3 Формы аттестации

- Первичная аттестация – в начале учебного года (для 1 года обучения).
- Текущий (в течение всего года) - зачет
- Промежуточная аттестация - в конце I полугодия – декабрь – зачет.
- Итоговая аттестация – II полугодие – май – творческая работа.

Формы отслеживания результатов

Порт-фолио, фото, перечень готовых изделий, аттестационные листы (первичной, промежуточной и итоговой аттестации), мониторинг результатов обучения детей, мониторинг личностного развития детей в процессе освоения дополнительной общеразвивающей программы.

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов: выставки, демонстрация готовых изделий, порт-фолио.

2.4. Оценочные материалы (см. приложение)

- Протокол среза ЗУН обучающихся (первичной, промежуточной, итоговой аттестации).
- Мониторинг результатов обучения детей по рабочим программам.
- Мониторинг личностного развития детей в процессе освоения рабочих программ.

2.5 Методические материалы

Особенности организации образовательного процесса – очная.

Методы обучения – словесный, наглядно-практический, объяснительно-иллюстративный.

Формы организации образовательного процесса – групповая, индивидуально-групповая.

Формы организации учебного занятия – практическая работа, мастер-класс, наблюдение, выставка, беседа, открытое занятие.

Педагогические технологии – индивидуальное обучение, групповое обучение, коллективное взаимообучение, коллективная творческая деятельность.

Список литературы

- 1) Книга « Карельская кухня» Р. Ф Никольская 1986 г.
- 2) Тысяча рецептов сладких блюд и десертов / Сост. В.М. Рошаль. – СПб.: « Диамант», 1997г.
- 3) Кулинария. М.: Госторгиздат, 1955г.
- 4) Праздничная выпечка. М.: Внешсигма -1996г.
- 5) Приготовление пищи П.Д Гришин. –Лениздат. – 1959г.
- 6) Книга о вкусной и здоровой пищи. – М.: Пищепромиздат. 1955г.
- 7) Все для дома своими руками. Оригинальные идеи, полезные советы по домоводству. Ридерз Дайджест 2000г.

Приложение

Мониторинг результатов обучения детей по рабочим программам

за _____ - _____ учебный год

Детское объединение _____ год обучения _____
 место занятий _____

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	кол-во чел.		Методы диагностики
			1 полуг одие	Учеб ный год	
1.Теоретическая подготовка детей: 1.1. Теоретические знания (по основным разделам учебно- тематического плана программы)	Соответстви е теоретическ их знаний программны м требованиям	- минимальный уровень (овладели менее чем ½ объема знаний);			Собеседован ие, Соревновани я, Тестировани е, Анкетирован ие, Наблюдение, Итоговая работа,
		- средний уровень (объем освоенных знаний составляет более ½);			
		- максимальный уровень (дети освоили практически весь объем знаний, предусмотренных программой)			
1.2. Владение специальной терминологией	Осмысленно сть и правильност ь использован ия	- минимальный уровень (избегают употреблять специальные термины);			Собеседован ие, Тестировани е, Опрос, Анкетирован ие, наблюдение
		- средний уровень (сочетают специальную терминологию с бытовой);			
		- максимальный уровень (термины употребляют осознанно			

		и в полном соответствии с их содержанием)			
2. Практическая подготовка детей: 2.1. Практические умения и навыки, предусмотренные программой (по основным разделам)	Соответствие практически х умений и навыков программны м требованиям	минимальный уровень (овладели менее чем $\frac{1}{2}$ предусмотренных умений и навыков);			Наблюдения, Соревнования, Итоговые работы,
		- средний уровень (объем освоенных умений и навыков составляет более $\frac{1}{2}$);			
		- максимальный уровень (дети овладели практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой)			
2.2. Владение специальным оборудованием и оснащением	Отсутствие затруднений в использовании	- минимальный уровень (испытывают серьезные затруднения при работе с оборудованием)			наблюдение
		- средний уровень (работает с помощью педагога)			
		- максимальный уровень (работают самостоятельно)			
2.3. Творческие навыки	Креативность в выполнении практически х заданий	- начальный (элементарный, выполняют лишь простейшие практические задания)			Наблюдение, Итоговые работы
		- репродуктивный (выполняют задания на основе образца)			
		- творческий (выполняют практические задания с элементами творчества)			
3. Общеучебные умения и навыки ребенка: 3.1. Учебно-интеллектуальные умения: 3.1.1. Умение подбирать и анализировать	Самостоятельность в подборе и анализе литературы	минимальный (испытывают серьезные затруднения, нуждаются в помощи и контроле педагога)			Наблюдение, Анкетирование,
		- средний (работают с литературой с помощью педагога и родителей)			

