

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Керчи Республики Крым
«Межшкольный учебный комбинат «Профцентр»**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УВР
 **И.В.Ларина**
«02» сентября 2019 г.

Рассмотрена на заседании МО
протокол № 1 от 30.08.2019

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ г.Керчи РК
«МУК «Профцентр»
№ 80 от 02.09.2019



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
внеурочная деятельность
«Повар»
9 кл**

Учитель технологии
Верченко Г.В.

2019 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Профессиональное самоопределение рассматривается как результат процесса формирования у учащихся внутренней готовности к осознанному и самостоятельному построению, корректировке и реализации своего развития, самостоятельного нахождения личностно -значимых смыслов в конкретной профессиональной деятельности. Одним из оптимальных способов организации профессионального самоопределения является организация профессиональных проб учащихся. Профессиональные пробы являются, своего рода, моделью конкретной профессии, посредством апробирования которой, учащиеся получают сведения об элементах деятельности различных специалистов, что позволяет узнать данную профессию изнутри. При этом ученики на собственном опыте узнают о своих индивидуальных качествах и способностях, а главное, могут сами соотнести свой природный и накопленный потенциал с требованиями профессиональной деятельности повар, кондитер. Приобретенный социальный опыт поможет школьникам легче определиться с теми направлениями, которые им нравятся и где они смогут быть наиболее успешны и конкурентоспособны.

Профессиональная проба –это завершенный вид учебно-трудовой деятельности обучающихся, моделирующий элементы определенного вида технологического (производственного) процесса и способствующий формированию целостного представления о содержании профессии.

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации на базе мастерских МУК " Профцентр" с целью–создание условий для профессионального самоопределения учащихся МБОУ г. Керчи РК «Школа №11» по профессии « Повар ».

ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ:

- познакомить учащихся с содержанием и характером труда работников данной профессии;
- формировать допрофессиональные знания, умения и навыки, опыт уроков по Технологии, раздела "Кулинария" ;
- развить и укрепить интерес к будущей профессии;
- воспитать готовность к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

Настоящая программ представляет собой комплекс мероприятий (профессиональных проб), проводимых в форме мастер классов, практических занятий

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПОВАР»

Профессиональные пробы организованы на базе мастерских МУК " Профцентр"

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ. Программа проведения профессиональных проб построена таким образом, что школьникам дается возможность приобрести допрофессиональные знания, умения и навыки практической работы в профессиональной деятельности, проявить творчество работе, укрепить интерес к будущей профессии.

При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, различное оборудование и инвентарь. Программа проведения профессиональных проб по профессии «Повар» предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда.

Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации обучающихся 9 классов.

Профессиональные пробы проводятся рассредоточено.

Каждая профессиональная проба представляет собой самостоятельную, логически завершённую единицу учебно-трудовой деятельности.

Этапы программы :

1. Подготовительный:

- проведение анкетирования среди учащихся 9 классов с целью выявления профессиональной ориентации;

- проведение встреч рабочих групп по планированию совместной деятельности в рамках программы профессиональных проб «Повар».

2. Практический:

- заключение договоров с образовательными партнерами о прохождении профессиональной пробы учащимися 9 класса школы №11 г.Керчи;

- организация и проведение профессиональных проб для школьников ;

- информационное обеспечение участников программы.

3. Заключительный:

- подготовка отчета о реализации программы профессиональных проб « Повар» за отчетный период;

- планирование работы на следующий учебный год

ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Старший школьный возраст -это возраст формирования собственных взглядов и отношений. Именно в этом проявляется самостоятельность старшеклассников.

Главное психологическое приобретение ранней юности – это открытие своего внутреннего мира. Обретая способность погружаться в себя, свои переживания, юноша заново открывает целый мир новых эмоций, которые становятся состоянием собственного «Я».

Вместе с сознанием своей уникальности, неповторимости, приходит чувство одиночества. Это порождает острую потребность в общении и одновременно повышение его избирательности.

Стремление к самостоятельности не исключает потребности в общении со взрослыми. Эта потребность в данном возрасте выше, чем в других возрастах. В юности возникает много проблем, которые со сверстниками решить невозможно. Им не хватает жизненного опыта. И тогда на помощь приходят взрослые.

