

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и молодежной политики Свердловской
области
Управление образования Артемовского городского округа
МАОУ "Лицей № 21"

СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
(протокол от №1 от 29.08.2025)

УТВЕРЖДЕНО
И.о. директора
МАОУ «Лицей № 21»
(приказ от 01.09.2025 г. № 87/6)

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
«Чудеса выпечки»
Возраст обучающихся: 11-14 лет
Срок реализации: 1 год

Автор – составитель:
Паркина Ольга Викторовна,
педагог дополнительного образования

г. Артёмовский
2025 год

Содержание

1. Основные характеристики.....	3
1.1 Пояснительная записка	3
1.2. Цель и задачи общеразвивающей программы	6
1.3. Планируемые результаты	7
1.4. Тематическое планирование.....	9
1.5. Содержание программы.....	11
2. Организационно-педагогические условия	13
2.1 Календарный учебный график	13
2.2. Условия реализации программы.....	14
2.3 Формы аттестации / контроля и оценочные материалы.....	14
Литература	17

1. Основные характеристики

1.1 Пояснительная записка

Обучение по данной программе позволяет обучающимся получить представление об искусстве кулинарии как о сфере профессиональной деятельности. Программа включает образовательные составляющие по овладению азами кулинарного искусства, исследовательской деятельности, основами здорового образа жизни.

Направленность дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Чудеса выпечки» – социально-педагогическая.

Актуальность. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги в хлебопечении и кондитерском производстве, знакомит с технологией, сырьем, идущим на приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий. Прививаются умения и навыки замеса теста, правильного разделявания и формования хлебобулочных и кондитерских изделий.

Научившись замешивать тесто, формовать хлебобулочные и кондитерские изделия, печь, обучающие могут выполнять подобные работы дома, в семье.

Полученные знания помогут порадовать семью, угостить гостей, а, может быть, и сделать первый шаг в выборе данной специальности. Способность самим испечь хлеб, домашние булочки, печенье и кондитерские сладости вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами своего труда, возбуждает желание к дальнейшим действиям. Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

Программа нацелена обеспечить условия для воспитания творческого отношения к избранной профессии. Способствует овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной и трудовой деятельности.

Приготовление и потребление пищи исторически являлось составной частью различных обрядов и ритуалов, которые формировали связанные с национальной культурой ориентации и установки, а также способствовали выработке присущего ей понимания красоты и гармонии. Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Чудеса выпечки» составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

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

2. Федеральный закон Российской Федерации от 14.07.2022 № 295-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации».

3. Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об

основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.).

4. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р.

5. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года».

6. Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей».

7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 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» (далее - СанПиН).

8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм».

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

10. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».

11. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (далее - Порядок).

12. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».

13. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

14. Письмо Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)).

15. Письмо Минобрнауки России от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ».

16. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от

30.12.2022 № 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»).

17. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 07.05.2020 № ВБ-976/04 «Рекомендации по реализации внеурочной деятельности, программы воспитания и социализации и дополнительных общеобразовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий».

18. Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года».

19. Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных образовательных программ в соответствии с социальным сертификатом».

20. Устав муниципального автономного общеобразовательного учреждения «МАОУ «Лицей № 21».

Адресат программы - обучающиеся 11-14 лет.

Набор в группу определяется желанием родителей и детей, высоким уровнем формирования интересов и мотивации к данному виду деятельности. При реализации программы учитываются возрастные особенности учащихся. 11-14 лет - подростковый период. Характерная особенность - личное самосознание, сознательное проявление индивидуальности. Ведущая потребность - самоутверждение. В подростковый период стабилизируются интересы детей. Основное новообразование - становление взрослости как стремление к жизни в обществе взрослых. К основным ориентирам взросления относятся:

- социально-моральные - наличие собственных взглядов, оценок, стремление их отстаивать;
- интеллектуально-деятельностные - освоение элементов самообразования, желание разобраться в интересующих подростка областях;
- культурологические - потребность отразить взрослость во внешнем облике, манерах поведения.

