

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДЕТСКИЙ ТЕХНОПАРК «КВАНТОРИУМ» -
ДОМ ПИОНЕРОВ» Г. АЛЬМЕТЬЕВСКА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Принята на заседании
педагогического совета
МБОУ ДО «Детский технопарк
«Кванториум» - Дом пионеров»
г.Альметьевска РТ
Протокол № 1
от «19» августа 2019 г

Утверждаю
Директор МБОУ ДО «Детский технопарк
«Кванториум» - Дом пионеров»
г.Альметьевска РТ
Р.З. Закиров
Приказ № 5
от «19» августа 2019 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ГОТОВИМ ВМЕСТЕ» - ИНКЛЮЗИВНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Направленность: социально-педагогическая

Возраст учащихся: от 15 лет

Срок реализации: 1 год

Автор-составитель:

Лихацкая Светлана Владимировна,
педагог дополнительного образования

Альметьевск, 2019

Информационная карта программы

1.	Образовательная организация	МБОУДО «Детский технопарк «Кванториум» - Дом пионеров» г. Альметьевска Республики Татарстан
2.	Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Готовим вместе» - инклюзивное образование
3.	Направленность программы	Социально-педагогическая
4.	Сведения о разработчиках	
4.1.	ФИО, должность	Лихацкая Светлана Владимировна, педагог дополнительного образования
5.	Сведения о программе:	
5.1.	Срок реализации	1 год
5.2.	Возраст обучающихся	от 15 лет
5.3.	Характеристика программы: - тип программы - принцип проектирования программы - форма организации содержания и учебного процесса	адаптированная; социально-значимая; классические: лекция, практическая работа
5.4.	Цель программы	Познавательное и эмоционально-волевое развитие личности в процессе занятий кулинарией
5.5.	Образовательные уровни (в соответствии со сложностью содержания и материала программы)	Стартовый уровень: введение в кулинарию, получение знаний и умений простой обработки продуктов, овладение опытом трудовой деятельности.
6	Формы и методы образовательной деятельности	Формы: занятия, практическая работа Методы: словесные, наблюдение, практические
7	Формы мониторинга результативности	Опрос, наблюдения
8	Результативность реализации программы	- результаты личностных воспитательно-образовательных достижений учащихся; - результаты деятельности педагога дополнительного образования
9	Дата утверждения и последней корректировки программы	Август 2019
10	Рецензенты	

Оглавление

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.

1.1 Пояснительная записка.....	4
1.2 Матрица образовательной программы.....	11
1.3 Учебный (тематический) план.....	12
1.4 Содержание программы.....	14

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	17
2.2 Формы аттестации/контроля.....	18
2.4 Список рекомендуемой литературы.....	20

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.

1.1 Пояснительная записка.

Направленность программы:

Дополнительная общеобразовательная программа «Готовим вместе» (инклюзивное образование) относится к программам социально – педагогической направленности.

Нормативно-правовое обеспечение программы:

- Конвенция о правах ребенка (20.11.1959г.);
- «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» Федеральный закон от 24.11.1995 N 181-ФЗ (ред. от 18.07.2019);
- «Об образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (специальным образованием)» (принят Государственной думой 02.06.1999г.);
- Семейный кодекс РФ (1995г.);
- Письмо Министерства образования РФ от 27.03.2000г. №27/901-6 «О психолого-медико-педагогическом консилиуме (ПМПк) образовательного учреждения», инструктивным письмом Министерства образования РФ №27/29;
- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 09 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3172-14 (Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2014 г. N 33660);
- Концепция развития дополнительного образования детей на 2014-2020 гг. (Утверждена Распоряжением Правительства РФ № 1726-р 4 сентября 2014 г.);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. «О направлении Методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые)»;
- Приложение к письму Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»;
- Устав учреждения.

Актуальность программы:

Программа предназначена для инклюзивной группы и имеет социально - значимый запрос, предполагает не только овладение знаниями, умениями и навыками по приготовлению пищи, но и что немаловажно для самостоятельной жизни подростков знакомство с культурой сервировки стола, элементарными правилами этикета. Особое значение уделяется культуре общения воспитанников и их социализации в процессе работы в группах.

