

основная общеобразовательная школа № 17 города Новокуйбышевска городского округа
Новокуйбышевск Самарской области

446213, Самарская область, г.о. Новокуйбышевск, ул. Киевская д. 15, тел. 8(84635)57271

Принято
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от « 30 » августа 2023 г.

«Проверено»
Зам. директора по ВР

_____ О.В.Подледнова

«Утверждаю»
Директор ГБОУ ООШ №
17
_____ А. С. Чевелёв
Приказ № 148 - ОД
от « 30 » августа 2023 г.

**Рабочая программа курса
внеурочной деятельности
«Знакомство с профессией»
(повар)**

(внеурочная деятельность, направленная на развитие личности,
профориентацию, предпрофильную подготовку)

Составитель:
Дозорова С.А.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные :

- непрерывное духовно-нравственное развитие, реализация творческого потенциала в социально ориентированной, общественно-полезной деятельности на основе традиционных нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания;
- воспитание уважительного отношения к труду, интерес к профессиям, желание овладеть какой-либо профессиональной деятельностью;
- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- формирование поведенческих навыков трудовой деятельности, ответственность, дисциплинированность, самостоятельность в труде.

Метапредметные:

- высказывать своё предположение (версию), работать по плану. Средством формирования этих действий служит технология проблемного диалога на этапе изучения нового материала.
- давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке. Средством формирования этих действий служит технология оценивания образовательных достижений (учебных успехов).
- доносить свою позицию до других: оформлять свою мысль в устной и письменной речи.

Предметные :

- перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса.
- преобразовывать информацию из одной формы в другую
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технология выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.
- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем, оборудованием и документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда

Содержание курса внеурочной деятельности

Общие сведения о профессии «Повар». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила при нарезке овощей и фруктов. Требования техники безопасности при работе с ножами, ножницами, посудой.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по нарезке овощей и фруктов.

Получить первичный навык по нарезке и первичной обработке традиционных видов овощей и фруктов. Развивать умения и навыки по «карвингу», используя творческий подход к выполнению задания, согласно Профессиональному стандарту по профессии Повар; Worldskills по компетенции Поварское дело.

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из бисквитного теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами, электроплитами.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению изделий из бисквитного полуфабриката.

Общие сведения о профессии «Повар, кондитер»

Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания.

Требования по технике безопасности при работе с соковыжималкой, кофе машиной капсульной, машиной для нарезки гастрономических продуктов, и устройством запайщик пакетов.

Форма проведения занятий:

- беседа
- практические занятия
- экскурсия

Тематическое планирование

№ п/п	Тема занятия	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Введение в мир профессий, связанных с поварским делом	1	1	
2	Профессия «Повар». Карвинг из овощей и фруктов для начинающих	2	1	1
3	Профессия «Кондитер». Приготовление пирожных «Кейк-попс»	2		2
4	Профессия «Сушист». Приготовление роллов	2		2
5	Экскурсия по кухне ресторана	1		1
	Итого	8	2	6