

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
бюджетное учреждение «Вятский кулинарный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом КОГПОБУ
«Вятский кулинарный колледж»
Протокол № __ от «__» _____ 2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор КОГПОБУ
«Вятский кулинарный колледж»
_____ И.И. Иванов
«__» _____ 2024
МП

АДАптированная дополнительная общеразвивающая
ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«ПРОФЕССИЯ ПОВАР»

Возраст обучающихся: 13-15 лет

Срок обучения: 2 месяца

Автор-составитель:
Анна Васильевна Иванова,
педагог дополнительного образования

Киров
2024

Содержание

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ.....	3
Пояснительная записка.....	3
Цели и задачи программы.....	5
Планируемые результаты программы.....	6
Учебно-тематический план	7
Содержание программы.....	8
ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.....	10
Календарный учебный график.....	10
Условия реализации программы.....	10
Методические материалы.....	11
Формы аттестации, способы определения результативности и оценочные материалы.....	13
Список литературы.....	14
ПРИЛОЖЕНИЯ	16
Приложение 1. Анкета приращения знаний	
Приложение 2. «Инструкция по использованию материалов, инструментов и оборудования в профессии повар»	
Приложение 3. Карта наблюдения	
Приложение 4. Таблица «Критерии оценки фотоотчета»	
Приложение 5. Карта экспертной оценки презентации самостоятельной работы	
Приложение 6. Анкета «Готовность к выбору профессиональных предпочтений»	

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ

Пояснительная записка

Дополнительная образовательная общеразвивающая программа «Профессия повар» (далее – программа) разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
2. Концепция развития дополнительного образования детей в РФ// Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р.
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам // Приказ Министерства просвещения России от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. Постановление Правительства РФ от 11 октября 2023 г. N 1678 "Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
6. Распоряжение министерства образования Кировской области № 1500 от 21.12.2022 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Кировской области» (с изменениями и дополнениями).
7. Письмо Министерства просвещения РФ от 30 декабря 2022 г. N АБ-3924/06 «О направлении методических рекомендаций». Методические рекомендации «Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации».

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Актуальность и значимость программы для региона.

Актуальность. Дополнительное образование детей, в том числе для детей с ОВЗ, детей-инвалидов, обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также способствует выявлению и поддержке детей, проявивших выдающиеся способности. В условиях дополнительного образования могут быть созданы условия для присвоения детьми с ОВЗ и инвалидностью моделей поведения, принятым в обществе, воспитание товарищества и уважения к личности каждого члена общества. Кроме того, совместная деятельность детей с ОВЗ, детей-инвалидов и их сверстников

является мощным мотивационным фактором к развитию и целенаправленному использованию новых знаний и умений. В отношении детей с ОВЗ и детей-инвалидов при организации дополнительного образования должно быть учтены их особые образовательные потребности в плане регулирования длительности занятий, последовательного вхождения в деятельность, поддержания интереса обучающихся к выбранной программе и т.д. В современном мире в условиях экономического роста, научно-технического прогресса и рыночной экономики всё больше возрастает потребность в высококвалифицированных кадрах всех уровней и профессий, при этом важную роль играет соответствие подготовки специалистов требованиям рынка труда и социального заказа общества. Интерес государства к профориентации закономерно повышается. Реализуется проект ранней профессиональной ориентации «Билет в будущее». Проект, направленный на профориентацию школьников 6–11 классов, является дополнением масштабной программы, которая затрагивает выпускников российских школ. В обязательную школьную программу уже введен отдельный предмет «Технология», который направлен как раз на раннюю профориентацию. Наиболее известный прогноз относительно мира профессий реализован в национальном проекте «Атлас новых профессий», который нацелен на информирование и обучение новым отраслям, которые будут активно развиваться, новым технологиям, продуктам, практикам управления и новым профессиям. Традиционные профессии в современном мире также меняются, появляются новые тренды в их развитии.

