

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Центр технического творчества и профориентации»
Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

СОГЛАСОВАНО:

Директор ГАПОУ «НМК»

М.Н. Павлов

« 31 » 08 2021 г.

Принято на заседании
педагогического совета

МАУ ДО «ЦТТИП» НМР РТ

от « 31 » 08 2021 г.

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ ДО «ЦТТИП» НМР РТ

М.А. Кирпичонок

2021 г.

Дополнительная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности

**«Основы творческого проектирования. Введение в профессию»
по компетенции «Повар, кондитер»**

Возраст обучающихся 15 лет

Срок реализации 4 месяца

Автор-составитель:

Нуруллина Чулпан Фиковна,
педагог дополнительного образования,
мастер производственного обучения
первой квалификационной категории

Пояснительная записка

Профессиональная ориентация – это система совместных мероприятий школы, внешкольных учреждений и родителей, направленных на оказание помощи обучающимся в выборе профессии с учетом его интересов, склонностей, способностей и потребностей государства в профессиях.

Актуальность и новизна программы заключается в том, что программа дает возможность не только изучить технологию приготовления блюд, но и в эстетическом оформлении и подаче блюда.

Современный социальный заказ на образование обусловлен задачами предпрофессиональной подготовки школьников, которые выдвигаются в концепции модернизации российского образования (Мин. обр. РФ от 29.11.01).

Актуальность программы обусловлена большой востребованностью при предпрофессиональной подготовке обучающихся старших классов, что особенно важно для профессиональной ориентации. Программа составлена с учетом возрастных особенностей обучающихся старших классов. Интерактивное общение мотивирует обучающихся к творчеству.

Творческая созидательная атмосфера на занятиях обеспечивает эмоциональное благополучие ученика

Цель программы: создать систему действенной профориентации обучающихся школ города, способствующей формированию у подростков и молодежи профессионального самоопределения в соответствии с желаниями, способностями, индивидуальными особенностями каждой личности и с учетом социокультурной и экономической ситуации в городе. Формирование у обучающихся интереса к профессии «Повар, кондитер».

Задачи:

1. Ознакомить школьников с рабочей профессиями повар, кондитер и ее основными функциями.
2. Ознакомить школьников с учебным заведением: учебным и производственным корпусами, где получают знания и умения обучающиеся колледжа.
3. Вызвать интерес у обучающихся к коллективной творческой и проектной деятельности.
4. Сформировать у школьников интерес к рабочей профессии Повар, кондитер.
5. Создание условий для развития пространственного, логического мышления, творческих, коммуникативных способностей.

Профессиональная ориентация школьника, являющаяся составной частью педагогического процесса, решает одну из важнейших задач социализации личности –

задачу ее профессионального самоопределения. Жизнь показывает, что в случае правильного выбора молодым человеком профессии в выигрыше не только общество, получившее активного целеустремленного деятеля общественного производства, но, главное, личность, испытывающая удовлетворение и получающая широкие возможности для самореализации.

Профессиональная ориентация – составная часть воспитательного процесса. Один из этапов профессиональной ориентации – профессиональное просвещение.

Программа по курсу: «Повар, кондитер» составлена с учетом возрастных особенностей обучающихся старших классов. В целях подготовки обучающихся к включению в трудовую деятельность по избранной профессии, в процессе обучения формируются профессионально значимые качества (внимание, память, логическое мышление, наблюдательность). Учет успеваемости по темам учебного плана проводится путем текущей и периодической проверки знаний, умений и навыков.

Теоретические сведения и практические занятия помогают выработать у обучающихся целостный взгляд на работу поваров, успешно решать задачи формирования у обучающихся знаний, умений и навыков, необходимых для работы в предприятиях общественного питания.

Основная форма занятий – работа с группой обучающихся с использованием традиционных форм и методов образовательного процесса.

Создание комфортных условий в коллективе; заинтересованность ребенка в получении новых знаний; поиск нетрадиционных форм обучения; разбивка учебной программы на модули для успешного её усвоения; Включение в структуру занятий упражнений для развития логического мышления, памяти, внимания; введение в структуру занятий уроков творчества; коллективные дела.

Занятия в объединении проводятся 1 раз в неделю, по 3 часа, в соответствии с нормами СанПиН, правил ТБ и ПБ, Уставом колледжа, положением о системе дополнительного образования. Программа учитывает возрастные особенности школьников. Занятия проводятся на базе профессиональной образовательной организации (ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»).

В результате изучения курса обучающийся должен **уметь**:

- проверять органолептическим способом годность продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- готовить и оформлять простые блюда из круп, макаронных изделий, яиц и теста;