

## Договор о сетевой форме реализации образовательных программ

п. Буланаш

"02" сентября 2024г.

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 12» (МБДОУ № 12), в лице заведующего Строжковой Ольги Кирилловны, действующий на основании Устава, осуществляющее образовательную деятельность на основании лицензии от «06» февраля 2012г. №14953 серия 66Л01 №0003985, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, именуемое в дальнейшем «Базовая организация» и Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации» (МАОУ ДО «ЦОиПО»), в лице директора Холотковой Натальи Александровны, действующего на основании Устава, осуществляющее образовательную деятельность на основании лицензии от «19» августа 2013г. №17416 серия 66Л01 №0003408, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, именуемая в дальнейшем «Организация - участник», а вместе в дальнейшем именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является реализация Сторонами образовательной программы по ранней профориентации воспитанников ДОУ.

1.2. Модуль образовательной программы по ранней профориентации утверждается Организацией-участником и согласовывается с Базовой организацией (Приложение 1).

1.3. Образовательная программа реализуется в период с 02 сентября 2024 г. по 31 мая 2025 г.

### 2. Осуществление образовательной деятельности при реализации Образовательной программы

2.1. Части Образовательной программы (учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, иные компоненты), реализуемые каждой из Сторон, их объем и содержание определяются Образовательной программой и настоящим Договором.

2.2. При реализации Образовательной программы Стороны обеспечивают соответствие образовательной деятельности требованиям ст.15 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

2.3. Число обучающихся по Образовательной программе (далее - обучающиеся) составляет от 10 до 25 человек.

Поименный список обучающихся (Приложение 2), направляется Базовой организацией в Организацию - участник не менее чем за 5 рабочих дней до начала реализации Организацией-участником соответствующих частей Образовательной программы.

При изменении состава обучающихся Базовая организация должна незамедлительно проинформировать Организацию - участника.

2.4. Базовая организация обеспечивает явку обучающихся, согласно спискам и расписанию. В случае невозможности посетить занятия, согласно расписанию, Базовая организация заранее уведомляет в письменной форме директора Организации-участника.



2.5. Расписание занятий по реализации Организацией-участником Образовательной программы, в том числе время, место ее реализации, определяются приложением 3 к настоящему Договору.

2.6. Освоение обучающимися Образовательной программы в Организации-участнике сопровождается осуществлением текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестацией, проводимой в формах и в порядке, установленном локальными нормативными актами Организации-участника.

2.7. Организация-участник и Базовая организация закрепляет настоящим договором ответственных лиц за реализацию Образовательной программы, реализуемой в сетевой форме:

Со стороны Базовой организации – Аргучинская Анастасия Васильевна, старший воспитатель, 8-922-141-81-96

Со стороны Организации участника – Мошкина Наталия Валерьевна, заместитель директора по учебной работе, 8-909-002-93-70

Об изменении указанного в настоящем пункте ответственного лица одной из Сторон необходимо незамедлительно проинформировать другую Сторону.

2.8. Базовая организация внутренним приказом закрепляет сопровождающих лиц, ответственных за жизнь и здоровье обучающихся во время следования до Организации-участника и обратно, если таковыми не являются родителями (законными представителями) ребенка.

### **3. Финансовое обеспечение реализации Образовательной программы**

3.1. Базовая организация осуществляет реализацию Организацией-участником части Образовательной программы на основании заключаемого Сторонами договора безвозмездного оказания услуг в сфере образования.

### **4. Срок действия Договора**

4.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его заключения.

4.2. Настоящий Договор заключен на период реализации Образовательной программы, предусмотренный пунктом 1.3 настоящего Договора.

### **5. Заключительные положения**

5.1. Условия, на которых заключен Договор, могут быть изменены по соглашению Сторон или в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2. Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон или в судебном порядке по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

5.3. Действие Договора прекращается в случае прекращения осуществления образовательной деятельности Базовой организации, приостановления действия или аннулирования лицензии на осуществление образовательной деятельности Базовой организации, прекращения деятельности Организации-участника, приостановления действия или аннулирования лицензии на осуществление образовательной деятельности Организации-участника.

