**Оглавление**

Введение.......................................................................................................2

Глава 1. Общетеоретические подходы к проблеме профессионального воспитания на уроках технологии.................................................................5

1.1. Понятие «профессиональное воспитание». Принципы профессионального воспитания.....................................................................5

1.2. Методы и формы организации профессионального воспитания учащихся.....................................................................................................10

## 1.3. Профессиональное просвещение..........................................................13

## 1.4. Изучение школьников в целях профориентации..................................16

Глава 2. Разработка методики профессионального воспитания учащихся на уроках технологии на примере раздела «Кулинария» в 11 классах..............21

2.1. Профессиональное самоопределение учащихся средствами технологической подготовки......................................................................21

2.2. Место профессионального воспитания в разделе «Кулинария».............26

2.3. Учебно-тематический план раздела.....................................................35

2.4. План-конспект урока...........................................................................40

Заключение..................................................................................................54

Список литературы.....................................................................................56

**Введение**

«Сегодня профессиональное воспитание должно быть сфокусировано на достижении двух взаимосвязанных целей: успешности профессиональной социализации учащейся молодежи в современных условиях и саморазвития человека как субъекта деятельности. Основным содержанием профессионального воспитания, таким образом, становится обеспечение процесса социализации личности профессионала и саморазвития человека».

В условиях динамического развития российского общества происходят кардинальные изменения в экономической, социальной, политической и духовной сферах, обществу все больше нужны специалисты, владеющие в совершенстве профессиональным мастерством, общей и профессиональной культурой, готовые к постоянному самосовершенствованию. Рыночные отношения дополнительно к чисто профессиональным умениям требуют от профессионала развитого политехнического, экономического и экологического мышления, организованности и стабильности в выполнении производственной деятельности, гибкости, умений быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, постоянно требующих самосовершенствоваться. Поэтому сейчас, как никогда раньше, особенно актуальными становятся вопросы профессионального воспитания учащихся, от знаний, умений, целей, желания и стремлений которых зависит будущее России. В настоящее время в педагогике профессионального образования ведутся исследования по следующим направлениям: состояние, тенденции и перспективы развития системы профессионального образования (С.Я. Батышев, А.П. Беляева, М.И. Махмутов, A.M. Новиков, А.Г. Соколов, Р.Х. Шакуров и др.); специфика профессионального самоопределения молодежи в условиях многоуровневой профессиональной подготовки (А.П. Беляева, В.Г. Бочарова, Н.Ф. Золотухина, Н.В. Кузьмина и др.); организация и совершенствование управления средними профессиональными образовательными учреждениями (И.Г. Абрамова, П.А. Богачек, А.Ф. Лебедев, Н.М. Таланчук и др.); принципы организации современной профессиональной школы для становления специалиста, конкурентоспособного в условиях трудоизбыточной экономики (О.А. Ажимова, В.М. Заварыкин, Г.И. Лукин, П.С. Хейфец, А.Х. Шкляр и др.); особенности деятельности профессиональной школы в новых социально-экономических условиях (Б.З. Абазов, АА. Аграшенко, ГА. Рудик, В.А. Фокин и др.); основы формирования профессионально-значимых качеств и становления личности профессионала (СП. Безносов, И.А. Зимняя, А.Т. Иваницкий, Е.А. Климов, СВ. Кошелева, В.Л. Марищук, Н.Н. Савушкин, А.Г. Шестаков и др.); региональные аспекты профессионального образования (СП. Гудюк, Ю.Н. Петров, В.М. Петровичев и др.). Научный интерес представляют для нас исследования, посвященные профессиональному воспитанию подрастающего поколения. В педагогической науке вопросы профессионального воспитания активно изучаются с середины 80-х гг. XX в., когда социально-экономические процессы, демократизация учебных заведений актуализировали проблемы конкурентоспособности выпускников любых учебных заведений, а профессиональная мотивация стала рассматриваться как важное условие успешного трудоустройства и карьерного роста специалистов любого профиля. По мере стабилизации экономического положения, расширения сфер трудоустройства молодых людей для профессиональных учебных заведений всех типов становятся актуальными вопросы воспитания будущих субъектов профессиональной деятельности в ходе их профессионального воспитания. Эта проблема исследовалась в работах С.Я. Батышева, А.Л. Беляевой, В.И. Белова, И.М. Бурханова, Л.А. Воловича, Н.Ф. Гейжан, В.Ф. Гревцевой, • Г.С Гуторова, Н.И. Думченко, Н.Ф. Золотухиной, Н.П. Набиуллиновой, А.Г. Соколова, Б.С. Патранова и др. Анализ научных исследований показывает, что изучены различные аспекты профессионального воспитания подрастающего поколения.

Объект исследования: образовательная область «Технология».

Предмет исследования: методы, формы и средства формирования профессионального воспитания, учащихся 11 классов на уроках технологии по разделу «Кулинария. Изделия из бисквитного теста».

Цель исследования: повышение эффективности профессионального воспитания учащихся 11 классов общеобразовательной школы.

Гипотеза исследования: применение разработанных средств по профессиональному воспитанию позволит повысить уровень профессиональной грамотности учащихся.

В соответствии с целью, объектом и сформулированной гипотезой определены следующие задачи:

* провести обзор и анализ психологопедагогической и специальной литературы по проблеме профессионального воспитания учащихся;
* разработать методы, средства и формы работы с учащимися, способствующие развитию профессионального просвещения;
* апробировать и исследовать эффективность разработанных методов, средств, форм;
* спроектировать учебный процесс с учетом результатов, полученных в результате изучения проблемы.

Методы исследования:

– анализ теоретических источников по теме исследования;

– обобщение передового опыта ученых-педагогов;

– наблюдение;

– беседа;

– поиск решения педагогических ситуаций;

– анализ работы учащихся;

– педагогический эксперимент.

**Глава 1. Общетеоретические подходы к проблеме профессионального воспитания на уроках технологии**

**1.1. Понятие «профессиональное воспитание». Принципы профессионального воспитания**

Анализ отечественной педагогической литературы показывает, что понятие "воспитание" может быть истолковано в четырех значениях[11]:

- воспитание как процесс социализации (социальный смысл), включающий в себя воздействие на человека общества в целом;

- воспитание в широком педагогическом смысле, понимаемое как целенаправленное воспитание, осуществляемое системой образовательных учреждений;

- воспитание в узком педагогическом смысле, а именно - воспитательная работа, целью которой является формирование у воспитанника системы определенных качеств, взглядов, убеждений;

- воспитание в самом узком значении как процесс решения конкретных воспитательных задач (например, формирование определенных качеств личности - дисциплины, ответственности, трудолюбия и др.).

В советской педагогике воспитание традиционно определялось как специально организованное педагогическое воздействие на развивающуюся личность с целью формирования у нее определяемых обществом социальных свойств и качеств или как процесс передачи социального и культурного опыта от старших поколений и усвоения его младшим. Такой подход априори отводит воспитуемому роль подчиненного, беспрекословного исполнителя, наделяя воспитателя единоличной властью[22]. Степень эффективности результатов такого воспитания сегодня легко определяется невооруженным глазом. Целые поколения бывших советских школьников, а ныне российских граждан, выросших в атмосфере авторитарного постоянного воздействия со стороны воспитательной системы, оказываются сегодня бездумными исполнителями чужой воли, поскольку привыкли к беспрекословному послушанию, опасаясь наказания за проявление в какой-либо форме инициативы и творчества. Поэтому-то и процесс адаптации к жестким требованиям рынка оказывается для них столь болезненным и мучительным. Может быть, такое положение вещей и вызывает у многих представителей социальных наук "аллергию" на термин "воспитание"?

Говоря о воспитании как педагогической категории, необходимо отметить следующее:

- воспитание является категорией педагогики как науки, вместе с категорией обучения составляющей категорию "образование";

- воспитание не может рассматриваться только как процесс социализации (поскольку это процесс управляемый, а социальная среда воздействует на человека стихийно, и исключить ее воздействие невозможно), так же как и неправомерно его употребление в узком смысле - как процесс формирования каких-либо качеств личности. Качества формируются только в процессе деятельности, воспитывать можно отношения (или систему отношений, составляющих характер);

- воспитание - это не столько процесс трансляции соцкультурного опыта от старших поколений младшим, сколько активное творческое усвоение его (благодаря операциям анализа, оценки, переосмысления и т.д.) индивидом с целью самореализации, саморазвития и адаптации к условиям социальной среды.

Профессиональное воспитание имеет ограничения, которые выводят его из глобального пространства умственного, физического, экономического, правового, эстетического и т.д. воспитания[16].

В профессиональном воспитании существует достаточно четкий круг профессиональных отношений, обусловленных характером и спецификой избранной профессиональной деятельности.

Начало профориентации нередко относят к 1908 г. — к моменту открытия первого профконсультационного бюро в г. Бостоне (США). Однако согласно другой точке зрения профориентация появилась гораздо раньше, в глубокой древности. Возникла профориентация из потребностей развития человеческого общества, а потому она, как и общество, имеет свою историю и предысторию. Естественно, что профориентация не могла появиться раньше, чем появились профессии, а, следовательно, и потребность в ориентации на эти профессии[19].

