

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 323
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета ГБОУ
СОШ № 323
Протокол № 1 от 31.08.2023г.

УТВЕРЖДЕНО
директором ГБОУ СОШ № 323

Л.А.Флоренковой
Приказ № 100 -од от 19.10.2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Юные повара»

Срок освоения программы: 6 дней

Возраст обучающихся: 7 – 10 лет

Объем программы: 12 часов

Разработчики:
Крикун Михаил Сергеевич,
Агеева Лариса Николаевна
педагоги дополнительного образования

Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Юные повара» имеет **социально – педагогическую** направленность.

Адресат программы: Программа адресована учащимся с 7 до 10 лет, имеющих мотивацию для раннего профессионального самоопределения в поварском деле.

Актуальность программы: Исходя из результатов анализа педагогического опыта по итогам участия учащихся в ежегодном Чемпионате KidSkills (Умения юных), детского и родительского спроса на дополнительные образовательные услуги в гимназии, программа является востребованной и соответствует социальному заказу общества: содержание программы предполагает освоение первичных навыков профессионального мастерства в поварском деле.

Отличительная особенность программы состоит в том, что она является краткосрочной, реализуется в каникулярное время.

Уровень освоения программы: общекультурный.

Объем и срок освоения программы: 12 часов, 6 дней.

Цель: Формирование первичных навыков профессионального мастерства в творческом приготовлении национальных блюд.

Задачи:

Обучающие:

- дать краткие сведения по истории и традициях национальной кухни, новых технологий в поварском производстве, рациональном питании;
- сформировать умения по приготовлению здоровой пищи;
- обучить первичным навыкам приготовления блюд, работы с рецептами, расчетами нужного количества сырья.

Развивающие:

- развить природные задатки, фантазию и конструктивные способности;
- развить интерес к поварскому делу у обучающихся;
- сформировать потребность к саморазвитию.

Воспитательные:

- воспитать эстетический и художественный вкус;
- воспитать уважение к людям труда различных национальностей;
- воспитать дисциплинированность, внимательность, трудолюбие, самостоятельность в решении поставленных задач и упорство в достижении поставленных целей.

Планируемые результаты

Результат	
Предметные	• узнают краткую историю по развитию национальной кухни, новых

	технологий в поварском производстве, о рациональном питании; • сформируют умения по приготовлению здоровой пищи; • обретут навыки приготовления блюд, работы с рецептами, расчетами нужного количества сырья.
<i>Метапредметные</i>	• разовьют природные задатки, фантазию и конструктивные способности; • разовьют интерес к поварскому делу; • сформируют потребность к саморазвитию.
<i>Личностные</i>	• владеют эстетическим и художественным вкусом; • проявляют уважение к людям труда различных национальностей; • проявляют дисциплинированность, внимательность, трудолюбие, самостоятельность в решении поставленных задач и упорство в достижении поставленных целей.

Организационно-педагогические условия реализации программы

Язык реализации программы: русский.

Форма обучения: очная.

Особенности реализации программы: Программа краткосрочная, поэтому создаются необходимые условия для совместных занятий учащихся и родителей в каникулярное время.

При реализации образовательной программы используются следующие образовательные технологии: здоровьесберегающая, игровая и технология уровневой дифференциации.

Условия набора в коллектив: Обучающиеся проходят собеседование для выявления склонностей и интересов к дальнейшей работе в коллективе.

Условия формирования групп: разновозрастные.

Количество учащихся в группе: 15 человек.

Формы организации занятий: групповые, индивидуальные занятия.

Формы проведения занятий: учебное занятие, мастер-класс, презентация.

Формы организации деятельности учащихся на занятии: групповая, индивидуальная.

Материально-техническое обеспечение:

Для работы необходим хорошо освещенный учебный кабинет, оборудованный ученическими столами, стульями, доской, ПК, проектором, экраном для проектора, колонками.

Оборудование для проведения практических работ (Кабинет технологии. Кулинария):

- холодильное оборудование (холодильник) – 1 шт.;
- производственные столы – 6 шт.;
- весы электронные (настольные) – 1 шт.;
- миксер – 6 шт.;

- плиты – 2 шт.;
- блендер – 1 шт.