Роль педагога дополнительного образования в работе с подростками заключается в том, чтобы регулярно осуществлять их подготовку к самопрезентации в социально значимой группе людей.

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы – 102 ч. Общее количество часов в неделю - 3 часа. Продолжительность одного академического часа - 40 минут.

Форма обучения – очная.

Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы. При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов. Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы в группе, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач.

Данная программа предлагает проведение практических работ с делением группы на подгруппы в количестве не более 5-6 человек, следовательно, группа должна быть не более 12 человек. В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Методы работы:

- лекции с элементами беседы;
- самостоятельная работа учащихся (с учётом технологических карт);
- инструктаж с практической работой;
- использование ИКТ;

Формы работы:

- индивидуальная;
- групповая.

1.2. Цель и задачи общеразвивающей программы

Цель: оказание социальной помощи и подготовка воспитанников к адаптации в жизненном пространстве посредством приобщения к культуре приготовления пищи

В процессе обучения определены и решаются следующие **задачи**.

- Формировать потребность в самостоятельной деятельности.
- Ознакомить учащихся с общими трудовыми процессами.
- Привить обще трудовые навыки и умения работы с кулинарными инструментами и приспособлениями.
- Ознакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов.
- Приобщить учащихся к правилам санитарии, гигиены и безопасным приемам работы.
- Ознакомить с правилами кулинарного этикета.
- Обучить готовить изделия из разного вида теста.
- Обучить приемам эстетичной подачи приготовляемых блюд.
- Привить навыки экономного ведения домашнего хозяйства
- Способствовать формированию толерантного отношения к окружающим через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур.
- Развить у обучающихся коммуникативные навыки и навыки презентации.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей - это связи:

- с математикой при проведении расчёта количества продуктов и их калорийность;
- с химией при изучении свойств продуктов и их польза для человека;
- с физикой при изучении работе на оборудовании кухни;
- с биологией при приготовлении продуктов питания;
- с историей и искусством при изучении истории и оформлении готового блюда.

1.3. Планируемые результаты

Предметные результаты

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- распознавание инструментов и оборудования, применяемого в приготовлении пищи.
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда.
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труд
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Личностные результаты

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- ознакомление с правилами научной организации труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование эстетического вкуса;
- проявление ответственности за результаты своей деятельности;
- формирование адекватного реагирования на трудности;
- уважительное отношение к членам своей команды;
- формирование основ экологической культуры;
- формирование основ технологической культуры;
- развитие опыта участия в коллективной деятельности.

Метапредметные результаты обучения

- принятие учебных целей и задач;
- умение выбирать способы деятельности;
- выполнение правил гигиены учебного труда;
- экономное расходование продуктов;
- овладение безопасными приемами ручного труда;
- самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

Обучающиеся должны знать:

- назначение вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки, технологические правила их применения.
- сроки и условия хранения овощей и полуфабрикатов из них, первичной обработке разновидности блюд из этих овощей.
- приёмы приготовления различного вида теста, об ингредиентах, входящих в состав теста; о кремах и их компонентах, входящих в их состав;
- пищевую ценность мяса, первичной обработке мяса, правилах нарезки мяса и

подготовке полуфабрикатов из неё, о технологии приготовления мяса в отварном и тушёном виде, правилах подачи к столу;
 -технологию приготовления начинок для пирогов и пирожков; о правилах ведения выпечки изделий из дрожжевого теста.

Обучающиеся должны уметь:

- определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
- разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе, самбук); использовать желатин в их приготовлении
- приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем.

Должны иметь представление:

- о профессиях общественного питания;
- о рациональном питании;
- о способах обработки продуктов.
- об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта;
- о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности.

