

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа №1 г. Нефтегорска
муниципального района Нефтегорский Самарской области**

РАССМОТРЕНА	ПРОВЕРЕНА	УТВЕРЖДЕНА
на заседании МО учителей ГБОУ СОШ №1 г. Нефтегорска, протокол № 1 от 29.08.2023г.	заместителем директора по ВР ГБОУ СОШ №1 г. Нефтегорска от 30.08.2023 г.	Приказом по школе ГБОУ СОШ № 1 г. №300-ОД от 31.08.2023

ПРОГРАММА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

«Знакомство с кулинарным искусством»

Уровень образования:	Начальное образование
Направление программы:	Социально-гуманитарная
Сроки реализации:	1 год 34 часа в год (1 час в неделю)
Составитель:	Щербатова Е.Г.

Нефтегорск 2023г.

1. Пояснительная записка

Направленность дополнительной образовательной программы: социально - гуманитарная.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Опыт приготовления пищи – это в своем роде искусство, которое приобретает на протяжении многих лет. Соответственно приобщение детей к кулинарии – это подготовка их к самостоятельной трудовой жизни, в которой не последнюю роль играет здоровое, рациональное питание. В этой связи изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в системе дополнительного образования будет способствовать не только формированию соответствующих навыков, но и развитию у учащихся чувств гармонии и красоты, важных для целостного развития личности. Полученные в рамках реализации программы знания помогут обучающимся накормить семью, принять гостей, сделать первый шаг в выборе будущей специальности.

Программа может быть реализована с использованием дистанционных технологий.

Актуальность

В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию обучающихся, как важнейшему фактору формирования личности. В этой связи программа является одним из способов для решения данной задачи, так как посредством нее обучающиеся приобщаются к общественно полезному труду и получают необходимые в жизни профессиональные навыки.

Программа дает детям первоначальные знания и навыки приготовления различных блюд, а также знакомит с историей и культурой традиционного для России питания.

Педагогическая целесообразность программы состоит в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В ходе изучения данной программы у обучающихся идет освоение предметной компетенции, а также формирование умений участвовать в коллективной деятельности.

В основе организации работы в объединении лежат субъектные взаимоотношения руководителя и детей, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий

созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности.

Новизна и отличительная особенность программы

Новизна программы состоит в ее интерактивности, целостности, что позволяет сформировать не только практические навыки, необходимые для приготовления того или иного вида пищи, но также получить значимую теоретическую информацию, раскрывающую интересные факты об истории кулинарного искусства, рецепты и способы украшения блюд.

Знакомство с блюдами православной кухни способствует приобщению детей к истокам духовной культуры как традиционной ценности русского народа.

Отличительной особенностью данной дополнительной общеобразовательной программы является разнообразие форм и методов организации и проведения учебных занятий.

Специфика программы состоит в том, что она обращена в историческое прошлое и настоящее русского народа, напоминая обучающимся, что почитаемые сегодня традиции, обычаи, старинные обряды, связанные с приготовлением угощений берут начало из глубокой древности. На занятиях дети знакомятся с особенностями православной кухни. Обучающиеся узнают, что такое «постная» и «скоромная» пища, ее многообразие. Занятия по данной программе способствуют сохранению традиций русской кухни, а также национальной кухни малых народностей Поволжья.

Программа знакомит учащихся с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Цель программы: создание условий для целостного развития личности обучающихся посредством приобщения к русским национальным и семейным традициям в рамках освоения кулинарного искусства и подготовки детей к самостоятельной трудовой жизни.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи:**

Обучающие:

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- познакомить детей с историей традиционной кулинарии православного поста и праздников;

- познакомить детей с основами правильного питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить детей технологии приготовления основных блюд русской традиционной кухни, национальных кухонь малых народностей Поволжья;
- познакомить с особенностями приготовления блюд православной кулинарии (постных и праздничных);
- способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи;
- способствовать творческому развитию детей;
- приобщить к истокам русской культуры, к русским национальным и семейным традициям.

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развивать у детей эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать у детей трудолюбие, аккуратность;
- прививать детям навыки работы в группе;
- формировать у детей любовь и уважение к традициям русской православной кулинарии и национальной кухни других народностей;
- воспитывать в детях бережное отношение к своему национальному богатству, а именно сохранению и развитию традиций своего народа, своих семей.

Условия реализации программы

Срок реализации программы – 1 год. Учебная нагрузка обучения на группу составляет 34 часа в год..

Формы и режим занятий. Формы организации детей: групповая, индивидуально-групповая. Занятия проходят 1 раз в неделю по 1 часу. В ходе занятий используются индивидуальные, групповые и индивидуально-групповые формы работы, а также фронтальная работа всей группы. На практических занятиях группа делится на 2 подгруппы.

Прогнозируемые результаты. Итогом реализации образовательной программы являются выставки – презентации обучающихся своих творческих работ, а также их участие в выставках, фестивалях, конкурсах кулинарного мастерства разного уровня.

