Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Профессиональное училище №60» с. Оёк

Методическая разработка

по организации и проведению профессиональных проб

**«Мир маленького повара»**

Объем часов: 9 часов, 18 часов

Возраст обучающихся: 5-7 лет, 7-9 лет

Автор программы: Черных Евгения Сергеевна, преподаватель высшей квалификационной категории

с. Оёк, 2020

***1. Пояснительная записка***

***Актуальность***

В последнее десятилетие на территории Российской Федерации и всего мира уверенными темпами набирает популярность система среднего профессионального образования. Получение профессии в возрасте 18-19 лет является для вчерашних школьников хорошим стимулом для перехода к новой взрослой жизни. Раннее самоопределение даёт шанс сделать правильный выбор в том, что станет делом жизни для каждого. И чем раньше будет проходить знакомство с профессией, тем более уверенным станет этот выбор. Профессиональные пробы дают замечательную возможность познакомиться с миром профессий, погрузиться в мир нового вида деятельности, отработать первые навыки профессионального мастерства.

***Цели***:

* создание благоприятных условий для мотивации ребят дошкольного и младшего школьного возраста;
* популяризация системы наставничества в образовательной организации по схеме мастер производственного обучения – обучающийся.

***Задачи:***

* создание условий для профориентации обучающихся через систему работы педагогического коллектива;
* сотрудничество образовательного учреждения с образовательными организациями дошкольного и начального образования;
* формирование первичных профессиональных навыков у детей дошкольного и младшего школьного возраста;
* привлечение интереса к профессиональному образованию родителей школьников;
* реализация системы наставничества в образовательной организации, посредствам привлечения к проведению профессиональных проб студентов 2-4 курсов по профессии «Повар, кондитер».

***Психолого-педагогические особенности развития обучающихся***

Отличительной особенностью развития детей дошкольного возраста является преобладание игровой деятельности как ведущей. Благодаря игровой форме ребята активно включаются в процесс изучения нового материла, стараются приложить все усилия для достижения цели, что способствует формированию ответственности, духа сплоченности и развитию первичных навыков самостоятельной деятельности. Кроме того, у дошкольников закладываются основы нравственного воспитания, формируются пространственные представления.

Для детей младшего школьного возраста характерно творческое пространственное мышление, что в полной мере применяется на занятиях профессиональных проб. Ребята могут совершенствовать не только начальные поварские навыки, но, наряду с этим, данный вид работы способствует развитию творческого и логического мышления.

Кроме дошкольников и ребят младшего школьного возраста, в процесс проведения профессиональных проб включены обучающиеся 2-3 курсов образовательной организации. Работа с малышами поможет не только усовершенствовать профессиональные навыки, но и подчеркнуть такие психологические особенности, как социальная зрелость, подражание внешним признакам взрослости под контролем педагога-наставника. Для подростков крайне необходимо чувствовать себя взрослым, данные мероприятия помогут ему в полной мере проявить свои лидерские качества, подчеркнуть уровень социальной значимости в глазах подрастающего поколения.

***Требования к начальным знаниям***

В связи с малым возрастом участников профессиональных проб уровень начальных знаний не является обязательным. Занятия проходят в форме игры, что способствует развитию творческих способностей детей дошкольного и младшего школьного возраста. В то же время, для студентов, привлеченных к пробам необходимо иметь уверенные навыки в поварском деле для обучения маленьких слушателей. Обучающийся должен уметь излагать свои мысли доступным для малышей языком, кроме того, ему необходимо иметь уровень выдержки и терпения при работе с маленькими учениками.

***Рекомендуемое количество часов на освоение программы***

Максимальная нагрузка 24 часа

В том числе:

* 9 часов для занятий с дошкольниками из расчёта 1 занятие в месяц
* 18 часов для занятий с учащимися начальной школы из расчёта 1занятие в объеме 2 часов 1 раз в месяц

***Планируемые результаты обучения***

По итогам выполнения профессиональных проб ребята дошкольного и младшего школьного возраста должны ***знать:***

* Историю появления, социальную значимость и суть работы повара;
* Основные правила безопасности при работе повара;
* Необходимое оборудование, инструменты и материалы в работе повара.

