

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа «Выпечка народов мира» разработана по социальному запросу государственного муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Мурманска «Средняя общеобразовательная школа № 18»

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. Письмо Минпросвещения России от 30.12.2022 N АБ-3924/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями "Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации")

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

Уровень программы: базовый уровень.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Актуальность программы для общества определяется:

- социальным запросом общества на обеспечение реализации прав детей с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) и детей инвалидов на участие в программах дополнительного образования;

- гуманистической парадигмой образования, ориентированной на создание равных возможностей для людей с ограниченными возможностями здоровья.

Актуальность программы для системы образования. В настоящее время актуальна проблема изменения общественного сознания по отношению к детям с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Согласно статистическим данным имеется тенденцию к постоянному росту обучающихся с особыми образовательными потребностями. Подобная статистика приводит к необходимости обновления содержания образования, поиску путей оптимальной организации работы по социализации детей с ограниченными возможностями здоровья и интеграции их в общество, подготовки к будущей самостоятельной трудовой деятельности.

Актуальность программы для обучающихся, родителей (законных представителей) заключается в возможности познакомиться с национальными традициями кухни разных народов. Большое место уделяется кухне России, что

способствует развитию патриотических чувств. При изучении кулинарных традиций других народов воспитывается толерантное отношение к людям разных национальностей.

Педагогическая целесообразность образовательной программы «Выпечка народов мира » направлена на создание благоприятных условий для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации ребят в области приготовления выпечки. А так же в социальной адаптации при выходе в самостоятельную жизнь, через постижение эстетики приёма пищи, технологии обработки продуктов, рациональному и экономичному подбору блюд.

Отличительная особенность программы является всестороннее развитие личности и активизация самих детей в процессах определения себя, своего места в мире профессий, подготовка к самостоятельному, осознанному профессиональному и жизненному самоопределению, формирование способности планировать жизненный путь с учётом своих интересов, возможностей, ценностно-нравственных ориентиров и потребностей общества, успешная адаптация в социуме.

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития детей с интеллектуальными нарушениями, индивидуальных возможностей и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социокультурную реабилитацию указанных лиц.

Социальная значимость.

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

Профориентация школьников — приоритетная государственная задача, закреплённая 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.

Обучение по данной программе направлено 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.

Цель программы: создание условий для социальной адаптации детей с ограниченными возможностями здоровья посредством вовлечения обучающихся в традиционную культуру национальной кухни и кухню народов мира, способствующее раскрытию творческого потенциала через приобретение первоначальных навыков приготовления и оформления изделий из теста.

Задачи:

Обучающие:

- Ознакомить с особенностями приготовления блюд у разных народов мира, этим самым формировать у детей широкую, целостную научную картину мира, историческое мышление и расширять кругозор.
- Формировать знания обучающихся с ОВЗ в области кондитерского мастерства, практические умения и навыки приготовления мучных кондитерских изделий.
- Формировать у обучающихся с ОВЗ навыки безопасной работы на технологическом оборудовании.
- Познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.
- Познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер, технолог.

Развивающие:

- Способствовать развитию у обучающихся с ОВЗ творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности.
- Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- Воспитывать у обучающихся с ОВЗ познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость.
- Способствовать воспитанию у обучающихся с ОВЗ: трудолюбия, целеустремленности, дисциплинированности.
- Способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.
- Воспитывать у детей уважение к традициям народов мира, культуру поведения

Адресат программы – адаптированная дополнительная общеразвивающая программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности; обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию, предназначена для обучающихся с интеллектуальными нарушениями легкой или средней степени.

Психолого-педагогическая характеристика.

Для детей с интеллектуальными нарушениями характерны следующие особенности:

1. Замедленность развития, наличие отклонений от нормального развития.
2. Слабость процессов возбуждения и торможения, замедленное формирование условных связей, тугоподвижность нервных процессов, нарушение взаимодействия первой и второй сигнальных систем.
3. Недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности.
4. Слабость словесно-логического мышления, трудности понимания смысла явления или факта.
5. Недостатки в развитии речевой деятельности, нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами.
6. Нарушение эмоциональной сферы, отсутствие оттенков переживаний, неустойчивость и поверхностность эмоций.
7. Слабость собственных намерений и побуждений, большая внушаемость.

Для таких детей необходима коррекционно-воспитательная работа, направленная на сглаживание и исправление недостатков.

Организационные условия реализации программы:

Общее количество часов и срок реализации:

Программа рассчитана на 1 год (144 часа).

Периодичность и продолжительность занятий: один раз в неделю по 4 академических часа. (1 академический час – 40 мин, перерыв – 10 мин.) 36 учебных недель.

Нормы наполняемости группы: 7-10 человек.

Форма обучения: очная.

Форма организации образовательной деятельности:

- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы).
- практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Особенности организации образовательного процесса

Ведущей формой организации образовательного процесса является занятие. Программа предполагает использование аудиторных занятий (включающих освоение теории, практические упражнения).

В рамках учебного занятия характерно частое повторение одних и тех же действий, что помогает усвоить, закрепить и далее генерализировать кулинарные навыки обучающегося с ОВЗ. Педагогом распределена учебная нагрузка, то есть подразумевается дозирование предлагаемого материала, а так же изложение тем от «простого» к «сложному».

Так как наибольшие трудности обучающиеся с ОВЗ испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук, испытывают трудности самоконтроля поведения, то постоянно находятся под вниманием со стороны педагога.