История появления некоторых элементов оценки профпригодности человека уходит в глубину веков. Это относится в основном к диагностике знаний, умений и способностей, Уже в середине III тысячелетия до н. э. в Древнем Вавилоне проводили испытания выпускников школ, готовивших писцов. Благодаря обширным по тем временам знаниям профессионально подготовленный писец был центральной фигурой месопотамской цивилизации; он умел измерять поля, делить имущество, петь, играть на музыкальных инструментах. Во время испытаний проверяли его умения разбираться в тканях, металлах, растениях, а также знания всех четырех арифметических действий.

В древнем Египте искусству жреца обучали только тех, кто выдерживал систему определенных испытаний. Вначале кандидат проходил процедуру, которую можно было бы сейчас назвать собеседованием. При этом выясняли биографические данные, уровень образованности, оценивали внешность, умение вести беседу. Затем проверяли умения трудиться, слушать, молчать, проводили испытания огнем, водой, угрозой смерти тех, кто был уверен в своих способностях к учению, кто сомневался в возможности выдержать все тяготы длительного периода образования[7].

Сообщается, что эту суровую систему испытаний и отбора успешно преодолел знаменитый ученый древности Пифагор. Вернувшись после учебы в Грецию, он основал свою школу, допуск в которую открывал после серии различных испытаний, похожих па те, которые он выдержал сам. Пифагор подчеркивал важную роль интеллектуальных способностей, образно утверждая, что «не из каждого дерева можно выточить Меркурия», и потому придавал значение диагностике в первую очередь именно этих способностей. Пифагор обращал также внимание на смех и походку молодых людей, утверждая, что манера смеяться служит самым хорошим показателем характера человека. Он внимательно относился к рекомендациям родителей и учителей, тщательно вел наблюдение за каждым новичком, после того как последнего приглашали свободно высказываться и, не стесняясь, смелее оспаривать мнение собеседников.

В III тысячелетии до н. э. в Китае существовала широко распространенная должность и профессия правительственного чиновника. Соответственно и здесь появились первые элементы профотбора на эту должность. Церемонии заметно способствовала атмосфера торжественности и благолепия вокруг молодых людей, осмелившихся держать государственные экзамены на занятие этой должности. Экзамены эти в китайском обществе воспринимались почти как празднество. Тему экзамена нередко давал сам император, он же проводил непосредственную проверку знаний на заключительном этапе многоступенчатого конкурсного отбора претендентов.

Основателем научного изучения индивидуальных различий считается английский ученый Ф. Гальтон[16]. С целью изучения этих различий он воспользовался случаем проведения в Лондоне Международной выставки медицинского оборудования и методов охраны здоровья (1884 г). На выставке посетители могли проверить свои физические способности, некоторые физиологические возможности организма и психические свойства — всего по 17 показателям. В числе показателей были рост, вес, жизненная емкость легких, становая сила, сила кисти и сила удара, запоминание объектов, различение цветов, острота зрения и др. По полной программе было исследовано 9337 человек.

В России профориентационная деятельность начала развертываться в первые годы XX веке. Педагогическим музеем учительского дома (Москва) был предпринят ряд обследований, касающихся выбора профессии учащимися различных типов школ. В процессе этой работы было решено выяснить, какие профессии привлекают наибольшее внимание, в чем причины, побуждающие молодых людей идти по тому или иному трудовому пути. С этой целью музей организовал в школах опрос учащихся. Им были заданы вопросы:

1. Куда, на какое место ты поступишь по окончании школы?

2. Почему ты поступишь именно на это место?

3. Кем бы тебе самому больше всего хотелось быть в будущем?

4. Почему именно им?

5. Кто твои родители? Чем они занимаются?

6. Имя, фамилия, класс, возраст, тип школы.

Наряду с ответами учеников сведения о них собирались и через учителей.

Принципы профессионального воспитания[19]:

1) Систематичность и преемственность – профориентационная работа не должна ограничиваться работой только со старшеклассниками. Эта работа ведется с первого по выпускной класс.

2) Дифференцированный и индивидуальный подход к учащимся в зависимости от возраста и уровня сформированности их интересов, от различий в ценностных ориентациях и жизненных планах, от уровня успеваемости.

3) Оптимальное сочетание массовых, групповых и индивидуальных форм профориентационной работы с учащимися и родителями.

4) Взаимосвязь школы, семьи, профессиональных учебных заведений, центров профориентации молодежи, службы занятости, общественных молодежных организаций.

5) Связь профориентации с жизнью (органическое единство с потребностями общества в кадрах).

**1.2. Методы и формы организации профессионального воспитания учащихся**

Профессиональное воспитание включает в себя формирование склонностей и профессиональных интересов учащихся[5]. Сущность педагогической работы по профессиональному воспитанию заключается в том, чтобы побуждать учащихся к участию в разнообразных формах учебной и внеклассной работы, общественно-полезному и производственному труду, к активной пробе сил. Это позволяет на практическом опыте узнать и определить свои склонности и способности. Склонность развивается в процессе деятельности, а профессиональные знания успешно накапливаются при наличии профессиональных интересов. Важно, чтобы школьник пробовал себя в самых различных видах деятельности.

Известно, что процесс воспитания — это организованное влияние на подрастающее поколение, результатом которого является формирование личности советского человека. Важнейшими составными частями воспитания являются трудовое, нравственное, физическое и эстетическое воспитание. Профессиональное воспитание — также неотъемлемая и важнейшая часть воспитания. Оно осуществляется в процессе учебной и внеучебной деятельности, что обеспечивается педагогической направленностью учебно-воспитательного процесса, работой учащихся по выбору и освоению избранной профессии. Таким образом, под профессиональным воспитанием понимают процесс формирования у школьников потребности в труде и профессиональной деятельности[15].

Профессиональное воспитание - завершающий этап системы профориентации учащихся. В процессе профессионального становления будущего квалифицированного рабочего можно выделить три четко выраженных периода:

1. Период до поступления в профессиональное учебное заведение (профессиональная ориентация в школе, участие в деятельности трудовых объединений школьников, мотивированный выбор старшеклассниками той или иной профессии, профессиональное обучение).

2. Период обучения в профессиональном учебном, заведении, (овладение соответствующими теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками, предварительная апробация правильности выбора, развитие профессиональных способностей):

3. Начало трудовой деятельности (профессиональная адаптация в период прохождения производственной практики; закрепление и развитие полученных в школе, профтехучилище, техникуме, вузе умений и навыков, приобретение опыта работы по специальности, окончательное утверждение в избранной профессии).

Работа по решению задач, стоящих на каждом из этих этапов, и составляет сущность процесса профессионального воспитания.

В современной исследовательской литературе также представлено мнение, согласно которому основной целью профессионального воспитания должно быть обеспечение соответствия индивидуальных качеств личности общественным требованиям, предъявляемым к профессии. В основе этой идеи лежит сформулированное Т. Парсонсом положение о том, что результат профессиональной деятельности (ее успешность и удовлетворенность ею) зависит от степени соотнесенности индивидуальных качеств с требованиями к профессии. Это положение в рамках различных теорий толковалось как соответствие: направленности личности объективным характеристикам профессии; индивидуальных особенностей личности типам профессий; стремлений личности объективным условиям профессиональной деятельности; личных профессиональных мотивов социальным требованиям к профессии; типа личности типу профессиональной среды; профессиональных альтернатив ожидаемому успеху и т.д[2].

Целью профессионального воспитания является личностное развитие субъекта, формирование профессиональных установок, мотивов, отношений, ценностных ориентаций, обеспечивающих непрерывное развитие, самоактуализацию и полноценное участие в профессиональной жизни[6].

Все группы профессионального воспитания можно объединить в три группы:

* индивидуальные
* групповые
* массовые

Методы профессионального воспитания:

* методы формирования сознания личности;
* методы организации деятельности и формирования опыта общественного поведения;
* методы «стимулирования поведения и деятельности».

Также классный руководитель может использовать методы ра­боты с учащимися как

- наблюдение за деятельностью и развитием учащихся,

- изучение результатов их учебной и внеучебной деятельности,

- анкетирование,

- составление психолого- педагогических характеристик уча­щихся.

Что касается форм работы, то это могут быть:

- профориентационные уроки;

- экскурсии;

- классный час по профориентации;

- встречи со специалистами;

- профессиографические исследования;

- родительские собрания по профориентационной тематике и т.д.

Важно помнить, что профориентационная работа в школе при­носит пользу только тогда, когда к профориентационной работе при­влечён весь коллектив школы.

1.3. Профессиональное просвещение

Важным компонентом системы профессиональной ориентации учащихся является профессиональное просвещение – сообщение школьникам сведений о различных профессиях, их значении для народного хозяйства, потребностях в кадрах, условиях труда, требованиях, предъявляемых профессией к психофизиологическим качествам личности, способах и путях их получения, оплате труда[2].

Кроме того, учащиеся должны знать основные общетрудовые и общепроизводственные понятия: что такое культура труда, трудовая дисциплина, принципы планирования, структура предприятия и т.п.

Работа по профпросвещению включает в себя:

* профинформацию
* профпропаганду
* профагитацию.

Знания о профессиях учащиеся получают не только в школе. Источниками знаний по этому вопросу учащиеся получают не только в школе. Источниками знаний по этому вопросу служат средства массовой информации, родственники, знакомые и др. При этом сведения о содержании профессии и их значимости иногда могут быть даны, весьма искажено, вследствие чего возможно создание картины неоправданной привлекательности одних профессий и атмосферы недоброжелательности к другим.