Ожидаемые образовательные результаты программы

<p>Личностные</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обладают чувством собственного достоинства; - знают и принимают традиционные национальные общечеловеческие ценности; - обладают духовно-нравственными качествами личности: ответственность, доброта, эмоциональная отзывчивость, терпимость, трудолюбие, вежливость, бережное отношение к окружающему миру; - умеют выражать свою гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества
<p>Метапредметные</p>	<p style="text-align: center;">Познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знают, где и как можно найти нужную информацию; - умеют ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -самостоятельно оценивать степень успешности своей образовательной деятельности <p style="text-align: center;">Коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знают приемы общения с людьми разного возраста и разного социального положения; - умеют продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности; - имеют навыки сотрудничества со сверстниками и детьми младшего возраста <p style="text-align: center;">Регулятивные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - имеют навыки адекватно оценивать свои реальные и потенциальные возможности; - умеют презентовать полученный результат; - умеют планировать свои действия, прогнозировать результаты и брать на себя ответственность
<p>Предметные</p>	<p>По окончании первого года обучающие будут знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила гигиены и технику безопасности труда при работе с ножами и другими кухонными принадлежностями и приборами; - историю возникновения кулинарии; - традиции русской и других национальных кухонь, а также особенности православной кулинарии;

	<ul style="list-style-type: none"> - основы рационального питания и здорового образа жизни; - потребность организма в минеральных веществах и витаминах; - правила поведения за столом; - способы сервировки разных столов и искусство украшения блюд; - способы кулинарной обработки и нарезки овощей и других пищевых продуктов; - правила ТБ при работе с кухонной электробытовой техникой; - технологию приготовления несложных блюд в соответствии содержания первого года обучения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с ножами и другими кухонными принадлежностями и приборами, соблюдая технику безопасности; - проводить уборку помещения кухни; - мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду; - сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, празднику; - сервировать и накрывать стол соответственно традициям православного поста или праздника; - обрабатывать пищевые продукты и приготавливать блюда в соответствии содержания первого года обучения <p>По окончании второго года обучающие будут знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - русские национальные и семейные традиции, связанные с кулинарией; - правила оказания первой помощи при порезах, ожогах, поражении электрическим током; - особенности сервировки и украшения стола к завтраку, обеду, ужину, празднику; - технологию приготовления холодных блюд и закусок, первых и вторых блюд (мясных и рыбных); - технологию приготовления разных видов теста (песочное, пресное, лапшовое, дрожжевое) и изделия
--	--

	<p>из них</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать технику безопасности при работе с различным кухонным оборудованием; - оказывать первую помощь при порезах, ожогах, поражении электрическим током; - составлять меню и приготавливать блюда в соответствии с особенностями национальной кухни народов Поволжья; - сервировать и украшать стол к праздникам, в том числе и к православным; - готовить холодные блюда и закуски, первые и вторые блюда (мясные и рыбные); - приготавливать различные виды теста (песочное, пресное, лапшовое, дрожжевое и др.) и изделия из них. - готовить «постные» и «скоромные» блюда в соответствии православного поста или праздника; - обрабатывать и приготавливать блюда в соответствии содержания второго года обучения
--	--

Виды и формы контроля результатов реализации программы

Предварительный контроль осуществляется в начале каждого учебного года обучения.

Текущий контроль осуществляется непосредственно в ходе проведения учебно-воспитательной деятельности.

Промежуточный контроль осуществляется по итогам освоения каждого учебного года обучения.

Итоговый контроль по программе осуществляется в форме промежуточной аттестации по итогам 1 года обучения и освоения всей программы.

Формы текущего и промежуточного контроля и учета достижений

Формы контроля и учета достижений обучающихся: эвристическая беседа, устный опрос, диагностическая работа, участие в конкурсах, фестивалях, творческая работа.

Проверка эффективности программы осуществляется через итоговые проектные работы, открытые занятия, на которых обучающиеся демонстрируют свое мастерство.

С 1 года обучения практикуется самоконтроль. Условия внедрения самоконтроля: групповые формы работы, благоприятный морально-психологический климат в коллективе; сотрудничество.

Формы подведения итогов реализации программы. Подведение итогов реализации программы проводится путем промежуточной аттестации в различных формах, в том числе: участие в фестивалях, конкурсах, мастер-классах, мероприятиях и др.

Способы определения результатов. Методом отслеживания успешности овладения обучающимися содержания программы является педагогическое наблюдение, педагогическая диагностика – в начале и по окончании учебного года. Таким образом, открытые занятия, мастер-классы, мероприятия, участие в подготовке к фестивалям, конкурсам различного уровня – позволяют определить результаты работы обучающихся в объединении.

Одним из эффективных способов определения результатов реализации программы являются диагностические методики ЗУНов, способностей и качеств обучающихся. Методика, оценка предметных, личностных и метопредметных результатов обучения и воспитания по программе представлены в Приложении № 1. Автор методики – Карпенкова С.А. Методика адаптирована Ермолаевой Т.И. Пакет диагностических методик представлен в Приложении № 2.

К программе составлены списки литературы (для педагогов и обучающихся), перечень интернет-ресурсов, список рекомендуемых видеоматериалов, примерные календарные учебные графики (по неделям) на два года обучения (Приложения № 3).

Разработчик данной программы опирался на дополнительную образовательную программу «Кулинария и здоровье» Саклаковой Т.Р., г. Самара, 2012 г., общеобразовательную программу для средних классов «Технология» в соответствии с государственным стандартом, а также книги Н.А. Анфимовой, Л.Л. Татарской «Кулинария», 2008 г., З.П. Матюхиной «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2010 г. Кроме того, автор использовала материал дополнительной образовательной программы «Юный кулинар» педагога С.И. Геворкян, 2013г.