Инструменты, инвентарь, посуда:

- доски разделочные – 15 шт.;
- поварские ножи -15 шт.;
- кастрюли- 4 шт.;
- сковороды – 4 шт.;
- сита – 6 шт.;
- шумовки – 2 шт.;
- противни – 4 шт.;
- лопатки – 6 шт.;
- ложки столовые – 15 шт.

Материалы:

- сырьё для приготовления блюд согласно заявке и технологической карте;
- спец. одежда, одноразовые халаты, фартуки, перчатки, головные уборы – 16 шт.

Учебный план
(для учащихся 7 – 10 лет)

№ п/п	Название раздела/темы	Количество часов			Формы контроля
		теория	практика	всего	
1	Вводное занятие. Профессиональная компетенция «Поварское дело». Кухни стран. Оборудование кухни. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	0,5	0,5	1	Анкетирование
2	Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей. Холодный суп. Окрошка овощная на кефире, на квасе	1	1	2	Выполнение практических заданий
3	Блюда из теста	1	1	2	Выполнение практических заданий
4	Соусы. Понятие о соусах. Приготовление соусов.	1	1	2	Выполнение практических заданий
5	Банкетная закуска. Канapé	1	1	2	Выполнение практических заданий
6	Десерт. Творожные шарики	1	1	2	Выполнение практических заданий
7	Итоговое занятие	0,5	0,5	1	Презентация работ
	Итого	6	6	12	

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия №513

ПРИНЯТ

УТВЕРЖДЕН

Педагогическим советом
ГБОУ гимназии №513
Протокол от _____ № _____

Приказом от _____ № _____
Директор ГБОУ гимназии №513
С. А. Анисимова _____

Невского района Санкт-Петербурга

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ**

«Юные повара»

на 2023-2024 учебный год

Разработчик:
Крикун Михаил Сергеевич
Педагог дополнительного образования

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 неделя	28.10. 2023	03.11.2023	1	6	12	2 часа в день (1 час – 45 минут)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ**

«Юные повара»

Год обучения: 1 год

Разработчик:

Крикун Михаил Сергеевич

Педагог дополнительного образования

Санкт-Петербург

2023

Задачи:

Обучающие:

- дать краткие сведения по истории и традициях национальной кухни, новых технологий в поварском производстве, рациональном питании;
- сформировать умения по приготовлению здоровой пищи;
- обучить первичным навыкам приготовления блюд, работы с рецептами, расчетами нужного количества сырья.

Развивающие:

- развить природные задатки, фантазию и конструктивные способности;
- развить интерес к поварскому делу у обучающихся;
- сформировать потребность к саморазвитию.

Воспитательные:

- воспитать эстетический и художественный вкус;
- воспитать уважение к людям труда различных национальностей;
- воспитать дисциплинированность, внимательность, трудолюбие, самостоятельность в решении поставленных задач и упорство в достижении поставленных целей.

Ожидаемые результаты

Результат	
<i>Предметные</i>	• узнают краткую историю по развитию национальной кухни, новых технологий в поварском производстве, о рациональном питании; • сформируют умения по приготовлению здоровой пищи; • обретут навыки приготовления блюд, работы с рецептами, расчетами нужного количества сырья.
<i>Метапредметные</i>	• разовьют природные задатки, фантазию и конструктивные способности; • разовьют интерес к поварскому делу; • сформируют потребность к саморазвитию.
<i>Личностные</i>	• владеют эстетическим и художественным вкусом; • проявляют уважение к людям труда различных национальностей; • проявляют дисциплинированность, внимательность, трудолюбие, самостоятельность в решении поставленных задач и упорство в достижении поставленных целей.