«В связи с этим перед школой, как и перед всем обществом, стоит довольно сложная задача – исправить идущие вразрез с потребностями экономики страны и общества отношение к некоторым профессиям и сформировать новое. Решить эту задачу, призвана та часть профпросвещения, которую называют профпропагандой. Однако всю работу по профпросвещению ни в коем случае нельзя сводить только к пропаганде профессий.

Планировать работу по профессиональному просвещению в школе, в частности по профпропаганде и последующей профагитации, следует в соответствии с предварительной профдиагностикой. Только на основе такого подхода можно проводить соответствующую работу со школьниками, направленную на формирование сознательного отношения к выбору профессии.

Чтобы работа по профпросвещению имела положительные результаты, она должна проводиться умело и с большим педагогическим тактом. Ориентируя на профессии, в которых страна и общество испытывают недостаток, нужно избегать всякого рода нажим, так как неумелое давление на школьников может привести лишь к окончательной потери интереса к данной профессии. Главный принцип, которым следует руководствоваться в работе по профпросвещению, - связь его с жизнью. Исходя из этого, основные направления работы в этой области можно выразить так[9]:

1. Профпросвещение предполагает формирование целостного, многопланового представления учащихся о народном хозяйстве страны, его отраслях, предприятиях, профессиях;
2. В процессе проведения работы по профессиональному просвещению необходимо учитывать направленность в развитии отраслей

народного хозяйства данного экономического района, сложившиеся трудовые традиции, наличие общеобразовательных и профессиональных учебных заведений;

1. Профессиональное просвещение молодежи должно основываться на реальной потребности в конкретных профессиях;
2. Ознакомление с миром профессий следует тесно увязывать с профессиональными интересами, склонностями и способностями молодежи и динамикой развития этих особенностей молодых людей. Содержание работы по профессиональному просвещению должно учитывать состав учащихся по возрасту, полу.

Составной частью профпросвещения является профпропаганда, а основными формами ее проведения – встречи с представителями различных профессий, лекции о различных отраслях народного хозяйства, производствах и профессиях и т.д.

Значительное место в работе по профпросвещению занимают беседы, которые проводят классные руководители, учителя-предметники или представители различных профессий. При этом тематика бесед должна отвечать возрастным особенностям школьников и охватывать круг вопросов, интересующих самих учащихся[3].

Ознакомление учащихся с профессиями в процессе беседы можно проводить по такому плану:

1. Общие сведения о профессии:

Краткая характеристика отрасли народного хозяйства, где применяется профессия, краткий исторический очерк и перспективы развития профессии, основные специальности, связанные с данной профессией.

1. Производственное содержание профессии:

Место и роль профессии в научно-техническом прогрессе, ее перспективность; предмет, средства и продукт (результат) труда; содержание и характер (функция) трудовой деятельности; объем механизации и автоматизации труда; общие и специальные знания и умения специалиста данной профессии, моральные качества; связь (взаимодействие) с другими специальностями.

1. Условия работы и требования профессии к человеку:

Санитарно-гигиенические условия труда; требования к возрасту и здоровью; элементы творчества, характер трудностей, степень ответственности, специальные требования к физиологическим и психологическим особенностям человека, отличительные качества хорошего работника; специальные условия: влияние профессии на образ жизни работника, его быт и т.д.; экономические условия: организация труда, система оплаты, отпуск.

1. Система подготовки к профессии:

Пути получения профессии, курсы, техникумы, вузы; связь профессиональной подготовки с учебой и трудовой деятельностью в школе; уровень и объем профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для получения начального квалификационного разряда по данной профессии.

## **1.4. Изучение школьников в целях профориентации**

## Изучение учащихся в целях профориентации (предварительная профдиагностика), как уже было сказано выше, составляет один из важнейших составных компонентов профориентации школьников. На этом этапе следует изучить характерные особенности личности: ценностные ориентации, интересы, потребности, склонности, способности, профессиональную направленность, профессиональные намерения, мотивы выбора профессии, черты характера, темперамент, состояние здоровья.

Рассмотрим подробнее те стороны личностных характеристик, которые имеют значение для профессиональной работы[11].

Ценностные ориентации. Ценностные ориентации можно определить как направленность личности на усвоение (создание) общественных ценностей в соответствии с конкретными потребностями. Исходя из этого определения, ключ к пониманию понятия “ценностные ориентации” следует искать в системе взаимоотношений между потребностями личности и общественными ценностями.

Удовлетворение таких потребностей, как потребность в профессиональном самоопределении или самоутверждении, происходит в процессе практической деятельности человека, причем только в том случае, если выбранная профессия, как принято говорить, по душе. Потребности всегда отражают возможности их удовлетворения, поэтому их роль в ценностных ориентациях личности можно определить следующим образом: потребности активизируют соответствующие возможности человека, направляют его деятельность в нужном направлении. А реализуются все эти потребности через конкретные объективные ценности.

Каждая личность стремится к усвоению тех ценностей, которые наиболее соответствуют ее целям и интересам. Применительно к профессиональной деятельности человека можно выделить следующие ценности:

1. Самоутверждение в обществе, в ближайшей социальной среде;
2. Авторитет в трудовом коллективе;
3. Признание родных, знакомых, друзей;
4. Самосовершенствование и самовыражение – интересная работа;
5. Применение своих знаний, умений, способностей;
6. Творческий характер труда;
7. Материально-практические, утилитарные ценности - хороший заработок;
8. Должность, удовлетворяющая личность, перспектива продвижения по службе.

Главную роль в выборе ценностей имеют мотивы, которые, в свою очередь, зависят от интересов и потребностей личности, целей этой личности[3].

По виду мотивы выбора профессии можно разделить на шесть групп:

1. Общая мотивировка;
2. Романтика профессий;
3. Мотивы познавательного характера;
4. Мотивы, в которых подчеркивается общественная значимость профессии;
5. Ссылка на пример;
6. Немотивированный выбор.

По характеру все мотивы можно разделить на четыре группы:

1. Мотив, четко и аргументировано обосновывающий целесообразность выбора данного направления трудовой деятельности;
2. Мотивация нечеткая, недостаточно мотивированная;
3. Мотивация неуверенная, неаргументированная;
4. Никак неаргументированная мотивация.

Выявление мотивов выбора профессии позволяет узнать, что именно побудило человека избрать данный вид труда и насколько четкие, аргументированные мотивы выбора. Это в свою очередь, дает возможность выяснить отношение личности к объективным ценностям.

Итак, мы рассмотрели ценностные ориентации в структуре личности человека. Во взаимосвязи с другими характеристиками личности их можно определить следующим образом: потребности – интересы – объективные ценности – мотивы – цели – выбор.

Предварительная профдиагностика предполагает выявление таких качеств человека, как склонности.

Склонности – “это побуждения, имеющие в своей основе активное, созидательное отношение к объекту”.

Как правило, на занятия, к которым учащийся более склонен, он тратит больше времени и к тому же трудиться с желанием. Если человек при этом добивается еще и определенных результатов в этой деятельности (учебной или трудовой), то можно говорить о способностях к данной деятельности. Основным показателем способности следует считать легкость усвоения новых знаний и быстроту совершенствования умений, достижение высоких результатов деятельности. Говоря о выявлении способностей учащихся в целях профориентации, мы имеем в виду склонности к овладению не только знаниями школьной программы, но и определенными профессиями.

Способности – это такие психологические особенности человека, от которых зависит успешность приобретения знаний, умений и навыков, но которые сами к наличию этих знаний, умений и навыков не сводятся. Способности обнаруживаются в быстроте, глубине и прочности овладения способами и приемами деятельности.

По отношению к знаниям, умениям и навыкам способности человека выступают как некоторая возможность. Будут ли приобретены человеком эти знания, умения и навыки зависит от множества условий, например, от окружения, от того, как его будут обучать, как будет организована его трудовая деятельность и т. д.

Такой подход к данному вопросу дает ученым и исследователям возможность изучать те материальные предпосылки, физиологические процессы, на основе которых при благоприятных условиях могут развиваться у человека те или иные профессиональные способности.

Эти материальные, заложенные в организме человека ученые называют задатками. На их развитие большое влияние оказывает окружающая среда[10].

Кроме способностей, к индивидуальным психологическим особенностям личности относятся темперамент и характер. Эти свойства консервативны и устойчивы.

Итак, мы рассмотрели группы психологических характеристик личности, необходимых для изучения школьников в профориентационных целях.

Учет особенностей темперамента (быстрота и точность реакции, правильность ориентировки в экстремальных условиях) в профориентационной работе с учащимися имеет большое значение для выявления наиболее оптимальных вариантов выбора “человек – дело”, для определения наибольшей пригодности человека к тому или иному виду трудовой деятельности как исполнителя, например оператора, диспетчера, летчика и т.д.

Изучение особенностей характера школьника в целях профдиагностики и профотбора (подбора) выявляет психофизиологические особенности личности, что необходимо не только для определения его как исполнителя определенных видов трудовой деятельности, но и как будущего организатора, командира производственного процесса в различных областях физического и умственного труда.