2. Учебно-тематические планы

1 год обучения

№	Название темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	1	1	-	Беседа
2	Техника безопасности труда на занятиях по кулинарии	1	1	-	Тестирование
3	История возникновения кулинарии. Традиции и особенности национальных кухонь	1	1	-	Устный опрос
4	Русская национальная кухня. Православные традиции приготовления и приема пищи. Горячие напитки	2	1	1	Беседа, практическое задание
5	Основы здорового образа жизни	2	1	1	Беседа, заполнение анкеты
6	Минеральные вещества, витамины и здоровье	2	1	1	Беседа, устный опрос
7	Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом. Искусство сервировки стола	2	1	1	Беседа, устный опрос
8	Основы рационального питания	2	1	1	Беседа
9	Хлеб. Простые и сложные бутерброды. Травяной чай	2	1	1	практическое задание
10	Способы обработки пищевых продуктов. Основные виды первичной и тепловой обработки. Блюда из яиц	2	1	1	Беседа, устный опрос
11	Пищевая ценность овощей. Кухня православного поста	2	1	1	практическое задание
12	Блюда из круп и макаронных изделий	3	1	2	практическое задание
13	Молоко и молочные продукты	3	1	2	Практическое задание

14	Растительные продукты питания. Приготовление салатов	3	1	2	практическое задание
15	Приготовление несложных первых блюд	3	1	2	практическое задание
16	Приготовление гарниров ко вторым блюдам	2	1	1	практическое задание
17	Итоговое занятие	1	-	1	Проверочные тесты
	Итого	34	16	18	

**3. Календарно-учебный график к программе «Знакомство с кулинарным искусством»
1 год обучения 34 часа, 1 раз в неделю по 1 часа. Возраст детей 10-11 лет.**

Количество часов	Название темы	Форма занятия
1	Вводное занятие. Знакомство с кулинарией. Инструктаж по технике безопасности.	Беседа
1	Техника безопасности труда на занятиях по кулинарии	Презентация
1	История возникновения кулинарии. Традиции и особенности национальных кухонь	Беседа
1	Русская национальная кухня.	Презентация
1	Православные традиции приготовления и приема пищи. Горячие напитки	Беседа
1	Основы здорового образа жизни Основы составления меню.	Беседа.
1	Физиология питания, санитария и гигиена	Беседа, устный опрос
1	Минеральные вещества, витамины и здоровье	Беседа. Презентация
1	Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания.	Исследование
1	Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом.	Беседа. Опрос.
1	Искусство сервировки стола Способы сворачивания салфеток.	Беседа, практическое задание
1	Основы рационального питания	Беседа
1	Режим питания школьника.	Беседа. Игра
1	Хлеб, его значение в питании. Технология приготовления травяного чая.	практическое задание
1	Классификация бутербродов: простые, сложные, закрытые.	практическое задание
1	Способы обработки пищевых продуктов.	практическое задание
1	Применение куриных яиц в кулинарии	Беседа

1	Пищевая ценность овощей. Кухня православного поста	Экскурсия в храм
1	Приготовление салатов: из отварных овощей, из сырых овощей с использованием яиц	практическое задание
1	Значение крупяных и макаронных изделий в питании человека	Беседа
1	Приготовление каш и отварных макарон с овощами	практическое задание
1	Приготовление соусов к макаронным изделиям	практическое задание
1	Молоко и молочные продукты	Беседа
1	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока и молочных продуктов	Беседа
1	Питательная ценность молока и молочных продуктов.	практическое задание
1	Растительные продукты питания	Беседа, устный опрос
1	Приготовление и оформление салатных блюд.	практическое задание
1	Салаты из вареных и сырых овощей из постного православного меню.	Беседа.
1	Значение первых блюд в питании человека. Супы на овощном, грибном бульоне	практическое задание
1	Знакомство с технологией приготовления супов: гороховый, луковый, фасолевый, с макаронными изделиями, крупами, супы-пюре.	Беседа
1	Приготовление супов. Перечень блюд: суп вермишелевый с рубленым яйцом и зеленью, суп-лапша,	практическое задание
1	Приготовление гарниров ко вторым блюдам	практическое задание
1	Значение гарниров в питании человека	Беседа
1	Итоговое занятие	Беседа, устный опрос

4. Методическое обеспечение программы

Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности.

Форма занятий: групповая, индивидуально-групповая.

Педагогом используются следующие группы методов и формы воспитания:

- методы организации деятельности и формирования опыта общественного поведения: педагогические требования, поручения, создание воспитывающих ситуаций, практическая деятельность по программе.
- методы стимулирования деятельности и поведения: поощрение, порицание, конкурс.

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам обучения:

- объяснительно–иллюстративный** – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий, докладов обучающихся, конкурсов и др.
- практический** – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Дидактическое обеспечение

- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.;
- таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
- схемы приготовления блюд;
- фото и репродукции художественных натюрмортов, макеты (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»).
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал;

– библиотечка «Юного кулинара», книги «Домоводство», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Педагогический контроль

Применяемые методы педагогического контроля и наблюдения, позволяют контролировать и корректировать работу программы на протяжении её реализации. Это дает возможность отслеживать динамику роста знаний, умений и навыков, позволяет строить для каждого ребенка его индивидуальный путь развития. На основе полученной информации педагог вносит соответствующие коррективы в учебный процесс.

Контроль используется для оценки степени достижения цели и решения поставленных задач. Контроль эффективности осуществляется при выполнении диагностических заданий и упражнений, с помощью тестов, фронтальных и индивидуальных опросов, наблюдений. Контрольные испытания проводятся в торжественной соревновательной обстановке.

