

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШКОЛА №25 ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Принята
на Педагогическом совете
ГБОУ школы № 25
Протокол № 3
от «02» апреля 2024г.



**АДАптированная дополнительная
общеразвивающая программа
«ШОУ ПРОФЕССИЙ: ПОВАРЕНОК»**

СРОК РЕАЛИЗАЦИИ: 12 ЧАСОВ

ВОЗРАСТ УЧАЩИХСЯ: 15-17 ЛЕТ

Разработчик:

Романова Наталья Николаевна

педагог дополнительного образования

Санкт -Петербург

2024

Пояснительная записка.

Инклюзивная дополнительная общеразвивающая программа «Шоу профессий: поваренок» разработана согласно нормативно-правовым документам федерального и регионального уровней, Уставу и локальным актам образовательной организации.

Направленность программы -техническая.

Адресат программы: инклюзивная дополнительная общеразвивающая программа рассчитана на обучающихся, в том числе с ограниченными возможностями здоровья, без различия пола в возрасте 15-17 лет. Ограничениями при приёме могут быть только медицинские показатели.

Степень сформированности интересов и мотивации к данной предметной области – не требуется.

Наличие базовых знаний – не требуется.

Наличие специальных способностей - не требуется.

Наличие определенной практической подготовки по направлению программы – не требуется.

Физическое здоровье детей – отсутствие противопоказаний.

Актуальность.

Вступление в силу нового закона «Об Образовании в Российской Федерации» требует введения в деятельность общеобразовательного учреждения (работающего с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья) нового направления - разработку инклюзивной дополнительной образовательной программы (далее - ИДОП). Под инклюзивной дополнительной общеразвивающей программой понимается программа для детей с нормативным развитием и адаптированная для воспитания детей с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей.

Обеспечение реализации прав детей с ОВЗ на участие в программах дополнительного образования является одной из важнейших задач государственной образовательной политики в Российской Федерации. Расширение образовательных возможностей этой категории обучающихся является одним из наиболее эффективных способов, позволяющих успешно решать задачи их социализации и адаптации к жизни в обществе. Программы дополнительного образования направлены на формирования жизненных и социальных компетенций у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Трудовое воспитание детей с ОВЗ значительно осложняется в силу присущих данной категории обучающихся особенностей: недостатков познавательной, речевой, эмоционально-волевой и двигательной сфер. Вследствие этого, работа по трудовому воспитанию имеет определенную специфику, обусловленную нарушениями психофизического развития воспитанников, и требует специальной организации, предусматривающей: более элементарный уровень содержания эстетического воспитания; рациональное использование разнообразных форм, методов и средств эстетического обучения и воспитания, отвечающих возможностям учащихся; коррекционно-направленный характер всех учебно-воспитательных мероприятий.

ИДОП «Шоу профессий: поваренок» направлена на получение обучающимися, в том числе с ОВЗ новых теоретических знаний и практических умений. Дети с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с трудом обучаются умению ориентироваться в окружающем мире, медленнее усваивают общепринятые нормы поведения, имеют затруднения в овладении навыками общения. В процессе ознакомления с основами приготовления блюд осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, зрительной памяти, воображения, пространственной ориентации, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук.

Вся работа носит целенаправленный характер, способствует развитию самостоятельности учащихся при выполнении заданий, решает задачи профессиональной ориентации.

Актуальность программы заключается в том, что обучение детей с ОВЗ направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе занятий обучающиеся учатся находить творческий подход к решению поставленных задач.

Обучающиеся с ОВЗ самого раннего возраста нуждаются в специальных условиях воспитания и обучения. Формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума, готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного труда требует усилий многих специалистов. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребёнка, цель кружка направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, но и на подготовку своих обучающихся к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

В связи с этим коррекционная задача по развитию интеллектуальных и адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Её решение позволяет выпускнику быть готовым к получению профессиональной подготовки и полноценному включению в производительный труд, умению обустроить свой быт.

Уровень освоения программы

Общекультурный уровень «Шоу профессий: поваренок» реализуется на практическом уровне, создает условия для социальной адаптации детей в том числе с ОВЗ, создает комфортные условия для последующего выбора профессии.

Объем и срок освоения программы

Программа рассчитана на 3 недели обучения по 4 часа в неделю. Общее количество учебных часов, запланированных 1 год обучения, составляет 12 дней.

Цель и задачи программы - развитие кулинарных способностей обучающихся, в том числе с ОВЗ, через обучение приготовлению блюд из доступных продуктов, знания о рациональном питании, эстетике пищевого поведения, воспитать вкус к здоровой пище.

Задачи:

Развивающие:

- пробудить у детей интерес к кулинарному искусству;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- формировать умения и навыки необходимые для приготовления и оформления блюд;
- развивать пространственную ориентацию, логическое мышление,
- развивать желание экспериментировать, проявляя яркие познавательные чувства: удивление, сомнение, радость от узнавания нового.

Образовательные:

- познакомить детей с основами кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания, ознакомить с разнообразными способами обработки продуктов; лечебными свойствами отдельных продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления блюд;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- прививать трудовые навыки, навыки самообслуживания;
- развивать аккуратность, эстетический вкус обучающихся;
- расширить знания обучающихся в кулинарии.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать навыки рационального использования продуктов.
- способствовать социальной адаптации обучающихся, личностному развитию.

Планируемые результаты

Личностные:

Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни.

В результате обучения по данной программе обучающиеся получают знания:

- пищевая ценность продуктов;
- способы приготовления и оформления блюд;
- правила подачи блюд;
- правила поведения за столом;
- правила по технике безопасности при кулинарных работах;
- санитарно-гигиенические требования.

Приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки ингредиентов при приготовлении блюда;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- готовить и украшать готовые блюда;
- сервировать стол;
- правильно вести себя за столом;
- соблюдение правила по технике безопасности;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования.

Предметные:

- наличие представлений о разных группах продуктов питания, о пищевой ценности продуктов питания;
- понимание важности правильной подготовки рабочего места;
- соблюдение требований к процессу приготовления пищи;
- умение готовить несложные блюда под руководством учителя;
- умение выполнять некоторые хорошо знакомые кулинарные операции самостоятельно;
- умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению и хранению блюд;
- осознание необходимости соблюдения порядка и аккуратности;
- соблюдение правил техники безопасности при использовании оборудования в процессе приготовления блюд;
- знания о назначении применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования, бытовой техники;
- умение читать (с помощью учителя) технологическую карту, рецепт, используемые в процессе приготовления блюд;

- понимание значения и ценности труда в жизни человека;
- выполнять основные технологические операции, осуществлять подбор продуктов, инструментов, приспособлений;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельность в быту;
- правильно выбирать технологическую последовательность приготовления блюда;
- умение брать на себя ответственность готовить блюда по рецепту, контролировать его качество, определять готовность;
- уметь обращаться с основными видами посуды, сервировать стол.
- использовать бытовые кухонные электроприборы для приготовления пищи (электроплита, миксер, электрочайник, СВЧ- печь и т.д.).
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Метапредметные:

- будут иметь представление об истории поварского дела, знакомство с профессией повар;
- будут соотносить свои практические действия с запланированными результатами, корректировать свои действия в соответствии с учебной задачей;
- подготавливать и убирать свое рабочее место.

Организационно-педагогические условия реализации программы.

Язык реализации: русский.

Форма обучения: очная.

Условия набора в коллектив: принимаются все желающие, не имеющие противопоказаний по здоровью.

Условия формирования групп: группа детей одного класса.

Количество учащихся в группе: разнополые и разновозрастные группы численностью 8 человек.

Формы проведения занятий, формы организации деятельности обучающихся.

Формы проведения занятий	Формы организации деятельности обучающихся
<ul style="list-style-type: none"> • практическое занятие; • беседа; 	- фронтальная

<ul style="list-style-type: none"> • наблюдение; • эксперимент; • мастер – класс; • игра; • проект; • выставка. 	<p>работа педагога со всеми обучающимися одновременно (беседа, показ, объяснение, мастер-класс и т д);</p> <p>- <i>групповая</i> в малых группах, организация работы (совместные действия, взаимопомощь) в парах, для выполнения определенных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого обучающегося; группы могут выполнять одинаковые или разные задания;</p> <p>- <i>индивидуальная</i> организация занятия с учетом индивидуальных особенностей обучающегося, с учетом рекомендаций ПМПК и школьного психолого-педагогического консилиума.</p>
---	--

Материально-техническое оснащение.

№.№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического оснащения
Технические средства обучения	
1.	Печь СВЧ
2	Холодильник
3	Индукционная плита
4	Духовой шкаф
5	Вытяжка
6	Термопот
7	Посудомоечная машина
8	Стиральная машина
Учебно-практическое оборудование	
1	Стул кухонный (6 шт)
2	Стол обеденный
3	Кухонная мебель (рабочие столы, подвесные шкафы)
5	Посуда: кухонная, обеденная, чайная,
6	Столовые приборы
7	Инвентарь

Кадровое обеспечение: педагог, реализующий ИДОП «Шоу профессий: поваренок» должен иметь высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее направлению дополнительной общеразвивающей программы.

Учебный план

№	Название раздела	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		теория	практика	всего	
1.	Фруктовые, овощные блюда	1	1	2	Беседа/практические задания
2.	Напитки	1	1	2	Беседа/практические задания
3.	Десерты	1	1	2	Беседа/практические задания
4.	Выпечка	1	1	2	Беседа/практические задания
5.	Кондитерские изделия	1	1	2	Беседа/практические задания
6.	Профессиональная кулинария.		1	1	Беседа/практические задания
7.	Итоговое занятие.		1	1	Беседа/практические задания
–	Итого				



КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

реализации адаптированной дополнительной общеразвивающей программы

«Шоу профессий: поваренок»

Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год			3	4	12	2 раза в неделю по 2 часу (академический час – 40 минут)

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШКОЛА №25 ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Принята
на Педагогическом совете
ГБОУ школы № 25
Протокол № 3
от «02» апреля 2024г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ИНКЛЮЗИВНОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«ШОУ ПРОФЕССИЙ: ПОВАРЕНОК**

СРОК РЕАЛИЗАЦИИ: 12 ч

ВОЗРАСТ УЧАЩИХСЯ: 15-17 ЛЕТ

Разработчик:
Романова Наталья Николаевна
педагог дополнительного образования

Санкт -Петербург

2024

Особенности организации образовательного процесса: ИДОП «Шоу профессий: поваренок» осуществляется с учетом возрастных особенностей детей в том числе, с ОВЗ.

Для успешной реализации данной программы необходимо соблюдать ряд условий:

- помещение – оборудованный кабинет должен удовлетворять требованиям безопасности гигиены;
- в помещении должно быть рационально установлено и размещено все необходимое для работы кружка оборудование.

Прохождение программы предполагает овладение учащимися комплексом знаний, умений и навыков. Программа предполагает работу с детьми в форме занятий, совместной работе учащихся с педагогом дополнительного образования, а также их самостоятельной деятельности.

Задачи:

Развивающие:

- пробудить у детей интерес к кулинарному искусству;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- формировать умения и навыки необходимые для приготовления и оформления блюд;
- развивать пространственную ориентацию, логическое мышление,
- развивать желание экспериментировать, проявляя яркие познавательные чувства: удивление, сомнение, радость от узнавания нового.

Образовательные:

- познакомить детей с основами кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания, ознакомить с разнообразными способами обработки продуктов; лечебными свойствами отдельных продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления блюд;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- прививать трудовые навыки, навыки самообслуживания;
- развивать аккуратность, эстетический вкус обучающихся;
- расширять знания обучающихся в кулинарии.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать навыки рационального использования продуктов.
- способствовать социальной адаптации обучающихся, личностному развитию.

Содержание учебного плана

Фруктовые, овощные блюда.

Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях в кабинете профильного труда. Знакомство с основами кулинарии. Знакомство с планом работы на год. Фруктово-ягодные нарезки. Карамелизированные апельсины в шоколаде. Тыква с сахаром в духовке.

Напитки.

Апельсиновый фреш.

Десерты.

Апельсиновый мармелад. Печеные яблоки в микроволновке. Домашнее ванильное мороженое. Мятное мороженое.

Выпечка.

Творожные кексик к чаю. Тыквенный кекс с цитрусовой помадкой. Круассаны с бананом. Португальское печенье. Тыквенно-творожная запеканка. Круассаны с шоколадом. Медовое печенье. Печенье «Курабье». Шарлотка. Печенье «Брауни». Сочные слойки с яблоками. Пицца моментальная. Панкейки.

Кондитерские изделия.

Банановые конфеты. Чизкейк без выпечки. Морковные конфеты. Пирожное «Картошка». Торт без выпечки. «Еловые шишки» на Новый год. Безе в микроволновке. Торт из зефира без выпечки. Шоколадная колбаска из печенья и какао. Творожный крамбл. Торт «Рыбки». Торт «Зебра».

Планируемые результаты

Личностные:

Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни.

В результате обучения по данной программе обучающиеся получают знания:

- пищевая ценность продуктов;
- способы приготовления и оформления блюд;
- правила подачи блюд;
- правила поведения за столом;
- правила по технике безопасности при кулинарных работах;
- санитарно-гигиенические требования.

Приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки ингредиентов при приготовлении блюда;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- готовить и украшать готовые блюда;
- сервировать стол;
- правильно вести себя за столом;
- соблюдение правила по технике безопасности;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования.

Предметные:

- наличие представлений о разных группах продуктов питания, о пищевой ценности продуктов питания;
- понимание важности правильной подготовки рабочего места;
- соблюдение требований к процессу приготовления пищи;
- умение готовить несложные блюда под руководством учителя;

- умение выполнять некоторые хорошо знакомые кулинарные операции самостоятельно;
- умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению и хранению блюд;
- осознание необходимости соблюдения порядка и аккуратности;
- соблюдение правил техники безопасности при использовании оборудования в процессе приготовления блюд;
- знания о назначении применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования, бытовой техники;
- умение читать (с помощью учителя) технологическую карту, рецепт, используемые в процессе приготовления блюд;
- понимание значения и ценности труда в жизни человека;
- выполнять основные технологические операции, осуществлять подбор продуктов, инструментов, приспособлений;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельность в быту;
- правильно выбирать технологическую последовательность приготовления блюда;
- умение брать на себя ответственность готовить блюда по рецепту, контролировать его качество, определять готовность;
- уметь обращаться с основными видами посуды, сервировать стол.
- использовать бытовые кухонные электроприборы для приготовления пищи (электроплита, миксер, электрочайник, СВЧ- печь и т.д.).
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Метапредметные:

- будут иметь представление об истории поварского дела, знакомство с профессией повар;
- будут соотносить свои практические действия с запланированными результатами, корректировать свои действия в соответствии с учебной задачей;
- подготавливать и убирать свое рабочее место.

Календарно-тематическое планирование

№	Название темы	Дата по плану	Дата по факту
1.	Вводное занятие. Техника безопасности Фруктово-ягодные нарезки. Фруктовые, овощные блюда		
2.	Фруктовые, овощные блюда		
3.	Напитки		
4.	Напитки		
5.	Десерты.		
6.	Десерты.		
7.	Выпечка		
8.	Выпечка		
9.	Кондитерские изделия		
10.	Кондитерские изделия		
11.	Профессиональная кулинария.		
12.	Итоговое занятие.		
Фактическое количество проведенных уроков: 12			

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

При реализации ИДОП «Шоу профессий: поваренок», используются различные формы занятий, методы и приемы, учитывающие возрастные особенности обучающихся.

I. Методы, в основе которых лежит способ организации занятий.

1. Словесный (устное изложение принципов, правил, сведений).
2. Наглядный (показ иллюстраций, схем, таблиц, изделий, образцов, работа по образцу, наблюдения за действиями педагога).
3. Практический (упражнения в провязывании, тренинг).

II. Методы, в основе которых лежит уровень деятельности обучающихся.

1. Объяснительно-иллюстрационный (обучающиеся воспринимают и усваивают готовую информацию).
2. Репродуктивный (обучающиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности).
3. Частично-поисковый (участие обучающихся в коллективном поиске, разработке, решение поставленной задачи вместе с педагогом).
4. Исследовательский (самостоятельная творческая работа обучающихся).

III. Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся.

1. Фронтальный (одновременно со всеми обучающимися).
2. Индивидуальный (индивидуальное решение проблемы).
3. Групповой (организация работы по малым группам от 2 до 5 человек).

Изложенные методы осуществляются на практике с помощью приемов: устного изложения, беседы, игры, показа иллюстраций, схем, специальной литературы, дидактических карточек, демонстрации работы, показ выполнения приемов различных техник, анализа качества изделия.

В ходе освоения ИДОП «Шоу профессий: поваренок», активно используются следующие педагогические технологии:

- Игровая технология.
- Проведение мастер-классов.
- Практическая работа

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводятся:

- текущий;
- итоговый контроль.

В реализуемой ИДОП «Шоу профессий: поваренок», используются следующие формы выявления результатов:

- педагогическое наблюдение;
- анализ на каждом занятии педагогом и обучающимися качества выполнения работ;
- выполнение практических заданий педагога;
- тематические беседы;
- творческая работа.

Используются следующие формы фиксации результатов:

- информационная карта;
- фото;
- участие в ярмарке;
- отзывы детей;
- готовый продукт.

Формы предъявления результатов:

- фото;
- участие в ярмарке;
- отзывы детей;
- презентация готового продукта.

Учебно-методический комплекс ИДОП «Шоу профессий: поваренок», Дидактические средства

Иллюстративные материалы:

1. Фотографии.
2. Таблицы.
3. Технологические карты.

Демонстрационные материалы:

1. Фотографии изделий

Раздаточные материалы:

1. Технологическая карта по теме.
2. Памятки по теме.
3. Подборка продуктов.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Рецепты по теме.

Информационные источники

Список литературы:

1. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Издательский цент «Академия», 2008.
3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
8. Сопина Л. Н. Пособие для повара. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
9. Шатун Л. Г. Повар. - М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2011.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -М.: Хлебпрдинформ, 1996.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.
12. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Для предприятий общественного питания. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.

Цифровые ресурсы

1. <https://www.google.com/search?q=%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BC+%D0>
2. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=43,1073>
3. <https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%BA+%D1%80%D1%83&oq=%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0&aqs=chrome.2.69i57j0i27113j69i6113.4410j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводятся:

- текущий;
- итоговый контроль (Приложение 1-3).

В реализуемой ИДОП «Шоу профессий: поваренок», используются следующие формы выявления результатов:

- педагогическое наблюдение;
- анализ на каждом занятии педагогом и обучающимися качества выполнения работ;
- выполнение практических заданий педагога;
- тематические беседы;
- творческая работа.

Используются следующие формы фиксации результатов:

- информационная карта;
- фото;

- участие в ярмарке;
 - отзывы детей;
 - готовый продукт.
- Формы предъявления результатов:
- фото;
 - участие в ярмарке;
 - отзывы детей;
 - презентация готового продукта.

Приложение 1

Входная/итоговая анкета-тест, обучающихся ИДОП «Шоу профессий: поваренок»

Дата проведения _____.

Фамилия Имя _____.

Ответь на вопрос, выбрав правильный вариант ответа:

1) Какое значение для здоровья человека имеет пища -2б

- Для развития и роста организма человека
- Борьба с бактериями
- Уталить голод

2) Какие виды каш ты знаешь и любишь? - 3б

- Манная
- Гречневая
- Кукурузная
- Геркулесовая
- Рисовая
- Пшенная
- Пшеничная

3) Какие продукты необходимы для приготовления каши? -5б

- Крупа
- Хлеб
- Вода
- Масло сливочное
- Орехи
- Молоко
- Соль
- Сахар

4) Что мы относим к столовым приборам?- 5б

- Скатерть
- Ложка
- Салфетка
- Нож
- Вилка
- Ваза для цветов

5) Назови электробытовые приборы, используемые на кухне для приготовления пищи - 5б

- Фен
- Газовая плита
- Духовка
- Пылесос

Приложение 2

Критерии определения уровня теоретических знаний обучающихся ИДОП «Шоу профессий: поваренок»

Количество правильных ответов	Уровень
0-8	Низкий
9-15	Средний
16 -20	Высокий

Приложение 3

				ниями, бытовой техникой		изготовлени и блюда	гигиену повара	овка стола
			Резул ьтат	Уров ень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровен ь

Педагог дополнительного образования _____