

Педагог дополнительного
образования МКУ ДО «РЦДО»
Зольского муниципального района
Кабардино-Балкарской
Республики
Бабугоева Фарида Замировна



Динамика результативности реализации ДОП «Кондитерское дело» отслеживается через входной контроль, промежуточную аттестацию и итоговое занятие.

Формами входной диагностики является собеседование с ребенком и наблюдение за его работой по направлению (фиксируется уровень подготовки).

Возможными формами контроля, промежуточной аттестации могут быть: результаты обучающихся в конкурсах различного уровня.

В конце обучения проводится итоговое занятие в виде самостоятельного изготовления кондитерского изделия.

Таблица 1

Учебный год	Теоретическая подготовка		Практическая подготовка	
	Теоретические знания по образовательным блокам программы	Владение специальной терминологией по программе	Практические знания, умения и навыки, предусмотренные программой	Творческие навыки
2024-2025	92%	89%	94%	88%

Таблица 2

Учебный год	Личностные результаты			Метапредметные результаты		
	Владение навыками работы и поведения в группе и в социуме	Умение проявлять активность	Умение понимать ценность здоровья	Умение выполнять учебные задачи	Умение осознанно выполнять практические задания	Умение самостоятельно выполнять творческий проект
2024-2025	95%	90%	89%	92%	89%	88%

Серебряный призёр
кулинарной олимпиады в
Эрфурте, Германия



Золотой призёр в IKA Culinary
Olympics в Штутгарте, Германия



Серебряный призёр в WorldSkills по компетенции
кондитерское дело, Китай



Руководитель мастер-класса в лаборатории
шоколада и карамели в детском технопарке
«РОСБИОТЕХ»



Серебряный призёр кулинарной
олимпиады в Люксембурге



Сертифицированный
эксперт «Абилимпикс»



Призёр регионального
этапа конкурса «Сердце
отдаю детям-2025»,
Кабардино-Балкарская
Республика