5.4. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.5. Настоящий Договор составлен в 2 экземплярах, по одному для каждой из сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу. Изменения и дополнения

настоящего Договора могут производиться только в письменной форме и подписываться уполномоченными представителями Сторон.

5.6. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:  
приложение 1 – Модуль образовательной программы социально-гуманитарной направленности по ранней профориентации «Пекарня для дошколят»  
приложение 2 - Список обучающихся,  
приложение 3 - Расписание.

## 6. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Базовая организация:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №12»

ИНН: 6602007815

Юридический и фактический адрес:

623794, Свердловская область,  
Артемовский район, п. Буланаш,  
ул. Комсомольская, 10а  
тел. 8(34363) 54102

Сайт: <https://12art.tvoysadik.ru/>

Эл. почта: [ryabinka12@inbox.ru](mailto:ryabinka12@inbox.ru)

Организация-участник:

Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного образования и профессиональной ориентации»

ИНН: 6602007614

Юридический и фактический адрес:

623794, Свердловская область,  
Артемовский район, п. Буланаш,  
ул. Коммунальная, 10  
тел: 8(34363) 54900

сайт: <http://цоипо.рф/>

Эл.почта: [coipo@coipo.ru](mailto:coipo@coipo.ru)

Вконтакте: <https://vk.com/coipo>



Заведующий МБДОУ №12

/О.К. Строжкова/



Директор МАОУ ДО «ЦОиПО»

/Н.А. Холоткова/



Управление образования Артемовского городского округа

Утверждено:  
Заведующий МБДОУ № 12  
/Строжкова О.К./



Утверждено:  
Директор МАОУ ДО «ЦОиПО»  
/Холоткова Н.А./



Модуль образовательной программы  
социально-гуманитарной направленности по ранней профориентации  
«Пекарня для дошколят»

Для детей старшего дошкольного возраста (5-7 лет)  
Срок реализации – 1 год

п. Буланаш  
2024 г

## Содержание

<b>Комплекс основных характеристик</b>	
1. Пояснительная записка.....	3
1.1. Актуальность программы .....	4
1.2. Направленность программы.....	4
1.3. Адресат программы.....	4
1.4. Объем, срок и уровень освоения программы.....	4
1.5. Формы обучения.....	4
1.6. Особенности организации образовательного процесса.....	4
1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий.....	4
1.8. Цель и задачи программы.....	5
2. Содержание ДООП .....	5
2.1. Учебный (тематический) план.....	5
2.2. Содержание учебного (тематического) плана... ..	7
3. Планируемые результаты .....	8
<b>Комплекс организационно-педагогических условий</b>	
4. Условия реализации ДООП.....	8
4.1. Календарный учебный график .....	8
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	9
4.3. Методические материалы .....	9
4.4. Кадровое обеспечение .....	10
5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы.....	10
Список литературы.....	12
Аннотация.....	14



## Комплекс основных характеристик

### 1. Пояснительная записка

В Федеральном государственном образовательном стандарте дошкольного образования одно из направлений в социально - коммуникативном развитии – это формирование позитивных установок к различным видам труда и творчества.

Профориентация дошкольников, названная ранней профориентацией, становится одним из приоритетных направлений развития образовательной политики государства. Диктует свои условия и технологический прогресс: активная компьютеризация породила целые новые отрасли профессий, и спрос на специалистов, работающих в IT-сфере, неуклонно растёт; возникают и совсем новые профессии.

В жизни каждого человека профессиональная деятельность занимает важное место. С первых шагов ребенка, родители задумываются о его будущем, внимательно следят за интересами и склонностями своего ребенка, стараясь предопределить его профессиональную судьбу.

В рамках преемственности по профориентации детский сад является первоначальным звеном в единой непрерывной системе образования. Дошкольное учреждение – первая ступень в формировании базовых знаний о профессиях. Именно в детском саду дети знакомятся с многообразием и широким выбором профессий. Профориентация дошкольников, названная ранней профориентацией, становится одним из приоритетных направлений развития образовательной политики государства.