специальную литературу		- максимальный (работают самостоятельно)			
3.1.2. Умение пользоваться компьютерными источниками информации	Самостоятельность в использовании	Уровни по аналогии с п. 3.1.1. - минимальный			Наблюдение, Опрос,
		- средний			
		- максимальный			
3.1.3. Умение осуществлять учебно - исследовательскую работу (рефераты, самостоятельные учебные исследования, проекты и т.д.)	Самостоятельность в учебно-исследовательской работе	Уровни по аналогии с п. 3.1.1. - минимальный			Наблюдение, Беседа, Инд. Работа,
		- средний			
		- максимальный			
3.2. Учебно - коммуникативные умения: 3.2.1. Умение слушать и слышать педагога	Адекватность восприятия информации, идущей от педагога	Уровни по аналогии с п. 3.1.1. - минимальный			Наблюдения, Опрос,
		- средний			
		- максимальный			
3.2.2. Умение выступать перед аудиторией	Свобода владения и подачи подготовленной информации	Уровни по аналогии с п. 3.1.1. - минимальный			наблюдения
		- средний			
		- максимальный			
3.3. Учебно-организационные умения и навыки: 3.3.1. Умение организовать свое рабочее (учебное) место	Самостоятельно готовят и убирают рабочее место	Уровни по аналогии с п. 3.1.1. - минимальный			наблюдение
		- средний			
		- максимальный			
3.3.2. Навыки соблюдения ТБ в процессе деятельности	Соответствие реальных навыков соблюдения ТБ программным требованиям	- минимальный уровень (овладели менее чем ½ объема навыков соблюдения ТБ);			наблюдение
		- средний уровень (объем освоенных навыков составляет более ½);			
		- максимальный уровень (освоили практически весь объем навыков)			
3.3.3. Умение аккуратно выполнять работу	Аккуратность и ответственность в работе	- удовлетворительно - хорошо			Наблюдение, Итоговые работы

		-отлично			
--	--	----------	--	--	--

Мониторинг личностного развития детей в процессе освоения рабочих программ

за _____ - _____ учебный год

Детское объединение _____ год обучения _____
 место занятий _____

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	кол-во чел.		Методы диагностики
			1 полугодие	учебный год	
1.Организационно-волевые качества: 1.1. Терпение	Способность выдерживать нагрузки, преодолевать трудности	-терпения хватает меньше чем на ½ занятия			наблюдение
		- терпения хватает больше чем на ½ занятия			
		- терпения хватает на все занятие			
1.2. Воля	Способность активно побуждать себя к практическим действиям	- волевые усилия побуждаются извне			наблюдение
		- иногда самими детьми			
		- всегда самими детьми			
1.3. Самоконтроль	Умение контролировать свои поступки	- находятся постоянно под воздействием контроля извне			наблюдение
		- периодически контролируют себя сами			
		- постоянно контролируют себя сами			
2. Ориентационные качества: 2.1. Самооценка	Способность оценивать себя адекватно реальным достижениям	- завышенная			наблюдение
		-заниженная			
		- нормальная			
2.2. Интерес к занятиям в д/о	Осознанное участие детей в освоении образовательной	- интерес продиктован извне			наблюдение
		- интерес			

	программы	периодически поддерживается самим			
		- интерес постоянно поддерживается самостоятельно			
3. Поведенческие качества: 3.1. Конфликтность	Отношение детей к столкновению интересов (спору) в процессе взаимодействия	- периодически провоцируют конфликты			наблюдение
		- в конфликтах не участвуют, стараются их избегать			
		- пытаются самостоятельно уладить			
3.2. Тип сотрудничества (отношение детей к общим делам д/о)	Умение воспринимать общие дела, как свои собственные	- избегают участия в общих делах			наблюдение
		- участвуют при побуждении извне			
		- инициативны в общих делах			

ПРОТОКОЛ РЕЗУЛЬТАТОВ
среза ЗУН обучающихся детского объединения
_____ / _____ учебный год

Название детского объединения _____

ФИО педагога _____

Группа _____ Дата проведения _____

Форма проведения _____

Форма оценки результатов _____

Члены аттестационной комиссии _____

Результаты

№ п/п	Фамилия, имя ребенка	Год обучения	Содержание аттестации	Оценка

Подпись педагога _____

Подписи членов комиссии _____