Ученики должны ***уметь***:

* Выполнять простейшие операции, пользоваться инструментом, не представляющим опасность для их жизни и здоровья, в условиях проведения профессиональных проб;
* Проводить простейшие измерительные операции;
* Следовать санитарно-гигиеническим требованиям и правилам безопасности труда.

Профессиональная проба направлена на формирование и развитие следующих ***компетенций:***

* Планирование собственной деятельности;
* Работа с инвентарем и посудой;
* Приготовление и оформление простейших блюд и десертов;

***Сотрудничество с социальными партнерами***

Проведение профессиональных проб основано на сотрудничестве с организациями дошкольного и начального образования и способствует совместной плодотворной работе в вопросах воспитания, развития и обучения малым профессиональным навыкам подрастающего поколения.

***Оценка результатов***

В завершении программы профессиональных проб все участники получают сертификаты «Маленький повар».

***2. Учебный план профессиональных проб***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Количество часов  дошкольники/школьники |
| 1 | Кто такой повар, и когда он появился? | 1/2 |
| 2 | Блюда из овощей. Помогаем маме с урожаем. | 1/2 |
| 3 | Легкий перекус своими руками. | 1/2 |
| 4 | Новогодний стол вместе с мамой. | 1/2 |
| 5 | Рождественские угощенья. | 1/2 |
| 6 | Пирожки для папочки ко дню защитника Отечества. | 1/2 |
| 7 | Угощение для мамочки. | 1/2 |
| 8 | Пасхальный кулич своими руками. | 1/2 |
| 9 | Лепка вареников и пельменей. | 1/2 |
|  | Итого: | 24 часа |

***3. Календарный учебный график***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Время проведения |
| 1 | Кто такой повар, и когда он появился? | 2 неделя сентября |
| 2 | Блюда из овощей. Помогаем маме с урожаем. | 2 неделя октября |
| 3 | Легкий перекус своими руками. | 2 неделя ноября |
| 4 | Новогодний стол вместе с мамой. | 3 неделя декабря |
| 5 | Рождественские угощенья. | 2 неделя января |
| 6 | Пирожки для папочки ко дню защитника Отечества. | 2 неделя февраля |
| 7 | Угощение для мамочки. | 1 неделя марта |
| 8 | Пасхальный кулич своими руками. | 1 неделя апреля |
| 9 | Лепка вареников и пельменей. | 1 неделя мая |
|  | Итого: | 24 часа |

***4. Содержание программы***

Каждое занятие начинается с проведения вводного инструктажа по технике безопасности!

Все занятия способствуют развитию воображения, творческого мышления, умению работать в команде с взрослыми наставниками. Общие результаты профессиональных проб заключаются в демонстрации полученных знаний и умений в кругу семьи ребенка.

***Занятие №1 .Кто такой повар, и когда он появился?***

Общие сведения о профессии «Повар». История появления. Значимость профессии. Какими качествами должен обладать повар.

***Цель:*** познакомить ребят с профессией повар, определить основные умения и навыки для работника данной сферы.

***Форма проведения профессиональной пробы***: игра с выполнением заданий для развития мышления, памяти и внимания «Я – повар!».

***Планируемые результаты:*** вызвать интерес к профессии «Повар, кондитер» у подрастающего поколения», научить ориентироваться ребят в профессиональных обязанностях данного работника.

***Занятие №2. Блюда из овощей. Помогаем маме с урожаем.***

***Цель:*** познакомить ребят с особенностями хранения овощей в зимний период.

***Форма проведения профессиональной пробы:*** урок-игра «Овощная викторина». Ребята отгадывают загадки и знакомятся со способами хранения овощей.

