Бояркова Жанна Александровна
Подписано цифровой подписью: Бояркова Жанна Александровна
DN: cn=Бояркова Жанна Александровна, o=МБУ ДО г.Мурманска ЦПО "ПрофСтарт", ou=Методист, email=upkmuk@mail.ru, c=RU
Дата: 2023.11.03 14:00:55 +03'00'

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программная документация предназначена для подготовки учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе социально-гуманитарной направленности «Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство» в муниципальном бюджетном учреждении дополнительного образования г. Мурманска Центре профессиональной ориентации «ПрофСтарт».

Документация разработана на основании:

1.Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2.Постановление 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»;

3.Постановление 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»;

4.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

6. Устав и локальные акты МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт».

Уровень программы: стартовый уровень.

Направленность: социально-гуманитарная.

В настоящее время дополнительное образование рассматривается как инновационный поиск ребенка, который ищет вариант своего образования. Трудовому воспитанию, как важному фактору формирования личности всегда уделялось большое внимание.

Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии.

Социальная значимость

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа реализуется в рамках национального проекта «Образование», федерального проекта «Успех каждого ребенка» направления «Ранняя профориентация школьников».

В рамках проекта «Билет в будущее», который входит в паспорт федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование», ежегодно по данной программе на муниципальной площадке МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт» организуются профессиональные пробы для школьников города в соответствии с Техническим заданием на разработку программ практических мероприятий

Данная программа специально разработана в целях сопровождения социально-экономического развития муниципалитета.

Профориентация школьников — приоритетная государственная задача, закрепленная в национальном проекте «Образование». Профориентация и построение молодым человеком своего профессионального пути связаны не только с его успешной самореализацией, но и с вкладом в экономическое развитие как региона, так и страны в целом.

Данная программа направлена на оказание профориентационной поддержки обучающимся в процессе выбора сферы будущей профессиональной деятельности в соответствии со своими возможностями.

Данная программа специально разработана и реализуется в целях обеспечения развития детей по обозначенным на уровне муниципального образования город Мурманск и/или региона приоритетным видам деятельности.

Актуальность программы

В современной жизни повар – наиболее востребованная профессия. Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель кулинарной профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации готового блюда и правильной подачи к столу. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным. Знание особенностей тех или иных ингредиентов, правил их совмещения дает возможность кулинару создавать оригинальные блюда без рецепта. Выходит, что в этой профессии очень важно подключать фантазию к знаниям и тогда блюдо будет заслуживать высших похвал.

Новизна программы «Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство» заключается в том, что у обучающихся, есть возможность получить столь необходимые в жизни знания и практические навыки в области кулинарии. Освоить организацию правильного, рационального питания, ведь от того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей, формируя социально значимые компетенции, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду и творчеству.

Занятия по данной программе могут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека и позволят углубить начальные навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на занятиях.

Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

По форме организации образовательного процесса она является модульной.

Программа обучения имеет 2 (два) модуля. Каждый из модулей имеет свою специфику:

Модуль 1 «Основы кулинарии»

Модуль 2 «Чудеса выпечки»

Цель: оказание практико-ориентированной помощи обучающихся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования и формирования интереса к кулинарному делу.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи.
- Обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.

- 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.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.
- Формировать любовь и уважение к традициям национальной кухни

Организационные условия реализации программы:

Особенности группы детей: возраст детей, участвующих в реализации данной образовательной программы: от 12 до 13 лет.

Общее количество часов и срок реализации образовательной программы: программа рассчитана 1 год (72 часа).

Первый модуль: «Основы кулинарии» (36 часов)

Второй модуль: «Чудеса выпечки» (36 часов)

Периодичность и продолжительность занятий: один раз в неделю по 2 академических часа. (1 академический час – 40 мин., перерыв – 10 мин.)

Нормы наполняемости группы: набор в группу производиться на свободной основе – от 12 до 15 человек.

Занятия традиционно проходят в следующем порядке: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, практическая работа (индивидуальные консультации), выводы, рефлексия.

Методы обучения:

- Репродуктивный;
- Наглядно-иллюстративный;
- Практический.

Формы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (учащимся дается самостоятельные задания с учетом его возможности);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы).

- практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Способы проверки результатов освоения программы.

Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы

Пояснительная записка

В целях достижения эффективности и качества обучения в детском объединении регулярно проводится мониторинг результативности освоения дополнительной общеразвивающей программы. Мониторинг – это регулярное отслеживание качества усвоения знаний, совершенствования умений и навыков в ходе образовательного процесса.

Цель мониторинга - выявление уровня развития способностей, личностных качеств ребенка и их соответствия прогнозируемым результатам, предусмотренным в программе.

Задачи:

- отслеживание уровня знаний, умений и навыков;
- контроль над выполнением образовательных программ объединения;
- внесение необходимых корректив в содержание и методикуобразовательной деятельности;
- соотнесение прогнозируемых и реальных результатов учебно-воспитательной работы.

Принципы проведения педагогического мониторинга:

- научность;
- учет индивидуальных и возрастных особенностей учащихся;
- соответствие специфике образовательной программы и году обучения;
- обязательность и открытость проведения;
- свобода выбора методов и форм проведения.

Показатели (оцениваемые параметры) мониторинга:

- уровень теоретических знаний;
- уровень практической подготовки;
- уровень развития личностных качеств и компетенций
- учебно-организационные умения и навыки.

Критерии мониторинга:

- соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программнымтребованиям;
- понимание, осмысленность и правильность использованиятерминологии;
- соответствие практических умений и навыков

программнымтребованиям, технически правильное использование приемов;

- отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения;
- уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению;
- способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности;
- соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям.