Поэтому перед родителями, учащимися и педагогами лежит большая ответственность за будущее подростков и за то чтобы подросток правильно выбрал свой профессиональный жизненный путь. Для того чтобы определиться с выбором профессии, необходимо соотнести множество различных факторов: свои потребности, самооценку, мечты, интересы, темперамент, способности, состояние здоровья и другие. Таким образом, незнание мира существующих профессий является трудностью и важнейшей проблемой профессионального самоопределения для современных подростков. Подросток должен не просто выбрать профессию, она должна ему нравиться, он должен учитывать потребности в профессии в том регионе, в котором он будет жить. Таким образом, формирование мировоззрения, самостоятельности суждений, формирование адекватной самооценки, стремление к самовоспитанию и профессиональному самоопределению - основные новообразования в личности старшего школьника.

ТРЕБОВАНИЯ К НАЧАЛЬНЫМ ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ

Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые знания по естествознанию, технике безопасности.

МЕСТО ПРОГРАММЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации обучающихся 9 классов. В учебном плане основной общеобразовательной программы профессиональные пробы реализуются за счет времени, отводимого на реализацию элективных курсов в объеме 20 часов

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

По итогам выполнения профессиональных проб школьники должны знать:

- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технологию выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.

Школьники должны уметь:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем (ножами, кондитерскими мешками с насадками и т.д.), оборудованием (плитой электрической, блендером и т.д.), документацией (технологической картой);
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися программы:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при приготовлении блюд и их оформление перед подачей;
- умение работать по технологическим картам и рецептам;
- соблюдение технологии приготовления блюд

ОПИСАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ

Введение в профессию. Формула "Хочу-могу-надо"(2 ч)

Выбор профессии - это уравнение с несколькими неизвестными. Существует так называемая "формула выбора профессии":

Хочу -это ваши интересы, склонности, желания, мечты.

Могу - это ваши психофизиологические возможности, здоровье, способности, то есть профессиональная пригодность.

Надо - это потребность в кадрах на рынке труда, востребованность вашей профессии. Иными словами, задача заключается в том, чтобы найти профессию, которая:

- интересна и привлекательна для вас;
- соответствует вашим способностям;
- пользуется спросом на рынке труда

На этом занятии ученики познакомятся с требованиями к человеку в профессии повар, оценят свою профессиональную пригодность, здоровье, психофизиологические особенности своего организма, проведут исследования своих профессиональных способностей.

Если ребята сумеют совместить свои хочу, могу и надо, то профессиональный выбор будет удачным.

Знакомство с технологией производства макаронных изделий.(2ч)

Анализ основных этапов приготовления теста. Знакомство с технологией приготовления макаронных изделий быстрого приготовления - таких, как вермишель и лапша, приготовленные способом дегидратации.

В это занятие основным практическим этапом является приготовление лапши ручным способом.

Сортировка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий.(2ч)

На этом занятии ученики знакомятся с сортировкой готовых изделий. Контроль качества макаронных изделий. Фасовка и упаковка макаронных изделий. Устройство и принцип работы оборудования для фасовки и упаковки изделий. Переработка брака. Упаковывание макаронных изделий. Упаковочные материалы. Механизация и автоматизация фасовки макаронных изделий. Транспортирование и хранение макаронных изделий, и предотвращение порчи продукции. Санитарная обработка макаронных предприятий.

Изделия из овощей. Овощные гарниры.(2ч)

Гарниры из овощей, получили широкое распространение в нашей стране. В качестве полноценного дополнения к изделиям из круп и макарон, используют не только картофель и капусту, которую подают в отварном, тушеном или жаренном виде. Не стоит забывать о кабачках, баклажанах и различных овощных смесях. Овощные гарниры вкусные, питательные, полезные. Разное сочетание овощей, способов их приготовления, добавление специй, соусов – залог успеха этих блюд, секрет их неповторимого очарования.

Приготовление овощной подливы к "Спагетти".(2ч)

Подлива бывает не только «от» – от гуляша, от котлет, но и «для» — например, для макарон. Фактически это самостоятельный соус, потому что в сочетании с ним банальные макаронные изделия превращаются в аппетитное блюдо без всякого мясного дополнения. Практическая часть на этом занятии включает в себя приготовление сытной, вкусной, и простой в изготовлении -заправку, которую смело можно заносить в семейное меню, ибо она универсальна. Как сделать быстро подливу для макарон без мяса – рецепт дня.

