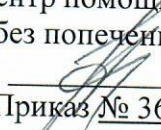


БУ СО ВО « Белозерский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»

Принята на заседании социального  
консилиума Протокол № 5  
от « 9 » августа 2019 г.

Утверждаю:  
Директор БУ СО ВО « Белозерский  
центр помощи детям , оставшимся  
без попечения родителей»  
 С.И. Неронова  
Приказ № 36/2 от «12 » августа 2019г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая  
программа  
« Кулинарная мастерская»**

Категория : 7-18 лет  
Срок реализации программы: 2 года  
Разработал: воспитатель  
Рыжкова Елена Викторовна

г. Белозерск  
2019г.

## Пояснительная записка

Воспитание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в современном российском обществе реализуется, в основном, в центрах помощи детям, оставшимся без попечения родителей, которые остаются основными социальными институтами, обеспечивающими воспитательный процесс и подготовку детей к жизни в обществе. Учитывая особый образ жизни в центре, возникла необходимость подготовки воспитанников к самостоятельной жизни и формирования у них определенных социальных знаний, умений, навыков. По статистическим данным на вопрос о трудностях, возникающих перед выпускниками Центров, 25% детей ответили:

- неумение готовить;
- самостоятельно распределять имеющиеся средства для проживания;
- устраивать быт.

Поэтому, программа по кулинарии, её реализация поможет подготовить детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, к преодолению трудностей социализации. Программа «Кулинарная мастерская» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомится с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов. Выйдя из центра, воспитанники создадут семьи и смогут применить свои знания в быту. Обучение навыкам кулинарии является одним из приоритетных направлений в работе с воспитанниками. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарная мастерская» направлена на оказание помощи воспитанникам Центра в дополнительной профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников. Занятия по программе позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении множества кулинарных блюд и их эстетического оформления. Программа рассчитана на детей с 7 до 18 лет, она построена по принципу «от простого к сложному», не предполагает разделение при обучении на девочек и мальчиков. Основная часть времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность.

Срок реализации программы- 2 года.

1 год - блюда первого уровня сложности.

2 год – закрепление первого года обучения, блюда второго уровня сложности.



## Учебно-тематический план 1 год обучения

№	Название раздела	Количество часов		
		теория	практика	всего
1	Вводное занятие	1	2	2
2	Овощные блюда	5.20	10.40	16
3	Изделия из круп	5.20	10.40	16
4	Первые блюда	6	12	18
5	Мучные и творожные блюда	6	12	18
6	Напитки и соусы	5.20	10.40	16
7	Бутерброды и омлеты	5.20	10.40	16
8	Мясные блюда	6.40	13.20	20
9	Рыбные блюда	5.20	10.40	16
10	Итоговые занятия по курсу первого года обучения	6	12	18
	Итого:			156ч.

## Содержание учебного плана программы 1 года обучения

**Тема 1.** Вводное занятие.

**Теория.** Знакомство с целями и задачами работы КВД, с правилами поведения, девизом, эмблемой, с этапами, темами занятий,

**Практика.** Завести кулинарные индивидуальные дневники (копилка рецептов, полезных советов), распределение формы (фартуки, косынки.) Семейное чаепитие «Разговор по душам».

**Тема 2.** Блюда из овощей.

**Теория.** «История хороших манер», определение термина «этикет», происхождение и значение, виды и нормы.

**Практика.** Приготовление картофельного пюре.

**Тема 3.** Блюда из овощей.

**Теория.** «Полезные и вредные продукты», распределение на группы, определение на вкус, по запаху. Просмотр видеоролика о пользе овощей.

**Практика.** Приготовление винегрета овощного.

**Тема 4.** Блюда из овощей.

**Теория.** «Прошу к столу», общие правила, маленькие хитрости гостеприимного хозяина.

**Практика.** Салат из свёклы с чесноком.

**Тема 5.** Блюда из овощей.

**Теория.** Как пользоваться столовыми приборами: вилкой, ножом, ложкой.

**Практика.** Салат «Деревенский» (картофельный с зеленым горошком).

**Тема 14.** Изделия из круп.

**Теория.** «Как быстро научиться готовить», доступная литература с простыми рецептами, советами (знакомство с книжной выставкой), консультации и рекомендации из своего опыта.

