

ПРИНЯТО  
на заседании  
ШМО  
МАОУ «СОШ № 120» г.Перми  
28.08.2020

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УР  
Л.В.Алиева  
28.08.2020

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
С.Н.Филиппов  
31.08.2020



Российская Федерация  
Департамент образования администрации города Перми  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №120»  
г.Пермь

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
и КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
профессиональной пробы школьников  
«Повар - кондитер»**

Количество часов: 10 часов

Составитель: Лобаева Татьяна  
Николаевна, учитель технологии  
МАОУ «СОШ № 120» г. Перми

Пермь 2020 г.

## **Пояснительная записка.**

Профессиональное самосознание является одним из важнейших компонентов самосознания человека, как субъекта деятельности. Формирование профессионального самосознания происходит на фоне социального опыта личности с включением этого опыта в профессиональное - я личности.

Кулинария - сфера деятельности человека, продуктом которой является предметный мир. В связи с развитием промышленного способа приготовления блюд, кондитерских изделий и массовым их потреблением, профессия повара-кондитера становится очень востребованной. Одним из направлений творческой, проектной деятельности является кулинария, как искусство приготовления и оформления блюд. Поэтому тема профессиональной пробы «Повар - кондитер» очень актуальна для старшеклассников, которые осознают, что «кулинария - это целая наука».

**Цель** данного курса: познакомить учащихся со сферой деятельности повара - кондитера и научить их готовить и оформлять интересные блюда.

### **Задачи:**

- познакомить с приёмами и методами, спецификой творчества профессии повара - кондитера;
- расширить знания у учащихся о кулинарии;
- способствовать выявлению и развитию творческих способностей у учащихся и их фантазии;
- совершенствовать идейное мировоззрение подростков.

**Место проведения** - МАОУ «СОШ № 120» г. Перми (кабинет технологии, школьная столовая).

**Участники** - группа учащихся 8- х классов МАОУ «СОШ № 120» г. Перми.

**Планируемые результаты** - прописаны в тематическом планировании.

### **Содержание профессиональной пробы.**

На занятиях данной профессиональной пробы учащиеся попробуют себя в качестве повара - кондитера. Работа строится через знакомство с особенностями данной профессии, проведение практических занятий по приготовлению и оформлению кулинарных и кондитерских блюд. Она предполагает работу с продуктами, необходимыми приспособлениями и оборудованием. Данные виды деятельности требуют от обучающихся большой усидчивости, скрупулезности и терпения. Поучаствовав в данной профессиональной пробе на базе школы, посмотрев деятельность специалистов в школьной столовой и на экскурсии на предприятие общественного питания, учащиеся смогут определить для себя, могут ли они работать в этой сфере деятельности.

#### **1. Примерный тематический план**

<b>№</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Вид деятельности учащихся</b>	<b>Кол -во часов</b>	<b>Планируемый результат</b>
1	Знакомство с составляющими профессии повара - кондитера	Обсуждение темы	1	Расширение информационного поля учащихся по этой теме
2	Диагностика личностных и психологических характеристик	Работа с текстом	1	Самоанализ личностной и психологической предрасположенности учащегося к данной профессии
3	Поиск в интернет сети материала по профпробе: сайты, предлагающие обучение, информацию, трудоустройство	Работа с интернет ресурсами	1	Овладение интернет грамотностью
4	Блюда русской национальной кухни.	Практикум	2	Освоение новой деятельности повара-кондитера
	Кондитерские изделия из разных видов теста.	Практикум		Освоение новой деятельности повара-

5			2	кондитера
6	Экскурсия на предприятие общественного питания	Знакомство с условиями работы людей профессии повара-кондитера	3	Расширение информационного поля учащихся по этой теме

**Итого – 10 часов.**

### **Список использованных источников:**

1. Методика преподавания курса «Твоя профессиональная карьера»: Книга для учителя. С.Н. Чистякова, И.А. Умовская, Т.И. Шалавина, А.И. Цуканов – 2-у изд. М. Просвещение. 2001.
2. Дмитриев Ю.Д. «Путешествие на всю жизнь». М.: Наука, 2005. – 218с.
3. Эльконин Д.Б. «Психология игры». М.: Просвещение, 2006. 226с.
4. Аношин А.В., Михайлов В.С. «Русские блюда на нашем столе». Краснодар: Кн. Издательство, 1990 - 336с.

## Фотоотчет профессиональной пробы «Повар кондитер».

