

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Дом детского творчества «Дриада»

Номинация:

«Ранняя профориентация и подготовка к профессиональному выбору»

Тема:

«Реализация программы «Юный повар» как этап формирования
необходимых компетенций будущего»

Авторский коллектив:

Левина Елена Анатольевна, педагог
дополнительного образования,
Кудашева Светлана Геннадьевна,
методист,
8(81530)61161

ЗАТО Александровск

г.Снежногорск

2021 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Актуальность роли дополнительного образования для профессионального самоопределения обучающихся

Проблема профориентации школьников всегда стояла очень остро. Именно в школьный период дети начинают задумываться о выборе профессии, о месте дальнейшего обучения.

Сфера дополнительного образования детей является одним из наиболее активно развивающихся сегментов рынка образовательных услуг. Это позволяет рассматривать дополнительное образование детей в качестве учебного пространства для профессионального самоопределения обучающихся.

1.2 Целевая аудитория

У учащихся 5-7 классов четко прослеживается выраженное ассоциирование понравившейся профессии с одним или несколькими учебными предметами. Школьники высказывают предпочтения и пожелания при выборе досуга (кружки, секции, хобби), интересуются, чем занимаются их родители на работе. Профессиональная ориентация в данном возрасте помогает сконцентрироваться на индивидуальных способностях и навыках, а также более подробно рассматривает заинтересовавшие обучающихся виды деятельности. Главная цель профориентации школьников на данном этапе – поиск профессии, в которой будут по максимуму раскрыты лучшие личные качества и самые сильные стороны ребенка.

Начиная с 5 класса, в школах учащиеся более подробно знакомятся с правилами приготовления пищи на уроках технологии. Основной задачей этого раздела является воспитание экономного, бережного отношения к продуктам питания, эстетическое воспитание, выбор профессии. Многие учащиеся мечтают стать поваром, кулинаром, но, к сожалению, некоторые родители часто просто отмахиваются от их помощи на кухне, потому что самим сделать быстрее. При этом они «заглушают» желание ребенка

научиться готовить. Мы проводим ежегодное анкетирование у учащихся 5-7 классов на выявление интереса к обучению поварскому делу. Результаты всегда нас приятно удивляют, потому что у более 60% опрошенных детей есть потребность и желание не только научиться вкусно готовить, но и радовать своих родных и близких красиво оформленными блюдами.

Именно для таких учащихся в «ДДТ «Дриада» реализуется программа «Юный повар» (возраст 10-13 лет). Целью программы является создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся в области приготовления простых блюд.

1.3 Основные цели и задачи

Цель: создание условий для формирования у обучающихся профессионального самоопределения посредством обучения по программе «Юный повар».

Задачи:

- формировать и закреплять первые умения и навыки поварского дела;
- формировать культуру труда повара;
- воспитывать уважение к профессии повара;
- формировать понимание значения труда в жизни человека;
- расширять и углублять представления о профессии повара;
- способствовать осознанию обучающимися собственных жизненных целей, ценностей и ценностей труда;
- научить соотносить требования, предъявляемые профессией, с индивидуальными качествами;
- научить анализировать свои возможности и способности, (сформировать потребность в осознании и оценке качеств и возможностей своей личности);
- способствовать формированию и развитию навыков самостоятельного и осознанного принятия решения;

- подготовить обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению.

2. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

2.1 Теоретические основы используемого метода

Процесс профессиональной ориентации обучающихся в «ДДТ «Дриада» делится на три основных этапа.

Подготовительный этап.

Цель: формирование у обучающихся основ выбора профессии повара, положительных мотивов трудовой деятельности, первоначального интереса к профессии.

Задачи:

- развитие потребности учащихся в учебной, трудовой деятельности;
- знакомство детей с профессией повара в соответствии с возрастными особенностями;
- овладение ими доступными видами труда по профессии повара.

Формирующий этап.

Цель: формирование у обучающихся профессиональной направленности на профессию повара.

Задачи:

- формирование у обучающихся установки на необходимость правильного выбора профессии;
- целенаправленное ознакомление обучающихся с профессией повара;
- развитие интереса у обучающихся к профессии повара;
- совершенствование у обучающихся практических умений и трудовых навыков.

Заключительный этап.