В планах государства одной из задач стоит модернизация системы профобразования, которая сегодня должна учитывать динамику профессиональной сферы, изменения на рынке труда, высокие требования к уровню подготовки кадров. Потребность в укреплении кадрами регионального рынка труда, в большей эффективности профессионального образования, в необходимости опоры на успешное раннее профессиональное самоопределение молодежи – всё это требует большей активности системы профессионального образования в сопровождении профессионального самоопределения подростков и молодежи.

Одной из форм участия учреждений среднего профессионального образования в сопровождении профессионального самоопределения подростков и молодежи в Кировской области является реализация для подростков дополнительных общеразвивающих программ, направленных на стимулирование профессионального выбора личности. Такую целевую ориентацию имеет дополнительная общеразвивающая программа «Профессия повар».

Кулинарное искусство имеют тысячелетнюю историю, а профессия повара всё более ценится в современном мире. В ежемесячных рейтингах портала Superjob вакансии шеф-поваров лидируют в пятерке самых высоких зарплат в каждом регионе России. Рестораны никогда не перестают искать гениальных поваров с опытом и богатой фантазией. Индустриальное, культурное, туристическое развитие региона всегда связано с ростом потребности в

специалистах общественного питания, и перспективы развития Кировской области, несомненно, связаны с приездом в регион большего количества гостей, туристов, специалистов различных отраслей, а значит с развитием бизнеса, туризма, гостиничного дела и ростом потребности в высококвалифицированных специалистах в области кулинарного искусства.

Отличительные особенности программы. Дополнительная общеразвивающая программа «Профессия повар» направлена на знакомство с профессией «повар». В рамках курса обучающиеся получают первичные знания о профессии, о выдающихся её представителях, о трендах и перспективах развития профессии в современном мире. Ведущий курса предоставляет возможность подростку «примерить» на себя профессию, связать её с образом желаемого будущего, с мечтами и жизненными перспективами.

Реализация АДОП предусматривает учёт особых образовательных потребностей адресной группы обучающихся, включая потребности в:

использовании доступных обучающемуся средств коммуникации, опираясь на ресурсы и потенциал в овладении устной, письменной речью, в том числе естественные жесты, мимику и пантомимику, средства русского жестового языка;

привлечении родителей, тьюторов и других лиц, владеющих доступными способами коммуникации с ребенком, для организации с их помощью продуктивной коммуникации с обучающимся на минимально необходимом уровне для решения образовательных задач;

создании специальных условий, обеспечивающих необходимую успешность и комфорт обучающемуся в общении с окружающими детьми и взрослыми, в том числе сетевого облачного жестового перевода, специальных технических устройств перевода звучащей речи в письменный текст, учёте сформированных у обучающегося навыков понимания обращенной речи, организации специальной помощи в разъяснении неизвестных, но важных для решения задач обучения по данной программе, слов и выражений в речи педагога и других детей;

специальных подходах к адаптации речевого материала, в том числе соблюдении педагогом речевого регламента;

привлечении родителей, тьюторов и других лиц, владеющих доступными способами коммуникации с ребенком, для организации с их помощью продуктивной коммуникации с обучающимся на минимально необходимом уровне для решения образовательных задач;

создании специальных условий, обеспечивающих необходимую успешность и комфорт обучающемуся в общении с окружающими детьми и взрослыми.

Новизна. Программа носит практико-ориентированный характер и предоставляет возможность дистанционных экскурсий в профессиональную среду, дистанционных встреч с профессионалами, дистанционных

профессиональных проб. Организованная увлекательная практика призвана создать ситуацию успеха для подростка и порождает хобби, любимое занятие на многие годы, которое может перерасти в профессию, карьеру и дело всей жизни.

Уровень программы: ознакомительный.

Адресат программы. Программа рассчитана на подростков в возрасте от 13 до 15 лет с ограниченными возможностями здоровья.

Нозологическая категория: нарушения слуха.

Особенности развития:

Свободная словесная коммуникация с детьми затруднена (дети безречевые или речь грубо нарушена), обращённую простую речь (короткие разговорные фразы) не понимает или понимает только с помощью родителей.

Объём программы - 16 часов.

Количество учащихся: 8-10 человек.

Срок освоения: 8 недель в рамках 1-го учебного года.

Формы обучения: очная.

Форма реализации: групповая.