**Практика.** Рис отварной (гарнир).

**Тема 15.** Изделия из круп.

**Теория.** «Дела домашние», разнообразие моющих и чистящих средств, выбор губок для разной посуды, практикум.

**Практика.** Греча отварная (гарнир).

**Тема 16.** Изделия из круп.

**Теория.** «Люблю я макароны...» -оказывается, это диетический продукт( при правильном приготовлении), интересная информация о макаронах, просмотр видеоролика.

**Практика.** Отварные макаронные изделия с сыром.

**Тема 17.** Изделия из круп.

**Теория.** «Современный хозяин », экскурсия в торговые центры современной бытовой техники : беседа с менеджерами, продавцами – консультантами.

**Практика.** Поединок «Лучший кулинар в приготовлении каши»

**Ожидаемый результат:**

- различать крупы,

- знать основы рационального питания,

- освоить технологии приготовления различных видов круп (каши, гарниры)

**Тема 18.** Первые блюда.

**Теория.** Общее понятие о супах, их виды, особенности приготовления первых блюд, их классификация.

**Практика.** Суп картофельный с крупой и тушёнкой.

**Тема 19.** Первые блюда.

**Теория.** «Широкий круг общения», как вести себя за столом, как пользоваться столовыми приборами, чего делать нельзя.

**Практика.** Суп картофельный с мясными фрикадельками.

**Тема 20.** Первые блюда.

**Теория.** Информация «Молочные берега», молочные хитрости, многое о молоке.

**Практика.** Лапша молочная.

**Тема 21.** Первые блюда.

**Теория** «Для разумного хозяина – мудрые советы», как выбрать мясо на рынке ( просмотр документального фильма « Правильный выбор»)

**Практика.** Гороховый суп.



**Практика.** Пирог с повидло.

**Тема 30.** Мучные и творожные блюда.

**Теория.** «Хозяюшкины секреты», беседа с шеф – поваром , дискуссия, записи в дневниках.

**Практика.** Булочка «Домашняя».

**Тема 31.** Мучные и творожные блюда.

**Теория.** «Счастливый пельмень», пельменные факты, самые дорогие в мире пельмени, торт из пельменей ( город Красноярск), памятник пельменю (город Ижевск,2004г), показ интересных видео-слайдов «Всё о пельменях»

**Практика.** Пельмени домашние.

**Тема 32.** Мучные и творожные блюда.

**Теория.** «Живи вкусно и легко», творог – достойный конкурент хлеба и молока, один из любимых продуктов человечества, один из самых питательных и полезных продуктов

**Практика.** Творожная запеканка.

**Тема 33.** Мучные и творожные блюда.

**Теория.** «Мечтать не вредно...» (творческий индивидуальный проект ; деловая игра), как ты представляешь свою будущую кухню (описание интерьера или рисунок), твоя бытовая техника, содержимое холодильника.

**Практика.** Сырники.

**Тема 34.** Мучные и творожные блюда.

**Теория.** «Новогодние баталии», составление недорогого праздничного меню, расчёт стоимости блюд для праздничного стола, праздничное украшение стола, деликатные тосты и поздравления.

**Практика.** Вареники «Ленивые» ( творожные , картофельные).

**Тема 35.** Мучные и творожные блюда.

**Теория.** ИТОГОВОЕ.« Кулинарная студия», собери слово, конкурс вопросов «Почему все любят пироги», задания для зрителей ( тематические загадки)

**Практика.** «Вот пирог на семь дорог».

**Ожидаемый результат:**

- различать разные виды теста и их технологию приготовления;
- уметь приготовить некоторую выпечку и блюда из творога;
- знать наименование различных начинок для мучных изделий.

**Тема 36.** Напитки и соусы.

**Теория.** « Молочные реки, кисельные берега», история, свойства и состав киселя, польза напитка, овсяный кисель – русский бальзам, самый старинный кисель.

**Практика.** Кисель.

**Тема 37.** Напитки и соусы.

**Теория.**« Вкус детства», история напитка (компота), польза и возможный вред, виды.

**Тема 45.** Бутерброды и омлеты.

**Теория.** « Дела домашние», складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами (практикум).

**Практика.** Бутерброды с сельдью.

**Тема 46.** Бутерброды и омлеты.

**Теория.** «Волшебная кухня», откуда произошли названия известных блюд, горячий бутерброд с помощью утюга.

**Практика.** Бутерброды горячие или «Ленивая пицца» (микроволновая печь).

**Тема 47.** Бутерброды и омлеты.

**Теория.** «Хлеб – всему голова», блюда из чёрствого хлеба, бережное, уважительное отношение к хлебу, народные приметы.

**Практика.** Гренки в яйце.

**Тема 48.** Бутерброды и омлеты.

**Теория.** « Интересные факты о яйце», миф о яйце «Бить или не бить, вот в чём вопрос...», народные приметы о яйце, баллада о яйце.

