



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ФАКУЛЬТЕТ ЕСТЕСТВЕННОГО И МАТЕМАТИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
КАФЕДРА ФИЗИКИ И ТЕХНОЛОГИИ

Развитие интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся
старших классов в условиях дополнительного образования по
технологии

Выпускная квалификационная работа по направлению

44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Направленность программы бакалавриата
«Технология. Дополнительное образование
(Художественно-эстетическое)»

Форма обучения очная

Проверка на объем заимствований:

60,37 % авторского текста
Работа рекомендована к защите
рекомендована/не рекомендована

« 19 » мая 2025 г.

И.о. зав. кафедрой физики и технологии

О. Р. Шефер

Выполнила:

Студентка группы ОФ-523/231-5-1

Слезина Екатерина Олеговна

Научный руководитель:

старший преподаватель кафедры
физики и технологии

Пушкарская Светлана Фарважевна

Челябинск

2025

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ИНТЕРЕСА К ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР» У УЧАЩИХСЯ СТАРШИХ КЛАССОВ.....	7
1.1 Подходы к понятиям «интерес», «интерес к профессии» и «профессиональный интерес» в психолого-педагогической литературе.....	7
1.2 Возможности дополнительного образования в развитии интереса к профессии у учащихся старших классов.....	19
1.3 Методы, способствующие развитию интереса к профессии в дополнительном образовании.....	22
ВЫВОДЫ ПО 1 ГЛАВЕ.....	31
ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА И АПРОБАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ «ЛЮБОПЫТНЫЙ ПОВАР» КАК УСЛОВИЕ РАЗВИТИЯ ИНТЕРЕСА К ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР».....	34
2.1 Анализ уровня интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся старших классов.....	34
2.2 Особенности дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Любопытный повар».....	44
2.3 Результаты обучающего этапа эксперимента.....	56
ВЫВОДЫ ПО 2 ГЛАВЕ.....	58
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	60
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	63
ПРИЛОЖЕНИЯ	69

ВВЕДЕНИЕ

Развитие интереса к профессии среди обучающихся школ является важной задачей в наше время. Вопросы выбора профессии являются одними из наиболее актуальных в жизни любого человека. Работа дает возможность не только обеспечить себе достойный материальный уровень жизни, но и реализовать свои способности, цели, устремления. На работу тратится много времени, сил, она занимает немалую часть жизни большинства людей. Поэтому так важно, чтобы профессия была выбрана верно. Этот вопрос является не только индивидуально-значимым, но и имеет большое значение для общества в целом.

Чтобы сделать правильный выбор профессии и добиться в ней успеха, важно проявлять к ней интерес. Без увлеченности сложно разобраться в тонкостях работы, оценить свои навыки и возможности, а также представить себя в этой роли. Интерес служит мощным стимулом для обучения и профессионального роста, помогает справляться с трудностями и достигать поставленных целей. В противном случае работа может превратиться в рутину, что отрицательно повлияет на качество жизни и профессиональное развитие.

Учреждения дополнительного образования, оказывая широкий спектр разнообразных услуг, обеспечивают учащимся свободу выбора видов и форм познавательной и трудовой деятельности в объединениях по интересам. Они способствуют освоению новых социальных ролей, накоплению ими профессионального опыта. Этот опыт, неформальное общение и проявление его в процессе познавательной мотивации, развитие склонностей и способностей являются условиями воспитания профессиональных интересов. Отсутствие жесткой регламентации в организации учебно-воспитательного процесса дает возможность личности адаптировать свои потребности к социальным потребностям общества, и

поэтому дополнительное образование привлекательно для ребенка и его родителей.

Потребность в правильном профессиональном самоопределении крайне важна. Человек должен осознанно выбрать свой профессиональный путь, чтобы реализовать свой потенциал и достичь удовлетворения от работы. Неправильный выбор может привести к разочарованию, неудовлетворённости и снижению качества жизни. Поэтому процесс самоопределения требует внимательного анализа собственных интересов, способностей и возможностей, а также изучения рынка труда и перспектив развития выбранной профессии.

Рейтинг профессии «Повар, кондитер» значительно вырос в Челябинской области. По данным сервиса HeadHunter по поиску работы, с января по сентябрь 2024 года спрос на поваров, пекарей и кондитеров в Челябинской области вырос на 34,5% по сравнению с 2023 годом [11]. По информации пресс-службы «Авито Работа», в январе 2025 года, по сравнению с тем же периодом 2024 года, зарплаты работников кухни и пищевого производства выросли на 41% – до 55 540 рублей в месяц. Больше всего стали зарабатывать кондитеры, чьи зарплаты увеличились на 52%, до 61 967 рублей в месяц. Это может быть связано с несколькими факторами: возросшим спросом на услуги общепита, развитием кулинарного бизнеса, появлением новых трендов в кондитерском искусстве, ростом популярности кулинарных шоу и блогов, а также улучшением условий труда и заработной платы в этой сфере.

Не все программы могут развить интерес к профессиям у учащихся старшего школьного возраста, так как в основном, они направлены на первоначальное знакомство старшеклассников с профессией. Развитие интереса к профессии "Повар, кондитер" также не всегда эффективно, что может быть связано с несколькими причинами:

- недостаток практической составляющей, теоретические занятия без достаточного количества практических упражнений и работы с оборудованием могут быть скучными и неинтересными для подростков;

- несовременные методики, использование устаревших технологий и рецептов может не привлечь внимание современных школьников, привыкших к динамичным и интерактивным формам обучения;

- отсутствие мотивации, программа должна быть построена таким образом, чтобы у учащихся возникало желание учиться, а не просто выполнять задания, это может быть достигнуто с помощью интересных заданий, проектов, соревнований, мастер-классов от шеф-поваров и кондитеров.

Таким образом, возникает противоречие между потребностью общества в рабочих специальностях и недостаточной работе образовательных учреждений в решении данной проблемы.

Цель исследования – выявить и обосновать педагогические условия развития интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся по дополнительной общеобразовательной программе «Любопытный повар».

Гипотеза исследования – развитие интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся будет эффективным, если:

- будет реализована дополнительная общеобразовательная программа «Любопытный повар», сочетающая в себе базовые знания по данной профессии и практико-ориентированный подход;

- если в ходе обучения обучающиеся будут систематически выполнять задания в рамках самостоятельной работы.

Объект исследования – технологическая подготовка учащихся в ходе освоения дополнительной общеобразовательной программы «Любопытный повар».

Предмет исследования – развитие интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся в процессе технологической подготовки по дополнительной общеобразовательной программе «Любопытный повар».

В соответствии с поставленной целью исследования были выделены следующие задачи:

- 1) изучить и проанализировать литературу по теме исследования;
- 2) изучить подходы к понятиям «интерес», «познавательный интерес», «интерес к профессии», «профессиональный интерес»;
- 3) изучить возможности развития интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся старших классов в условиях дополнительного образования;
- 4) изучить опыт работы МАОУ «СОШ № 13 г. Челябинска» в решении проблемы исследования;
- 5) выявить уровень начального интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся старших классов МАОУ «СОШ № 13 г. Челябинска»;
- 6) разработать и апробировать дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу «Любопытный повар».

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, двух глав, выводов по главам, заключения и списка используемых источников.

Методы исследования: анализ источников, синтез, анкетирование, наблюдение, эксперимент.

База исследования: исследование проводилось на базе МАОУ «СОШ №13 г. Челябинска», реализация программы осуществлена на базе ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ИНТЕРЕСА К ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР» У УЧАЩИХСЯ СТАРШИХ КЛАССОВ

1.1 Подходы к понятиям «интерес», «интерес к профессии» и «профессиональный интерес» в психолого-педагогической литературе

Выбор профессии зависит интересов. Одни профессии требуют любознательности и стремления к новым знаниям, другие – практических навыков и интереса к самому процессу работы или её результату.

Интерес (от лат. interest – имеет значение, важно) – отношение личности к предмету как к чему-то для нее ценному, привлекательному. В психологии под интересом понимается активная познавательная направленность личности на тот или иной предмет [1]. Интерес – это индивидуальная психологическая особенность человека, которая характеризуется избирательной направленностью к явлениям действительности. Интерес проявляется в положительной эмоциональной реакции и интеллектуальной познавательной активности. Только при наличии этих двух признаков можно считать, что у человека есть тот или иной интерес [44].