Содержание образовательной программы

№	Тема	Содержание программы
1	Вводное занятие. Профессиональная компетенция «Поварское дело». Оборудование кухни. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	<u>Теория:</u> Профессия повар, необходимые умения и навыки. Описание компетенции «Поварское дело». Спецификация стандартов. Искусство побеждать. Национальная кухня. Приборы и посуда, используемая на кухне. <u>Практика:</u> Техника безопасности и санитарно – гигиенические требования при работе на кухне.
2	Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей. Холодный суп. Окрошка овощная на кефире, на квасе	<u>Теория:</u> Значение холодных супов в питании. Особенности рецептуры холодных супов и подбора сырья. <u>Практика:</u> Подбор инвентаря и подготовка рабочего места. Подготовка сырья для приготовления блюда. Расчет сырья. Технология приготовления холодного супа: Окрошка овощная на кефире, на квасе
3	Блюда из теста	<u>Теория :</u> Виды теста. Блюда из теста. <u>Практика:</u> Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления выпечки.
4	Соусы. Понятие о соусах. Приготовление соусов	<u>Теория:</u> Теоретические основы приготовления соусов <u>Практика:</u> Отработка навыка приготовления (Соус Тар-тар. Соус Гуакамоле. Соус Песто или др. на выбор учащихся).
5	Банкетная закуска. Канапе	<u>Теория:</u> Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент. <u>Практика:</u> Технология приготовления банкетной закуски «Канапе». Правила подачи готового блюда.
6	Десерт. Творожные шарики	<u>Теория:</u> Пищевая и энергетическая ценность десерта «Творожные шарики». Требования к сырью. Рецепт и технологический процесс приготовления. <u>Практика:</u> . Приготовление блюд.
7	Итоговое занятие	<u>Теория:</u> Подведение итогов. <u>Практика:</u> Презентация работ обучающихся.

Календарно-тематический план

	Наименование тем занятий	Количество часов	
		теория	практика
1	Вводное занятие. Профессиональная компетенция «Поварское дело». Оборудование кухни. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	0,5	0,5
2	Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей. Холодный суп. Окрошка овощная на кефире, на квасе	1	1
3	Блюда из теста	1	1
4	Соусы. Понятие о соусах. Приготовление соусов	1	1
5	Банкетная закуска. Канапе	1	1
6	Десерт. Творожные шарики	1	1
7	Итоговое занятие	0,5	0,5
	<i>Итого:</i>	6	6

Методические и оценочные материалы

Методические материалы.

Раздел или тема программы	Формы занятий	Приёмы и методы организации образовательного процесса	Дидактический материал	Формы подведения итогов
Вводное занятие	1) беседа; 2) инструктаж по ОТ; 3) анкетирование; 4) практическое занятие	<u>Методы:</u> словесный, наглядный, практический <u>Приемы:</u> показ видеоматериалов, объяснение	Видеоматериалы инструкции по технике безопасности	Обсуждение, педагогическое наблюдение, выполнение практических заданий
Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей. Холодный суп. Окрошка	1) беседа; 2) практическое занятие	<u>Методы:</u> словесный, наглядный, практический <u>Приемы:</u> Объяснение, личный пример учителя – показ педагога, практическая	Технологические карты приготовления блюд, продукты, методическая литература	Обсуждение, педагогическое наблюдение, выполнение практических заданий

овощная на кефире, на квасе		работа		
Блюда из теста	1) беседа; 2) практическое занятие	<u>Методы:</u> словесный, наглядный, практический <u>Приемы:</u> Объяснение, мастер-класс , практическая работа	Технологическое карты приготовления блюд, продукты, методическая литература	Обсуждение, педагогическое наблюдение, выполнение практических заданий
Соусы. Понятие о соусах. Приготовление соусов	1) беседа; 2) практическое занятие	<u>Методы:</u> словесный, наглядный, практический <u>Приемы:</u> Объяснение, мастер-класс , практическая работа	Технологическое карты приготовления блюд, продукты, методическая литература	Обсуждение, педагогическое наблюдение, выполнение практических заданий
Банкетная закуска. Канапе	1) беседа; 2) практическое занятие	<u>Методы:</u> словесный, наглядный, практический <u>Приемы:</u> Объяснение, мастер-класс , практическая работа	Технологическое карты приготовления блюд, продукты, методическая литература	Обсуждение, педагогическое наблюдение, выполнение практических заданий
Десерт. Творожные шарики	1) беседа; 2) практическое занятие	<u>Методы:</u> словесный, наглядный, практический <u>Приемы:</u> Объяснение, мастер-класс , практическая работа	Технологическое карты приготовления блюд, продукты, методическая литература	Обсуждение, педагогическое наблюдение, выполнение практических заданий
Итоговое занятие	1) открытое занятие; 2) практическое занятие	<u>Методы:</u> практический <u>Приемы:</u> практическая работа	Компьютерные презентации	Обсуждение, презентация работ