Режим занятий: 2 занятия в неделю продолжительностью 45 минут.

Цели и задачи программы

Цель программы: содействие профессиональному самоопределению личности и расширение знаний о мире профессий, о рынке труда в регионе.

Задачи программы:

Воспитательные задачи:

- содействовать становлению патриотических ценностей личности (малая Родина, труд на благо родного края, традиционные профессии региона), способствовать национальной и культурной идентификации личности;
- содействовать становлению трудовых ценностей личности (человек труда, профессионализм, высокие стандарты качества исполнения профессии; а так же трудолюбие, аккуратность, усидчивость, терпение);
- дать представление о профессионально значимых ценностях и качествах личности представителя профессии.

Развивающие задачи:

- формировать устойчивый интерес к профессии «повар»;
- способствовать развитию мотивации к выбору профессии «повар»;
- ориентировать на профессиональное саморазвитие как залог успеха в трудовой деятельности, на непрерывное образование и поиск новых идей в реализации профессии в современном мире.

Образовательные задачи:

- сформировать представления о профессии повара, об особенностях трудовой деятельности по профессии, о выдающихся представителях профессии, о направлениях в развитии профессии в современном мире;

- дать знания о месте профессии «повар» в структуре рынка труда региона;
- сформировать отдельные умения из области профессионального труда повара;
- создать условия для профессиональных проб и приобретения первичного опыта соприкосновения с предметом труда, с профессиональной деятельностью, в том числе возможность очных/заочных экскурсий на рабочее место и мастер-классов;
- предоставить возможность встреч с представителями профессии, со студентами;
- предоставить информацию о способах получения профессионального образования «повар».

Специальная группа образовательных задач:

- в специальных доступных условиях коммуникации сформировать интерес обучающихся к общению со знакомыми взрослыми и сверстниками, вербальную и/или невербальную активность, используя доступные (сформированные ранее) средства коммуникации;
- обогащение личного положительного опыта взаимодействия со взрослыми и сверстниками в условиях новых форм деятельности;
- формирование навыка осмысленного выбора и использования имеющихся коммуникативных средств для решения практических задач, планомерное расширение пассивного словаря в речи ребенка;
- формирование интереса к чужой речи; положительных изменений в развитии навыков встречной активности при восприятии устной речи собеседника.

Планируемые результаты программы

Личностные результаты:

- патриотические ценностные ориентации личности (малая Родина, труд на благо родного края, традиционные профессии региона);
- трудовые ценностные ориентации личности (человек труда, профессионализм, высокие стандарты качества исполнения профессии);
- черты характера: трудолюбие, аккуратность, усидчивость, терпение.

Метапредметные результаты:

- *Предметная компетентность:* способность применять в практической жизни отдельные знания и умения поварского дела;
- *Личностная компетентность:* интерес к эстетической, нравственной и практической стороне деятельности по приготовлению пищи, мотивация к получению профессионального образования по специальности «повар»; готовность к саморазвитию в данной сфере деятельности;
- *Рефлексивная компетентность:* способность к самоанализу собственных достижений в профессиональных пробах, самооценке продуктов деятельности, способность к критическому анализу неудач и постановке целей саморазвития в деятельности.

Образовательные результаты:

• *Знания в области профессии.* Обучающиеся должны знать:

- правила техники безопасности в профессии,
- профессионально важные качества и ценности личности повара,
- особенности трудовой деятельности по профессии,
- выдающихся представителей профессии,
- направления в развитии профессии в современном мире,
- место профессии «повар» в структуре рынка труда региона

• *Специальная группа образовательных результатов:*

- в специальных доступных условиях коммуникации обучающийся демонстрирует интерес к общению со знакомыми взрослыми и сверстниками, вербальную и/или невербальную активность, применяя доступные (сформированные ранее) средства коммуникации;

- обогащен личный положительный опыт взаимодействия со взрослыми и сверстниками в условиях новых форм деятельности;

- обучающийся осмысленно (на доступном ему уровне) выбирает и использует имеющиеся коммуникативные средства для решения практических задач, планомерное расширение пассивного словаря в речи ребенка;

- демонстрация обучающимся интереса к чужой речи; положительные изменения в развитии навыков встречной активности при восприятии устной речи собеседника.

• *Умения и навыки в области профессии «повар».* Обучающиеся должны уметь:

- приготовить блюдо для завтрака,
- приготовить блюдо для ужина,
- приготовить блюдо для обеда,
- приготовить десерт,
- изготовить простейшие украшения к столу,
- презентовать в режиме-онлайн блюдо, приготовленное самостоятельно,
- работать с информационными источниками в области кулинарии.

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов:			Формы контроля/ аттестации
		всего	теория	практика	
1.	Раздел 1. Введение в профессию.	8	4	4	
1.1	История профессии. Кухни мира, национальные блюда. Экскурсия в профессиональную среду.	2	1	1	
1.2.	Профессиональные знания и личностные качества повара. Мастер-класс «Блюдо	2	1	1	Фотоотчет

	на завтрак».				
1.3.	Плюсы и минусы профессии «повар». Мастер-класс «Блюдо к обеду»	2	1	1	Фотоотчет
1.4	Популярные направления и специализации. Мастер-класс «Блюдо к ужину»	2	1	1	Фотоотчет
2.	Раздел 2. Профессионализм и профессиональный рост	4	2	2	
2.1.	Карьерные возможности в профессии повар. Мастер-класс «Десерт»	2	1	1	Фотоотчет
2.2.	Выдающиеся повара в истории. Мастер-класс «Первое блюдо»	2	1	1	анкетирование
3.	Раздел 3. Профессиональное образование	4	2	2	
3.1.	Где получить профессию повара? Мастер-класс «Украшаем еду»	2	1	1	
3.2.	Творческая самостоятельная работа «Презентация приготовленного блюда»	2	1	1	Зачет
	ИТОГО:	16	8	8	

Содержание программы

Раздел 1. Введение в профессию.

Тема «История профессии. Кухни мира, национальные блюда. Видео-экскурсия в профессиональную среду».

Теоретические сведения. Презентация профессии. История кулинарного искусства. Выдающиеся кухни мира. Национальные блюда. Традиционные блюда многонационального Вятского края.

Практика. Экскурсия в профессиональную среду: на предприятия общественного питания различного вида, рассказ о цехах предприятия, об особенностях работы, санитарии, режиме труда поваров.

Тема «Профессиональные знания и личностные качества повара. Мастер-класс «Блюдо на завтрак».

Теоретические сведения. Профессиональные знания повара: учебные дисциплины. Какие школьные дисциплины помогут при освоении профессии в будущем? Профессиональная этика повара. Какие черты характера личности позволяют быть успешным в профессии повара?

Практика. Мастер-класс «Блюдо на завтрак». Педагог демонстрирует процесс приготовления блюда, обучающиеся выполняют в домашних условиях самостоятельно, используя заранее приготовленный набор продуктов и кухонной утвари. Фотоотчет о самостоятельной работе присылается педагогу.

Тема «Плюсы и минусы профессии «повар». Мастер-класс «Блюдо к обеду».

Теоретические сведения. Универсальность профессии - навыки для работы и дома. Востребованность профессии – от ресторана высокого уровня до школьной столовой. Свобода творчества в профессии. Возможность начать свой бизнес. Отсутствие ограничений по возрасту. Высокие требования и ответственность, энергозатраты, опасные условия труда в профессии.

Практика. Мастер-класс «Блюдо к обеду». Педагог демонстрирует процесс приготовления блюда, обучающиеся выполняют в домашних условиях самостоятельно, используя заранее приготовленный набор продуктов и кухонной утвари. Фотоотчет о самостоятельной работе присылается педагогу.

Тема «Популярные направления и специализации. Мастер-класс «Блюдо к ужину».

Теоретические сведения. Повар холодного цеха. Повар горячего цеха. Повар мясного цеха. Пекарь. Кондитер. Экзотические направления в профессии. Шеф-повар в ресторане: в чем специфика работы? Специализация в области национальной кухни.