Используются разные виды **контроля**:

- **текущий контроль** (оценка усвоения изучаемого материала) осуществляется педагогом в форме наблюдения;
- **промежуточный контроль** проводится один раз в полугодие в форме тестов, различных весёлых заданий и упражнений, приуроченных к праздникам.
- **итоговая аттестация** проводится в конце каждого учебного года, в форме тестирования по пройденному теоретическому материалу для определения объема усвоенных знаний, а также, конкурсов на лучшее кулинарное изделие.
- **конечным результатом обучения** считается проведение праздников для родителей и друзей, сопровождающихся дегустацией приготовленных блюд детьми и др.

Формы подведения итогов: участие обучающихся в различных конкурсах на лучшее блюдо.

В ходе освоения программы ребенок получает качественные оценки: «молодец», «замечательно», «не совсем точно», «подумай, у тебя все получится», «хорошо» и т.д.

Контроль над качеством образовательного процесса

Собеседование по итогам усвоения тем и разделов программы. Кроме того, для организации контроля и определения результативности обучения применяется тестирование, анкетирование, вопросники, творческие отчеты.

Родители в данной программе выполняют обязанности контролеров, наблюдателей и помощников педагога дополнительного образования.

Воспитательная работа

Сохранение и укрепление здоровья учащихся является важной задачей образовательной программы «Знакомство с кулинарным искусством». Для решения этой задачи создана система оздоровительных мероприятий, которая осуществляется на протяжении всей реализации программы.

- Семейные мероприятия для всей семьи (конкурсы, семейные старты, соревнования, эстафеты, конкурсы: «Мама, папа, я – спортивная семья», «За здоровьем всей семьей»).
- Досугово-воспитательные мероприятия (праздники), направленные на раскрытие творческого потенциала обучающихся, приобретение ими социального опыта и развития коммуникативных способностей.

Создание благоприятного психологического климата, творческой атмосферы на занятиях, дружеского отношения между детьми, взаимопонимания, наличие системы стимулов и поощрений, движение от простого к сложному повышает психоэмоциональный настрой каждого ребенка, помогает ему быть уверенным в своих силах, уметь оценивать свои успехи.

Основным результатом воспитательной работы должна быть готовность обучающихся к самостоятельной жизни и труду, к осознанному выбору профессионального образования, сформированность у них навыков самообразования, самовоспитания, саморазвития.

Материально-техническое обеспечение программы

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться.

В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, микроволновую печь, холодильник, пароварку, мультиварку, миксер, мясорубку, набор столовой мебели: (столы кухонные); шкафы для посуды; набор ножей, столовый, чайный, кофейный сервиз, моющие средства.

Для учебной кухни целесообразно современное оборудование, подвесные шкафы, разделочный стол.

Кроме того, для работы кружка необходим инвентарь: разделочные доски размером 20+25 см в комплектах (комплект состоит из трех досок с обязательной маркировкой с двух сторон – для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.), ложки из нержавеющей стали и деревянные, разливные ложки, дуршлаг, скалка, чайники заварные, подносы, подставки под горячую посуду, сушилки для тарелок, тарелки, ложки, миски трех-четырёх размеров емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли трех размеров емкостью от 1 до 3 л, сковороды (диаметром 25-30 см), разделочная доска для теста ведро эмалированное.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника и косынки для девочек, передника и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением детьми правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа кружка связана с использованием нагревательными приборами, с варкой, жареньем и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на технику безопасности.

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ ПРОГРАММЫ

5.1. Стратегически-документационное и нормативно-правовое обеспечение программы

5.1.1. Законодательные акты РФ и Самарской области

- Конституции Российской Федерации, ст. 67.1, согласно которой важнейшим приоритетом государственной политики Российской Федерации являются дети. – URL: <https://clck.ru/32gFuW>. – (дата обращения: 25.04.2023).
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». – URL: <https://clck.ru/34F4SS> с изменениями на 2023 г. на основании Федерального закона от 17.02.2023 N 26-ФЗ «О внесении изменений в статьи 13 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации». – URL: <https://clck.ru/34F4VF>. – (дата обращения: 25.04.2023).
- ФЗ от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в РФ» по вопросам воспитания обучающихся». – URL: <https://clck.ru/Rsq8S> – (дата обращения: 25.04.2023).
- ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 N 124-ФЗ (последняя редакция от 11.06.2021 N 170-ФЗ). – URL: <https://base.garant.ru/179146/>. – (дата обращения: 25.04.2023).
- Закон Самарской области от 22.12.2014 № 133-ГД «Об образовании в Самарской области» (принят Самарской губернской Думой 09.12.2014) (посл. ред. от 19.06.2019 г.). – URL: <https://clck.ru/34F4aF>. – (дата обращения: 25.04.2023).

Указы Президента Российской Федерации

- Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей» <https://clck.ru/32ePWu> – (дата обращения: 25.04.2023).

- Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» <https://clck.ru/WyS7Q> – (дата обращения: 25.04.2023).
- Указ Президента РФ «О национальных целях развития РФ на период до 2030 года» от 21 июля 2020 г. № 474. – URL: <https://clck.ru/PoPes> (дата обращения: 25.04.2023).