Информационные источники (списки литературы, интернет-источники)

Для педагога:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – Москва: Академия, 2012. – 336 с. — ISBN 978-5-7695- 94-83-0. - Текст: непосредственный.
2. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - Москва: Академия, 2017. – 177 с. - ISBN 978-5-4468-58-18-7. - Текст: непосредственный.
3. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. - Академия, 2014.- 128 с. - ISBN 978-5-4468-0189-3. - Текст: непосредственный.

Для учащихся и родителей:

1. Габриела, С. Покажи мне, как готовить! Пошаговая энциклопедия по миру кулинарии / С. Габриела. - Москва: ЛитРес, 2017. - 257 с. - ISBN 978-5-699- 90991-9. - Текст: непосредственный.
2. Климова, М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ М.В. Климова. - Москва: Славянский Дом книги, 2018. – 576 с.- ISBN 978-5-91503-209-4. - Текст: непосредственный.
3. Комиссарова, О.А. Закуски и канапе/ О.А. Комиссарова.- Москва: Феникс, 2015. – 86 с. - ISBN 978-5-222-23716-8. - Текст: непосредственный.
4. Курнавина, Е. Один дома. Готовим без мамы, бабушки и жены/ Е. Курнавина. - Москва: Издательский Дом Мещерякова, 2014. – 192 с. - ISBN 978-5-91045-689-5. - Текст: непосредственный.
5. Милянчиков, С.В. Энциклопедия с развивающими заданиями. Кулинария/ С.В. Малянчиков. - Москва: УМка, 2020. - 48 с. - ISBN 978-5-506-04306-5. - Текст: непосредственный.
6. Похлебкин, В.В. Национальные кухни народов мира/ В.В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 1990. – 639 с. - ISBN 5- 9524-0718-8. - Текст: непосредственный.

Электронные ресурсы:

1. Данилов, А. М. Кухня народов Кавказа: практикум. Бакалавриат/ А.М. Данилов, Н. В. Судакова, Ж. В. Бучахчан. - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 171 с. URL: <https://book.ru/book/928815> (дата обращения: 07.08.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Book.ru. - Текст: электронный.
2. Кулиненков, О.С. Диета в практике спорта. Книга о вкусной и полезной пище спортсмена: Научно-популярное издание/ О.С. Кулиненков, А.Н. Борисов, Л.С. Юрина. - Москва: Спорт, 2021. - 364 с. – ISBN 978-5-907225-45-9. URL: <https://book.ru/book/940699> (дата обращения: 07.08.2023). - Текст: электронный.
3. Любецкая, Т. Р. Кухни народов мира. Практикум: учебное пособие/ Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - Москва: КноРус, 2023. – 221 с. - ISBN 978-5-406-10520-7. URL: <https://book.ru/book/946244> (дата обращения: 07.08.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Book.ru. - Текст: электронный.
4. Соколова, Л. В., Экономическое воспитание младших школьников: учебно-методическое пособие/ Л. В. Соколова, А. В. Молчанова. - Москва: Русайнс, 2023. - 146 с.- ISBN 978-5-466-03337-3. URL: <https://book.ru/book/950224> (дата обращения: 07.08.2023). — Текст: электронный.

5. Энциклопедия питания. Том 9. Основы лечебного и лечебно-профилактического питания: справочное издание/ Е. В. Новикова, В. Г. Горбань, Н. В. Дуденко [и др.]; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. - Москва: КноРус, 2024. - 215 с. - ISBN 978-5-406-12136-8. URL: <https://book.ru/book/950612> (дата обращения: 07.08.2023). - Текст: электронный.

Оценочные материалы

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводятся: входной, текущий контроль, итоговое оценивание.

Входной контроль проводится на первом занятии с целью выявления первоначального уровня знаний и умений, возможностей учащихся и определения природных качеств (терпение, целеустремленность, усидчивость и т.д.).