1.4. Тематическое планирование

№	Тема занятия	Кол-во часов		
		всего	теория	практика
1	Вводное занятие (в т. ч. инструктаж по технике безопасности)	3	1	2
2	Здоровое питание	3	3	
3	Профессия кондитер	3	3	
4	Сервировка праздничного стола	3	1	2
5	Виды теста	3	1	2
6	Разрыхлители теста, загустители начинок. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий	3	1	2
7	Технология приготовления соленого теста	3	1	2
8	Технология приготовления пельменного теста, теста для чебуреков	7	2	5
8.1	Классификация и ассортимент изделий		1	
8.2	Технология приготовления. Условия и режим хранения изделий		1	4
8.3	Техника и варианты оформления изделий			1
9	Технология приготовления жидкого теста	5	1	4
10	Технология приготовления вафельного	7	2	5

	теста			
10.1	Классификация и ассортимент изделий		1	
10.2	Технология приготовления. Условия и режим хранения изделий		1	4
10.3	Техника и варианты оформления изделий			1
11	Технология приготовления бисквитного теста	8	4	4
11.1	История тортов и пирожных. Ингредиенты		1	
11.2	Сборка торта		1	2
11.3	Техника и варианты оформления изделий из бисквитного теста		2	2
12	Технология приготовления воздушного теста	6	2	4
12.1	Классификация и ассортимент изделий		1	
12.2	Технология приготовления. Условия и режим хранения изделий		1	3
12.3	Техника и варианты оформления изделий			1
13	Технология приготовления заварного теста	6	3	3
13.1	Классификация и ассортимент изделий		1	
13.2	Технология приготовления. Условия и режим хранения изделий		1	1
13.3	Техника и варианты оформления изделий			1
13.4	Приготовление кремов		1	1
14	Изделия из дрожжевого теста, формирование изделий	6	3	3
14.1	Классификация и ассортимент изделий		1	
14.2	Технология приготовления. Условия и режим хранения изделий		1	2
14.3	Техника и варианты оформления изделий		1	1
15	Изделия из слоеного теста, формирование изделий	6	3	3
15.1	Классификация и ассортимент изделий		1	
15.2	Технология приготовления. Условия и режим хранения изделий		1	2
15.3	Техника и варианты оформления изделий		1	1
16	Восточные сладости. Пахлава	4	1	3
17	Тесто для пряников, формирование изделий	6	2	4
18	Технология приготовления песочного теста	5	2	3
18.1	Классификация и ассортимент изделий		1	
18.2	Технология приготовления. Условия и режим хранения изделий		1	2

18.3	Техника и варианты оформления изделий			1
19	Хранение и условия кулинарного использования свежемороженов продуктов	1		1
20	Приготовление мясного фарша и мясной начинки	3	1	2
21	Технология приготовления овощной начинки	3	1	2
22	Технология приготовления фруктовой начинки	3	1	2
23	Технология приготовления и оформления изделий: глазурь, помадка, посыпка	3	1	2
24	Итоговое занятие. Защита проекта «Изделие из теста» или мастер-класс «Мое кондитерское изделие»	2	2	
	ИТОГО:	102		

1.5. Содержание программы.

Вводное занятие. (3 ч.)

Знакомство с планом работы кружка на год. ТБ при работе в кабинете обслуживающего труда. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда: фартук, косынка, сменная обувь. Гигиена приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Тема. Здоровое питание. (3 ч)

Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания

Тема. Профессия кондитер (3 ч.)

Разновидности профессий общественного питания и хлебопекарной промышленности: кондитер, пекарь, техник-технолог, инженер-технолог. Особенности профессий. Необходимые знания и навыки. Известные представители профессии.

Тема. Сервировка праздничного стола. (3 ч.)

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Сладкий стол-фуршет.

Тема. Виды теста. (3 ч.)

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из них. Особенности выпечки изделий

Тема. Разрыхлители теста, загустители начинок. Инструменты и приспособления. (3 ч.)

Виды разрыхлителей, особенности подбора. Хранение. Виды загустителей, технология приготовления, режим хранения. Виды приспособлений для формования мучных изделий.

Тема. Технология приготовления соленого теста и изделий из него. (3 ч.)

Технология приготовления. Области использования. Техника лепки и сушки изделий.

Тема. Технология приготовления пельменного теста и изделий из него. (7 ч.)