Организация педагогического мониторинга

Входной контроль мониторинга проводится при зачислении ребенка в объединение в форме собеседования. Собеседование позволяет узнать о его природных задатках, уровне подготовленности и интересах на момент поступления в объединение, а также о его поведенческих качествах.

Текущий контроль мониторинга проводится на каждом занятии, на всех его этапах. Он часто проходит в скрытой форме. Наблюдения педагога затем, как обучающиеся общаются между собой во время занятий и на перерывах, позволяют сделать выводы об уровне их подготовленности, их воспитанности и коммуникабельности. Также используются следующие формы проверки: тестирование, опрос, наблюдение, игры и т.д.

Сбор всех результатов мониторинга дает полную картину о каждом обучающемся и его возможностях. Конечным результатом этой работы является проведение промежуточного мониторинга.

Промежуточный контроль мониторинга проводится по окончанию одной части реализации программы (полугодие, модуль и т.д.), и в конце одного года обучения, если за ним далее предполагаются последующие. Контроль представляет собой проверку уровня знаний, умений и навыков, а также развития личностных качеств. Этот этап может проводиться в различной форме: тестирование, опрос, конкурсы, игры и т.д. Результаты промежуточного контроля фиксируются в таблице мониторинга освоения дополнительной общеобразовательной программы «Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство». Сравнение результатов в течение года показывает динамику освоения учащимися программы.

Итоговый контроль мониторинга проводится по окончании обучения в форме выставки.

Мониторинг результатов освоения
дополнительной общеобразовательной программы
«Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство»

Оцениваемые параметры	Критерии	Уровень освоения	Баллы	Диагностический инструментарий
I. Уровень теоретических знаний				
Теоретические	Соответствие уровня	ниже среднего –		тестирование,

знания по основным разделам программы: Оборудование и основы организации производства Основы санитарии и гигиены Кулинария Выпечка	теоретических знаний обучающегося программным требованиям	обучающийся овладел менее чем 1/2 объема знаний предусмотренных программой средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2 высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	0-3 4-7 8-10	контрольный опрос, игры и др.
Владение специальной терминологией	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	ниже среднего – обучающийся понимает значение терминов, но избегает их употреблять средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2 высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	0-3 4-7 8-10	Собеседование, тестирование, контрольный опрос, игры и др.
II.Уровень практической подготовки				
Практические умения и навыки, предусмотренные программой определять готовность изделий и давать качественную оценку; производить	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям (по основным разделам учебно-тематического плана программы)	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема умений и навыков предусмотренных программой средний уровень	0-3 4-7	наблюдение, опрос, анализ творческих работ, спектакль, показ, конкурс, практическая работа, творческое

расчет сырья на заданное количество блюд; планировать технологический процесс согласно технологии приготовления; правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду и сервировать стол		– объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2 высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема умений и навыков	8-10	задание и тд*(педагог выбирает сам исходя из своих практических занятий)*
Владение специальным оборудованием и оснащением организовывать рабочее место согласно технологическом у процессу; подбирать и применять кухонный инвентарь по назначению; определять температурный режим для приготовления блюд	Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения	ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием средний уровень – обучающийся работает с оборудованием с помощью педагога высокий уровень – обучающийся работает с оборудованием самостоятельно, не испытывая особых затруднений	0-3 4-7 8-10	Наблюдение
IV. Уровень развития личностных качеств и компетенций				
Личностные качества и социальные компетенции	Уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональном у самоопределению	ниже среднего – у обучающего отсутствуют самостоятельные волевые усилия, требует постоянного контроля со стороны педагога	0-3	Наблюдение, анализ ситуаций, коллективно-творческое дела (КТД)

		средний уровень – обучающийся не всегда проявляет достаточные волевые усилия самостоятельно, и периодически способен к самоконтролю высокий уровень – обучающийся общителен и доброжелателен по отношению к окружающим, трудолюбив достижении цели, способен к самоконтролю и самоанализу	4-7 8-10	
IV. Учебно-организационные умения и навыки				
Умение организовать своё рабочее (учебное) место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности	ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения в организации своего рабочего места, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога средний уровень – обучающийся организовывает свое рабочее место с помощью педагога высокий уровень – обучающийся самостоятельно организовывает	0-3 4-7 8-10	Наблюдение

		свое рабочее место без помощи педагога		
Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема навыков соблюдения правил безопасности, предусмотренных программой средний уровень – объем усвоенных навыков составляет более 1/2 высокий уровень – обучающийся освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период	0-3 4-7 8-10	Наблюдение, опрос, ситуационные задачи

Мониторинг образовательных результатов
освоения дополнительной
общеобразовательной программы

№ п/п	Ф.И.об-ся	контроль	Уровень теоретических знаний		Уровень практической подготовки		Уровень творческой активности	Учебно-организационные умения и навыки		Итого
			Соответствие уровня теоретических знаний ребенк	Осмысленность и правильность использования специал	Соответствие практических умений и навыков	Отсутствие затруднений в использовании специального	Уровень развития личностных качеств и компетенций, способств	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к	Соответствие реальных навыков соблюдения	

			а программным требованиям	ьной терминологии	программным требованиям	оборудования и оснащения	ующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению	деятельности	правил безопасности программным требованиям	
		1 п/г								
		2 п/г								

0-30 – ниже среднего
31-70 – средний
71-100 – высокий

Результаты мониторинга
образовательных результатов освоения дополнительной
общеобразовательной программы

Уровни	Кол-во обучающихся
Высокий	
Средний	
Ниже среднего	