Практика. Мастер-класс «Блюдо к ужину». Педагог демонстрирует процесс приготовления блюда, обучающиеся выполняют в домашних условиях

самостоятельно, используя заранее подготовленный набор продуктов и кухонной утвари. Фотоотчет о самостоятельной работе присылается педагогу.

Раздел 2. Профессионализм и профессиональный рост

Тема «Карьерные возможности в профессии повар. Мастер-класс «Десерт».

Теоретические сведения. Где можно работать, имея профессию повар? Рынок труда в Кировской области. Возможности профессионального роста. Уровни профессионализма в профессии. Профессиональные конкурсы кулинарного искусства. Виды и уровни предприятий общественного питания.

Практика. Мастер-класс «Десерт». Педагог демонстрирует процесс приготовления блюда, обучающиеся выполняют в домашних условиях самостоятельно, используя заранее подготовленный набор продуктов и кухонной утвари. Фотоотчет о самостоятельной работе присылается педагогу.

Тема «Выдающиеся повара в истории. Мастер-класс «Первое блюдо».

Теоретические сведения. Презентация мировых профессионалов кулинарного искусства, их достижения. Знаменитые рестораны мира, названные именами великих кулинаров. Достижение русских поваров в истории кулинарии.

Практика. Мастер-класс «Первое блюдо». Педагог демонстрирует процесс приготовления блюда, обучающиеся выполняют в домашних условиях самостоятельно, используя заранее подготовленный набор продуктов и кухонной утвари. Фотоотчет о самостоятельной работе присылается педагогу.

Раздел 3. Профессиональное образование

Тема «Где получить профессию повара? Мастер-класс «Украшаем еду».

Теоретические сведения. Уровни профессионального образования. Презентация колледжа.

Практика. Мастер-класс от студентов «Украшаем еду». Студенты демонстрируют процесс изготовления украшений, обучающиеся выполняют в домашних условиях самостоятельно, используя заранее подготовленный набор продуктов и кухонной утвари. Фотоотчет о самостоятельной работе присылается педагогу.

Тема «Творческая самостоятельная работа «Презентация приготовленного блюда».

Практика. Обучающиеся презентуют приготовленное заранее самостоятельно блюдо. Рассказывают о рецепте, об истории блюда, демонстрируют подачу и украшение. Организуется совместное обсуждение результатов курса, его практическую ценность для будущего, отношение к профессии повара.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Календарный учебный график

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во час.	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	09	15	9.00.- 9.45.	Экскурсия	1	История профессии. Кухни мира, национальные блюда. Экскурсия в профессиональную среду	к.106	-
2	09	17	9.00. – 9.45.	Практика	1	Профессиональные знания и личностные качества повара. Мастер-класс «Блюдо на завтрак».	К.106	Фотоотчет
3								

Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение.

Материалы: набор продуктов.

Инструменты: посуда, столовые приборы, инструменты.

Оборудование: специальный кабинет-кухня.

Кадровое обеспечение. К реализации программы привлекается педагог дополнительного образования, имеющий педагогическое образование и достаточный опыт педагогической деятельности, образование и опыт в кулинарии.

Требование к безопасности образовательной среды. Занятия проходят с использованием специального кабинета-кухни. Обучающиеся проходят занятия так же в условиях домашней кухни. Работа с продуктами, инструментами и кухонным оборудованием предполагает инструктажи по технике безопасности (Приложение 2. «Инструкция по использованию материалов, инструментов и оборудования в профессии повар»).

Методические материалы

В последние десятилетия XX века проблема профессионального самоопределения школьников привлекала внимание ученых и практиков. Ее концептуальное оформление отражено в содержании исследовательских работ:

- по выявлению сущности самоопределения личности – Б.Г. Ананьев, К.А. Абульханова-Славская, О.С. Газман, С.Л. Рубинштейн и др.;

- по созданию системы профориентации – В.И. Журавлев, М.В. Воробьева, Е.В. Таточенко, В.Ф. Сахаров, И.Д. Чечель, Б.А. Федоришин и др.;

- по профконсультированию школьников – Л.А. Йовайши, А.Е. Голомшток, Е.А.Климов, С.С. Гриншпун и др.;

- по выявлению мотивов и факторов профессионального самоопределения учащихся – Е.А. Климов, Б.И. Бурняшов, С.Н. Чистякова, Е.М. Павлютенков и др.

Профессиональное самоопределение – самостоятельное и осознанное согласование профессионально-психологических возможностей личности с содержанием и требованиями профессионального труда, а также нахождение смысла выполняемой деятельности в конкретной социально-экономической ситуации. Цель профессионального самоопределения исходит от самой личности и выражается в готовности к осознанному выбору профессии.

Методика реализации программы базируется на деятельностном подходе в организации обучения. Программа носит практико-ориентированный характер и предоставляет возможность дистанционных экскурсий в профессиональную среду, дистанционных встреч с профессионалами, дистанционных профессиональных проб. Организованная увлекательная практика призвана создать ситуацию успеха для подростка и порождает хобби, любимое занятие на многие годы, которое может перерасти в профессию, карьеру и дело всей жизни.

Ведущей формой занятия выступает мастер-класс, который включает обучающегося в деятельность, связанную с профессией, стимулирует интерес к этой деятельности и в перспективе оказывает влияние на профессиональный выбор.

Структура программы. Программа строится по 3-м разделам:

- Раздел 1 «Введение в профессию» содержит сведения об истории профессии, современных тенденциях её развития, требованиях к личности носителя профессии, особенностях труда, возможностях узкой специализации.

- Раздел 2 «Профессионализм и профессиональный рост» раскрывает карьерные возможности профессии, перспективы и траектории профессионального роста, рассказывает о выдающихся представителях профессии, о ранке труда по профессии в регионе.

- Раздел 3 «Профессиональное образование» информирует о возможностях получения образования по профессии, включает практическую самостоятельную работу и презентацию созданного обучающимся продукта.

На итоговом занятии обучающимся представляется возможность рефлексии отношения к профессии, своих жизненных представлений о будущем, профессиональных планов и месте в них полученных знаний и навыков по курсу.

Дидактическое обеспечение программы

Дидактическое обеспечение программы представлено конспектами занятий, презентациями к ним, видеофильмами, подкастами, дистанционными инструкциями и алгоритмами для самостоятельной работы.

Перед обучением по программе определяется актуальный уровень каждого обучающегося и индивидуальные потенциальные возможности ребенка.

Для успешного решения поставленных в программе задач педагог обращает внимание на выбор способов для их осуществления. Критериями выбора этих способов являются следующие:

- учет индивидуальных особенностей ребенка, т.е. обеспечение личностно ориентированной поддержки и сопровождения развития творческого потенциала;

- практико-ориентированная направленность интересов и потребностей ребенка;

- связь программы дополнительного образования с жизненными и социальными компетенциями;

- включение детско-взрослого сообщества в совместную деятельность по оказанию помощи друг другу;

- ориентация на постоянное развитие творческого потенциала;

- привлечение дополнительных ресурсов социальных партнеров программы дополнительного образования.

Для учёта особых образовательных потребностей детей с нарушениями речи необходимо:

- индивидуальный темп обучения и продвижения в образовательном пространстве для разных категорий детей с нарушениями речи;

- применение специальных методов, приемов и средств обучения, в том числе специализированных компьютерных технологий, дидактических пособий, визуальных средств, обеспечивающих реализацию "обходных путей" коррекционного воздействия на речевые процессы, повышающих контроль за устной и письменной речью;

- возможность (при необходимости и наличии заявления родителей) обучаться дистанционно в случае тяжелых форм речевой патологии, а также при сочетанных нарушениях психофизического развития;

- максимальное расширение образовательного пространства, увеличения социальных контактов;

- обучение умению выбирать и применять адекватные коммуникативные стратегии и тактики;

- организация партнерских отношений с родителями.

Методы и приемы обучения: объяснительно-иллюстрированные (рассказ, беседы, работа с источниками, демонстрация); репродуктивные (выполнение алгоритма приготовления блюда по образцу мастера); проблемное изучение материала; частично-поисковый (решение творческих задач).