**Глава 2. Разработка методики профессионального воспитания учащихся на уроках технологии на примере раздела «Кулинария» в 11 классах**

### 2.1. Профессиональное самоопределение учащихся средствами технологической подготовки

Мы видим следующую цель уроков технологии - самоопределение, развитие и самореализация учащегося в его практической (профессиональной) деятельности, которая с помощью специальных методик (работа с мастером, групповая и индивидуальная рефлексия, личный интерес) тесно связана с индивидуально организуемой учебной деятельностью” и самообразованием.

Что же мы подразумеваем под ключевым для нас понятием профессиональное самоопределение?

Профессиональное самоопределение - это процесс и результат формирования отношения личности к себе, как субъекту будущей профессиональной деятельности, что позволит подготовить человека в будущем к перемене профессии, адаптации к жизни и профессиональной деятельности в условиях рыночной экономики.

Трудовое обучение - учебный предмет предметной области “Технология”, при освоении которого школьники учатся общаться с предметами и средствами труда, осваивают технологии производственных процессов, вступают в трудовые и производственные отношения, осуществляют профессиональное самоопределение, овладевают профессией/специальностью/ или получают углубленную в определенной сфере профессиональной деятельности трудовую подготовку.

Профильное обучение - это вариант трудового обучения учащихся общеобразовательных учебных заведений, в процессе которого пропедевтически изучается одно из направлений профессиональной деятельности, группа профессий.

Начальное профессиональное обучение - вариант трудового обучения школьников, который обеспечивает их подготовку по определенной специальности до уровня профессиональной квалификации и завершает процесс профессионального самоопределения в школе.

Определив для себя эти основные понятия, взятые из методических справочников, мы более ясно для себя представляем путь технологической подготовки учащихся нашей школы.

Технологически образовать ученика - значит, в интересах, прежде всего его собственных, а также общества, государства, сформировать у него жизненно важные общетрудовые умения и навыки, привить ему трудолюбие, потребность в овладении общей и технологической культуры.

В основе технологии лежит проектная деятельность, которая позволяет школьникам в системе овладеть организацией практической деятельности по всей проектно-технологической цепочке - от идеи до ее реализации в модели изделия (продукте труда).

### Технология формирования профильных классов

Повсеместное распространение профилизации старших классов определяет суть дальнейшего развития системы образования.

Можно привести примерную технологию формирования профильных классов:

1) Проведение родительских конференций для разъяснения образовательной политики администрации школы;

-предложение сделать выбор в пользу того или иного направления обучения в старшей школе;

-определение конкретных направлений обучения в соответствии с имевшимися кадровыми и материально-техническими ресурсами школы.

2) Проведение классных родительских собраний с целью разъяснения различных вопросов, возникших у родителей и учащихся.

3) Анкетирование по вопросам определения предпочтений учащихся - практика показала, что трижды проведенный опрос приводит к более осознанному выбору направления.

4) Приведение учебного плана каждого класса в соответствие с выбором учащихся; определение педагогического состава, отвечающего требованиям заявленных направлений обучения.

Работа по формированию профильных классов может быть успешной при условии эффективной работы педагогов, работающих в профильных классах.

### Курсы по выбору: отбор содержания и технология проведения

Реализация идеи профильности старшей ступени ставит выпускника основной ступени перед необходимостью совершить ответственный выбор - предварительно самоопределиться в отношении профилирующего направления собственной деятельности, в связи с этим заявлена предпрофильная подготовка 9 классов. Предпрофильная подготовка - гибкая система, зависящая от профессионально-образовательных потребностей семьи и личности учащегося. Она может проходить в различных вариантах, однако важно иметь представление о ее базовой модели, где были бы отражены возможные ее объемы и основные составлявшие Базовый объем предпрофильной подготовки определяется в 100 часов. Примерно 2/3 в неделю отводится специально организованным краткосрочным курсам по выбору, их можно условно разделить на две группы: пробные и ориентирующие.

Пробные курсы по выбору разрабатываются учителем, чтобы они были “профилированы” на конкретный профиль образования. Именно в этом и состоит главная цель. Ориентирующие курсы надпредметные и решают задачи профильной и профессиональной ориентации.

Важную роль в организации курсов по выбору можно оказывать родительский актив, взаимосвязи с социальными, экономическими структурами и предприятиями.

Курсы по выбору играют большую роль в системе предпрофильной подготовки, непосредственно для школы они могут быть такими:

1. Мастерство вождения;
2. Устройство и эксплуатация автомобиля;
3. Художник-модельер-основа модной индустрии;
4. Кудрявые узоры по дереву;
5. Декоративная отделка изделий из бересты;
6. Домашняя экономика и основы предпринимательства;
7. Культура дома, технология обработки ткани и пищевых продуктов;
8. Производство и окружающая среда;
9. Техническое и декоративно-прикладное творчество;
10. Художественное оформление быта и т.д.

Большое число курсов отличаются содержательным наполнением, формой организации и технологиями проведения. Это есть одно из важных педагогических условий эффективной предпрофильной подготовки. Курсы по выбору должны быть разными по содержанию, технологиям проведения и формам организации. Только тогда они могут эффективно решать сложные задачи предпрофильной подготовки, т.к. могут удовлетворить профильно-образовательные потребности каждого школьника.

## Профессиональный отбор (подбор) учащихся

Составная часть профориентации - профессиональный отбор, то есть выбор лиц, которые с наибольшей вероятностью смогут успешно освоить данную профессию и выполнять связанные с нею трудовые обязанности.

В процессе профессионального отбора определяют профессиональную пригодность человека на основе существующих у людей физиологических и интеллектуальных различий.

«Существующее физическое и интеллектуальное различие обусловливает доступность человеку одних видов труда и одновременно трудность или даже совсем недоступность других. Однако это вовсе не означает, что природа ставит на человеке неизгладимый знак профессиональной принадлежности. Люди появляются на свет не токарями, не писателями и не учителями.

Но, отвергая понимание способностей как врожденных особенностей человека, предопределяющих его профессиональную судьбу, нельзя отрицать наличие некоторых врожденных задатков - психофизических предрасположений к той или иной работе.

Профессиональная пригодность - это уровень соответствия физических качеств и психофизических особенностей человека профессиональным требованиям. Если эти качества и особенности не достигают нужных требований, происходит перегрузка. Это случай профессиональной неполноценности, от которой страдают и общество и личность».

«Профотбор (подбор) подразделяют на два вида - констатирующий и организующий. Констатирующий профотбор предполагает решение вопросов о пригодности к профессии того или иного лица в форме “годен” и “негоден”. В случае отрицательного ответа человек предпринимает новую попытку решения вопросов трудоустройства. Организующий профотбор (подбор) имеет целью выявить и оценить индивидуальные особенности человека, являющиеся показаниями не к одной, а к нескольким профессиям, что в большей мере отвечает нуждам и задачам заведений, предприятий по своевременному заполнению вакантных мест.

С усложнением труда в процессе научно-технического прогресса в условиях ускорения возможен рост ограничений к некоторым профессиям. Наряду с этим в народном хозяйстве нашей страны есть много профессий, которые не предъявляют повышенных физических и психофизиологических требований к человеку. Поэтому очень важно еще на школьной скамье ознакомить учащихся, особенно имеющих физические и психофизиологические ограничения, с данными профессиями, помочь молодым людям выбрать одну из них.

Нередко профотбор трудно осуществлять из-за недостаточности развития методики его применения.

**2.2. Место профессионального воспитания в разделе «Кулинария», 11 класс**

Вводное занятие

Содержание курса в текущем учебном году. Действие на организм высокой температуры и влажности. Профессиональные вредности. Значение личной гигиены для работников общественного питания. Значение санитарной культуры для предупреждения инфекций и отравлений. Перечень заболеваний, препятствующих работе на предприятиях общественного питания. Организационные вопросы.

Диетическое питание

Диетическое питание как лечебный фактор при заболеваниях. Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи на течение различных болезней. Понятие о механических, химических и термических раздражителях. Режимы питания (щадящий, тренировочный, разгрузочный).  
 Контроль качества продуктов для диетического питания. Характеристика наиболее распространенных диет. Особенности приготовления диетических блюд. Способы измельчения продуктов во время первичной обработки. (натирание на терке, измельчение в мясорубке, дробление в кофемолке) и в процессе приготовления блюда (размешивание, протирание, выбивание).

Особые требования хранения и подачи к столу блюд диетического питания.

Практические работы

1. Приготовить два блюда диетического питания.

2. Провести органолептическую оценку качества готовых блюд.

Примерный перечень блюд: а) для желудочных больных:

1. Яичный омлет паровой.

2. Творожный крем.

3. Суфле творожное с печеньем, паровое.

4. Суфле морковно-яблочное, паровое.

5. Картофельные крокеты с мясом в омлете, паровые;

б) при расстройствах кишечника:

1. Зразы из кур с рисом, паровые.

2. Кисель из черники.

3. Каша рисовая шоколадная на воде.

4. Суп из черники на рисовом отваре;

в) для больных ожирением, сахарным диабетом:

1. Щи зеленые с яйцом.

2. Говядина тушеная с баклажанами, грибами и помидорами.

3. Голубцы с грибами и яйцами.

4. Печенье из творога и миндаля.

5. Компот из ревеня и яблок на ксилите.

