***Практика дополнительного образования для детей в сельской местности***

**1.** Название программы - Повар

**2**. Сетевая программа.

*Организации*: Муниципальное учреждение дополнительного образования «Центр дополнительного образования «Созвездие»; образовательные учреждения; ГПОУ ЯО Тутаевский Политехнический техникум; органы опеки и попечительства; Государственное казенное учреждение социального обслуживания Ярославской области; Тутаевский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних; Тутаевский МО МВД России (отдел по делам несовершеннолетних и защите их прав Администрации ТМР).

**3**. Дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации. Возраст: 13-14 лет

**4.** **Цель:** формирование у обучающихся интереса к профессии повар, осмысление перспективы собственной трудовой и профессиональной деятельности, практическое применение знаний и компетенций в области самореализации в образовательном и профессиональном пространстве на примере деятельности повара.

**Задачи:**

1.Знакомство учащихся с историей кулинарии, ее зарождением и развитием.

2.Определение роли пищевой ценности овощей, холодных блюд и закусок, их значения в питании человека.

3.Формирование знаний, умений и навыков по технологии приготовления простых блюд из овощей, мяса, рыбы, бутербродов.

4.Развитие способности к творчеству, умение планировать, организовывать и контролировать свой труд; находить оптимальные решения.

**5.** *Актуальность* программы состоит в том, что для детей создаются условия для развития ребенка, социального, культурного и профессионального самовыражения, повышается мотивация к познанию и творчеству.

*Новизна* программы состоит в том, что дополнительно к кулинарным темам изучаются темы здорового образа жизни и культуры поведения в обществе, что является востребованным для детей, попавших в трудную жизненную ситуацию.

**6.** *Формы занятий:* Дискуссии, тестирование (в т.ч. компьютерное), практические занятия.

*Способы определения результативности:*тестирование, итоговое практическое занятие.

**Пояснительная записка**

Профессия повар - является одной из самых востребованных профессий в сфере обслуживания. Практически каждый человек обладает какими-то навыками в этой области, поскольку приготовление пищи является одной из самых насущных человеческих забот. Кулинария –это искусство приготовления пищи .Она имеет богатую многовековую историю отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов дошедших до настоящего времени.

Помощь в выборе профессии - очень актуальная проблема как для обучающихся и родителей, так и для общества в целом. Осознанный выбор профессии играет ведущую роль в формировании личности, в социальной адаптации подростка, а, следовательно, социально значим для общества.

Появление широкого спектра различных предприятий общественного питания: кафе, баров, ресторанов и новых технологий приготовления пищи в соответствии с расширенным ассортиментом продуктов и более современным оборудованием, вытесняющим ручной труд, приводит к большому спросу на специалистов этой профессии. Таким образом, актуальность подготовки поваров обозначена высокой социальной значимостью.

В связи с этим дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Повар» предназначена для обучающихся 13-14 лет.

Курс рассчитан на 12 часов и будет полезен школьникам, которые хотят освоить специальность повара, кондитера. В процессе профессиональной деятельности обучающиеся получают опыт работы по данной профессии, пытаются определить соответствует ли ее характер их предпочтениям, способностям, умениям.

**Цель:** формирование у обучающихся интереса к профессии повар, осмысление перспективы собственной трудовой и профессиональной деятельности, практическое применение знаний и компетенций в области самореализации в образовательном и профессиональном пространстве на примере деятельности повара.

**Задачи:**

1.Знакомство учащихся с историей кулинарии, ее зарождением и развитием.

2.Определение роли пищевой ценности овощей, холодных блюд и закусок ,их значения в питании человека.

3.Формирование знаний, умений и навыков по технологии приготовления простых блюд из овощей, мяса, рыбы, бутербродов.

4.Развитие способности к творчеству, умение планировать, организовывать и контролировать свой труд; находить оптимальные решения.

**Формы занятий:**

Дискуссии, тестирование (в т.ч. компьютерное), практические занятия.

Режим занятий: 12 часов (краткосрочная), занятия 1 раз в неделю по 1 часу.

**Способы определения результативности:**

Тестирование, итоговое практическое занятие.