*Профориентация дошкольников* – это система мероприятий, направленных на выявление личностных особенностей, интересов и способностей у каждого человека для оказания ему помощи в разумном выборе профессии, наиболее соответствующих его индивидуальным возможностям. Это касается не только выпускников школ. Дошкольный возраст наиболее благоприятен для педагогического воздействия, дети любознательны, при правильном подходе проявляют активный интерес к различным видам труда и творчества. Трехлетний ребенок уже проявляет себя как личность. У него проявляются способности, наклонности, определенные потребности в той или иной деятельности. Зная психологические и педагогические особенности ребенка в детском возрасте можно прогнозировать его личностный рост в том или ином виде деятельности.

Профессиональная ориентация дошкольников – это широкое поле деятельности для педагогов и психологов, новое и еще неизученное направление дошкольной педагогики. В зависимости от способностей, психологических особенностей темперамента и характера, от воспитания ребенка и привития ему ценности труда у детей формируется система знаний о профессиях, интересы и отношение к определенным видам деятельности.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Пекарня для дошколят» (Далее – программа, ДОП «Пекарня для дошколят») – является составляющей частью ранней профориентации для воспитанников дошкольных образовательных учреждений и может быть, как самостоятельной программой, так и модулем в системе ранней профориентационной работы в учреждении дополнительного образования.

Профессиональное самоопределение взаимосвязано с развитием личности на всех возрастных этапах, поэтому дошкольный возраст рассматривается как подготовительный, в котором закладываются основы для профессионального самоопределения в будущем.

Для того чтобы воспитать у детей уважительное отношение к труду, важно обогащать их представления о разных видах профессий взрослых, о роли труда в жизни людей, о результатах труда, о мотивах, которые движут людьми в процессе труда. Дети дошкольного



возраста способны осознавать сущность деятельности взрослых, мотивы и цели их труда, способы достижения результата. Программа «Пекарня для дошколят» направлена на приобщение ребенка к миру общечеловеческих ценностей, на формирование у подрастающего поколения интереса к различным профессиям, к истории народного пекарского творчества, уважения к людям труда, доброго отношения к природе, бережного отношения к труду.

Детская жажда знаний огромна. Развиваясь, она переносится на различные действия, труд людей, их профессии.

Пекарское искусство – основа жизни любого народа, основа его нравственности, всех представлений пищи. Им пронизаны народные обряды, обычаи, все произведения народного кулинарного искусства. Поэтому необычайно важно, не просто обучать детей, а делать это с опорой на народный опыт, на вековые народные традиции, показывая им, как продукт труда истинных умельцев становится настоящим произведением кулинарного искусства. Необходимо научить ребенка ценить настоящую красоту народного кулинарного искусства, научить навыкам работы с продуктами питания, через изучение традиций, обычаев народов.

**1.1. Актуальность программы** продиктована потребностями детей и их родителей. Среди воспитательно-образовательных задач, выдвигаемых обществом, вопросы трудового воспитания детей всегда стоят на первом месте. Ранняя профориентация позволяет повысить интерес у ребёнка к своим психологическим качествам и их развитию. У ребенка формируется эмоциональное отношение к профессиональному миру, ему предоставляется возможность использовать свои силы в доступных видах деятельности.

Таким образом, раннее трудовое воспитание и профориентация является одной из ступенек на пути к успешности во взрослой жизни.

**1.2. Направленность программы.**

- по содержанию является социально-гуманитарной;
- по функциональному назначению – учебно-познавательной;
- по форме организации – индивидуально-ориентированной.

**1.3. Адресат программы.**

Программа рассчитана на обучающихся в возрасте 5-7 лет.

**1.4. Объем, срок и уровень освоения программы**

Программа рассчитана на один учебный год обучения в объеме 72 часов. Программа предполагает стартовый уровень освоения.

**1.5. Формы обучения**

Форма обучения очная (при необходимости с применением дистанционных технологий).

**1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы**

Дети организуются в учебную группу.

Каждое занятие имеет тематическое наполнение, связанное с рассмотрением определённой профессии. Воспитанники имеют возможность исследовать свои способности применительно к рассматриваемой профессии через «погружение в профессию». Часть профессий будет осваиваться в учреждении дополнительного образования МАОУ ДО «ЦОиПО».

Программа предназначена для детей старшего дошкольного возраста, рассчитана на 1 год обучения. Периодичность занятий 1 раз в неделю с сентября по май.