Постановления (распоряжения) Правительства РФ и Самарской области

- Концепция развития дополнительного образования до 2030 года // Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р. – URL: <https://clck.ru/33VWMg> – (дата обращения: 25.04.2023).
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года // Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. №996-р. – URL: <https://clck.ru/33LVWz>. – (дата обращения: 25.04.2023).
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» // Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 N 1642. – URL: <https://clck.ru/32fsUX> – (дата обращения: 25.04.2023).
- Паспорт федерального проекта «Успех каждого ребенка» (утвержден на заседании проектного комитета по национальному проекту «Образование» 07.12.2018 г., протокол N 3. – URL: <https://clck.ru/eho2B>– (дата обращения: 25.04.2023).
- Федеральный проект «Патриотическое воспитание граждан РФ». – URL: <https://clck.ru/VS2rw> – (дата обращения: 25.04.2023).
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. – URL: <https://clck.ru/Wgvw7> (дата обращения: 25.04.2023).
- Данилюк А.Я. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России [Текст] / А. Я. Данилюк, А. М. Кондаков, В. А. Тишков. – 4-е изд. – М.: Просвещение, 2014. – 23 с. – (Стандарты второго поколения ФГОС); ISBN 978-5-09-033553-9. – <https://clck.ru/347nKF>. – Дата обращения: 25.04.2023.
- Стратегия государственной культурной политики на период до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства РФ от 29 февраля 2016 г. № 326-р. – URL: <https://clck.ru/GLPpE> (дата обращения: 25.04.2023).
- Стратегия социально-экономического развития Самарской области на период до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства Самарской области от 12.07.2017 № 441). – URL: <https://clck.ru/Ty4pr> – (дата обращения: 25.04.2023).

Нормативные правовые документы и методические рекомендации Министерства просвещения РФ и Самарской области, а также других министерств

- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам». – URL: <https://clck.ru/33g9iX> – (дата обращения: 25.04.2023).
- ФГОС ДО, НОО, ООО, СОО. – URL: <https://fgos.ru/>. – Дата обращения: 25.04.2023.
- Приказ Минтруда РФ от 22.09.2021 года № 652н «Профессиональный стандарт «Педагога дополнительного образования детей и взрослых». – URL: <https://clck.ru/32fsxD> (дата обращения: 25.04.2023).
- Приказ Министерства просвещения России от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития систем ДОД». – URL: <https://clck.ru/U7T4Q> (дата обращения: 25.04.2023).
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 N 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам». – URL: <https://clck.ru/32fszY> (дата обращения: 25.04.2023).
- Приказ министерства образования и науки Самарской области от 20.08.2019 г. № 262-од «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Самарской области на основе сертификата персонифицированного финансирования дополнительного образования детей, обучающихся по дополнительным общеобразовательным программам», а также Приказ МОиН СО от 6 ноября 2019 года N 379-од «О внесении изменений в приказ министерства образования и науки Самарской области от 20.08.2019 N 262-од. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/561568832> (дата обращения: 25.04.2022), а также Приказ министерства образования и науки Самарской области от 06.11.2019 года N 379-од «О внесении изменений в приказ министерства образования и науки Самарской области от 20.08.2019 N 262-од «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Самарской области на основе сертификата персонифицированного финансирования дополнительного образования детей, обучающихся по дополнительным общеобразовательным программам». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/561653582> (дата обращения: 25.04.2023).

Нормативные правовые документы Синодального отдела религиозного образования и катехизации РПЦ

- Приказ Председателя Синодального отдела религиозного образования и катехизации Русской Православной Церкви № 75 от 19 мая 2015 года «Стандарт православного компонента начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования для учебных заведений РФ (утвержден на заседании Священного Синода Русской

Православной Церкви «27» июля 2011 года, опубликован в редакции от 28 апреля 2015 года». – URL: <https://clck.ru/UmQAj>. – (дата обращения: 25.04.2023).

Методические рекомендации Министерства просвещения РФ и Самарской области

- Методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (письмо Минобрнауки РФ от 18.11.2015 № 09-3242). – URL: <https://clck.ru/U7T9Z>. – (дата обращения: 25.04.2023).
- Методических рекомендаций по подготовке ДООП к процедуре экспертизы (добровольной сертификации) для последующего включения в реестр образовательных программ, включенных в систему ПФДО (письмо министерства образования и науки Самарской области от 30.03.2020 г. № МО-16-09-01/434-ту). – URL: <https://clck.ru/XxqYL>. – (дата посещения: 25.04.2023).
- Методических рекомендаций по разработке дополнительных общеобразовательных программ (Приложение к письму министерства образования и науки Самарской области 03.09.2015 № МО -16-09-01/826-ТУ). – URL: <https://clck.ru/UEpi2> (дата обращения: 25.04.2023).
- Письмо министерства образования и науки Самарской области от 12.09.2022 № МО/1141-ТУ (с «Методическими рекомендациями по разработке дополнительных общеобразовательных программ») <https://sever-okrug.minobr63.ru/document/regdoc/>. – (дата обращения: 25.04.2023).
- Областные методические рекомендации по проектированию разноуровневых дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ / РМЦ; ГБОУ ДО СО СДДЮТ. – Самара, 2021. – 42 с. – URL: <https://clck.ru/32RHzG>. – (дата обращения: 25.04.2023).

Нормативные документы НФ «ДЕОЦ»

- Устав НФ «ДЕОЦ». – URL: <https://clck.ru/UEmCV>. – (дата обращения: 05.05.2023).