Существует достаточно много понятий интереса в справочной литературе. Во-первых, интерес рассматривается как «внимание, возбуждаемое по отношению к кому-либо или чему-либо важному, полезному или кажущемуся таковым [21]. Во-вторых, интерес характеризуется как «особое внимание к чему-нибудь, желание вникнуть в суть, узнать, понять что-либо [36]. В-третьих, интерес представлен как внимание, любопытство, проявляемое к кому-либо или чему-либо [34].

Рассматривая более подробно понятие «интерес», следует обратиться к мнению А.Г. Волостниковой, которая считает, что «интерес можно

определить, как специфическое отношение личности к объекту в силу его жизненной значимости и эмоциональной привлекательности» [7].

В педагогике интерес трактуется по-разному:

- как фокусировка внимания на конкретном объекте;
- как проявление познавательной потребности, направляющей личность к пониманию целей и изучению новых фактов;
- как активное, эмоционально положительное стремление к познанию или освоению деятельности.

В педагогической науке интерес рассматривается в основном как стремление личности к познанию, направленное на осознание целей деятельности. Однако, это понятие является сложным и многоаспектным, нуждается в глубоком исследовании и имеет множество различных толкований. Современные справочники предлагают разнообразные интерпретации понятия "интерес": «Интерес – реальная причина социальных действий, лежащая в основе непосредственных побуждений, участвующих в них индивидов, социальных групп, классов»; «отношение личности к предмету как к чему-то для нее ценному, привлекательному» [36, 944 с.].

Несмотря на разнообразие определений интереса, исследователи сходятся в его ключевых параметрах, выделяя, в частности, положительное и избирательное отношение обучающегося к различным аспектам обучения.

Интерес является сложным, многогранным явлением, интерпретаций которого существует великое множество. Следовательно, оно требует детального, глубокого рассмотрения.

Классификация интересов представлена в литературе большим числом авторов. Среди наиболее подробно проработанных можно отметить подходы С. Л. Рубинштейна, А. Г. Здравомыслова, Е. П. Ильина, Кэрола Е. Изарда, Ю. Н. Казакова и Г. К. Золотаревой. Если свести к

единому знаменателю эти классификации, то можно выделить следующие характеристики интересов [33].

Интересы классифицируют по самым разным основаниям: (рисунок 1)



Рисунок 1 – «Классификация интересов по разным основаниям»

Развитием интереса к профессии занимались многие учёные и педагоги, среди них: И. Н. Вакулова, Т. В. Проскурякова, Н. Д. Соловьёва, В. Ф. Бессараб, Е. А. Климов, А. И. Кочетов, С. Н. Чистякова, А. Д. Сазонов, Г. С. Прохоров, Н. С. Пряжников [43].

Интерес к профессии должен служить мотивацией для учащегося в его трудовой деятельности, помогать ему корректировать свои действия и направлять усилия. Это приводит к изменению личных качеств учащегося, что свидетельствует о начале его профессиональной активности.

Основным для данного исследования стало понятие Василия Фёдоровича Бессараба: «Интерес к профессии – эмоционально-выраженная направленность внимания и действия учащихся на приобретение теоретических и практических знаний, умений и навыков» [28].

Интерес к профессии стимулирует развитие способности самостоятельно получать новые знания, формировать профессиональные навыки и умения. Это особенно важно в условиях быстрого устаревания

знаний, совершенствования сельскохозяйственной техники и технологических процессов.

Интерес к профессии – это сложное многокомпонентное образование, включающее когнитивные, эмоциональные и мотивационные составляющие. Он направляет внимание на специфику профессии, определяет ценностные ориентации и может существенно влиять на выбор жизненного пути [6].

Интерес к профессии мотивирует к постоянному совершенствованию профессионального мастерства, стимулирует энергию работника, делая труд привлекательным и необходимым. Осознанный профессиональный интерес гарантирует добросовестный труд, объединяя мотивы и цели деятельности, и способствует формированию ответственного отношения к работе. Поэтому развитие устойчивого интереса к выбранной профессии и готовности работать по ней после окончания обучения является важной задачей педагогического процесса [1].

Именно интерес к профессии побуждает человека к познавательной активности, необходимой для изучения ее особенностей и самореализации в ней.

