

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ТВОРЧЕСТВА И ПРОФОРИЕНТАЦИИ»
НИЖНЕКАМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от « 28 » 08 2024г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МАУ ДО «ЦТТиП» НМР РТ
М.А. Кирпичонок
Приказ № 152
от « 29 » 08 2024г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
«Основы творческого проектирования. Введение в профессию»
по компетенции «Повар, кондитер»**

Направленность: социально-гуманитарная
Возраст обучающихся: 15-16 лет
Срок реализации: 45 часов

Авторы-составители:
Ерашова Мария Николаевна,
педагог дополнительного образования;
Гафур Ирина Владимировна,
педагог дополнительного образования

Оглавление

1.	Пояснительная записка	3
2.	Структура программы.....	6
2.1.	Учебный план	6
2.2.	Содержание учебного плана	7
3.	Условия реализации программы.....	16
3.1.	Материально-техническое оснащение.....	16
3.2.	Методическое обеспечение реализации программы.....	16
4.	Список литературы.....	18
4.1.	Список литературы, используемой педагогом.....	18
4.2.	Список рекомендуемой литературы для обучающихся.....	18
	Приложение Календарный учебный график	

Пояснительная записка

Нормативно-правовое обеспечение программы.

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
3. Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р;
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09. 2019 г. №467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09 ноября 2018 N 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
6. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р;
7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28 сентября 2020 года N 28;
8. Устав МАУ ДО «Центр технического творчества и профориентации» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан.

Актуальность и направленность 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.

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.

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

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.

Адресат программы. Программа ориентирована на дополнительное образование обучающихся 15-16 лет, заинтересованных в выборе будущей профессии.

Срок и этапы реализации программы. Программа рассчитана на 4 месяца обучения – общее количество академических часов 45.

Основной формой являются групповые занятия. В основе образовательного процесса лежат теоретические и практические работы.

Режим занятий. 1 раз по 3 часа в неделю. Продолжительность 1 занятия: 3 академических часа. Структура трехчасового занятия:

- 40 минут – рабочая часть;
- 10 минут – перерыв (отдых);
- 40 минут – рабочая часть;
- 10 минут – перерыв (отдых);
- 40 минут – рабочая часть.

Основная форма работы теоретической части – лекционные занятия в группах до 30 человек. Занятия проводятся в виде бесед, семинаров, лекций: для наглядности изучаемого материала используется различный мультимедийный материал – презентации, видеоролики. Основную часть программы – практические задания – планируется выполнять индивидуально, в парах и в малых группах.

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 программы

1. Ознакомить школьников с рабочей профессией 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.

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;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;
- использовать основные технологические приемы приготовления и оформления блюд из рыбы;
- использовать основные технологические приемы приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых изделий.

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

- правила ТБ и ОТ, гигиенические требования к повару;
- органолептические требования к качеству продуктов;
- основные формы нарезки;
- подготовку рабочего места;
- назначение кухонного инвентаря и посуды;
- правила эксплуатации основного технологического оборудования;
- подготовку в тепловой обработке овощей, круп макаронных изделий, яиц, с/х птицы и рыбы;
- основные правила приготовления не сложных блюд;
- основные правила приготовления не сложных кондитерских изделий;
- правила подачи простых блюд.

Итоговая проверка знаний у обучающихся состоит из двух частей: проверка теоретических знаний в тестовой форме, и оценивание практических навыков при выполнении практического задания приготовления заданного блюда.

В результате освоения образовательной программы обучающиеся должны освоить личностные, метапредметные и предметные компетенции:

Результат (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Личностные компетенции (SOFT)	умение работать в команде: работа в общем ритме, эффективное распределение задач и др.	проектная деятельность в команде, наблюдение педагога
	наличие высокого познавательного интереса учащихся	работа над решением кейсов
	наличие критического мышления	работа над решением кейсов

	проявление технического мышления, познавательной деятельности, творческой инициативы, самостоятельности	работа над решением кейсов, участие в конкурсах, выставках и т.п.
Метапредметные компетенции (SOFT)	умение ориентироваться в информационном пространстве, продуктивно использовать техническую литературу для поиска сложных решений	работа над решением кейсов, проведению исследований, презентации и защиты проектов
	способность творчески решать технические задачи	выполнение кейсов
	готовность и способность применения теоретических знаний для решения задач в реальном мире	работа по проведению исследований, выполнение кейсов
	способность правильно организовывать рабочее место и время для достижения поставленных целей	выполнение практических заданий, работа над решением кейсов, наблюдение педагога
	Основы публичного выступления и презентации результатов, навык генерации идей	выполнение практических заданий, участие в конкурсах, выставках и т.п.
Предметные компетенции (HARD)	знание основ и, овладение начальными базовыми навыками в поварском деле	работа по созданию проектов, выполнение кейсов
	знание и овладение практическими базисными знаниями	конференциях, выставках, конкурсах, соревнованиях и т.п.;

2. Структура программы

2.1. Учебный план

№ п/п	Названия разделов, тем	Количество часов			Форма контроля
		Всего часов	Теоретические занятия	Практические занятия	
1.	Введение в профессию. Техника безопасности в ПОП.	3	3		Анкетирование
2.	Технология приготовления блюд из овощей и грибов.	6	3	3	
2.1	Механическая обработка овощей и грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	3	3		Тесты
2.2	Приготовление блюд: картофеля фри, пай, жульен из грибов	3		3	Бракераж гот.продукции
3.	Приготовление блюд из яиц, круп, макаронных изделий.	6	3	3	
3.1	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий и яиц	3	3		Тесты
3.2	Приготовление биточков манных, омлет фаршированный.	3		3	Бракераж гот. продукции
4.	Приготовление супов	6	3	3	
4.1	Технология приготовления прозрачных и заправочных супов	3	3		Устный опрос