Формы:

- анкетирование;
- педагогическое наблюдение;
- выполнение практических заданий.

Диагностика творческих знаний и умений, проводится с каждым обучающимся индивидуально.

Во время проведения входной диагностики педагог заполняет Информационную карту «Определение уровня развития творческих качеств учащихся», пользуясь следующей шкалой:

Оценка параметров		Уровень по сумме баллов	
начальный уровень	1	5-9	начальный уровень
средний уровень	2	10-14	средний уровень
высокий уровень	3	15-18	высокий уровень

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии для отслеживания уровня освоения учебного материала программы.

Формы:

- педагогическое наблюдение;
- выполнение практических заданий.

Итоговое оценивание (итоговый контроль) проводится на последнем занятии.

Формы:

- анализ педагогом и обучающимися качества выполнения работ;
- презентация творческих работ для сверстников, учащихся младших групп, педагогов.

Система контроля результативности

Задачи	Результаты (диагностические показатели)	Формы и средства выявления и фиксации результатов (диагностические методы)	Формы и средства предъявления результатов	Периодичность диагностики
Обучающие:	Предметные:	Анкетирование	Оценочный лист Карта педагогического мониторинга	28.10. - 03.11.2023

Развивающие:	Метапредметные:	Демонстрация выполненных работ	Бланк «Качество работы»	02-03.11.2023
Воспитатель- ные:	Личностные:	Творческая презентация	Карта учета творческих достижений Карта оценки результативности	03.11.2023

Оценочный лист

Ф.И. О. обучающегося _____
 Практическое занятие _____

№	Критерии для оценки	Количество баллов	Самооценка	Оценка педагога ДО
1	Умение правильно подготовиться к работе: – подбор материалов, инструментов и приспособлений – организация рабочего места	1		
2	Умение аккуратно оформить работу	1		
3	Умение работать самостоятельно	1		
4	Умение уважать окружающих, соблюдая дисциплину на занятии	1		
5	Умение соблюдать охрану труда	1		
6	Умение правильно определять порядок работы	1		
7	Умение ориентироваться в решении поставленных задач	1		
8	Умение выполнять работу по образцу	1		
9	Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов	1		
	ИТОГО (сумма баллов)	9		
	Уровень выполнения работы			

Характеристика уровней выполнения работы

Уровень	Низкий	Пониженный	Базовый	Повышенный	Высокий
Баллы	0-2	3-6	6	7-8	9

Бланк «Качество работы»

Ф.И. О. обучающегося _____

Наименование программы ОДОД _____

№ п/п	Критерии оценки качества работы	Количество баллов
1	Изделие выполнено точно по технологической карте, соответствует образцу	
2	Общее визуальное оформление блюда (качество, эстетичность, аккуратность, дизайнерское оформление. оригинальность)	
3	Правильность выполнения приемов труда, выбор оптимальных идей	
4	Выполнение работы самостоятельно, тщательное планирование труда, предложенного педагогом	
5	Соблюдение этапов работы	
6	Задание выполнено в полном объеме и в установленный срок	
7	Обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы педагога	
8	Добросовестное отношение к труду, к инструментам - бережное, экономное	
9	Проявление потребности в саморазвитии	
10	Демонстрация интереса к приготовлению блюд	

Характеристика уровней выполнения работы

Уровень	Низкий	Пониженный	Базовый	Повышенный	Высокий
Баллы	0-4	5-6	7-8	8-9	10

Карта учета творческих достижений

Ф.И.О. обучающегося _____

Наименование программы ОДОД _____

№ п/п	Критерии оценки	Количество баллов
1	Владение эстетическим и художественным вкусом	
2	Проявление творческой активности (самостоятельное приготовление блюда, предложение своих идей)	
3	Стремление продемонстрировать чувство уважения к традициям народа (использование названий элементов национального блюда, исторических сведений, приведение примеров традиций своей семьи)	
4	Добросовестное отношение к выполняемой работе, аккуратность в работе	
5	Уважение к труду окружающих (умение слушать, бережно относиться к инструментам)	
6	Дисциплинированность	
7	Внимательность: блюдо выполнено точно по технологической карте, соответствует образцу	
8	Стремление к своевременности выполнения поставленных задач	
9	Активное участие в презентации (рассказ о блюдах, этапах выполнения работы и др.)	
10	Участие в мероприятиях других образовательных учреждений	