Методы поддержания познавательной мотивации: метод эмоциональных поощрений, выполнение творческих самостоятельных заданий, взаимопроверка, заинтересованность в результатах. В процесс освоения программы

обучающийся должен испытывать положительные эмоции, удовлетворение от практической деятельности и позитивной оценки со стороны педагога.

Комбинированное использование методов обучения делает учебный процесс эффективным.

Формы аттестации, способы определения результативности и оценочные материалы

Формы аттестации: анализ продуктов деятельности по фотоотчетам, оценка онлайн-презентации самостоятельной работы.

Способы оценки результатов реализации программы:

Результаты	Способ оценки	Форма регистрации
Образовательные:		
знание правил техники безопасности в профессии	Фронтальные опросы, анкетирование	Анкета приращения знаний Приложение 1
знание профессионально важных качеств и ценностей личности		
знание особенностей трудовой деятельности по профессии		
знание выдающихся представителей профессии		
знание направлений в развитии профессии в современном мире		
знание о профессии на рынке труда региона		
умение приготовить блюдо для завтрака	Педагогическое наблюдение в процессе работы учащегося на онлайн-занятии.	Карта наблюдения. Приложение 3.
умение приготовить блюдо для ужина		
умение приготовить блюдо для обеда		
приготовить десерт		
умение изготовить простейшие украшения к столу		
количество и качество выполненных практик	Экспертная оценка педагога.	Таблица «Критерии оценки фотоотчета» Приложение 4.
Метапредметные:		
<i>Предметная компетентность</i>	Экспертная оценка	Карта оценки презентации самостоятельной работы. Приложение 5.
способность применять в практической жизни отдельные знания и умения		
<i>Личностная компетентность:</i>		
интерес к эстетической, нравственной и практической стороне деятельности по приготовлению пищи, мотивация к получению профессионального образования по специальности «повар»; готовность к саморазвитию в данной сфере деятельности	Анкетирование	Анкета «Готовность к выбору профессиональных предпочтений». Приложение 6.
<i>Рефлексивная компетентность:</i>		
способность к самоанализу собственных достижений в профессиональных пробах, самооценке продуктов деятельности, способность к критическому анализу неудач и постановке целей саморазвития в деятельности.	Рефлексия обучающихся на итоговом занятии по курсу	
Личностные:		
патриотические ценностные ориентации личности (малая Родина, труд на благо родного края, традиционные профессии региона)	Рефлексия обучающихся на итоговом занятии по курсу	
трудовые ценностные ориентации личности (человек труда, профессионализм, высокие стандарты качества исполнения профессии)		
черты характера: трудолюбие, аккуратность, усидчивость, терпение		

Список литературы

Для педагога:

1. Абульханова-Славская К.А. Стратегия жизни / К.А. Абульханова-Славская – М.: Мысль, 1991.– 301 с.
2. Акмеология: учебник / под общ. ред. А.А. Деркача// - М.: РАГС, 2004 С-663.
3. Амирова Л.А., Амиров А.Ф. Развитие качеств мобильной личности на этапе допрофессиональной социализации: монография/ Л.А. Амирова, А.Ф. Амиров.– Уфа: Вагант, 2011.–194 с.
4. Антипьев А.Г. Профориентация молодежи в современном российском обществе: состояние и пути развития. // Историческая и социально-образовательная мысль. – 2012 – № 2 (12). – С. 147-150.
5. Батаршев А.В. Базовые психологические свойства и профессиональное самоопределение личности/ А.В. Батаршев.– М: Речь, 2005–208 с.
6. Батаршев А. Диагностика профессионально важных качеств/ А.Батаршев, И. Алексеева, Е. Майорова. – СПб: Питер, 2007.–192 с.
7. Батышев С. Я. Профессиональная педагогика: учебник/ под ред. С.Я. Батышева, А.М. Новикова.– 3-е изд. перераб. – М.: Ассоциация «Профессиональное образование», 2010 – 456 с.
8. Белоусов А.Е. Организационно-педагогические условия непрерывности сопровождения профессионального самоопределения обучающихся на этапах общего и среднего профессионального образования: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.08/ Белоусов Анатолий Евгеньевич. – М., 2016 . –27 с.
9. Беркутова Д.И. Педагогическая поддержка профессионального самоопределения школьников /Д.И. Беркутова. – Ульяновск: УлГПУ, 2006 – 104 с.
10. Билет в будущее. [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://proforientator.ru> – (Дата обращения: 14.03.2017).
11. Блинов В.И. Сергеев И.С. Профессиональные пробы в школьной профориентации: путь поисков / Блинов В.И. Сергеев И.С. // Профессиональное образование и рынок труда.- 2015.- № 4 – С. 42-45.
12. Борисова Е.М. Профессиональное самоопределение: личностный аспект: автореф. дис. ... д-ра психол. наук: 19.00.07/ Борисова Елена Михайловна.– Москва, 1995 – 46 с.
13. Верба И. К. Профессиональное самоопределение как психологическая проблема: научное издание/И.К. Верба // Современные технологии–железнодорожному транспорту и промышленности: сб. науч. тр./под ред. Ю.А. Давыдова. –Хабаровск, 2003 — Т. 4.– С. 105–107.
14. Волков Б.С. Основы профессиональной ориентации. Учебник для вузов/ Б.С. Волков.– М.: Академический проспект, 2007.–331 с.
15. Врублевская М.М., Зыкова О.В. Профориентационная работа в школе: Методические рекомендации / Врублевская М.М., Зыкова О.В. // -Магнитогорск: МаГУ, 2004 – С. 80