В процессе занятий совершенствуется сенсорное развитие обучающегося, активизируются все органы чувств (зрение, слух, обоняние, осязание), при этом раскрывается вся палитра ощущений и впечатлений, из которых складывается полноценный опыт приготовления пищи. Даже самые простые кулинарные пробы в рамках программы становятся способом выражения личности, вызывая творческие переживания. Немаловажен и социальный аспект занятий кулинарным делом: приготовление пищи не только для себя, показывает окружающим заботу о них, создает особый момент общения, повышает самооценку ребёнка.

В обучении первоочередное внимание уделяется правильности выполнения учащимися практических умений и технологических приемов. В последующем наращивается степень овладения трудовыми навыками и темп работы. С этой целью организуются занятия практического повторения, во время которых учащиеся выполняют изученные виды работ.

Методы обучения:

- Репродуктивный;
- Наглядно-иллюстративный;
- Практический.

Ожидаемые результаты

К концу обучения обучающиеся

Должны знать:

- кулинарную терминологию;
- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- историю кулинарных изделий;
- правила организации рабочего места и трудового процесса;
- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами.
- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении выпечки;
- технологическую последовательность изготовления выпечки;
- технологию приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);
- режим тепловой обработки;
- основные правила санитарии.
- о культурных ценностях национальных кухонь

Должны уметь:

- пользоваться технологическими картами,
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;

- подбирать и применять инструмент по назначению;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- выпекать и украшать кондитерские изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий;
- подбирать цветочное и композиционное решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности
- в повседневной жизни

Способы проверки результатов освоения программы.

Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «Выпечка народов мира» 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 методику образовательной 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 программным требованиям;
- понимание, осмысленность и правильность использования терминологии;
- соответствие практических умений и навыков программным требованиям, 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 окончании 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 «Выпечка народов мира». Сравнение результатов в течение года показывает динамику освоения учащимися программы.

Итоговый контроль мониторинга проводится по окончании обучения в форме тестирования.

Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы

«Выпечка народов мира»

Оцениваемые параметры	Критерии	Уровень освоения	Баллы	Диагностический инструментарий
I. Уровень теоретических знаний				
Теоретические знания по основным темам программы	Соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема знаний предусмотренных программой	0-4	тестирование, контрольный опрос, игры и др.
		средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	8-10	
Владение специальной терминологией	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	ниже среднего – обучающийся понимает значение терминов, но избегает их употреблять	0-4	Собеседование, тестирование, контрольный опрос, игры и др.
		средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	8-10	
II. Уровень практической подготовки				
Практические умения и навыки, предусмотренные программой	Соответствие практических умений и навыков	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема	0-4	наблюдение, опрос, анализ творческих работ, показ,

<p>пользоваться технологическими картами, определять готовность изделий и давать качественную оценку;</p> <p>производить расчет сырья на заданное количество изделий;</p> <p>планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;</p> <p>выпекать и украшать кондитерские изделия;</p> <p>подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия.</p>	<p>программным требованиям (по основным разделам учебно-тематического плана программы)</p>	<p>умений и навыков предусмотренных программой</p> <p>средний уровень – объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2</p> <p>высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема умений и навыков</p>	<p>5-7</p> <p>8-10</p>	<p>конкурс, практическая работа, творческое задание и тд.</p>
<p>Владение специальным оборудованием и оснащением</p> <p>организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;</p> <p>подбирать и применять инструмент по назначению;</p> <p>определять температурный режим для выпечки изделий.</p>	<p>Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения</p>	<p>ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием</p> <p>средний уровень – обучающийся работает с оборудованием с помощью педагога</p> <p>высокий уровень – обучающийся работает с оборудованием самостоятельно, не испытывая особых затруднений</p>	<p>0-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>	<p>Наблюдение</p>
<p>IV. Уровень развития личностных качеств и компетенций</p>				
<p>Личностные качества и социальные компетенции</p>	<p>Уровень развития личностных качеств и</p>	<p>ниже среднего – у обучающегося отсутствуют самостоятельные</p>	<p>0-4</p>	<p>Наблюдение, анализ ситуаций</p>

	компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению	волевые усилия, требует постоянного контроля со стороны педагога 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, достигая цели, способен к самоконтролю и самоанализу	5-7 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 организует свое рабочее место с помощью педагога	0-4 5-7	Наблюдение

			ически х знаний ребенк а програ ммным требов аниям	ность использ ования специал ьной термин ологии	умени й и навыко в програ ммным требов аниям	использ овании специа льного оборуд ования и оснаще ния	качеств и компетенц ий, способств ующих социально й адаптации в обществе и профессио нальному самоопред елению	готовит ь свое рабочее место к деятель ности	навыко в соблю дения правил безопа сности програ ммным требов аниям		
		1 п/г									
		2 п/г									

Определение степени освоения дополнительной общеразвивающей программы:

- ниже среднего уровень освоения программы - 0-28 %
- средний уровень освоения программы - 29-49%
- высокий уровень освоения программы - 50-70 %

Результаты мониторинга образовательных результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы

Уровни	Кол-во обучающихся
Высокий	
Средний	
Ниже среднего	

Обучение по программе «Выпечка народов мира» заканчивается итоговым занятием. Обучающимся, успешно освоившим программу, выдается сертификат.

Обучение по программе «Выпечка народов мира» состоит из следующих частей:

- Теоретической;
- Практической.

Каждый раздел обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видеоуроков, видеокомпьютерными программами.

В процессе практического обучения учащимся прививаются глубокие и прочные знания, навыки качественного выполнения работ, эффективного использования учебного времени.

Практическое обучение направлено также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников

общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду.