

Реализация образовательной программы

"Поварское дело" в МОУ «СКОШ»

в ходе реализации национального образовательного проекта "Доброшкола"

В прошлом учебном году в нашей школе открылись классы с профессиональным направлением в обучении. Одно из направлений – «поварское дело». Став преподавателем данного предмета, мне пришлось помимо основного педагогического получить дополнительно специальное образование по профессии, я получила свидетельство повара 4 разряда. Ранее навыки в приготовлении пищи наши ученики - дети с ОВЗ, получали на отдельных уроках социально бытовой ориентировки, они всегда с удовольствием включались в этот процесс.

В 10 и 11 классах «Доброшколы» поварское дело – это профильный урок с углубленным изучением данного предмета. Мной была составлена программа по предмету «Поварское дело».

Программа профессионального обучения по предмету «Поварское дело» имеет коррекционно-развивающую направленность, носит цель ***подготовить обучающихся к самостоятельному труду, сформировать профессионально-трудовые умения и навыки, воспитать ряд нравственных, личностных качеств, обеспечивающих достаточно успешное включение обучающихся специальной (коррекционной) школы в производительный труд и достаточный уровень социальной адаптации в обществе.***

Данная программа включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по поварскому делу.

Вся работа педагога направлена на подготовку учащихся к самостоятельному выполнению практических заданий по профессии повар.

В процессе обучения применяются необходимые педагогические технологии для воспитания у обучающихся интереса и уважения к профессии, сознательной дисциплины. Формируется умение планировать работу и проявлять творчество при решении трудовых задач, создаются условия проявления элементов самоанализа и навыков самоконтроля.

Как педагог в проекте «Доброшкола» стремлюсь к тому, чтобы уроки отвечали современным требованиям, были результативным в обучении навыкам практического труда, воспитывающими и развивающими. Учебный материал разделён по блокам с распределением времени обучения.

Работа по реализации программы построена с учётом концентрического подхода, особенность которого состоит в учете повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового. Преподавание базируется на знаниях, получаемых обучающимися на уроках домоводства, биологии, основ социальной жизни, математики, социально – бытовой ориентировки.

В первый год обучения дети усваивают первичные навыки работы с инвентарём, кухонной утварью знакомятся с отдельными электроприборами бытовой кухонной

техники, учатся обработке, чистке, нарезке и несложной переработки продуктов, программа второго года обучения носит основной задачей отработку и совершенствования умений и навыков, полученных на 1 году обучения. Требования к выполненным заданиям более высокие, задания усложняются, отдельные навыки к концу года должны быть на уровне автоматическом.

Особый раздел предмета – безопасность и гигиена: дети узнают о требованиях к качеству продуктов, к условиям их хранения, к специальной одежде повара; обязательно практическое обучение и тестирование по технике безопасности при работе с оборудованием и электроприборами.

Самым привлекательным для ребят остаётся сам процесс приготовления пищи, и надо сказать, это у них получается.

*Социальный педагог, преподаватель предмета
«Поварское дело» Березина Н.П.*