Технология приготовления. Продукты для приготовления. Оборудование, посуда и инвентарь. Техника лепки изделий. Подача их к столу.

Тема. Технология приготовления жидкого теста (5 ч.)

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Тема. Технология приготовления вафельного теста (7 ч.)

Вафли - особая разновидность печенья. Жидкое взбитое тесто. Специальные формы – вафельницы. Вафли как основа для более сложных изделий – вафельных тортов, вафельных трубочек, розеток с начинкой и др. Хрустящие вафли или вафли мягкие. Подача их к столу.

Тема. Приготовление бисквитного теста (8 ч.)

История появления тортов и пирожных. Знакомство с кондитерскими изделиями из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Формы тортов. Особенности сборки.

Тема. Технология приготовления воздушного теста. (6 ч.)

Виды блюд. Продукты для приготовления. Усилители вкуса. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу.

Тема. Технология приготовления заварного теста (6 ч.)

Особенности приготовления. Рецепттура. Температурные режимы. Виды изделий.

Тема. Изделия из дрожжевого теста, формирование изделий. (6 ч.)

Разновидности по составу теста, по форме изделия. Продукты для приготовления. Разнообразие начинок. Приемы работы. Технологические этапы замеса и брожения теста. Ошибки при замесе теста, хитрости дрожжевого теста.

Тема. Изделия из слоеного теста, формирование изделий (6 ч.)

Виды теста. Продукты для приготовления. Технология приготовления и выпечки.

Тема. Восточные сладости. Пахлава. (4 ч.)

Виды теста. Продукты для приготовления. Особенности формовки изделия.

Тема. Тесто для пряников, формирование изделий. (6ч.)

Особенности замеса теста. Формование пряников. Условия хранения теста. Техника украшения изделий.

Тема. Технология приготовления песочного теста. (5 ч.)

Виды теста. Продукты для приготовления. Особенности формовки изделия. Техника выпекания.

Тема. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. (1 ч.)

Условия хранения и размораживания продуктов для начинок.

Тема. Приготовление мясного фарша и мясной начинки. (3 ч.)

Условия хранения и размораживания продуктов. Подбор мяса. Тепловая обработка мяса.

Тема. Технология приготовления овощной начинки (3 ч.)

Условия хранения и размораживания продуктов. Виды применяемых овощей. Обработка овощей. Рецепты начинок.

Тема. Технология приготовления фруктовой начинки (3 ч.)

Условия хранения и размораживания продуктов. Виды применяемых фруктов. Обработка фруктов. Рецепты начинок.

Тема. Технология приготовления и оформления изделий: глазурь, помадка, посыпка. (3 ч.)

Техника приготовления помадки и ореховой посыпки.

2. Организационно-педагогические условия

2.1 Календарный учебный график

№ п/п	Основные характеристики образовательного процесса	
1	Количество учебных недель	34
2	Количество учебных дней	68
3	Количество часов в неделю	3
4	Количество часов	102
5	Недель в I полугодии	17
6	Недель в II полугодии	17
7	Начало занятий	1.09
8	Каникулы	26.10-04.11 1.01-11.01 21.03-29.03
9	Выходные дни	9.03 1.05

10	Окончание учебного года	26.05
----	-------------------------	-------

2.2. Условия реализации программы.

Материально-техническое оснащение рассчитано на 18 человек.

1. демонстрационный экран, принтер, проектор
2. компьютер возможностью выхода в интернет
3. мойки 2
4. холодильник
5. плита электрическая «Дарина» 2
6. вытяжка 2
7. весы электронные
8. электрочайник
9. комплект кухонной посуды для дегустации
10. комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов
11. комплект разделочных досок
12. набор мисок из нержавеющей стали
13. набор оборудования и приспособлений для сервировки стола
14. кухонный гарнитур
15. набор мебели для обучающихся и учителя

Учебно-методическое обеспечение реализации программы:

- методическая литература: журналы, буклеты по кулинарии
- Интернет-ресурсы и электронные ресурсы Различные сайты по кулинарии
<https://www.koolinar.ru/>
- кулинарные рецепты <file:///C:/Users/K-103/Desktop/menyu-shkolnika.htm>
- видеоосновы кулинарии <https://www.russianfood.com/>
- технология выполнения блюд.