5. Список литературы

5.1. Список рекомендуемой литературы для педагога

1. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Экономика, 2007.
2. Андреева Мария. Книга рецептов современной православной хозяйки. – М.: Эксмо, 2015.
3. Борисова Н. Постный стол. Рождественский стол (комплект из 2 книг) – М.: Никая, 2014.
4. Великий пост и Пасха. Светлое Христово Воскресение: полезные наставления, лучшие рецепты и духовная мудрость. / Автор-составитель Елена Владимировна. – М.: Эксмо, 2018.
5. Грузинцева О. Пасхальные яйца. 20 способов декорирования. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2016.
6. Давыдова Ю.С., Елецкая Е.А. Большая книга постных салатов и супов. – М.: Феникс, 2009.
7. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Владос, 2010.
8. Зданович Л. 100 лучших рецептов для постного стола. – М.: Рипол Классик, 2014.
9. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Рипол классик, 2011.
10. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Рипол классик, 2010.
11. Игумен Гермоген (Ананьев). Кухня батюшки Гермогена. – М.: Даниловский Благовестник, 2013.
12. Иванова С. Постные блюда в мультиварке. – М.: Эксмо, 2014.
13. Киреевский И.Р. Капустная семейка. – М.: Слово, 2011.
14. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М.: Аст, 2005.
15. Молоховец Е.И. Масленица. Блины. Блинчатые пироги. Оладьи. – М.: Эксмо, 2019.
16. Молоховец Е.И. Пасха. Куличи, бабы, пасхи, крашеные яйца, праздничные блюда. – М.: Эксмо, 2019.
17. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебное пособие. – М.: Феникс, 2020.
18. Ольхов О.Н. Счастлирое Рождество. 75 праздничных рецептов для православного стола. – М.: Эксмо, 2019.
19. Пасхальные блюда и украшение стола. / Редактор Левашова Е.М. – М.: Эксмо, 2019.
20. Постная кухня. Универсальные рецепты для всей семьи. / Составители: А.В. Дерзновенко, А.В. Минайлова. – М.: Духовное преображение, 2020.

21. Рыбные блюда в посты и праздники. – М.: Сибирская Благовонница, 2020.
22. Синельникова А.А. 222 рецепта для здоровых и полезных постов. – М.: Вектор, 2014.
23. Тумко И.Н. Пасхальные блюда. – М.: Виват, 2018.
24. Поскребышева Г.И. Современная православная кухня. – М.: Олма-Пресс, 2020.
25. Похлебкин В.В. Тайны хорошей кухни. – М.: Центрполиграф, 2020.

5.2. Список рекомендуемой литературы для обучающихся

1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. – М., 2001.
2. Вишняченко Т.Н. Тайны кулинарии. Технология (вариант для девочек), часть 1, 7 класс. – М.: Изд. «Учитель-АСТ», 2009.
3. Дидонова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. – М., 2011.
4. Домоводство. – Сергиев Посад: Издательство «Фоліо», 2006.
5. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. От яичницы до «Наполеона». – М.: Лабиринт, 2020.
7. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2010.
8. Иванова Ю. Кондитерский букварь. – М.: Издательство «Феникс», 2021.
9. Красницкая А., Трон А. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. – М., 2020.
10. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов. – М.: ООО Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2008.
11. Ребека Г. Кулинария для детей. Приобщение к миру взрослых. – М.: Творческий Центр, 2019.
12. Рерикс-Лаватская Л. Пасхальная неделя. Легенды и кулинарные традиции. – М.: Северо-Запад, 2019.
13. Скляр С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. – М.: ООО Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2008.
14. Скрипкина А.Ю. Лучшие рецепты православной кухни. – М.: АСТ 2019.
15. Советское домоводство и кулинария. Советы, проверенные временем. / Под ред. Сурженко Я. – М.: Издательство: АСТ, 2018.

5.3. Перечень интернет-ресурсов

1. Кулинарные рецепты простых блюд с фото для всей семьи. [Электронный ресурс] Сайт «Простые рецепты с фото» // Режим доступа <http://lady-day.ru/byistryiy-tort-na-skovorode> (Дата посещения 17.04.2023)
2. Православная кухня на каждый день года [Электронный ресурс] Библиотека «Благовещение» // Режим доступа <http://www.wco.ru/biblio/books/kuhnya/Main.htm> (Дата посещения 17.04.2023)
3. Православная кухня. Каталог рецептов [Электронный ресурс] Кулинарный портал «KULINA.RU» // Режим доступа <https://clck.ru/ULvNa> (Дата посещения 17.04.2023)
4. Энциклопедия кулинарных рецептов [Электронный ресурс] Сайт «NIV» // Режим доступа <https://clck.ru/ULafP> (Дата посещения 17.04.2023)

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Методика оценки системы предметных, личностных и метапредметных результатов обучения по дополнительной общеобразовательной программе

(автор Карпенкова Светлана Андреевна, , адаптация Ермолаевой Т.И.; журнал «Внешкольник» за 2007 год)

Параметры (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Число балло в	Методы диагностики	Формы подведения итогов
Теоретическая подготовка					
Теоретические знания по основным разделам учебно-тематического плана программы	Соответствие теоретических знаний программным требованиям	<ul style="list-style-type: none"> ▪ практически не усвоил теоретическое содержание программы; ▪ овладел менее чем ½ объема знаний, предусмотренных программой; ▪ объем усвоенных знаний составляет более ½; ▪ освоил практически весь объем знаний, предусмотренных программой за конкретный период 	0 1 2 3	Педагогическое наблюдение (далее - наблюдение), тестирование, контрольный опрос, анализ за деятельностью детей и др.	Итоговые мероприятия : соревнования, выставки и т.п.
Владение специальной терминологией	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	<ul style="list-style-type: none"> ▪ не употребляет специальные термины; ▪ знает отдельные специальные термины, но избегает их употреблять; ▪ сочетает специальную терминологию с бытовой; ▪ специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием. 	0 1 2 3	Наблюдение, педагогический анализ результатов анкетирования (далее - анкетирование) собеседование, оценивание в картах оценки результатов освоения программы	Итоговые мероприятия : олимпиада, фестиваль и т.п.