Холодные блюда и закуски

Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Продукты для приготовления холодных блюд и закусок (свежие, консервированные, быстро замороженные овощи и фрукты, грибы, яйца, мясо, рыба и др.). Приправы для холодных блюд: соусы, майонез, сметана, растительное масло. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей. Украшение холодных блюд и закусок продуктами с яркой окраской из состава блюда в виде фигурок и цветов, листьев зелени.

Подача блюд к столу в посуде из фарфора, стекла, хрусталя, серебра, мельхиора, нержавеющей стали (салатники, вазы, лотки, блюда, соусники, мелкие тарелки и др.).

Температура холодных блюд при подаче их к столу. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству готовых блюд.

Практические работы

Приготовить холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, овощей, субпродуктов.

Примерный перечень блюд:

1. Паштет из печени.

2. Говядина, телятина, баранина или свинина жареные.

3. Икра из баклажанов, кабачков или свеклы.

4. Студень говяжий.

5. Заливной судак.

6. Сельдь с гарниром.

7. Рыба под маринадом.

Приготовление супов-пюре

Приготовление мясного и куриного бульона для супов-пюре. Приготовление пюре из куриного мяса, овощей, крупы, бобовых, кореньев и грибов. Виды заправок для супа-пюре: яичная заправка (льезон) и мука, поджаренная в масле. Приготовление льезона.

Виды рыбы, рекомендуемые для приготовления рыбного супа-пюре (карп, корюшка, навага, судак, треска и др.). Первичная обработка рыбы для супа-пюре.

Первичная обработка овощей, круп, бобовых для приготовления супа-пюре. Бланширование корнеплодов и кореньев. Добавление в пюре из овощей перлового или рисового пюре (шлема). Приготовление гренок и гарниров.

Выдерживание готового супа-пюре на водяной бане. Требования к качеству супа-пюре, подача его к столу,

Практическая работа

Приготовление супа-пюре из имеющихся продуктов.

Примерный перечень блюд:

1. Супы мясные с мясным пюре (из курицы, индейки, домашней утки, кролика, дичи, печенки).

2. Супы мясные с пюpe из овощей и зелени (из цветной капусты” из свежих помидоров, из спаржи, из щавеля или шпината, из сельдерея, из земляных грущ, из зеленой фасоли, из моркови или брюквы).

3. Супы мясные с пюре из круп (из риса, из перловой крупы, гамбургский с овсяной крупой).

4. Супы мясные с пюре из бобовых (из фасоли, из сушеного гороха, из чечевицы).

5. Супы мясные с пюре из кореньев и грибов.

6. Супы мясные (с пюре из лука с саго, из репы с уткой).

7. Суп-пюре из рыбы.

Блюда из запеченных овощей, рыбы и мяса

Знакомство с технологическим процессом запекания. Отличие запекания от остальных видов тепловой обработки продуктов. Виды продуктов, приготавливаемых запеканием. Способы запекания овощей, рыбы, мяса, птицы. Температура, необходимая для запекания в фольге.

Особенности первичной обработки овощей перед запеканием. Время запекания овощей. Кулинарное использование запеченных овощей (салаты, винегреты и др.).

Запекание рыбы. Первичная обработка рыбы перед запеканием. Зависимость времени запекания рыбы от ее размеров, обработка рыбы после запекания.

Особенности процесса запекания мяса. Первичная обработка мяса перед запеканием его в фольге. Способы насыщения мяса дополнительным соком перед и в процессе запекания (шпигование жиром, маринование, обливание расплавленным жиром и др.). Способы запекания мяса в герметичной оболочке (тесто, алюминиевая фольга).

Способы определения готовности в процессе запекания. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Первичная обработка овощей, рыбы и мяса перед запеканием.

2. Приготовление запеканием овощного, рыбного или мясного блюда.

Примерный перечень блюд: 1. Картофель, запеченный в золе или в духовом шкафу.

2. Кабачки, запеченные с мясом.

3. Печеная брюква с маслом.

4. Печеная репа со сладким фаршем.

5. Ростбиф, жаренный на вертеле.

6. Свиная грудинка, запеченная в фольге.

7. Жаркое из говядины, телятины, баранины, свинины.

8. Жаркое на вертеле.

9. Шашлык.

10. Печеный лещ с соусом.

11. Линь, запеченный с красной или белой капустой

12. Судак или щука, запеченные, фаршированные рисом.

Традиционные блюда к национальным праздникам и обрядам

Выбор блюда национальной кухни осуществляется в соответствии с обычаями и традициями данного региона и желанием учителя и учащихся.

Блюда из яблок

Вкусовые и питательные достоинства яблок. Летние, осенние и зимние сорта яблок, сроки их хранения и потребления. Кулинарное применение различных сортов яблок: для варенья, для сушки, для мочения и др. Технология приготовления блюд из печеных и жареных яблок (очистка, нарезка, время тепловой обработки, определение готовности).

Подача готовых блюд к столу.

Практическая работа

Приготовление одного блюда из яблок.

Примерный перечень блюд:

1. Яблоки, жаренные в тесте или кляре.

2. Яблоки, запеченные с сахаром или вареньем.

3. Пирог из тертых и резаных яблок.

Изделия из бисквитного теста

Место бисквита среди мучных кондитерских изделий. Рецептура бисквитного теста. Особенности технологии приготовления бисквитного теста с подогревом, без подогрева, масляного. Заполнение тестом тортовых форм. Использование для выпечки бисквита сковород, кастрюль, сотейников, бумажных форм, противней. Условия выпечки (температура духового шкафа, время выпечки). Способы определения готовности. Выемка бисквита из формы.

Применение бисквита в качестве основы для тортов, пирожных и печенья. Ароматизация бисквитного теста. Украшение тортов и пирожных кремами, желе, свежими и консервированными фруктами, ягодами и пр.

Практические работы. Приготовить кондитерские изделия из трех видов бисквитного теста.

Примерный перечень блюд:

1. Бисквит лимонный или апельсиновый.

2. Пирожные «картошка».

3. Пирожные бисквитно-кремовые.

4. Торт бисквитный с масляным кремом и фруктами.

5. Рулет бисквитно-фруктовый.

6. Кекс лимонный (миндальный, шафранный).

7. Торт фруктовый глазированный.

Праздничный стол

Краткие сведения из истории организации званых обедов.

Составление меню праздничного стола. Расчет количества продуктов и их стоимости на одного человека. Приготовление холодных блюд и закусок (салаты, паштеты, заливное и др.). Приготовление горячих блюд из мяса, рыбы, птицы и гарниров к ним. Приготовление бутербродов и напитков. Выпечка тортов. Специальные украшения праздничного торта (к юбилею, к свадьбой др.). Приготовление сладких блюд, десерта, мороженого.

Особенности оформления праздничного стола к Новому году, юбилею, свадьбе, пасхе, масленице и др.

Посуда для сервировки праздничного стола. Аранжировка цветов для стола. Способы расстановки столов (формы банкетного стола). Порядок размещения блюд и напитков на столе. Последовательность подачи блюд к столу.

Прием гостей, размещение их за столом. Сценарий свадебного ужина (встреча молодых хлебом-солью, проведение свадебного обряда и т.д.). Интеллектуальное обеспечение праздника. Тамада и его роль в застолье. Музыкальнее оформление. Включение в сценарий праздника демонстраций фильмов, видеофильмов, слайдов, рисунков, сувениров и др.

Культура общения за столом. Создание благожелательного морально-психологического климата. Роль хозяйки за столом. Праздничный фартук хозяйки. Правила хорошего тона для гостя.

Требования к уровню подготовки выпускников

Выпускники 11 класса должны знать: общие сведения о действии на организм высокой температуры и влажности, о профессиональных вредностях; общие сведения о физиологических основах диетического питания, характеристики наиболее распространенных диет, особенности приготовления диетических блюд, особые требования к хранению и подаче к столу блюд диетического питания; виды холодных блюд, закусок и приправ к ним, способы украшения холодных блюд и закусок, правила подачи их к столу; виды продуктов, используемых для приготовления супов-пюре, особенности первичной обработки продуктов и технология приготовления супов-пюре, виды заправок для супов-пюре, правила подачи их к столу; технологию процесса запекания, виды продуктов, приготавливаемых запеканием, особенности первичной подготовки продуктов к запеканию, способы запекания мяса, рыбы, птицы, овощей, способы определения готовности в процессе запекания; особенности технологии приготовления бисквитного теста и выпечки бисквита, применение бисквита для приготовления тортов и пирожных, способы художественного украшения тортов и пирожных; правила сервировки и оформления праздничного стола, способы расстановки столов, порядок размещения блюд, закусок, напитков на праздничном столе, последовательность подачи блюд к столу, правила приема гостей и размещение их за столом, правила хорошего тона для гостей.

Выпускники 11 класса должны уметь: контролировать качество продуктов для диетического питания, приготавливать диетические блюда; приготавливать холодные блюда и запуски из мяса, рыбы, овощей и приправ к ним, украшать холодине блюда и закуски; приготавливать супы-пюре и заправки к ним, приготавливать гренки и гарниры к супам-пюре, подавать их к столу; запекать овощи, рыбу, птицу, мясо различными способами, определять готовность блюда в процессе запекания, оформлять готовые блюда и подавать их к столу; приготавливать бисквитное тесто, выпекать из него бисквит, изготавливать на его основе торты и пирожные; организовывать праздничный стол: составлять меню праздничного стола, рассчитывать количество и стоимость продуктов, приготавливать холодными горячие блюда и продукты, закуски, бутерброды, напитки, десерт и т. п.; сервировать и оформлять праздничный стол, принимать гостей и размещать их за столом, обеспечивать интеллектуальное содержание праздничного вечера, разрабатывать сценарий праздника.