**Практика.** Омлет с колбасой или сосисками.

**Тема 49.** Бутерброды и омлеты.

**Теория.** История появления омлета, омлет в кухнях мира (видеоролик), обсуждение.

**Практика.** Омлет с сыром.

**Тема 50.** Бутерброды и омлеты.

**Теория.** « Советы от опытной хозяйки» (цикл лекций), как резать лук и не плакать, как сварить яйцо в полиэтиленовом пакете, как правильно солить еду и др.

**Практика.** Омлет с зелёным горошком.

**Тема 51.** Бутерброды и омлеты.

**Теория.** ИТОГОВОЕ. «Парад блюд»- «Библиотека юного кулинара» (просмотр интересных слайдов) - экскурсия в кулинарию (беседа с шеф – поваром: узнать о разновидностях пиццы и секрете её приготовления)

**Практика.** Конкурс по подгруппам: «Самая модная пицца», эксклюзивный бутерброд с элементами карвинга.

***Ожидаемый результат:***

*-уметь из минимума продуктов приготовить красивое, простое блюдо;*

*- уметь готовить некоторые блюда из яиц, правильно солить пищу.*

**Тема 52.** Мясные блюда.

**Теория.** «Что такое вегетарианство? «За» и «против». Польза и вред. Интересная информация от сторонников вегетарианства.

**Практика.** Котлеты из курицы.

**Тема 53.** Мясные блюда.



- *знать различные виды мяса,*
- *уметь работать с мясом и знать технологию его приготовления.*

**Тема 62.** Рыбные блюда.

**Теория.** «Самые необходимые предметы на кухне». Рабочие поверхности, кухонное оборудование, кухонные раковины, место для хранения.

**Практика.** Рыба отварная.

**Тема 63.** Рыбные блюда.

**Теория.** «Портрет товара» (Проектная деятельность).

Надёжность, удобство, комфорт, красота, новизна, оригинальность, сочетаемость, ценность, качество.

**Практика.** Котлета рыбная.

**Тема 64.** Рыбные блюда.

**Теория.** « Каждую крошку в ладошку», просмотр видеофильма, беседа – диспут.

**Практика.** Рыба жареная.

**Тема 65.** Рыбные блюда.

**Теория.** « Советы от опытной хозяйки» (цикл лекций): Как удалить ржавчину с кухонной утвари. Как удалить налёт с чайника и чашек. Что сначала сделать с новой посудой.

**Практика.** Рыба, запеченная в кляре.

**Тема 66.** Рыбные блюда.

**Теория.** Обсуждение: « Экономим копейку». Просмотр поучительного видеофильма.

**Практика.** Рыбное заливное.

**Тема 67.** Рыбные блюда.

**Теория.** «Еда студенческая». Быстро, дёшево и вкусно. Рецепты экономных блюд.

**Практика.** Рыба тушеная в томате с овощами.

**Тема 68.** Рыбные блюда.

**Теория.** « Вкусный разговор» о ресторанной пище.

Как пользоваться меню. Путешествие по кухням народов мира (просмотр мини фильма « В уютном ресторане...»

**Практика.** Рыба фаршированная, запеченная в фольге.

**Тема 69.** Рыбные блюда.

**Теория.** ИТОГОВОЕ. «Меню-ТВ» - конкурс «Кулинарные изыски» (составить рыбное меню, используя кулинарные газеты, журналы, интернет.)

- конкурс «Какая бывает рыба?»;

- конкурс « Чёрный ящик»;

- игра «Рыбный витамин».

**Практика.** Практика на лучшее приготовление рыбного блюда. Подведение итогов.

**Ожидаемый результат:**

**Практика.** «Кулинарные шедевры» Приготовление кулинарных блюд.

Конечный ожидаемый результат:

- иметь знания и навыки приготовления несложных блюд;
- знать технологию приготовления основных русских блюд;
- знать основные этапы развития кулинарии;
- уметь пользоваться современной бытовой техникой;
- уметь работать в коллективе, правильно анализировать свои результаты и результаты своих товарищей;
- понимать, что умение готовить всегда пригодиться в жизни.