Характеристика уровней выполнения работы

Уровень	Низкий	Пониженный	Базовый	Повышенный	Высокий
Баллы	0-4	5-6	7-8	8-9	10

Карта педагогического мониторинга

Приложение 4

Педагог _____ дополнительная общеразвивающая программа « _____ »

Критерии определения результативности

№ п/п	ФИО обучающегося	Предметные результаты обучаемости по программе				Метапредметные результаты обучаемости по программе				Результаты личностного развития учащихся в процессе освоения программы				Уровень освоения программы учащимся	
		Результат 1	Результат 2	Результат 3	Итоговый балл	Результат 1	Результат 2	Результат 3	Итоговый балл	Результат 1	Результат 2	Результат 3	Итоговый балл		
		итоговый контроль													
1															
2															
...															
15															
ИТОГО															

Итоги диагностики промежуточного/итогового контроля педагог заносит в Ведомость, используя следующую шкалу:

Планируемые результаты (предметные, метапредметные, личностные)	Качественная оценка достижений	Обозначение	Критерии результативности
Результат 1 Результат 2 Результат 3	Высокий уровень	В	Высокая степень развития навыков/способностей/качеств, при которых учащийся способен применять их в нестандартных ситуациях.
	Выше среднего уровень	ВС	Учащийся освоил навык, развил способности, приобрел качества и эффективно их применяет в стандартных, типовых ситуациях
	Средний уровень	С	Учащийся находится в процессе освоения данных навыков/приобретения способностей/ качеств и может применять их на практике
	Низкий уровень	Н	Учащийся слабо владеет навыками/не стремится развить способности/ усовершенствовать качества, ему сложно применять их на практике

Карта оценки результативности учащегося по дополнительной общеразвивающей программе

№ п/п	Результаты	Параметры оценки уровня освоения программы	Характеристика низкого уровня освоения программы	Оценка уровня освоения программы (в баллах)					Характеристика высокого уровня освоения программы
				Очень слабо	Слабо	Удовлетво рительно	Хорошо	Очень хорошо	
1	Предметные результаты	Опыт освоения теоретической информации (объём, прочность, глубина)	Информация не освоена	1	2	3	4	5	Информация освоена полностью в соответствии с задачами программы
2	Предметные результаты	Опыт практической деятельности (степень освоения способов деятельности: умения и навыки)	Способы деятельности не освоены	1	2	3	4	5	Способы деятельности освоены полностью в соответствии с задачами программы
3	Личностные результаты	Опыт эмоционально- ценностных отношений (вклад в формирование личностных качеств учащегося)	Отсутствует позитивный опыт эмоционально- ценностных отношений (проявление элементов агрессии, защитных реакций, негативное, неадекватное поведение)	1	2	3	4	5	Приобретён полноценный, разнообразный, адекватный содержанию программы опыт эмоционально-ценностных отношений, способствующий развитию личностных качеств учащегося
4	Личностные результаты	Опыт общения и поведения в социуме	Общение отсутствовало (ребёнок закрыт для общения)	1	2	3	4	5	Приобретён опыт взаимодействия и сотрудничества в системах «педагог- учащийся» и «учащийся-учащийся».

5	Метапредметные результаты	Опыт творчества	Освоены элементы репродуктивной, имитационной деятельности	1	2	3	4	5	Приобретён опыт самостоятельной творческой деятельности (оригинальность, индивидуальность, качественная завершенность результата)
6	Метапредметные результаты	Мотивация и осознание перспективы	Мотивация и осознание перспективы отсутствуют	1	2	3	4	5	Стремление ребёнка к дальнейшему совершенствованию в данной области (у ребёнка активизированы познавательные интересы и потребности)
			Итоговый балл						-

Общая оценка уровня освоения программы:

7-18 баллов – программа освоена на низком уровне;

19-24 баллов – программа освоена на среднем уровне;

25-30 баллов – программа освоена на высоком уровне.