2.3. Учебно-тематический план раздела

Учебно-тематический план по разделу «Кулинария. Изделия из бисквитного теста. Напитки» 11 класс 10 часов.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока. | Тема урока. | Теоретические сведения. | Практическая работа. | Объект труда. | Методы, материал, оборудование. | Форма организации познавательной деятельности. |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  .  10. | Изделия из бисквитного теста.  Применение бисквита.  Технология приготовления бисквитного теста.  Способы выпекания бисквитного теста.  Украшение изделия из бисквитного теста.  Приготовление пирожного «Картошка».  Выпекание коржей для торта бисквитного с масляным кремом и фруктами.  Украшение торта бисквитного с масляным кремом и фруктами.  Приготовление рулета бисквитно-фруктового.  Приготовление пирожного из бисквитного теста со взбитыми сливками и фруктами.  Приготовление коктейлей безалкогольных | Место бисквита среди мучных кондитерских изделий. Рецептура бисквитного теста. Применение бисквита в качестве основы для тортов, пирожных и печенья.  Особенности технологии приготовления бисквитного теста с подогревом, без подогрева, масляного. Заполнение тестом тортовых форм.  Использование для выпечки бисквита сковород, кастрюль, сотейников, бумажных форм, противней. Условия выпечки (температура духового шкафа, время выпечки). Способы определения готовности. Выемка бисквита из формы.  Ароматизация бисквитного теста. Украшение тортов и пирожных кремами, желе, свежими и консервированными фруктами, ягодами и пр.  Вид бисквитного теста для пирожного. Технология приготовления и украшения изделия.  Использование для выпечки бисквита противней. Условия выпечки (температура духового шкафа, время выпечки). Способы определения готовности. Выемка коржей из духового шкафа.  Ароматизация бисквитного теста. Украшение тортов и пирожных кремами, желе, свежими и консервированными фруктами и пр.  Особенности приготовления рулетного теста, начинки к рулету.  Использование для выпечки бисквита противней. Условия выпечки (температура духового шкафа, время выпечки). Способы определения готовности. Выемка коржей из духового шкафа.  Использование и смешивание различных ингредиентов | Написать рецепты бисквитного теста.  Приготовление бисквитного теста без подогрева.  Выпекание кекса лимонного.  Украшение бисквитного пирожного.  Приготовление и украшение пирожного перед подачей на стол.  Выпекание коржей для торта бисквитного.  Приготовление крема и украшений для торта бисквитного  Приготовление рулетного теста и начинки. Особенности свертывания рулета.  Выпекание коржей для бисквитного пирожного.  Приготовление различных видов безалкогольных коктейлей | Рецепты  Тесто  Кекс лимонный  Бисквитное пирожное.  Пирожное «Картошка»  Торт бисквитный  Торт бисквитный  Рулет бисквитно-фруктовый  Пирожное бисквитное  Коктейли безалкогольные | Объяснение, демонстрация, практическая работа. Тетрадь, ручка, учебник.  Объяснение, демонстрация, практическая работа. Мука, маргарин, яйцо, сахар, тортовые формы, стол.  Объяснение, демонстрация, практическая работа. Тесто для выпекания кекса, форма, духовочный шкаф, стол.  Объяснение, демонстрация, практическая работа. Бисквитное пирожное, крем, консервированные фрукты, ягоды, ложка, ножик, стол, тарелки.  Объяснение, демонстрация, практическая работа. Пирожное «Картошка», крем, консервированные ягоды, ложка, ножик, стол, тарелки.  Объяснение, демонстрация, практическая работа. Тесто для выпекания торта, форма, духовочный шкаф, стол.  Объяснение, демонстрация, практическая работа. Коржи для бисквитного торта, крем, консервированные фрукты, ягоды, ложка, ножик, стол, тарелки.  Объяснение, демонстрация, практическая работа. Тесто для выпекания рулета, противень, духовочный шкаф, стол.  Объяснение, демонстрация, практическая работа. Тесто для выпекания пирожного, форма, духовочный шкаф, стол.  Объяснение, демонстрация, практическая работа. Бокалы для коктейлей, соломка, миксер, шейкер, стол. | Индивидуальная, фронтальная.  Индивидуальная, групповая.  Индивидуальная, групповая.  Индивидуальная, групповая. |

**2.4. План-конспект урока**

Урок-аукцион «Коктейли. Смешанные напитки».

Цели: обобщить и систематизировать сведения о смешанных напитках; отработать навыки их приготовления, оформления и подачи; воспитывать эстетические взгляды; развивать умение применять изученное на практике.

Урок-аукцион дает возможность вовлечь всех учащихся в процесс использования знаний, полученных в течение предыдущих занятий.

Задание для учащихся:

1. Учащимся подготовить самостоятельно инструкционные и технологические карты на выбранные коктейли. Рассчитать калькуляционные карты на каждый коктейль. Составить и оформить меню напитков.

2. Оформить учебный класс в виде коктейль-бара. Расставить столы для сервировки в нужном порядке. Получить посуду и инвентарь для сервировки столов. Сервировать 4 стола для принятия гостей.

3. Подготовить стол комиссии для дегустации коктейлей. Подготовить барную стойку: подобрать и обработать посуду, расставить по правилам инвентарь, напитки.

4. Участникам конкурса перед выступлением проверить внешний вид и организовать рабочие места. Получить карточки с заданием.

5. Выбрать жюри из числа учащихся и рассадить их за дегустационным столом. Приглашенных гостей разместить за накрытыми столиками. Участники по двое готовят на глазах у публики коктейли. Каждый участник характеризует приготовленный коктейль и подает жюри на дегустацию. Жюри оценивает коктейль по всем параметрам с учетом качества приготовления: дегустирует коктейль, объявляет оценку за коктейль и начальную стоимость коктейля по калькуляции. Желающие приобрести коктейль назначают свою цену.

Проданный коктейль передают владельцу (обслуживает один уч-ся). Желающие приобрести данный коктейль делают заказы участнику и приобретают коктейль по продажной цене. Тем временем следующий участник готовит свой коктейль, и конкурс продолжается до тех пор, пока все не выполнят задание. Все участники, ознакомившись с коктейлями, могут приобрести технологические карты на понравившийся.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Оборудование и инвентарь: шейкер, блендер, щипцы для льда, пинцет для украшений, ножи карбовочные, разделочная доска, стаканы для взбивания, для подачи, мерные стопки, соломинки.

Напитки: соки консервированные, сиропы, фрукты, “Фанта”.

Последовательность выполнения работы:

В шейкере соединить компоненты, которые смешивать довольно трудно (соки, сиропы, сладкие напитки, сливки, яйца и т. д.):

* к началу работы шейкер должен быть разобран и высушен, не иметь посторонних запахов;
* подготовить все компоненты, входящие в коктейль (охладить, выдавить сок). В рабочий стакан отмерить мензуркой сок, затем подготовить сироп или фруктовый морс;
* стакан “хайболл” охладить, заполнить на 1/3 льдом. Таким же способом охладить стаканы шейкера;
* подготовить украшения для коктейля (кружочки лимона, апельсина, клубники);
* из шейкера удалить лед (часто безалкогольные коктейли готовят безо льда);
* в шейкер влить все полагающиеся компоненты из рабочего стакана (максимум на 3 порции).

Газированные напитки в шейкер не вливать, а разбавить уже взбитый напиток в бокале при подаче.

* накрыть крышкой заполненный стакан шейкера. Взять через салфетку или полотенце шейкер обеими руками. Одной держать дно, другой крышку;
* резкими движениями горизонтально от себя или вверх и вниз смешать напиток;
* процесс взбивания длится 10-15 сек;
* из стакана для подачи удалить лед;
* украсить его любым способом (веточка зелени и кружочек лимона);
* открыть крышку шейкера;
* вылить через ситечко готовый напиток в стакан;
* при помощи пинцета поместить в стакан соломинку;
* подать коктейль охлажденным.

КОКТЕЙЛИ СЛОИСТЫЕ

Инвентарь: мерные стаканы, рюмки конические, шейкер, ножи.

Продукты, сиропы, соки, экстракт гранатовый, минеральная вода.

Приготовление слоистых коктейлей основано на чередовании ингредиентов в зависимости от удельного веса и цвета. Чем больше в напитке сахара, тем он тяжелее. Необходим правильный набор компонентов. Они берутся примерно в равных соотношениях.

Чтобы напитки не перемешивались, их наливают по лезвию ножа или пользуются барной ложкой.

Сиропы тяжелее других компонентов, их наливают в первую очередь, во вторую - экстракты, желток, пюреобразные соки. И уже в конце - легкие напитки: соки, сливки, фруктовые и минеральные воды.

Подают слоистые коктейли в конусообразной коктейльной рюмке без украшений и соломинки.

МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

КОКТЕЙЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ СОКАМИ

Посуда и инвентарь: бокалы для коктейлей, стаканы, разные по величине, ложки коктейльные, стаканы рабочие, мерный стакан.