***Планируемые результаты***: знакомство с овощами, которые хранятся в зимнее время, а также способами их переработки. В завершении урока ребятам выдаются буклеты с рецептами заготовок для мамочек.

***Занятие №3. Лёгкий перекус своими руками.***

***Цель:*** познакомить ребят с разнообразием бутербродов и научить их готовить быстрый перекус для себя и своей семьи.

***Форма проведения профессиональной пробы:*** практическое занятие с приготовлением бутербродов с помощью студентов и матера производственного обучения.

***Планируемые результаты:*** ребята должны научиться готовить бутерброды с различными продуктами, а также предоставить на следующее занятие проект, подготовленный вместе с родителями о том, как он сам смог приготовить данные закуски.

***Занятие №4. Новогодний стол вместе с мамой.***

***Цели:*** познакомить ребят с тем видом работ, которые он сможет выполнить самостоятельно в помощь маме при подготовке новогодних угощений.

***Форма проведения профессиональной пробы:*** практическое занятие, на котором ребята научатся выполнять простейшие работы по подготовке продуктов к нарезке и обработке.

***Планируемые результаты:***

По окончании пробы ребята научатся под руководством студентов выполнять простейшие виды работ по подготовке продуктов к нарезке, выполняемой взрослыми.

***Занятие №5. Рождественские угощения.***

***Цели:*** познакомить ребят с видами угощений в рождественские праздники.

***Форма проведения профессиональной пробы:*** вводная беседа о истории и значимости рождественских праздников, а также практическое занятие, на котором ребята научатся выполнять простейшие угощения для рождественского праздника.

***Планируемые результаты:***

По окончании пробы ребята научатся под руководством студентов выполнять простейшие угощения к рождественским праздникам.

***Занятие №6. Пирожки для папочки ко дню защитника Отечества.***

***Цели:*** познакомить ребят со способом приготовления пирожков.

***Форма проведения профессиональной пробы:*** практическое занятие, на котором ребята научатся правильно готовить пирожки.

***Планируемые результаты:***

По окончании пробы ребята научатся под руководством студентов выполнять лепку пирожков из дрожжевого теста, а также узнают, какие начинки могут быть в данном виде продукции.

***Занятие №7. Угощения для мамочки.***

***Цели:*** познакомить ребят с тем видом работ, которые он сможет выполнить самостоятельно для мамы при подготовке праздничных угощений.

***Форма проведения профессиональной пробы:*** практическое занятие, на котором ребята научатся выполнять простейшие угощения для мамочек к Международному женскому дню.

***Планируемые результаты:***

По окончании пробы ребята научатся под руководством студентов выполнять простейшие угощения к праздничному столу.

***Занятие №8. Пасхальный кулич своими руками.***

***Цели:*** познакомить ребят с историей пасхального кулича и способов его приготовления и украшения.

***Форма проведения профессиональной пробы:*** практическое занятие, на котором ребята узнают историю праздника пасхи и значения кулича на данном празднике, а также научатся украшать кулич самостоятельно.

***Планируемые результаты:***

По окончании пробы ребята научатся под руководством студентов выполнять украшение пасхального кулича.

***Занятие №9. Лепка вареников и пельменей.***

***Цели:*** познакомить ребят с простейшими техниками лепки пельменей и вареников.

***Форма проведения профессиональной пробы:*** практическое занятие, на котором ребята научатся готовить пельмени и вареники.

***Планируемые результаты:***

По окончании пробы ребята научатся под руководством студентов готовить вареники и пельмени, а также узнают о многообразии начинок данного блюда.

***Рекомендуемая литература***

1. Дошкольная педагогика. Эстетическое воспитание и развитие. М.: Юрайт, 2015.
2. Методика и проектирование учебного занятия, Самсонова И.Г, М.: Академия, 2017
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Санкт-Петербург, «Профикс», 2003
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Санкт-Петербург, «Профикс», 2007.
5. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. М.:, Академия, 2009
6. Ковалёав Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.:, Академия, 2010
7. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для СПО. – М.: Академия, 2009.