Практическая подготовка					
Практические умения и навыки, предусмотренные программой (по основным разделам учебно-тематического плана программы)	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	<ul style="list-style-type: none"> ▪ практически не овладел умениями и навыками; ▪ овладел менее чем ½ предусмотренных умений и навыков; ▪ объем усвоенных умений и навыков составляет более ½; ▪ овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период 	0 1 2 3	Наблюдение за активностью применения практ. умений и навыков, контрольное задание, система зачетов	Фотовыставка
Владение специальным оборудованием и оснащением	Отсутствие затруднений в использовании и специального оборудования и оснащения	<ul style="list-style-type: none"> ▪ не пользуется специальными приборами и инструментами; ▪ испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием; ▪ работает с оборудованием с помощью педагога; ▪ работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей 	0 1 2 3	Наблюдение, контрольное задание, лабораторная работа	Отчет по лабораторной работе
Творческие навыки	Креативность в выполнении практических заданий	<ul style="list-style-type: none"> ▪ начальный (элементарный) уровень развития креативности - ребенок в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога; ▪ репродуктивный уровень – в основном, выполняет задания на основе образца; ▪ творческий уровень (I) – видит необходимость принятия творческих решений, выполняет практические задания с элементами творчества с помощью педагога; ▪ творческий уровень (II) - выполняет практические задания с элементами творчества самостоятельно. 	0 1 2 3	Наблюдение, творческие задания	Выставка и презентации творческих работ (сочинение, креативные сказки и др.)
Основные компетентности					

<p>Учебно-интеллектуальные (познавательные результаты) Подбирать и анализировать специальную литературу</p>	<p>Самостоятельность в подборе и работе с литературой</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ учебную литературу не использует, работать с ней не умеет; ▪ испытывает серьезные затруднения при выборе и работе с литературой, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога; ▪ работает с литературой с помощью педагога или родителей; ▪ работает с литературой самостоятельно, не испытывает особых трудностей. 	<p>0 1 2 3</p>	<p>Наблюдение, анализ способов деятельности детей, их учебно-исследовательских работ</p>	<p>Конкурс проектных работ</p>
<p>Пользоваться компьютерными источниками информации</p>	<p>Самостоятельность в использовании компьютерными источниками информации</p>	<p>Уровни и баллы - по аналогии пунктом выше</p>		<p>Участия в мероприятиях (олимпиадах по ИКТ, дискуссиях, диспутах, викторинах, и т.п.)</p>	<p>Презентации проектных и исследовательских работ</p>
<p>Осуществлять учебно-исследовательскую работу (писать рефераты, проводить учебные исследования, работать над проектом и пр.)</p>	<p>Самостоятельность в учебно-исследовательской работе</p>	<p>Уровни и баллы - по аналогии с пунктом выше</p>		<p>Участия в мероприятиях (проектных конкурсах и олимпиадах дискуссиях, диспутах и т.п.), взаимозачеты по исследовательским проектами др. видам исследов. работ</p>	<p>Презентации проектных и исследовательских работ</p>

<p>Коммуникативные результаты Слушать и слышать педагога, принимать во внимание мнение других людей</p>	<p>Адекватность восприятия информации идущей от педагога</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ объяснения педагога не слушает, учебную информацию не воспринимает; ▪ испытывает серьезные затруднения в концентрации внимания, с трудом воспринимает учебную информацию; ▪ слушает и слышит педагога, воспринимает учебную информацию при напоминании и контроле, иногда принимает во внимание мнение других; ▪ сосредоточен, внимателен, слушает и слышит педагога, адекватно воспринимает информацию, уважает мнение других. 	<p>0 1 2 3</p>	<p>Наблюдение, анализ деловой игры, тесты, взаимозачеты</p>	<p>Защита реферата, диспут</p>
<p>Выступать перед аудиторией</p>	<p>Свобода владения и подачи ребенком подготовленной информации</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ перед аудиторией не выступает; испытывает серьезные затруднения при подготовке и подаче информации; готовит информацию и выступает перед аудиторией при поддержке педагога; ▪ самостоятельно готовит информацию, охотно выступает перед аудиторией, свободно владеет и подает информацию. 	<p>0 1 2 3</p>	<p>Наблюдение, ролевая игра, выполнения обучающимися диагностических заданий</p>	<p>«Вертушка» защиты проектов</p>
<p>Участвовать в дискуссии, защищать свою точку зрения</p>	<p>Самостоятельность в дискуссии, логика в построении доказательств</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ участие в дискуссиях не принимает, свое мнение не защищает; ▪ испытывает серьезные затруднения в ситуации дискуссии, необходимости предъявления доказательств и аргументации своей точки зрения, нуждается в значительной помощи педагога; ▪ участвует в дискуссии, защищает свое мнение при поддержке педагога; ▪ самостоятельно участвует в дискуссии, логически обоснованно предъявляет доказательства, убедительно аргументирует свою точку зрения. 	<p>0 1 2 3</p>	<p>Наблюдение в рамках дискуссии, самоанализ по представленным критериям</p>	<p>Дискуссия с экспертами</p>