2.3 Формы аттестации / контроля и оценочные материалы.

Цель контроля заключается в сборе и анализе полученных результатов; их соответствии поставленным целям, а также в прогнозировании дальнейших перспектив развития личности ребенка.

Задачи контроля:

- определение уровня теоретической подготовки и степени сформированности практических умений и навыков учащихся;
- анализ полноты реализации темы, раздела или всего курса дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы объединения;
- соотнесение планируемых и реальных результатов образовательной деятельности;
- выявление причин, способствующих или препятствующих полноценной реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы;

- внесение необходимых корректив в содержание и методику образовательной деятельности объединения.

Виды контроля и сроки проведения:

- **Входной контроль** проводится при наборе, на начальном этапе формирования коллектива (в сентябре) или для учащихся, которые желают обучаться по данной программе не с начала учебного года и года обучения. Данный контроль нацелен на изучение: интересов ребенка, его знаний и умений, творческих способностей.

- **Текущий контроль:** проводится в течение учебного года, возможен на каждом занятии, по окончании изучения темы, раздела программы.

- **Промежуточный контроль:** проводится в конце I полугодия (в декабре-январе). Данный контроль нацелен на изучение динамики освоения предметного содержания учащимися, метапредметных результатов, личностного развития и взаимоотношений в коллективе.

- **Итоговый контроль:** проводится в конце обучения по дополнительной общеобразовательной программе, как правило, в апреле-мае. Данный контроль нацелен на проверку освоения программы, учет изменений качеств личности каждого учащегося.

Функции контроля учащихся:

-учебная (создание дополнительных условий для обобщения и осмысления учащимися полученных теоретических и практических знаний, умений и навыков);

-воспитательная (стимул к расширению познавательных интересов и потребностей ребенка);

-развивающая (возможность осознания учащимися уровня их актуального развития и определение перспектив);

-коррекционная (возможность для педагога своевременного выявления и корректировки недостатков образовательного процесса);

-социально-психологическая (предоставление возможности каждому ребенку оказаться в «ситуации успеха», возможность предоставления родителям (законным представителям) информации об успеваемости детей).

Оценка достижения планируемых результатов.

Оценка качества освоения учащимися дополнительной общеразвивающей программы определяет уровень их теоретической и практической подготовки.

1. Критерии оценки теоретической подготовки учащихся:

- соответствие теоретических знаний программным требованиям;
- осмысленность и свобода владения специальной терминологией.

2. Критерии оценки практической подготовки учащихся:

- соответствие уровня практических умений и навыков программным требованиям;
- свобода владения специальным инструментом, оборудованием и

оснащением;

- качество выполнения практического задания;
- результативность участия в конкурсах и соревнованиях различного уровня.

Оценка аттестации определяется по уровневой системе:

- Низкий уровень - менее 60 % - учащийся различает объекты изучения, воспроизводит незначительную часть программного материала, с помощью педагога выполняет элементарные задания.
- Средний уровень - 80-60 % - учащийся воспроизводит основной программный материал, выполняет задания по образцу, обладает элементарными умениями, самостоятельно применяет знания в стандартных ситуациях, исправлять допущенные ошибки.
- Высокий уровень - 100-80% - учащийся умеет применять полученные знания и умения для выполнения самостоятельных заданий.

Литература

Литература для педагога

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1996.
3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011.
4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
5. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2016.
6. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2013.
7. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2014.
8. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
9. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
10. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2011.
11. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
12. Энциклопедия легкой кулинарии. Поваренная книга. 400 калорий в каждом блюде / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2014.
13. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2015.

Литература для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
3. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
4. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
5. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2006.
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
7. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал. 2011-2016.
10. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2015.

Интернет-ресурсы

1. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/> Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой.
2. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом
3. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru> 7. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru>
8. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>