**Тема 4.** Гигиена приготовления пищи.

**Теория.** Гигиена приготовления пищи: овощи, фрукты

**Практика.** Обработка картофеля, свеклы, моркови, яблок, груш. Винегрет с яблоками.

**Тема 5.** Гигиена приготовления пищи.

**Теория.** Гигиена приготовления пищи: свежемороженая рыба.

**Практика.** Обработка замороженной рыбы (треска). Запеченная рыба в фольге.

**Тема 6.** Гигиена приготовления пищи.

**Теория.** Гигиена приготовления пищи: птица

**Практика.** Обработка курицы. Курица, приготовленная в пакетах для запекания.

***Ожидаемый результат:***

- проявление у детей интереса к кулинарному искусству, творческой активности через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребёнка;

- знать о правилах гигиены и безопасности труда;

- знать и уметь применить на практике способы нарезки овощей, освоить несложные элементы карвинга.

**Тема 7.** Консервирование овощей, фруктов и ягод.

**Теория.** Способы маринования огурцов.

**Практика.** Консервирование огурцов горячим маринадом.

**Тема 8.** Консервирование овощей, фруктов и ягод.

**Теория.** Способы маринования помидоров.

**Практика.** Холодный способ засолки помидоров.

**Тема 9.** Консервирование овощей, фруктов и ягод.

**Теория.** «Секреты кабачка». Просмотр видеоролика о различных способах консервирования.

**Практика.** Приготовление кабачковой икры.

**Тема 10.** Консервирование овощей, фруктов и ягод.

**Теория.** Полезные свойства капусты белокочанной.

**Практика.** Приготовление квашеной капусты «Минутка».

**Тема 11.** Консервирование овощей, фруктов и ягод.

**Теория.** «Ягодное лукошко». Встреча с врачом – диетологом, правила удачной консервации.

**Практика.** Варенье из черноплодной рябины.

**Тема 12.** Консервирование овощей, фруктов и ягод.

**Теория.** «Чудотворный напиток», Рассказ об истории компота.

**Практика.** Компот из яблок.

**Тема 13.** Искусство чайного стола.

**Теория. ИТОГОВОЕ.**

«Кулинарный поединок». Конкурсы: - проект «фантастического блюда» на листе бумаги;  
- аукцион мясных блюд.

**Практика.** Практический экзамен по подгруппам. Любое блюдо на выбор участников, согласно выданным продуктам.

**Ожидаемый результат:**

- уметь работать с ножом;
- знать технологию приготовления различных видов мяса;
- уметь по технологии готовить блюда из мяса.

**Тема 23.** Правила хорошего тона.

**Теория.** Что присуще человеку с хорошими манерами (тест по этикету).

**Практика.** Запеканка яичная с овощами и рисом.

**Тема 24.** Правила хорошего тона.

**Теория.** «Этикет от А до Я» - азбука правил хорошего тона.

**Практика.** Винегрет фруктовый.

**Тема 25.** Правила хорошего тона.

**Теория.** «Русская семерка». Каковы основы современных представлений об этикете?

**Практика.** Салат «Королевский».

**Тема 26.** Правила хорошего тона.

**Теория.** Учим современный этикет. Как вести себя за утренним чаем или кофе?

**Практика.** Макаронник с овощами.

**Тема 27.** Правила хорошего тона.

**Теория.** Еда и кухня. Правила хорошего тона за столом.

**Практика.** Пикантный картофель.

**Тема 28.** Правила хорошего тона.

**Теория.** «И на нашей улице будет праздник». Основные правила поведения за столом.

**Практика.** Куриный шашлык.

**Тема 29.** Праздничные баталии.

**Теория.** Творческий индивидуальный проект «Мечтать не вредно...» - как ты представляешь свою будущую кухню (описание интерьера или рисунок) - твоя бытовая техника - содержимое холодильника.

**Практика.** Запеканка из картофеля и моркови.

**Тема 30.** Праздничные баталии.

**Теория. ИТОГОВОЕ.** «Едим правильно и с удовольствием» - что ты знаешь об эстетике процесса поедания вкусной и здоровой пищи; - меню моего праздничного новогоднего стола.