**1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий**

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 академических часа с перерывом между занятиями 10 минут, согласно СанПин.

## 1.8. Цель и задачи программы

**Цель программы:** формирование у воспитанников первоначальных представлений о мире профессий через «погружение» в реальные практические ситуации, развитие интереса у детей к пекарному делу.

### Задачи программы:

#### Обучающие:

- познакомить с профессией пекарь, кондитер;
- познакомить с видами и способами замеса теста;
- формирование первичных навыков работы с тестом.

#### Развивающие:

- развитие интереса к профессии пекарь, кондитер;
- развитие познавательной и творческой активности, прививать интерес к изучению чего-то нового;
- предоставить возможность развития мелкой моторики, внимательности, аккуратности и изобретательности.

#### Воспитательные:

- формировать умения работать в коллективе (работа в группах);
- формировать навыки гигиены и правильного питания.

## 2. Содержание ДООП

### 2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Тема	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		все го	теория	прак тика	
1	Вводное занятие, инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.	2	1	1	Анализ наблюдения
2	Введение в проектную деятельность	2	1	1	Выбор темы проекта
3	«Путешествие хлеба от поля к столу»	2	0,5	1,5	Беседа Игра
4	«Что за зёрнышко такое, не простое - золотое»	4	1	3	Беседа Игра Практическая работа Анализ наблюдений
5	«Берегите хлеб!»	42	5,5	36,5	Беседа Игра Практическая работа Анализ наблюдений
5.1	Хлеб всему голова	6	2	4	Практическая работа Анализ наблюдений Дегустация



5.2	Хлеб и правильное отношение к нему.	4	2	2	Работа над проектом (1 этап)
5.3	«Кто любит трудиться, тому на месте не сидится!»	4	0,5	1.5	Практическая работа Анализ наблюдений Дегустация
5.4	Изделия булочные из сдобного теста	8	3	9	Практическая работа Анализ наблюдений Работа над проектом (2 этап)
5.5	Чудесные фигурки из дрожжевого теста	8	3	9	Практическая работа Анализ наблюдений Дегустация
5.6	Пироги, калачи	2	1	3	Практическая работа Анализ наблюдений Дегустация. Работа над проектом
5.7	Презентация проекта	2			Защита проекта
6	Сладкая сказка	18	4.5	13.5	
6.1	Из чего и как сделаны тортики, печенье, кексы	2	0.5	1.5	Практическая работа Анализ наблюдений Дегустация
6.2	Виды кондитерского теста	6	3	13	Игра
6.3	Удивительная профессия-кондитер!	2	0.5	1,5	Практическая работа Анализ наблюдений Дегустация
6.4	Бисквитное тесто	6	1	5	Практическая работа Анализ наблюдений Дегустация
6.5	Песочное тесто	8	2	8	Практическая работа Анализ наблюдений Дегустация
7	Домашние конфеты	2	0.5	1.5	Практическая работа Анализ наблюдений Дегустация
8	Итоговое занятие «Вот чему мы научились»	2	-	2	Практическая работа наблюдений Дегустация
ИТОГО:		72	13	59	

## 2.2. Содержание учебного (тематического) плана

**Раздел 1. Вводное занятие, инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.**

*Теория.* Комплектование. Вводный инструктаж по охране труда: ознакомление с правилами поведения в коллективе. Знакомство с группой: игра «Расскажи мне о себе». История развития пекарского и кондитерского мастерства.

*Практика.* Анализ наблюдения

**Раздел 2. Введение в проектную деятельность**

*Теория.* Знакомство с проектной деятельностью

*Практика.* Опрос

**Раздел 3. Путешествие от хлеба к столу**

*Теория.* Ознакомление с историей происхождения хлеба, кто и как его создал. Как человек узнал из чего получается мука?

*Практика.* Замес дрожжевого теста и формование хлебного изделия.

**Раздел 4. «Что за зернышко такое, не простое – золотое»**

*Теория.* Знакомство с зерном, его внешним видом. Как растет хлеб, уход за ним. Рассматривание колосьев. Сравнение сухих и ранее замоченных зерен. Сырье необходимое для замеса дрожжевого теста и как его подготовить.