Продукты: молоко, ингредиенты (соки, сиропы ит.д.).

В молоке содержатся все необходимые для организма человека питательные вещества в концентрированной и легкоусвояемой форме. Пищевая ценность молока определяется содержанием полноценных по аминокислотному составу белков, большого количества витаминов, минеральных веществ, микроэлементов, ферментов. Среди минеральных веществ в молоке больше всего соединений калия, кальция и фосфора. Свежее молоко обладает бактерицидными свойствами.

Для приготовления коктейлей используют пастеризованное молоко. Молочные коктейли хорошо утоляют жажду, питательны и калорийны. Для их приготовления используют производные молока: сливки, кефир, йогурт, сыворотку.

К наполнителям относятся следующие продукты: фруктовые и овощные соки, сиропы, фрукты и ягоды, мед, мороженое, фруктовые и газированные воды.

Особое значение приобретают молочные напитки из смеси молока, яиц и сока. Добавки различных ингредиентов придают напиткам новые вкусовые качества, аромат и окраску.

Общие правила приготовления молочных напитков

Коктейли и напитки по способу приготовления делятся на 3 группы:

а) смешивание молока и ингредиентов в стакане при помощи барной ложки или венчика;

б) соединение разных ингредиентов в шейкере при интенсивном встряхивании;

в) взбивание легкосоединяющихся компонентов в миксере или блендере в пенообразную массу.

Последовательность выполнения работы

* выбрать стаканы для подачи (“коллинз” - емкостью 400 мл, “хайболл” - емкостью 250-300 мл);
* натереть стаканы салфеткой или полотенцем;
* подготовить молоко (для взбивания используется охлажденное и обезжиренное молоко);
* налить молоко в мерный стакан до нужного деления;
* подготовить консервированный сок - открыть пакет, налить в мерную стопку сок по рецептуре и соединить с молоком;
* отмерить нужное количество малинового сиропа, перелить в рабочую емкость;
* содержимое тщательно перемешать барной ложкой и взбить венчиком до пенообразной массы;
* перелить в стакан “коллинз”;
* при подаче емкость поместить на пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой;
* подать при температуре 12°С сразу после приготовления;
* в “коллинз” поместить при помощи пинцета соломинку

**МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ**

**АЙС-КРИМЫ И МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ**

Инвентарь и посуда: высокие стаканы, креманки, бокалы для коктейлей, мерные стаканы, миксер, венчик для взбивания.

Продукты: мороженое, соки, молоко, яйца, сироп, цитрусовые.

Айс-крим - вкусный питательный фруктово-ягодный напиток, главной составной частью которого является мороженое. Его всегда подают холодным, но безо льда, поэтому все компоненты должны быть охлаждены, причем мороженое с ними не смешивается.

Подают айс-крим с соломинкой и ложечкой.

Яйца служат прекрасной питательной добавкой к молоку и придают ему дополнительную нежность. Взбитые белки, смешанные с молоком, представляют собой пенистую структуру.

Напитки, содержащие яичный желток, так же питательны и нежны, как крем. Для приготовления этих напитков необходимы свежие яйца, лучше диетические. Нежный вкус их хорошо подчеркнуть добавками: молотая корица, натертый мускатный орех или какао-порошок. Все это придает напиткам пикантность.

Для молочных напитков используют соусы-сиропы и плодово-ягодные сиропы. Все компоненты взбиваются в миксере, подаются в стакане “хайболл” с соломинкой и чайной ложкой.

Последовательность выполнения работы

Приготовление айс-крим “Какао”:

* подготовить стакан “коллинз”;
* натереть и украсить “инеем”;
* измельчить шоколад на мелкой терке;
* высыпать в блюдце;
* взбить сливки с сахаром в блендере;
* мерным стаканом отмерить молоко и сироп какао;
* положить на дно стакана шоколадное мороженое;
* вылить на мороженое сироп какао и молоко;
* украсить взбитыми сливками;
* посыпать сливки тертым шоколадом;
* подать стакан с напитком на закусочной тарелке с чайной ложкой, не размешивая.

Готовить напиток необходимо быстро, чтобы не растаяло мороженое. Если готовятся фруктовые айс-кримы, то вначале нужно подготовить фрукты и ягоды.

Приготовление коктейля “Прохладная пена”:

* налить в кастрюльку холодное молоко согласно рецепту;
* добавить сахар и корицу;
* выдавить сок из корочки лимона;
* поставить содержимое на огонь и варить до тех пор, пока не растворится сахар;
* молоко довести до кипения и охладить;
* холодное молоко процедить через сито;
* яйцо разбить на 2 половинки;
* отделить белок от желтка;
* белок перелить в миску;
* добавить немного сахара, несколько капель лимонного сока и взбивать 5 мин, пока не загустеют белки;
* достать холодное молоко;
* выложить в него часть взбитых белков;
* аккуратно вмешать белки деревянной лопаточкой;
* охладить смесь;
* переложить в высокий бокал или глубокую креманку;
* посыпать сверху тертым шоколадом;
* подать бокал на закусочной тарелке с чайной ложкой.

**ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

**ДЖУЛЕПЫ**

Инвентарь: соковарка, сито, кастрюли, соковыжималка, стаканы для работы, мерные стопки, тарелки, чайные ложки, стаканы: “хайболл”, “старомодный”.

Продукты: фрукты, ягоды, сиропы, соки, сахар, мята.

Джулеп - освежающий напиток, составной частью которого непременно является мята. Напиток приехал в Европу около 300 лет назад из Персии. Современные джулепы отличаются от восточных рецептов.

Для приготовления используют свежие листья мяты, иногда и мятный ликер. Подается напиток холодным, для этого используют лед. Им заполняют 3/4 объема стакана.

Джулепы подаются в больших стаканах “хайболл” или “старомодный”. Бокал украшается всегда листьями мяты, можно также добавить свежие фрукты. Подают с соломинкой.

Порядок выполнения работы

* охладить все соки в морозильной камере, подготовить лед для работы;
* подготовить мяту (вымыть и высушить);
* выбрать стаканы (“старомодный” или “хайболл”) и натереть их;
* в рабочий стакан положить 2 ч. ложки сахара, влить кипяченую остывшую воду;
* растворить сахар, тщательно размешивая;
* прибавить веточки свежей мяты, тщательно размять их ложкой и удалить;
* вымыть, высушить и нарезать дольками 2 абрикоса;
* заполнить стакан для подачи емкостью 250 мл подготовленным льдом на 2\3 объема;
* отмерить мерной стопкой абрикосовый сок с мякотью и лимонный сок;
* влить в стакан со льдом по очереди все наполнители;
* украсить дольками абрикосов;
* подать на пирожковой тарелке с чайной ложкой для фруктов и соломинкой.

Напиток очень холодный, так как в нем много льда.

**ОСВЕЖАЮЩИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ  
ЛИМОНАДЫ**

Инвентарь и посуда: миксер, стаканы “коллинз”, “хайболл” щипцы для льда, карбовочный нож, соломинки.

Продукты: соки, сиропы, газированная вода, содовая, лед, экстракты, яйца.

Название “лимонад” пришло из-за границы, где это слово обозначало напиток, одним из компонентов которого является лимонная настойка. Позже для приготовления лимонада стали использовать плодово-ягодные соки и настойки.

Лимонад - освежающий газированный напиток. Углекислый газ придает напиткам своеобразный приятный вкус. Для приготовления лимонада используют сифоны. Лимонад обладает кисловатым и не слишком сладким вкусом. Лучший сироп для его приготовления - лимонный, лучший сок - грейпфрутовый.

Подают лимонад в высоком стакане (“тумблер”, “хайболл”) с соломинкой. Если добавляют ягоды и фрукты, то ложкой. Все пенящиеся напитки подают сразу же после

приготовления, так как при хранении они теряют углекислый газ, и напиток становится безвкусным.

Последовательность выполнения работы

Приготовление абрикосового лимонада:

* подготовить стакан “хайболл”;
* украсить “инеем”;
* отмерить мерным стаканом нужное количество абрикосового сока;
* вылить его в миску для взбивания;
* выжать из лимона туда же сок ручной соковыжималкой;
* пищевой лед измельчить и высыпать в миску;
* добавить яичный белок;
* содержимое взбить миксером в течение 2 мин так, чтобы смесь хорошо вспенилась;
* процедить напиток через ситечко (чтобы кусочки льда не попали в напиток) в стакан;
* долить газированную воду и сразу же подать.