В наше время, когда на первый план в воспитании детей выходят семейные ценности, такое занятие как совместное приготовление еды, приготовление семейного обеда, вносит неоспоримую помощь. Дети всегда берут пример с взрослых. Поэтому важно научить их вниманию, заботе, желанию сделать приятное для своих близких. Это улучшает отношения с детьми, у детей и взрослых появляется общий интерес, да еще с такой пользой для всех.

Кроме того, умение готовить поможет подростку учиться быть самостоятельным и независимым, более экономным. Становясь старше и имея уже навыки и пристрастие к приготовлению блюд, подросток научится выбирать нужные, оптимальные для рецепта и экономически выгодные ингредиенты. После окончания курса, имея основу из полученных знаний, обучающийся сможет самостоятельно заниматься совершенствованием собственных навыков в области кулинарии.

Отличительные особенности программы:

Программа предназначена для инклюзивной группы, где занимаются, в том числе, и ребята с интеллектуальной недостаточностью. Вопрос проведения занятий дополнительного образования детей с ограниченными возможностями здоровья является актуальным и жизненно необходимым. Необходимость продиктована тем, что многие дети с ОВЗ не имеют возможность посещать учреждения дополнительного образования. МБОУДО «Детский технопарк «Кванториум» - Дом пионеров» г.Альметьевска предоставляет им такую возможность, оно социализирует детей в окружающее общество, вырабатывает у них раскрепощенность в общении, формирует разнообразные умения у детей, что является важным фактором социальной поддержки, возможностью продолжить образование по своим интересам и наклонностям. Система дополнительного образования способствует тому, что ребёнок с ограниченными возможностями здоровья не чувствует себя изолированным в обществе и жизни.

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», принципами гуманизации образовательного процесса, дифференциации и индивидуализации обучения, выделяется категория обучающихся с ОВЗ. *Это – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий* (Глава 1, ст. 2, п.16).

Категория интеллектуальной недостаточности представляет собой нарушения в психофизиологическом развитии ребенка, имеющую значительные различия в структуре, степени тяжести и возможностях коррекции (компенсации) нарушений в развитии. С психолого-педагогической точки зрения эти дети обладают значительной общностью психического недоразвития, проявляющегося в недостаточности развития познавательной, эмоционально-волевой сферы, активности личности в целом. Нарушение интеллекта – это стойкое, необратимое нарушение познавательной деятельности, вызванное органическим поражением головного мозга. Именно эти признаки: стойкость, необратимость нарушения и его органическое происхождение должны в первую очередь учитываться при диагностике детей. Основное

нарушение – нарушение познавательной деятельности – вызван органическим повреждением коры головного мозга. Дети с интеллектуальной недостаточностью на протяжении всей жизни развиваются независимо от степени тяжести дефекта. Своеобразие развития их состоит в том, что оно затруднено как внешними, так и внутренними факторами: несоответствием уровня интеллектуального развития возрасту, недоразвитием мелкой моторики рук, плохой восприимчивостью ко всему новому, недостаточностью всех сторон мыслительной деятельности. Процессы сравнения и обобщения у детей затруднены, отмечается несоответствие логического анализа и синтеза, трудности абстрагирования, снижение познавательных интересов. Систематически и правильно организованное вовлечение детей в такой вид трудовой деятельности как приготовление пищи, обслуживание себя становится *средством коррекции* и способствует исправлению недостатков восприятия, памяти, мышления и становлению моральных качеств личности. В практической деятельности ребёнок учится планировать, примерять на практике обобщённые приёмы действий, работать самостоятельно и в коллективе.

Цель программы:

Познавательное и эмоционально-волевое развитие личности в процессе занятий кулинарией

Задачи программы:

Стартовый уровень (1 год обучения)

Образовательные:

- расширить представление о питании человека, в том числе раскрыть сущность здорового, рационального питания;
- научить организации труда при приготовлении пищи;
- обучить способам обработки продуктов, технологии приготовления простых поварских блюд;
- формировать умения по приготовлению здоровой пищи;
- дать представление о правилах безопасности при пользовании бытовыми приборами, режущими инструментами, оформлении стола по сезонам года.

Развивающие:

- заинтересовать обучающихся кулинарным искусством;
- развивать навыки разнообразных видов хозяйственно-бытовой деятельности;
- содействовать проявлению волевых качеств личности, творчеству при оформлении стола и блюд;
- закреплять умение последовательно выполнять операции, приводящие к определенному результату;

Воспитательные:

- воспитывать стремление достигать поставленной цели;
- привить навыки работы в группе;
- социализировать обучающихся в процессе работы на общий результат.

Адресат программы:

Программа рассчитана для подростков от 15 лет. Набор обучающихся проводится без предварительного отбора детей. Формирование групп (15 человек) происходит в соответствии с мотивацией к изучению данной тематики.

Объем программы:

Программа рассчитана на 144 часа: один год обучения.

Стартовый уровень (1 год обучения) – 144 часа, предусматривает обучение навыкам приготовления блюд домашней кухни.

Срок освоения программы:

- Стартовый уровень (1 год обучения) – 36 недель.

Режим занятий:

Занятия проводятся: стартовый уровень (1 год обучения) - 2 раза в неделю по 2 академических часа.

Обучаясь по программе, обучающиеся проходят путь от простого к сложному, с учётом возврата к пройденному материалу на новом, более сложном уровне.

Планируемые результаты освоения программы:

Организация деятельности по данной программе создаст условия для достижения следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- самостоятельно, в группах, с помощью педагога решать поставленную задачу, анализируя, и подбирая материалы и средства для ее решения;
- составлять план выполнения работы;
- демонстрировать навык публичных выступлений,
- работать в команде;
- быть нацеленным на результат;

Метапредметные результаты:

- овладение элементами организации самостоятельной деятельности, что включает в себя умения: ставить цели и планировать личную деятельность; оценивать собственный вклад в деятельность группы; проводить самооценку уровня личных учебных достижений;
- развитие коммуникативных умений и овладение опытом межличностной коммуникации

Предметные результаты:

Знать:

- Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи, меры пожарной безопасности и техники безопасности при кулинарных работах, технику безопасности на занятиях по кулинарии; сроки хранения и реализации продуктов питания.
- Правила пользования нагревательными приборами, правила обращения с режущими инструментами, с горячей посудой и продуктами;
- Значение пищи в жизни человека.
- Значение тепловой кулинарной обработки для продуктов питания.

- Основы здорового питания.
- Основы технологии приготовления блюд.
- Основы этикета и сервировки стола.

Уметь:

- Подготавливать необходимые инструменты для приготовления блюд.
- Обрабатывать продукты питания в соответствии с технологией приготовления блюда.
- Производить тепловую кулинарную обработку продуктов питания в соответствии с технологией приготовления блюда.
- Готовить холодные и горячие блюда из овощей и фруктов.
- Готовить различные виды теста и блюда из него.
- Готовить блюда из молока, яиц, творога.
- Готовить различные напитки и сервировать стол.
- Выбирать наиболее полезные продукты, необходимые для здорового питания.
- Организовывать тематические праздники с выбором сезонных блюд.
- Готовить витаминизированные напитки и полезные сладости.

Формы организации образовательного процесса:

- Теоретическое обучение (лекционные занятия);
- Практическое обучение (практические занятия по работе с продуктами питания);
- Самостоятельная работа ;
- Работа в малых группах;
- Совместные занятия с родителями.
- Проведение презентаций и дегустаций;

Формы подведения итогов реализации программы:

Выполнение всех практических задач. Предполагается, что, для улучшения коммуникативных навыков и навыков презентации проекта, обучающийся должен самостоятельно приготовить блюдо и рассказать о нем.

1.2 Матрица дополнительной общеобразовательной программы.

Уровни	Критерии	Формы и методы диагностики	Методы и педагогические технологии	Результаты	Методическая копилка дифференцированных заданий
Стартовый	<p><u>Предметные:</u> -устойчивая мотивация к занятиям, -активность и увлеченность при выполнении заданий; -умение конструктивно работать в малой группе любого состава;</p>	<p>Диагностическое исследование ЗУНов;</p>	<p>Словесные – беседа, рассказ, монолог, диалог; наглядные – демонстрация иллюстраций, рисунков, видео и т.д. практические – решение заданий, приготовление блюд, и т.д.</p>	<p>Стартовый уровень результатов предполагает приобретение новых знаний, умений, опыта действий. Результат выражается в позитивном отношении детей к занятиям.</p> <p>- Освоение образовательной программы.</p>	<p>Задания для создания положительной мотивации через практическую направленность обучения, связи с жизнью, ориентации на успех.</p> <p>Задания для формирования последовательности действий.</p>
	<p><u>Метапредметные:</u> -овладение элементами организации самостоятельной деятельности. -развитие коммуникативных умений и овладение опытом межличностной</p>				