Цель: формирование у обучающихся профессионального самосознания, т.е. умения соотнести свои профессиональные предпочтения со своими возможностями.

Задачи заключительного этапа:

- формирование у обучающихся отношения к себе как субъекту профессионального самоопределения;
- информирование учащихся о профессиональных учебных заведениях региона, где можно получить профессии, связанные с профилем работы повара;
- вооружение учащихся профессиональными знаниями и умениями в профессии повара, способами адаптации к трудовому коллективу, его нормам и ценностям.

2.2 Используемые формы работы

В «ДДТ «Дриада» есть необходимая материально-техническая база для полноценного обучения начальным навыкам повара:

- оборудованная лаборатория для практических занятий, оснащенная плитами, духовыми шкафами, столами, кухонными приборами (ложки, вилки, ножи, разделочные доски и др.), кухонной техникой (миксер, блендер и др.);
- учебный класс для теоретических занятий, оснащенный методическими пособиями, информационными плакатами, схемами.

В процессе профориентационной работы с обучающимися, педагог дополнительного образования использует такие формы работы как:

1. Воспитательные мероприятия в течение года ([Приложение 1](#)). На которых обучающиеся применяют полученные на занятиях знания, умения и навыки и демонстрируют результаты обучения. Результаты данных мероприятий освещаются в официальной группе «ДДТ «Дриада» в социальной сети «ВКонтакте», что позволяет поддерживать интерес к деятельности объединения «Юный повар», а также привлекать внимание новых желающих. Мы отметили, что обратная связь с родителями обучающихся возросла с появлением группы в социальной сети. Теперь родители наблюдают за результатами уроков, мероприятий и событий своих детей. Родители чаще стали интересоваться успехами своего ребенка у педагога.

Ежегодные воспитательные мероприятия для обучающихся

Период проведения	Название мероприятия
октябрь	Мероприятие «Праздник урожая»
ноябрь	Участие в акции РДШ «Завтрак маме», приуроченной ко Дню матери
декабрь	Новогодний челлендж «Медовый пряник»
январь	Новогодний челлендж «Парад новогодних салатов»
январь	Мастер-класс по приготовлению каши «Каши войны», приуроченный ко дню освобождения Ленинграда от фашистской блокады
февраль	Челлендж ко Дню защитника Отечества «Завтрак для папы»
март	Челлендж к Международному женскому дню «Праздничное блюдо для мамы»
апрель	Мероприятие «Блюдо с сюрпризом», приуроченное ко Дню смеха
май	Кулинарное мероприятие, посвященное Дню победы

2. Лекции по профориентации.

При проведении лекций используются такие методы работы как игры, беседы, конкурсы, доклады учащихся о профессии повара и путях ее получения, обсуждение профессиональных планов и др. Лекции предполагают обсуждение специфики профессиональной деятельности, истории возникновения профессии, знаменитых людей данной профессии, необходимых профессиональных качеств и личностных характеристик, путей получения профессии, необходимого уровня образования, возможных мест работы, уровня зарплаты, медицинских противопоказаний и др.

3. Экскурсии на предприятия общественного питания ([Приложение 2](#)).

Экскурсии профориентационной направленности представляют собой форму организации познавательной деятельности учащихся, направленной на

получение и анализ информации непосредственно в конкретных условиях профессиональной деятельности людей. Посещение предприятий общественного питания для будущих поваров полезно и информативно, оно дает возможность увидеть структуру предприятия и виды деятельности на нем. В результате экскурсий обучающиеся могут на практике получить конкретные знания о работе специалистов поварского дела и информацию о возможном месте работы. Обучающиеся входят в роль повара, тем самым получая представление о том, какой конкретной деятельностью он занимается.

Как пример, можно привести посещение обучающимися мастер-класса по приготовлению пиццы «Маргарита», «Прошутто» и «Карбонара» в кафе «Черника» г. Снежногорска. В ходе мастер-класса обучающиеся узнали, как правильно вручную раскатывать тесто для пиццы, в какой последовательности выкладывать начинку, при какой температуре выпекать пиццу. После мастер-класса юные повара смогли сами продегустировать приготовленные пиццы.

4. Выставка национальных блюд стран мира ([Приложение 3](#)).

Традиционная выставка-дегустация национальных блюд различных стран мира, ежегодно приурочивается к разным датам и событиям, проводится в ГДК «Современник» г.Снежногорска. Обучающиеся объединений поварского дела готовят и украшают свои блюда в соответствии с выбранной страной, а приглашенные гости – жители города дегустируют блюда, слушая познавательный рассказ о приготовленном блюде и стране его происхождения.

5. Открытые интегрированные уроки (с приглашением родителей обучающихся) ([Приложение 4](#)).

Поскольку роль родителей в выборе будущей профессии ребенка во многих семьях имеет большое значение, мы проводим открытые интегрированные уроки. Такие посещения открытых уроков родителями помогают им увидеть своего ребёнка с новой для них стороны, порадоваться за его успехи и, возможно, дать какие-то советы или рекомендации.

6. Бригадный метод.

В обучении и воспитании детей используется индивидуальный и бригадный метод, позволяющий окунуться в профессиональную деятельность. Каждая бригада выбирает бригадира, он в свою очередь распределяет фронт работ на занятии, проверяет работу. Этот метод позволяет обучающимся проникнуться спецификой работы на предприятиях общественного питания, а каждому бригадиру войти в роль шеф-повара.

2.3 Прогнозируемые (полученные) результаты

В процессе обучения учащиеся получают знания: основ питания, цехов кухни, ее оборудования, посуды и инвентаря. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Также осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к завтраку, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности. Трудовая деятельность на занятия предполагает определенную обученность, владение соответствующими умениями и навыками и положительное отношение к предстоящей деятельности, умение осуществлять её в условиях коллективного взаимодействия.

С большой ответственностью учащиеся подходят к решению любых вопросов: сервировке стола, подготовке рабочего места для приготовления пищи, санитарно-гигиеническим требованиям при приготовлении пищи, выполнению правил техники безопасности и последовательности выполнения технологии приготовления того или иного блюда. С неподдельным интересом слушают тему «Культура поведения за столом» и даже иногда учат этому своих родителей.

Полученные знания, умения и навыки в дальнейшем применяются обучающимися в повседневной жизни. Также они являются устойчивой базой для дальнейшего обучения поварскому делу. Приготовление пищи по

несложным рецептам дает возможность развития мастерства, творчества в ходе обучения, а также способствует ориентации в выборе профессии.

Более 50% обучающихся, закончивших обучение по программе «Юный повар», в перспективе становятся слушателями программы профессионального обучения по профессии «Повар» и часть из них продолжает свой путь в профессию «Повар»:

- Рената Мирошникова учится в Мурманском Индустриальном Колледже в группе «Повар, кондитер»;
- Николай Кожокарь учится Мурманском Морском Рыбопромышленном Колледже в группе «Технолог продукции общественного питания»;
- Давид Какоян учится в Мурманском Индустриальном Колледже в группе «Повар, кондитер»;
- Илья Орловский учится в Филиале Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Мурманском строительном колледже имени Н.Е. Момота» в группе «Повар, кондитер»;
- Людмила Коломеец учится в Мурманском Морском Рыбопромышленном Колледже в группе «Технолог продукции общественного питания»;
- Виктория Салахутдинова учится в Мурманском Морском Рыбопромышленном Колледже в группе «Технолог продукции общественного питания»;
- Никита Лоскутов учится в Мурманском Морском Рыбопромышленном Колледже в группе «Технолог продукции общественного питания», а также подрабатывает поваром в свободное от учебы время в кафе «Солнечный город» г.Снежногорска.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Актуальность профориентационной деятельности в «ДДТ «Дриада» очевидна, так как она существенно расширяет знания о творческих возможностях обучающихся и их творческом потенциале, она обеспечивает возможность успеха в избранной сфере и тем самым способствует развитию таких качеств личности, которые важны для успеха в любой сфере деятельности; оно создает возможность формирования круга общения на основе общих интересов, общих духовных ценностей. Зрелый профессиональный выбор учащегося, соответствующий индивидуальным способностям и потребностям, возможностям и уровню его практической подготовки, предполагает, что он осознает свои жизненные цели и планы, адекватно оценивает возможность их реализации через сделанный выбор.

Приготовление пищи — это деятельность, направленная на удовлетворение первичной потребности человека в питании. Следовательно, данный вид деятельности востребован как необходимый любому человеку в обслуживании себя и окружающих его людей (семьи, друзей). Мастерство в этом виде деятельности высоко ценится и приносит человеку определенное признание и определяется комплексом взаимосвязанных требований.