16. Гинзбург М.Ф. Личностное самоопределение как психологическая проблема /М.Ф. Гинзбург// Вопросы психологии. –1988. –№ 2 –С. 19-26.

17. Головаха Е.И. Жизненная перспектива и профессиональное самоопределение молодежи/ Е.И. Головаха – Киев: Наукова Думка, 1988.–144 с.

18. Горюнова Л.В. Проектирование профессиональных образовательных систем. Учебно-методическое пособие/Л.В. Горюнова.– Ростов-на-Дону: ИПО ПИ ЮФУ, 2010.–96 с.

19. Даутова О.Б. Самоопределение личности школьника в профильном обучении // -СПб.: Каро, 2006 - С.345.

20. Еремин Ю.Л. Формирование личности учащегося старших классов как субъекта профессионального самообразования. Автореф. дисс. канд. пед. наук// -Рязань, 2003

21. Зайцева Т.И., Доманова Д.В. Современные проблемы профессионального самоопределения, пути и способы решения проблем профориентации современной молодежи// Вестник БелГУ им. В.Г. Шухова, Сер. 14 2003 — № 5 -С. 25-29.

22. Закревская О.В. Ценностно-смысловая сфера личности как фактор профессионального самоопределения учащихся старшего подросткового возраста: автореф. дис. ... канд. психол. наук: 19.00.07/ Закревская Ольга Вадимовна.– Екатеринбург, 2015.–23 с.

23. Зеер Э.Ф. Основы профориентологии/ Зеер Э.Ф., Павлова А.М., Садовникова Н.О. // - М.: Высшая школа, 2005 -С.158.

24. Зеер Э.Ф. Психология профессий: учеб. пособие для вузов/ Э.Ф. Зеер.– 2-е изд., перераб. и доп. –М.: Академический Проект; Екатеринбург: Деловая книга, 2003.–336 с.

25. Ильин Е.П. Мотивация и мотивы// - СПб.: Питер, 2000

26. Истомина Н.Н. Формирование мотивационной готовности к профессиональному

27. самоопределению в лингвистическом образовании: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.01/ Истомина Наталья Николаевна.– Томск, 2006 – 26 с.

Для учащихся:

1. Анфимова Н. А. и др. Кулинария: Учеб. для сред. проф.-техн. уч-щ/ Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская. – 3-е изд., перераб.– М.: Экономика, 1987.–366 с.

2. Барановский В.А. Профессия повар. Учебное пособие: Современная школа; 2006 - <http://ucris.ru>

4. Ковалев Я. И., Куткина М. Я., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи / Под ред. доктора технических наук, К 56 профессора М. А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. — М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2003. — 480с