<p>Организационные (личностные) результаты Организовывать свое рабочее (учебное) место</p>	<p>Способность самостоятельно организовывать свое рабочее место к деятельности и убирать за собой</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ рабочее место организовывать не умеет; ▪ испытывает серьезные затруднения при организации своего рабочего места, нуждается в постоянном контроле и помощи педагога; ▪ организовывает рабочее место и убирает за собой при напоминании педагога; ▪ самостоятельно готовит рабочее место и убирает за собой 	<p>0 1 2 3</p>	<p>Наблюдение, собеседование, защита проектов</p>	<p>Фотовыставка рабочих мест</p>
<p>Планировать и организовать работу, распределять учебное время</p>	<p>Способность самостоятельно организовывать процесс работы и учебы, эффективно распределять и использовать время</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ организовывать работу и распределять время не умеет; ▪ испытывает серьезные затруднения при планировании и организации работы, распределении учебного времени, нуждается в постоянном контроле и помощи педагога и родителей; ▪ планирует и организовывает работу, распределяет время при поддержке (напоминании) педагога и родителей; ▪ самостоятельно планирует и организовывает работу, эффективно распределяет и использует время. 	<p>0 1 2 3</p>	<p>Наблюдение, самонаблюдение, самооценка, защита проектов</p>	<p>Игра «Хронометрирование»</p>
<p>Аккуратно, ответственно выполнять работу</p>	<p>Аккуратность и ответственность в работе</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ безответственен, работать аккуратно не умеет и не стремится; ▪ испытывает серьезные затруднения при необходимости работать аккуратно, нуждается в постоянном контроле и помощи педагога; ▪ работает аккуратно, но иногда нуждается в напоминании и внимании педагога; ▪ аккуратно, ответственно выполняет работу, 	<p>0 1 2 3</p>	<p>Наблюдение, самонаблюдение, самооценка, Анализ представленных качеств по итогам защиты проектов</p>	<p>Защита проектов</p>

		контролирует себя сам.			
Соблюдения в процессе деятельности правила безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям	<ul style="list-style-type: none"> ▪ правила ТБ не запоминает и не выполняет; ▪ овладел менее чем ½ объема навыков соблюдения правил ТБ, предусмотренных программой; ▪ объем усвоенных навыков составляет более ½; ▪ освоил практически весь объем навыков ТБ, предусмотренных программой за конкретный период и всегда соблюдает их в процессе работы. 	0 1 2 3	Анализ деятельности (степень участия в исследовательской, природоохранной, добровольческой видах деятельности)	Защита проектов

Карта критериев и показателей мониторинга результатов обучения по дополнительной образовательной программе

Недостаточный уровень – 0 баллов.
Минимальный уровень – до 6 баллов
Средний уровень – от 7 до 13 баллов
Высокий уровень – от 14 до 24 баллов

Мониторинг деятельности обучающихся по программе _____ за период _____ уч. года
 педагог _____ группы № _____

№ п/п	Параметры	Соответствие теоретических знаний программным требованиям.			Соответствие практических умений и навыков программным требованиям.			Метапредметные результаты			Творческие навыки			Наличие интереса к занятиям			Общее количество баллов <u>по всем</u> <u>параметрам</u>			
		На ча ло	Тек уще е	Ито го	На ча ло	Те ку ще е	Ито го	На ча ло	Те ку ще е	Итого	Н а ч а л о	Т е к у щ е е	И т о г о	Н а ч а л о	Т е к у щ е е	Итого	Нача ло	Т е к у щ е е	Итого	
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				

Пакет диагностических методик

1. Методики наблюдения за детьми

Вопросы для наблюдения за детьми в процессе творчества

№ п/п	Фамилия, имя ребёнка	Увлечены ли занятиями?	Меняет ли идею в процессе работы?	Много ли деталей исполняет в работе? Есть ли между ними связь?	Много ли делат работ?	Сложна ли работа (интересный сюжет, композиция)?	Что предпочитает в работе?					Поведение во время занятий																		
							Процесс	Результат	Общение с педагогом	Общение с детьми	Эстетическое окружение	Чувствительный	Коммуникативный	Добротелый	Радижителный	Пугаете трудностей	Рагворчивый	Общительный	Деятельный	Самостоятельный	Молодцы	Любит ли помогать								
1.																														
2.																														
3.																														
4.																														
5.																														
6.																														
7.																														
8.																														
9.																														

10.																							
11.																							
12.																							

**2. Индивидуальная карточка учёта
проявления творческих способностей**

Фамилия, имя ребёнка _____

Возраст _____

Название детского объединения _____

Ф.И.О. педагога _____

Дата начала наблюдения _____

№ п/п	Параметры результативности	Оценка (баллы)				
		1	2	3	4	5
1.	Участие в проведении праздников, концертов					
2.	Участие в конкурсах					
3.	Работа по образцу					
4.	Работа с внесением изменений					
5.	Работа над своим вариантом					
6.	Комбинирование					
7.	Владение техникой					
8.	Придумывание композиций					
9.	Работа с внесением изменений					
	Общая сумма баллов:					

Баллы:

1 – не умею

- 2 – умею иногда
- 3 – умею с чьей-то помощью
- 4 – умею, но в зависимости от сложности материала
- 5 – умею всегда

Оценка результатов по уровням:

Низкий уровень – 9–18 баллов

Средний уровень – 19–36 баллов

Высокий уровень – 36–45 баллов