	коммуникации				
	<u>Личностные:</u> развитие интереса к приготовлению пищи				

**1.3 Учебный (тематический) план дополнительной общеобразовательной общеразвивающей
Программы «Лаборатория вкуса»- инклюзивное образование**

Стартовый уровень (1 год обучения)

№	Название разделов	Количество часов всего	теория	практика	Формы организации занятий	Формы аттестации (контроля)
1	Вводное занятие. Знакомство группы. Инструктаж по технике безопасности.	2	1	1	Лекция, тренировочная эвакуация	опрос
2	Тема «Гигиена приготовления пищи. Техника безопасности на занятиях по кулинарии». Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.	2	1	1	Лекция, практическое занятие	опрос
3	Тема «Сервировка стола. Правила поведения за столом»	4		4	практическое занятие	наблюдение
4	Тема «Осеннее оформление стола. Декор.»	4		4	практическое занятие	наблюдение
5	Тема «Хлеб в питании человека». Виды хлебобулочных изделий. Бутерброды. Изделия из хлеба.	8		8	практическое занятие, индивидуальная работа	наблюдение
6	Тема «Овощи». Первичная обработка овощей. Блюда из овощей холодные. Блюда из овощей горячие.	20		20	практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа	наблюдение

7	Тема «Оформление новогоднего стола. Блюда новогоднего стола.»	10		10	практическое занятие, индивидуальная работа	наблюдение
8	Тема «Блюда из яиц»	10		10	практическое занятие, индивидуальная работа	наблюдение
9	Тема «Крупы». Блюда из круп.	12		12	практическое занятие, работа в группах.	наблюдение
10	Тема «Первые блюда»	6		6	практическое занятие, работа в группах.	наблюдение
11	Тема «Блюда из творога»	16		16	практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	наблюдение
12	Тема «Выпечка из теста»	20		20	практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	наблюдение
13	Тема «Учимся угощать»	4		4	практическое занятие	наблюдение
14	Тема «Весеннее оформление стола. Декор.»	4		4	практическое занятие, индивидуальная работа	наблюдение
15	Тема «Напитки. Витаминизированные напитки.»	8		8	практическое занятие, индивидуальная работа	наблюдение
16	Тема «Десерты. Полезные десерты.»	10		10	практическое занятие, индивидуальная работа	наблюдение
17	Тема «Приглашаем в гости»	4		4	практическое занятие, работа в группах	наблюдение
Итого:		144	2	142		

1.4. Содержание программы.

Стартовый уровень – 144 часа

Раздел 1. Вводное занятие (2 часа)

Теория: Инструктаж

Практика: знакомство с детьми, знакомство с кабинетом. Тренировочное занятие по эвакуации в случае ЧС.

Раздел 2. Гигиена приготовления пищи. Техника безопасности на занятиях по кулинарии (2 часа).

Теория. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Практика. Закрепление навыков мытья рук. Правила обработки столовой и кухонной посуды, столовых приборов.

Раздел 3. Сервировка стола. Правила поведения за столом (4 часа)

Практика. Виды сервировки стола. Правила поведения за столом. Складывание салфеток. Сервировка стола для завтрака, обеда, чаепития.

Раздел 4. Осеннее оформление стола. Декор (4 часа)

Практика. Подбор материала для оформления стола в осенней тематике. Изготовление декора. Сервировка стола. Фотосессия.

Раздел 5. Хлеб в питании человека (8 часов)

Практика. Виды хлеба. Дегустация. Виды хлебобулочных изделий. Бутерброды. Изделия из хлеба.

Изготовление бутербродов –канапе из различного вида хлеба и продуктов. Выпечка пирога «Зебра».

Раздел 6. Овощи (20 часов)

Практика. Польза овощей. Первичная обработка овощей. Блюда из овощей холодные. Блюда из овощей горячие. Значение термической обработки овощей. Пищевая ценность овощных горячих блюд. Правила термической обработки овощей. Очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.

Приготовление овощных салатов, холодных и горячих блюд из овощей.

Варианты: салат «Три витамина», салат из свежей капусты, овощной с помидорами и огурцами, овощная нарезка, картофельный салат, картофель в кисло-сладком соусе, рагу из овощей, блюда из кабачков, тыквы, баклажанов и перца.