Сервировка стола к празднику.(2ч)

Правильная сервировка – это всегда знак внимания к гостям и домочадцам, способ создать праздничную атмосферу, а также показатель художественного вкуса хозяйки. На этом занятии мы рассмотрим правила неформальной сервировки, то есть те, которые уместны для приема гостей дома в повседневной жизни и в праздники. Сервировка в домашних условиях зависит от повода, времени дня, тематики и меню, но во всех случаях цель сервирования одна – разложить посуду и приборы так, чтобы трапезничавшим было удобно и приятно есть. Исходя из этой цели и были придуманы правила сервировки стола. В повседневной жизни соблюдать все эти каноны нужно только в самых торжественных случаях, но один раз усвоив их суть, вы сможете своими руками накрывать на стол по любому случаю – от романтического ужина до семейного празднования Нового года.

Способы складывания салфеток.(2ч)

Отлично украшенный стол создает сказочную атмосферу, улучшает аппетит и повышает настроение. Если вы хотите собрать гостей, то вам нужно их чем-то удивить. Один из лучших вариантов — отыскать необычные способы складывания салфеток. Благодаря вашему воображению, сервировка приобретет определенный шарм и блеск.

На этом занятии мы изучим историю появления салфеток, их эволюцию, виды, на практической части занятия сложим празднично - изучим несколько вариантов складывания бумажных и тканевых салфеток.

Виртуальная экскурсия на итальянскую фабрику по производству макаронных изделий.(2ч)

На этом занятии ученики побывают на виртуальной экскурсии в цеху по производству макарон, рассмотрят- что такое матрицы, где расположены фильеры , и как регулировать длину обрезных макарон.

На практической части занятия ученики попытаются на примере бытовой мясорубки воспроизвести движения шнекового пресса, отрезать макаронные изделия желаемой длины.

Приготовление " Спагетти"(2ч)

На этом занятии ученики приготовят спагетти с любимой подливой, ленивую лазанью, либо спагетти с сыром -на выбор. Постигнут все тонкости припускания овощей, добавления специй, поймут, как изменяется вкус гарнира или подливы в зависимости от выбора специй и приправ, и способа приготовления.

Оформление блюда (подготовка к подаче)Вырезание декора, цветов из овощей.(2ч)

В современной кулинарии дизайн блюд уже успел превратиться в искусство и растиражированный бизнес. Трудно удивить знакомых просто разложенными по тарелкам слоями фруктов, сыра и колбас. Ученики изучат интересные способы подачи блюд их макарон.

Для фигурной резки фруктов и овощей уже придумано целое направление – карвинг. Специальные наборы позволяют с легкостью вырезать и формировать различные композиции. Однако оформление блюд к праздничному столу возможно и без помощи профессиональных приспособлений. На практической части занятия ученики будут изучать каноны карвинга, с помощью приборов, которые есть в кабинете кулинарии, вырежут цветы, листики, веточки из овощей и оригинально украсят выполненное блюдо из макарон.

**Учебный план программы проведения профессиональных проб по профессии "повар".
Приготовление овощной пасты.**

№п\п	Наименование профессиональных проб	Всего, час	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
1	Введение в профессию. Формула "Хочу-могу-надо"	2	0,5	1,5
2	Знакомство с технологией производства макаронных изделий.	2	0,5	1,5
3	Сортировка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий.	2	0,5	1,5
4	Изделия из овощей. Овощные гарниры.	2	0,5	1,5
5	Приготовление овощной подливки к "Спагетти".	2	0,5	1,5
6	Сервировка стола к празднику.	2	0,5	1,5
7	Способы складывания салфеток.	2	0,5	1,5
8	Виртуальная экскурсия на итальянскую фабрику по производству макаронных изделий.	2	0,5	1,5
9	Приготовление " Спагетти"	2	0,5	1,5
10	Оформление блюда (подготовка к подаче)Вырезание декора , цветов из овощей.	2	0,5	1,5
	Всего	20	5	15