*Практика.* Эксперименты с мукой, замес дрожжевого теста, разделка, формование и выпечка хлеба.

**Раздел 5. «Берегите хлеб!»**

**Тема 5.1. Хлеб и правильное отношение к нему.**

*Теория.* Ознакомление детей с историей замешивания теста для хлеба, как месили, чем, в чем. Где выпекали. Из чего и как замешивали тесто наши бабушки и прабабушки. Что пекут дома.

*Практика.* Замес дрожжевого теста, разделка, формование и выпечка подового хлеба.

**Тема 5.2. «Кто любит трудиться, тому на месте не сидится»**

*Теория.* Профессии людей, связанных с выращиванием и производством хлеба. Что за профессия пекарь, чем они занимаются, что пекут. А кондитер- это профессионал, который делает красивые торты, печет сладкие печения.

*Практика.* Замес теста и разделка печения. Формировать положительное отношение к труду пекаря; воспитывать бережное отношение к хлебу, как продукту, особо почитаемому людьми.

**Тема 5.3. Как сделать хлеб?**

*Теория.* Как и из чего замесить тесто, что нужно для получения вкусного пышного хлеба?

*Практика.* Познакомить детей с основными способами и приемами разделки хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: калачей, хлебов, караваев, батонов.

**Тема 5.4. Изделия булочные из сдобного теста**

*Теория.* Чем отличается дрожжевое от сдобного дрожжевого теста?

*Практика.* Замес сдобного дрожжевого теста, разделка и формовка булочки сдобной.

**Тема 5.5. Чудесные фигурки из дрожжевого теста**

*Теория.* Дрожжевое тесто, как материал для изготовления сказочных героев, ягод, грибочков из леса, домашних животных, лесных зверят.

*Практика.* Продолжать знакомить детей с дрожжевым тестом. Учить создавать из него простейшую форму – шар, а так же видоизменять форму, преобразовывая в иные формы



(сплющивание, создавая при этом выразительный образ сказочного героя – колобок. Развивать мелкую моторику рук, мышление, внимание, память, речь детей. Поощрять инициативу и самостоятельность при выборе дополнительных материалов и средств художественной выразительности. Воспитывать художественный вкус.

#### **Тема 5.6. Тема: Пироги, калачи.**

*Теория.* Что такое пироги и калачи и чем же они отличаются от булочек. Формы пирогов, начинки для них.

*Практика.* Разделка пирога с картофелем. Формование калача. Развивать инициативу, самостоятельность и активность при выборе детьми способов оформления изделий (украшение пирогов переплетами, косами, сетками, жгутами, колосьями).

#### **Раздел 6. Сладкая сказка**

##### **Тема 6.1. Из чего и как сделаны тортики, печенье, кексы**

*Теория.* Кондитерские изделия, сырье, необходимое для приготовления теста. Отличие дрожжевого теста от кондитерского.

*Практика.* Познакомить детей с тестом для кекса, научить раскладывать по формам.

##### **Тема 6.2. Виды кондитерского теста**

*Теория.* Виды кондитерского теста. Способы замеса. Что изготавливают из каждого вида теста.

*Практика.* Игра «Какое я тесто».

##### **Тема 6.3. Удивительная профессия - кондитер!**

*Теория.* Профессия кондитер. Условия труда. Инструменты кондитера.

*Практика.* Игра «Я кондитер».

##### **Тема 6.4. Бисквитное тесто**

*Теория.* Способы приготовления бисквитного теста для вкусных тортов.

*Практика.* Ознакомить с миксером и показать процесс взбивания бисквита на нем.

##### **Тема 6.5. Песочное тесто**

*Теория.* Особенности песочного теста, способы замешивания и сырье, необходимое для его замеса.

*Практика.* Познакомить детей с приемами раскатки теста, нарезки фигурного печенья формочками.

#### **Раздел 7. Домашние конфеты.**

*Теория.* Что нужно для приготовления вкусных, домашних конфет, да еще и детскими ручками.

*Практика.* Совершенствовать технику лепки округлых форм круговыми движениями ладоней. Учить находить приемы изменения формы для передачи формы конфет (сплющивание, вытягивание, вдавливание)

#### **Раздел 8. Итоговое занятие. «Вот чему мы научились».**

##### **3. Планируемые результаты**

Предметные:

- познакомятся с профессией пекарь, кондитер;
- познакомятся с видами и способами замеса теста;
- сформируются первичные навыки работы с тестом.

Метапредметные:

- сформируется интерес к профессии пекарь, кондитер;
- сформируется познавательная и творческая активность, интерес к изучению чего-то нового.
- изменения в развитии мелкой моторики, внимательности, аккуратности.

Личностные:

- сформируются умения работать в коллективе (работа в группах);
- сформируются навыки гигиены и правильного питания.

Комплекс организационно педагогических условий

#### 4. Условия реализации ДООП

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Пекарня для дошколят» реализуется по адресу: Свердловская область, Артемовский район, п. Буланаш, ул. Коммунальная, 10. Кабинет № 8,9.

#### 4.1. Календарный учебный график реализации программы

учебный год - 36 недель;

начало - 01.09.;

окончание - 31.05.

После утверждения расписания составляется КТП (календарно-тематическое планирование).

Календарно-тематический план

№ п.п.	дата	тема	Количество часов			форма контроля
			всего	теория	практика	
Согласно утвержденному расписанию						

#### 4.2. Материально – техническое обеспечение

Оборудование, мебель, инструменты

№ п.п.	Наименование	Количество (шт)
1	Аптечка	1
2	Доска школьная	1
3	ПК	1
4	Водонагреватель	2
5	Плиты электрические с жарочными шкафами	3
6	Набор столовой мебели	3
7	Доски деревянные разделочные	6
8	Кастрюля	1
9	Сковороды	2
10	Ведро эмалированное	1
11	Набор ножей	6
12	Холодильник	3
13	Миска эмалированная	1
14	Миска пластиковая	8



15	Мешок кондитерский	3
16	Форма для выпечки	1
17	Парта ученическая	6
18	СВЧ микроволновая печь	1
19	Стул ученический	12
20	Стул мягкий	1

#### 4.3. Методические материалы

Программа обеспечена пособиями, дидактическими материалами, раздаточными материалами, в наличии презентации, видеоматериалы согласно учебному (тематическому) плану.

Плакаты

№п/п	Наименование	Кол-во (шт)
1	«Пищевые вещества»	1
2	«Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями»	1
3	«Требования к санитарному состоянию кухни»	1
4	«Организация рабочего места и техника безопасности»	1
5	«Правила безопасности при работе с горячей жидкостью»	1
6	«Санитарно-гигиенические правила»	1
7	«Правила безопасности эксплуатации электрических и газовых плит»	1
8	«Хранение продуктов»	1
9	«Приемы тепловой обработки продуктов»	1
10	«Форма нарезки продуктов»	1
11	«Схема приготовления блинчиков и оладий»	1
12	«Схема приготовления дрожжевого теста»	1
13	«Схема приготовления песочного теста»	1

#### 4.4. Кадровое обеспечение

Реализацию программы обеспечивает педагог дополнительного образования, обладающий профессиональными знаниями и компетенциями соответствующее профилю преподаваемой программы. Уровень образования педагога: среднее профессиональное образование; высшее образование – бакалавриат, специалитет или магистратура; преподавание данной программы может осуществлять студент, начиная с 2 курса педагогического образования по направлению деятельности. Профессиональная категория: без требований к категории.

## 5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Аттестация по программе не предусмотрена, но согласно «Положению о формах контроля освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы» в течение учебного года проводится текущий, промежуточный и итоговый контроль.

Текущий контроль проводится в виде беседы, анализа выполнения практической работы, анализа наблюдения, игры, опроса.

Промежуточный контроль проводится как оценка результатов обучения за определённый промежуток учебного времени – полугодие, год. Промежуточный контроль обучающихся включает в себя проверку теоретических знаний и практических умений и навыков. Данный контроль у обучающихся может проводиться в форме заключительного занятия по итогам полугодия.

Промежуточный контроль осуществляется в виде викторины:

– совокупность не менее десяти вопросов (устных или письменных) по определенной тематике изученного материала, на которые необходимо дать краткие и емкие ответы.