Раздел 7. Оформление новогоднего стола. Блюда новогоднего стола (10 часов)

Практика. Подбор материала для оформления стола в новогодней тематике. Изготовление декора. Приготовление блюд новогоднего стола. Сервировка стола. Фотосессия.

Раздел 8. Блюда из яиц (10 часов)

Практика. Приготовление блюд: яйца вкрутую и всмятку, яичница с овощами, омлет с зеленым горошком, поделки из яиц.

Раздел 9. Крупы (12 часов)

Практика. Виды молочных каш. Их роль в питании человека. Виды крупяных гарниров. Кулинарные изделия с использованием круп, их разнообразие, ценность. Соотношение круп и жидкости для приготовления блюд. Приготовление: манная каша, рисовая каша, овсяная каша. Приготовление крупяных гарниров: гречневый, рисовый. Перловый. Сервировка перед подачей. Приготовление: «Крупеник гречневый», «биточки манные», «Чечевица с овощами».

Раздел 10. Первые блюда (6 часов)

Практика. Приготовление: «Овощной вегетарианский суп», «Молочный вермишелевый суп»..

Раздел 11. Блюда из творога (16 часов)

Практика. «Сырники», «Французская ватрушка», «Запеканка цвета солнца», творожные пончики с шоколадом, трайфлы с творожным кремом.

Раздел 12. Выпечка из теста (20 часов)

Практика. Разнообразие кулинарных изделий из различных видов теста. Мука из круп. Использование ее для выпечки. Приготовление блюд:

Блины.

Заливной пирог.

Творожное тесто. Печенье «Улитки».

Песочное тесто. Печенье «Пуговки»

Шарлотка яблочная.

Грушевый пирог

Различные виды печенья.

Пряники.

Раздел 13. Учимся угощать. (4 часа)

Практика. Подготовка стола для дегустации. Обучение правилам проведения дегустации.

Раздел 14. Весеннее оформление стола. Декор. (4 часа)

Практика. Подбор материала для оформления стола в весенней тематике. Изготовление декора. Сервировка стола. Фотосессия.

Раздел 15. Напитки. Витаминизированные напитки. (8 часов)

Практика. Знакомство с видами напитков. Приготовление: чай, кофе, компот, кисель, лимонад.

Раздел 16. Десерты. Полезные десерты. (10 часов)

Практика. Приготовление десертов в стакане. Полезные сладости. Коктейли. Смузи.

Раздел 17. Приглашаем в гости. (4 часа)

Практика. Закрепление полученных знаний. Приготовление блюд для чайного стола. Приглашение в гости родителей, учащихся из других кружков.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1 Организационно-педагогические условия реализации программы.

Для успешной реализации программы требуется оборудованный согласно перечню приведенному ниже, учебный кабинет на 10 рабочих мест.

Список оборудования

N, п/п	Наименование	Кол-во шт.	Назначение
Инструменты и расходные материалы			
1.	Ножи	12	Работа с овощами, фруктами
2.	Кастрюли в ассортименте	7	Для приготовления пищи
3.	Доски разделочные	20	Работа с различными продуктами
4.	Сковороды	3	Для приготовления пищи
5.	Столовые приборы (ножи, вилки, ложки)	36	Для сервировки стола
6	Тарелки. салатницы	30	Для сервировки стола
7	Чашки	15	Для сервировки стола
8.	Миски	30	Для смешивания продуктов
Оборудование			
9.	Стол педагога	1	
10.	Стол ученический	5	
11.	Ноутбук	1	Для подготовки к занятиям, презентациям
12.	Мультимедийный проектор	1	Для показа презентаций к занятиям
13.	Экран	1	Просмотр презентаций
14.	Стулья	15	
15.	Кухонный уголок со встроенным оборудованием (электрические плиты-8, электрические духовки-2, пароварка электрическая-1, вытяжка, холодильники и морозильные камеры-2	1	Для приготовления пищи, хранения продуктов, уборки и мытья посуды

16.	Стеллаж	1	Для литературы
17.	Электрокипятильник	1	
18.	Печь микроволновая	1	
19.	Мультиварка	1	

2.2 Формы аттестации / контроля.

Формы аттестации / контроля предназначены для определения результативности освоения Программы, отражают цели и задачи, и позволяют выявить соответствие результатов обучения поставленным целям и задачам. Кроме того, эти формы выбираются в соответствии с возрастными особенностями учащихся. В процессе реализации образовательной программы используются следующие формы аттестации / контроля:

- входная аттестация;
- педагогическое наблюдение;
- собеседование;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация по окончании освоения образовательного курса.