Вопросы для повторения

1. Что является основным ингредиентом лимонада?
2. В какой посуде подают лимонад?
3. Какую воду можно использовать для приготовления лимонада?
4. Назовите основные компоненты, входящие в состав лимонада.
5. К какой группе напитков относятся морс, джулеп?
6. Что является основой морса, джулепа?
7. Какие украшения применяют при подаче морса, джулепа?
8. Назовите санитарные требования при приготовлении смешанных напитков?
9. К какой группе относятся айс-кримы?
10. Что является основным компонентом айс-крима?
11. Каким способом соединяют компоненты айс-крима?
12. Какую посуду используют для подачи айс-крима?
13. При какой температуре подаются айс-кримы?
14. Какие яйца используют для приготовления айс-крима?
15. Назовите санитарные требования при приготовлении айс-крима?
16. Как определить свежесть яйца?
17. Можно ли по внешнему виду отличить айс-кримы от яично-молочных коктейлей?
18. Какие ценные вещества содержатся в молоке?
19. Какое молоко идет на приготовление коктейлей?
20. Какие производные молока используют для молочных напитков?
21. Перечислите компоненты, входящие в молочные коктейли.
22. Назовите 3 способа приготовления коктейлей.
23. Как приготовить фруктовое пюре?
24. Как производят смешивание пюре с другими ингредиентами?
25. Как оформить и подать молочные коктейли?
26. Охарактеризуйте слоистые коктейли.
27. От чего зависит тяжесть напитка?
28. В каком порядке наливают ингредиенты слоистых коктейлей?
29. Какую посуду применяют для подачи слоистых коктейлей?
30. Назовите отличительные особенности крастов.
31. Как происходит смешивание ингредиентов крастов?
32. Какие украшения используют для крастов?
33. Что такое коктейль?
34. Что является основой смешанных коктейлей?
35. Назовите ингредиенты, используемые для коктейлей.
36. На какие группы делятся напитки по составу ингредиентов?
37. Назвать способы приготовления коктейлей.
38. Для чего коктейль взбивают в шейкере?
39. Какова температура подачи коктейлей?
40. Какие украшения используют для коктейлей?

Технологическая карта “Айс-крим “НЕЖНЫЙ”

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья на одну порцию (г) |
| Персиковый сок | 20 |
| Апельсиновый сок | 20 |
| Лимонный сок | 20 |
| Банановое пюре | 50 |
| Мороженое | 10 |
| Сахарный сироп | 10 |
| Облепиховый сироп | 10 |
| Свежие сливки | 10 |
| Сахарная пудра | 10 |
| Выход готового блюда | 200 |
| Технология приготовления  Все компоненты наливают слоями, не размешивая, подают с украшениями и соломинкой | |

Технологическая карта “Напиток овощной”

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья на одну порцию (г) |
| Кефир | 100 |
| Томатный сок | 70 |
| Соль, перец |  |
| Сливки | 10 |
| Сок тыквенный или морковный | 20 |
| Выход готового блюда | 180 |
| Технология приготовления  Кефир, томатный сок, соль, перец взбить в шейкере и налить в бокал; украсить маслинами, можно добавить морковный сок (или тыквенный) | |

Технологическая карта “Слоистый коктейль “ВЕСЕННИЙ”

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья на одну порцию (г) |
| Сироп яблочный | 30 |
| Экстракт гранатовый | 20 |
| Сок мандариновый | 30 |
| Напиток “Тархун” | 40 |
| Выход готового блюда | 120 |
| Технология приготовления  В узкий бокал осторожно налить компоненты по лезвию ножа или барной ложке все ингредиенты по очереди (согласно плотности) | |

Технологическая карта “Лимонад по-африкански”

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья на одну порцию (г) |
| Малиновый сироп | 30 |
| Ванильное мороженое | 100 |
| Сок грейпфрута | 50 |
| Содовая вода | 100 |
| Взбитые сливки | 30 |
| Выход готового блюда | 310 |
| Технология приготовления  В высокий бокал налить малиновый сироп, сок грейпфрута, добавить ванильное мороженое, осторожно долить содовую воду, украсить взбитыми сливками. Подать на подносе с ложечкой. | |

Технологическая карта “Клюквенный джулеп”

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья на одну порцию (г) |
| Клюквенный сок | 40 |
| Лимонный сок | 40 |
| Сахарный сок | 20 |
| Клюквенное пюре | 30 |
| Лед | 4/5 бокала |
| Мята или сироп из мяты | 30 |
| Выход готового блюда | 200 |
| Технология приготовления  Стакан на 4\5 заполнить измельченным льдом и влить компоненты. Перемешивать ложкой. Украсить смородиной, или клюквой и мятой. | |

Технологическая карта “Молочно-земляничный коктейль

“ЛОРИ-АРЕВИК”

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья на одну порцию (г) |
| Молоко | 150 |
| Земляника | 50 |
| Сахар | 25 |
| Соль |  |
| Выход готового блюда | 225 |
| Технология приготовления  Смешать молоко, сахар, растертую землянику. Добавить немного соли и взбить венчиком, чтобы образовалась однородная масса. Подать на стол охлажденным. | |

**Заключение**

В заключение проведенной работы мы получили следующие результаты:

1. Изучили теорию профессионального воспитания, включая факты, закономерности, принципы (принцип сознательности, принцип соответствия выбираемой профессии, принцип активности и принцип развития)

2. Изучили методологию, используемую в профессиональном воспитании, которая помогает повысить эффективность практической работы, включающую в себя:

- предварительную классификацию учащихся по группам в зависимости от их жизненных и профессиональных планов и соответствующую воспитательную работу в этих группах;

- подготовку молодежи к выбору профессии и своего места в обществе;

- профессиональное просвещение, включающее профинформацию, профпропаганду и профагитацию;

- предварительную профессиональную диагностику, направленную на выявление интересов и способностей личности к той или иной профессии и т.д.

3. Рассмотрели способы планирования профессионального воспитания учащихся.

На основе полученных результатов можно сделать следующие выводы:

1. Подготовка подрастающего поколения к созидательному труду на благо общества - важнейшая задача общеобразовательной школы. Ее успешное осуществление связано с постоянными поиском наиболее совершенных путей трудового воспитания и профессиональной ориентации.

2. Передовой педагогический опыт, результаты научных исследований показывают, что только комплексный подход к решению вопросов трудового самоопределения школьной молодежи способствует успеху профориентационной деятельности.

3. Подробное рассмотрение содержания и основных методов работы по профессиональной ориентации на примере раздела «Кулинария» и конкретного плана-конспекта урока технологии позволяет отметить в заключение, что «профессиональная ориентация - это государственная по масштабам, экономическая по результатам, социальная по содержанию, педагогическая по методам сложная многогранная проблема».

**Список литературы**

1. Концепция профильного обучения в учреждениях общего среднего образования//Директор школы.-2005.-№4.- с. 97-114.
2. Концепция профильного обучения на старшей ступени общего образования: Модернизация: шаг в будущее (Вып.4.) // УГ.-2005.- № 42.
3. Об утверждении концепции профильного обучения на старшей ступени общего образования: Приказ Минобразования РФ В.М.Филиппова (с приложением)// Народное образование - 2004.- №9.- с. 29-40.

4. Арифуллов Ю.С. Кулинарное творчество на уроках технологии. – М, 2005. – с. 22-25.

5. Асперова И.Б. Профессиональное воспитание в школе. – М.: Знание, 2004. – с. 122.

6. Бабанский Ю.К. Педагогика М, Просвещение, 2004г., с. 33-37.

7. Баранов С.П. Принципы обучения. М, 2005г., с. 44.

8. Безрукова В.С. Педагогика. Проективная педагогика. Екатеринбург: «Деловая книга», 2005г., с. 11-13.

9. Вакуленко В.А. Опорный конспект по предмету Организации и методика производственного обучения, 2003 г.

10. Волков И.П. Приобщение к творчеству М. Просвещение, 2002 г., с. 59-64.

10. Есипов Б.Г. Основы дидактики. М, 2003г., с. 12-15.

11. Занков Л.В. Дидактика и жизнь. М, 2002г., с. 38.

12. Зимняя А.И. Педагогическая психология.-2-ое издание. - М.: Логос, 2005г., с. 48.

13. Ильина Т.А. Педагогика школы. М, 2002г., с. 18-22.

14. Казанский Н.Г. Дидактика. М, 2004г., с.33.

15. Каиров И.А. Педагогическая энциклопедия. М, 2004г., с. 122.

16. Колесников Н., Ермолаева О. Профориентация и предпрофильная подготовка//Народное образование.- 2004.-№1.- с.97-100.

17. Коменский Я.А. Великая дидактика. М, 2004г., с. 24- 36.

18. Кузнецов А.А., Рыжаков М.В. Некоторые аспекты разработки содержания образования на старшей ступени школы//Стандарты и мониторинг в образовании.-2003.-№1.- с.40-46.

19. Лернер П.С. Профессиональная проба, или Выбор профиля образования//Одаренный ребенок.-2004.-№1.- с.98-108.

20. Лернер И.Я. Процесс обучения и его закономерности - М., 2004г., с. 66.

21. Махмутов М.И. Современный урок. Вопросы теории - М., 2002г., с. 37-40.

22. Онищук В.А. Урок в современной школе - М., 2002г., с. 58-60.

23. Основы педагогического мастерства. Подласый И.П. Педагогика. В 2 кн. - М. 2002г., с. 98-104.

24. Сериков В.В. Образование и личность. Теория и практика проектирования педагогических систем.- Логос, 2004г., с. 56-59.

25. Скакун В.А. Методика производственного обучения. Ч. 1-2 - М. 2002г.,

с. 22-27.

26. Скаткин М.Н. Дидактика средней школы - М., 2003г., с. 17-24.

28. Чепель Т.Л. Психологические механизмы интенсивного педагогического образования//Педагогика.-2005.-№ 1-2.

29. Чечель И.Д. Педагогическое проектирование: от методологии к реалиям. С-Пб, 2005г., с. 70-74.

30. Шагаев Д.А. Основы профессионального воспитания. – М, 2004. – с. 56.