Итоговый контроль имеет большое значение, так как способствует воспроизведению самого главного и существенного, что изучалось в течение года, но на более высоком уровне и с более тесными взаимосвязями, углубляющими понимание ведущих идей программы. Итоговый контроль осуществляется в виде представления результатов работы над проектом.

Критерии уровня освоения программы:

**Высокий:** Умеет самостоятельно работать над изделием. Проявляет творческие способности в изготовлении продукта. В полном объёме владеет теоретическими и практическими навыками формовки из теста. Пользуется дополнительным оборудованием при выполнении работы. Является активным исполнителем. Проявляет аккуратность, внимателен, умеет видеть конечный результат своего труда.

**Средний:** Не в полном объёме владеет теоретическими знаниями и практическими навыками, определёнными программой. Не совсем уверенно пользуется дополнительным оборудованием при выполнении работы. Практические задания выполняет самостоятельно, лишь в случае затруднений, обращается за помощью к педагогу. Допускает небольшие ошибки при использовании технологии формовки. Не совсем уверенно пользуется основными приемами формовки из теста.

**Достаточный:** Практически отсутствуют теоретические знания и практические навыки освоения программного материала. При выполнении практической работы испытывает неуверенность, не проявляет самостоятельность, творческую активность. Все работы выполняет с помощью педагога. Допускает ошибки в использовании технологии формовки из теста.



## Список литературы

### Нормативно-правовые основания разработки ДООП

#### *Федеральный уровень*

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
- Федеральный закон «Об образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (специальном образовании)» от 2 июня 1999 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования (ФГОС ДО) утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 октября 2013 года №1155;
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г.;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Приказ Минобрнауки России N 882, Минпросвещения России N 391 от 05.08.2020 (ред. от 22.02.2023) "Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ";
- Приказ Министерства просвещения России от 27.07.2022г № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ".
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2008 г. № АФ– 150/06 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами».

#### *Региональный уровень.*

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ "Об образовании в Свердловской области";
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;

- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

*Местный уровень*

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;
- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;
- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам.

**Список литературы для педагога:**

1. Белевихина Н.А., Королёва Л.А. Организация дополнительного образования в школе. Планирование программы, разработки занятий. – Волгоград, 2008.
2. Голованова В.П., Методика и технология работы педагога дополнительного образования. – М., 2014.
3. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ГД «Издательство Мир книги», 2005.
4. Лежнева М. «Блины. Куличи. Пироги.» - М.: Изд. Эксмо, 2005.
5. Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1999.
6. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1999.
7. Турыгин В.В. «Уральская кухня», Ек-г, 2001.
8. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.

**Список литературы для обучающихся:**

1. Лаврова С.А. «Первоклассные истории о правах» Ек-г Изд. «Сократ» 2003.
2. Лихачева Л. «Уроки этикета»
3. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
4. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
5. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
6. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.



### Аннотация

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Пекарня для дошколят» социально-гуманитарной направленности предназначена для детей 5-7 лет.

Срок реализации - один учебный год.

Объем программы 72 часа. Стартовый уровень.

Занятия проходят один раз в неделю по 2 академических часа.

ДООП «Пекарня для дошколят» – первая ступень в формировании первоначальных знаний о профессиях. Именно в раннем возрасте дети знакомятся с многообразием и широким выбором профессий. Эти элементарные знания помогают детям расширить свои познания о работе родителей, бабушек и дедушек, поближе познакомиться с рабочим местом мамы и папы, узнать, что именно выполняют они на работе.

ДООП «Пекарня для дошколят» направлена на приобщение ребенка к миру общечеловеческих ценностей, на формирование у подрастающего поколения интереса к различным профессиям, к истории народного пекарского творчества, уважения к людям труда, доброго отношения к природе, бережного отношения к труду.

Программой предусмотрено изучение таких разделов:

- Создание проекта: «Путешествие хлеба от поля к столу»
- Сладкая сказка.
- Домашние конфеты.

Данная программа является частью образовательных программ по раннему профориентированию и может реализовываться в рамках сетевого взаимодействия с дошкольными образовательными организациями.