Многие выпускники объединения «Юный повар» стремятся научиться новым умениям и навыкам в области поварского дела. Так, в 2021 году запущена в апробацию программа технической направленности «Карвинг» ([Приложение 5](#)), в связи с запросом обучающихся объединения «Юный повар» научиться красиво оформлять и подавать свои блюда. Характерной особенностью программы является её нацеленность на моделирование и конструирование композиций из овощей и фруктов. Обучающиеся знакомятся с различными видами техник резьбы и их особенностями. С помощью карбования, насечения, каннелирования и гравирования, дети могут вырезать различные 3D композиции. Программа «Карвинг» позволяет обучающимся погрузиться в мир технического творчества.

Таким образом, завершив обучение по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Юный повар» в «ДДТ «Дриада», у обучающихся формируются необходимые компетенции для будущего развития и дальнейшей профориентации.

Список литературных источников

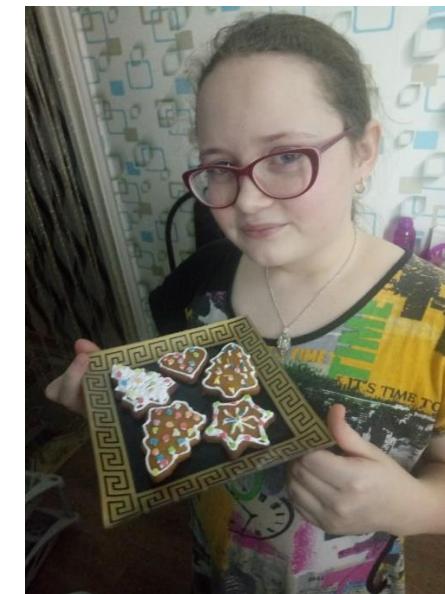
1. Гудкова Е. В. Основы профориентации и профессионального консультирования: Учебное пособие. — Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2004. — 125 с.
2. Институт развития образования Республики Башкортостан, Профориентационная деятельность педагога дополнительного образования, «Методические рекомендации для педагогов дополнительного образования», Уфа, 2019.
3. Концепция развития дополнительного образования детей [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://government.ru/media/files/ipA1NW42XOA.pdf> (дата обращения: 19.02.2021).
4. Профориентация старшеклассников как основа выявления интересов и формирования будущей профессии / В. Е. Скачок, В. Н. Буций, Л. Ю. Петровская [и др.]. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2018. — № 50 (236).
5. Пряжников, Н.С. Профессиональное самоопределение: теория и практика. — М.: «Академия», 2007
6. Тихонова Е.В., Дианина Е.В. — Профориентационная деятельность в общеобразовательных учреждениях как объект социального управления // Социодинамика. — 2019. — № 4. — С. 24 - 30.
7. Тихонова Е.В., Дианина Е.В. — Профориентационная деятельность в общеобразовательных учреждениях как объект социального управления // Социодинамика. — 2019. — № 4. — С. 24 - 30.
8. Чистякова, С. Н. Эффективность профессиональной ориентации обучающихся - важнейшая составляющая системы государственной кадровой политики // Профессиональное образование в России и за рубежом. 2017. №1 (25). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/effektivnost-professionalnoy-orientatsii-obuchayuschihsya-vazhneyshaya-sostavlyayuschaya-sistemy-gosudarstvennoy-kadrovoi> (дата обращения: 20.02.2021).

Приложение 1

Мастер-класс по приготовлению каши «Каши войны», приуроченный ко дню освобождения Ленинграда от фашистской блокады



Новогодний челлендж «Медовый пряник»



Участие в акции РДШ «Завтрак маме», приуроченной ко Дню матери

#РДШ#Завтракмаме МБУДО ДДТ "Дриада"



#РДШ#Завтракмаме Объединение "Юный повар" Повар. МБУДО ДДТ "Дриада"



Мастер-класс по приготовлению пиццы в кафе «Черника»





Челлендж к Международному женскому дню

«Праздничное блюдо для мамы»



Приложение 3

Выставка-дегустация

«Кухни народов мира»





Открытые интегрированные уроки (с приглашением родителей)





Приложение 5

Работа обучающихся объединения «Карвинг»