2.3 Оценочные материалы.

Одним из главных способов проверки достигнутых результатов является мониторинг качества образовательной подготовки и личностного развития обучающихся. Педагог путём организации специальных форм аттестации/контроля производит оценивание и заполняет «Индивидуальную карту результатов обучения и личностного развития», констатируя соответствующие уровни: в - высокий, с - средний, н - низкий.

Критерии оценки знаний, умений и навыков

1	Низкий уровень обучения	<ul style="list-style-type: none"> - устойчивая мотивация только в некоторой части занятия; - отсутствие увлеченности в выполнении некоторых упражнений; - отказ выполнять некоторые самостоятельные задания; - отказ работать в группе; - стеснение высказываний перед группой; - низкая скорость принятия решений
2	Средний уровень обучения	<ul style="list-style-type: none"> - положительная мотивация к занятию; - увлеченность при выполнении заданий; - испытывание затруднений при выполнении самостоятельных заданий; - не активен в работе малых групп; - стеснение на открытых занятиях; - средняя скорость принятия решений
3	Высокий уровень обучения	<ul style="list-style-type: none"> - устойчивая мотивация к занятиям; - активность и увлеченность при выполнении заданий; - умение конструктивно работать в малой группе любого состава; - творческий подход к выполнению всех заданий, упражнений, изученных за определенный период обучения; - высокая скорость решений

Мониторинг личностного развития осуществляется с использованием методов педагогического наблюдения, тестового отслеживания пяти блоков оцениваемых параметров:

Мотивационный	активность ребёнка на занятии (проявление инициативы, самостоятельности); интерес к занятию (позитивное отношение, его личностная значимость для ребёнка, заинтересованность в получении новых знаний); устойчивое эмоциональное состояние
Познавательный	прочное усвоение нового материала ,развитие мышления, речи; умственная работоспособность, освоение темпа занятия
Эмоциональный	эмоциональное проявление (умение сочувствовать, сопереживать, живо реагировать); целеустремлённость (собранность, организованность, стремление преодолевать трудности, настойчивость в достижении целей)

Коммуникативный	взаимодействие с педагогами (культура общения с взрослыми, установление адекватных ролевых отношений, проявление уважения); взаимодействие со сверстниками (установление дружеских отношений) соблюдение социальных и этических норм; поведенческая саморегуляция; активность и независимость; отношение к значимой деятельности; отношение к себе
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Данные сводятся в индивидуальную карту развития учащегося. Для оценки используется уровневая система: 3 – низкий, 4 – средний, 5 – высокий.

Список рекомендуемой литературы.

Список рекомендуемой литературы для педагога:

- 1.. Мартынов СМ. Овощи + фрукты + ягоды = здоровье. — М.: Просвещение, 1993.
2. Солнечная М. Кулинарная шпаргалка по ГОСТам. Изд. Феникс, г.Ростов –на- Дону, 2015
3. Сервировка и этикет, ТОО «Харвест». Минск.
4. Мусская И.А., Домоводство, Ижевск:ДОК, Урал-Би-Си, 1991.
5. Смирнова И., Блюда-минутки, Москва-Эксмо, 2008.
6. Шеклейн-Ланская Н.В. Миллион меню. Праздничный стол., изд.»Аркаим», Челябинск. 2003.

Список рекомендуемой литературы для детей:

1. Перепаденко В. Детская поваренная книга, Москва. Педагогика-Пресс,199.2
2. Я.Садовник. Веселые рецепты, Москва, Айрис-Пресс. 2010.
3. В.А.Шипунова, Готовлю с мамой. Детская кулинария. 5-10 лет. Изд. Карапуз. 2018.
4. Батова И.С.. Вместе с ребенком вкусно готовим. Закуски и салаты., изд. Учитель. 2018.
5. Батова И.С.. Вместе с ребенком вкусно готовим. Десерты и сладости., изд. Учитель. 2018.

Интернет ресурсы:

1. Вкусно, как у бабушки / kulinaria.xuz
2. Простые кулинарные рецепты с фото. Домашние рецепты приготовления вкусных блюд <http://vkuso.ru/>
3. «Повар.ру» — кулинарные рецепты
4. <http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=gamn&from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1888.9pfHLJjOeS1W->