*- уметь приготовить рыбу разными способами.*

**Тема 39.** Десерты.

**Теория.** Современные десерты. Технология их приготовления.

**Практика.** Торт из крекера « Рыбки»

**Тема 40.** Десерты.

**Теория.** Теория большого бутерброда.

**Практика.** Клуб - сэндвич

**Тема 41.** Десерты.

**Теория.** Теория и практика низкоуглеводного питания. Напитки-десерты.

**Практика.** Напиток мятный, тонизирующий.

**Тема 42.** Десерты.

**Теория.** Тирамису. История одного десерта.

**Практика.** Классический тирамису в домашних условиях.

**Тема 43.** Десерты.

**Теория.** Разговор «Почему многие люди любят шоколад?»

**Практика.** Чернослив в шоколаде.

**Тема 44.** Десерты.

**Теория.** Теория вкусной жизни или на какой десерт вы похожи (тестирование.)

**Практика.** Творожно-малиновый десерт.

**Тема 45.** Десерты.

**Теория.** Крем-калорийность. Полезные свойства и вред.

**Практика.** Рулет со сгущенкой.

**Тема 46.** Десерты.

**Теория.** ИТОГОВОЕ. Мозговой штурм «Парад десертов».

**Практика.** Конкурс по подгруппам: «Самый модный десерт»

***Ожидаемый результат:***

*- усвоить технологию приготовления десертов;*

*- совершенствовать и развивать умения и навыки при подаче десерта на стол.*

**Тема 47.** Изделия из теста.

**Теория.** Разновидность теста, историческая справка.

**Практика.** Домашняя выпечка «Булочка с изюмом».

**Тема 48.** Изделия из теста.

**Теория.** Инструменты для раскатки теста.

**Практика.** Чебуреки.

**Тема 59.** Национальные блюда.

**Теория.** Особенности национальной кухни. Просмотр видеороликов.

**Практика.** Приготовление блюда по выбору детей.

**Тема 60.** Национальные блюда.

**Теория.** Фестиваль национальной кухни. Просмотр документального фильма «Национальная красота кулинарных блюд»

**Практика.** Рыба тушеная в томате с овощами.

**Тема 61.** Национальные блюда.

**Теория.** Лучшие блюда Италии. Что больше всего предпочитают итальянцы на праздничном столе.

**Практика.** Спагетти с соусом «Болонез».

**Тема 62.** Национальные блюда.

**Теория.** ИТОГОВОЕ. « Громкое дело. Великая тайна еды.» - устный зачет по подгруппам; - индивидуальный творческий проект «Романтический ужин».

**Практика.** Практический экзамен 1-я группа: блюдо русской кухни; 2-я группа: блюдо национальной кухни.

**Ожидаемый результат:**

- *знать традиции русской и национальной кухонь;*

- *усвоить технологию приготовления некоторых блюд.*

**Тема 63.** Итоговые занятия по курсу второго года обучения.

**Теория.** Викторина «Всё о кулинарии».

**Практика.** Блюдо из овощей (на выбор группы детей).

**Тема 63.** Итоговые занятия по курсу второго года обучения.

**Теория.** Мозговой штурм «Все о консервировании» (тематика октября).

**Практика.** Угощение чаем собственного приготовления. Дружеское семейное застолье.

**Тема 63.** Итоговые занятия по курсу второго года обучения.

**Теория.** Деловая игра «Мясной пир» (тематика ноября).

**Практика.** Приготовление мясного блюда на выбор.

**Тема 63.** Итоговые занятия по курсу второго года обучения.

**Теория.** Круглый стол на тему: «Правила хорошего тона, праздничные баталии» (тематика декабря).

**Практика.** Сервировка праздничного стола.

**Тема 63.** Итоговые занятия по курсу второго года обучения.

**Теория.** «Рыбный поединок» Турнир знатоков в области приготовления рыбных блюд (тематика января).

**Практика.** Приготовление любого рыбного блюда.



## Методическое обеспечение.

Наименование раздела	Форма занятий	Приёмы и методы	Техническое оснащение	Формы проведения итогов «Кулинарная мастерская»
<b>Кулинария</b>	Теоретические занятия, практическая работа, экскурсии, защита поисково-исследовательских проектов, выставка-дегустация.	Разъяснительная беседа, практическая работа, объяснение нового материала, показ, рассказ, самостоятельная работа, модульное обучение, метод проблемно-развивающего обучения, ИКТ, КТД.	Электрическая кухонная плита, посуда, электроприборы, инструменты и приспособления для приготовления пищи, холодильник. Экран, мультимедийный проектор, компьютер, фотоаппарат,	Конкурс на лучшую работу, опрос, итоговая выставка работ воспитанников, педагогическое наблюдение, презентация проектов.

### Список литературы

1. Абакумова Л.Н. Дом - семь «Я»: Программа экспериментального курса предметной области «Технология». С-Пб. Русский издательский дом, 2016г.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: М.Экономика, 2017 г.
3. Горкин А.П. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства: М.Большая Российская Энциклопедия, 2018г.
4. Ермакова В.И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: М.Просвещение, 2012 г.
5. Зеленкова О.К. Вегетарианская кухня: М.Радуга, 2005г.
6. Касачев И.Н. Дом хозяйство семья: Ташкент. Узбекистан, 2010г.
7. Симоненко В.Д. Основы семейной экономики: М.Вита-Пресс 2015г.
8. Узун Л.А. Рецепты вкусной жизни : Олма медиа групп 2012г.
9. Информационные ресурсы: презентации, интернет источники

Творческие навыки.	в выполнении практических заданий.	выполняет лишь простейшие практические задания; репродуктивный уровень: выполняет в основном задания на основе образца; творческий уровень: выполняет практические задания с элементами творчества.	5 10	задание
<b>III. Общеучебные умения и навыки ребенка:</b>				
3.1. Умение слушать и слышать педагога.	Адекватность восприятия информации, идущей от педагога	минимальный уровень умений: обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с литературой, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога; средний уровень: работает с литературой с помощью педагога; максимальный уровень: работает с литературой самостоятельно, не испытывает затруднений.	1 5 10	Исследовательская работа
3.2. Умение организовать свое рабочее место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место и убирать его за собой	уровни – по аналогии с п. 3.1.		
3.3. Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям	минимальный уровень: ребенок овладел менее чем ½ объема навыков соблюдения правил безопасности, предусмотренных программой; средний уровень: объем усвоенных правил составляет более, чем ½; максимальный уровень: ребенок освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период.	1 5 10	
3.4. Умение аккуратно выполнять работу	Аккуратность и ответственность в работе.	Удовлетворительно, хорошо, отлично.		



- на уровне города, района; - на региональном уровне; - на всероссийском уровне; - на международном уровне.		
--	--	--

Приложение 3

**Мониторинг личностного развития воспитанников  
в процессе освоения ими дополнительной общеобразовательной  
общеразвивающей программы**

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Баллы	Методы диагностики
<b>I. Организационно-волевые качества:</b>				
1.1. Терпение	Способность переносить (выдерживать) известные нагрузки в течение определенного времени, преодолевать трудности.	- терпения хватает менее чем на ½ занятия; - терпения хватает больше чем на ½ занятия; - терпения хватает на все занятие.	1 5 10	Наблюдение
1.2. Воля	Способность активно побуждать себя к практическим действиям	- волевые усилия ребенка побуждаются извне; - иногда – самим ребенком; - всегда – самим ребенком.	1 5 10	Наблюдение
1.3. Самоконтроль	Умение контролировать свои поступки (приводить к должному свои действия).	- ребенок постоянно находится под воздействием контроля извне; - периодически контролирует себя сам; - постоянно контролирует себя сам.	1 5 10	Наблюдение
<b>II. Ориентационные качества:</b>				
2.1. Самооценка	Способность оценивать себя адекватно реальным достижениям.	- завышенная; - заниженная; - нормальная.	1 5 10	Анкетирование
2.2. Интерес к занятиям детского объединения	Осознанное участие ребенка в освоении образовательной программы.	- интерес к занятиям продиктован ребенку извне; - интерес поддерживается периодически	1 5 10	Анкетирование

**Индивидуальная карточка учета результатов  
обучения по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей  
программе  
(в баллах, соответствующих степени выраженности измеряемого  
качества)**

Фамилия, имя ребенка \_\_\_\_\_  
 Возраст \_\_\_\_\_  
 Вид и название детского объединения \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О. педагога \_\_\_\_\_  
 Дата начала наблюдения \_\_\_\_\_

Сроки диагностики	1 год	
	начало учебного года	конец учебного года
Показатели		
I. Организационно-волевые качества: 1.1. Терпение 1.2. Воля 1.3. Самоконтроль		
II. Ориентационные качества: 2.1. Самооценка 2.2. Интерес к занятиям		
III. Поведенческие качества: 3.1. Конфликтность 3.2. Темп сотрудничества		
IV. Личностные достижения воспитанника		