Важно подчеркнуть, что активная познавательная деятельность формирует познавательный интерес, который выражается в стремлении узнавать новое, открывать неизведанное и решать сложные творческие задачи. В современной психолого-педагогической литературе существует множество различных подходов к определению понятия "познавательный интерес".

Например, Н.Ф. Добрынин писал, что: «познавательный интерес – избирательная направленность внимания человека» [14]. А его коллега Л.С. Рубинштейн рассматривает познавательный интерес, как «проявление его интеллектуальной и эмоциональной активности» Познавательный интерес играет ключевую роль в формировании профессионального

интереса, который, в свою очередь, влияет на удовлетворённость работой, производительность и личностное развитие [43].

Профессиональный интерес у старшеклассников формируется через ценностные ориентации, взаимосвязанные с социальными нормами их окружения, что позволяет им сосредоточиться на результатах труда. Как отмечал Л.С. Выготский, важную роль играют психологические особенности подростков [5]. Однако, современные социальные нормы также влияют на формирование профессиональных интересов, определяя их направление.

Под профессиональным интересом понимают устойчивую социально-психологическую ориентацию личности на конкретный вид трудовой деятельности, которая проявляется в осознанном, эмоционально-волевом и положительном отношении к выбранной профессии. Такое отношение личности к профессии является важным стимулом трудовой деятельности и выступает в диалектическом единстве.

Профессиональный интерес выступает как один из глубоких внутренних мотивов трудовой деятельности [27]. Он непосредственно влияет на успешность овладения специальностью. Несомненно, и то, что в закреплении молодых рабочих в селе, в их профессиональной устойчивости наряду с созданием хороших условий труда и быта важную стабилизирующую роль играет интерес к избранной профессии.

Значительный вклад в исследование проблемы развития профессионального интереса у будущих специалистов внесли В. В. Арнаутов, Е. П. Гроссу, Л. А. Йовайша, В. И. Ковалев, С. П. Крягжде и др.[20].

В психолого-педагогической литературе профессиональный интерес рассматривается как сложный комплекс психических свойств и состояний, включающий избирательную познавательную, эмоциональную и волевою

активность, направленную на выбранную или выбираемую профессиональную деятельность.

Существуют различные подходы в определении структуры профессионального интереса. Ряд авторов (В. Ф. Афанасьев, Т. Л. Бухарина, В. В. Кревневич) выделяют два компонента, входящих в структуру профессионального интереса: эмоциональный и познавательный. Однако выделение лишь двух компонентов, на наш взгляд, недостаточно полно раскрывает природу профессионального интереса, не учитывает волевую устремленность личности [6]. Без усилий в преодолении трудностей невозможно овладеть будущей профессией. Стремление к определенной деятельности характеризуется волевой установкой личности, поэтому волевой компонент является одним из важных составляющих профессиональный интерес. Нужно отметить, что наряду с познавательным и эмоциональным компонентами в ряде работ выделяется и волевой (В. В. Арнаутов и др.) [1].

Формирование устойчивого профессионального интереса у учащихся имеет большое значение с нескольких точек зрения:

- воспитательная: интерес к профессии служит основой трудового воспитания;
- дидактическая: интерес к профессии является одним из самых сильных мотивов обучения;
- психологическая: интерес к профессии вызывает моральное и эмоциональное удовлетворение от учебно-производственной деятельности;
- социально-экономическая: глубокий и стабильный интерес к профессии повышает профессиональную устойчивость [43].

В процессе формирования профессионального интереса имеют значение мотивы учебной деятельности. Профессиональный интерес учащихся, по мнению А.Е. Голомштока, Л.В. Ботяковой,

Л.Л. Кондратьевой, является ведущим мотивом, обуславливающим выбор профессии [13]. Однако до сих пор неясно реальное состояние профессионального интереса учащихся при выборе будущей деятельности, какие наиболее действенные факторы оказывают существенное воздействие на его формирование, и каковы наиболее оптимальные формы и методы формирования профессионального интереса у учащихся старших классов.

Эффективность формирования профессионального интереса старшеклассников к будущей деятельности обеспечивается, если [30]:

- изучают интересы и склонности учащихся к различным областям научного знания, сферам трудовой деятельности;
- осуществлять межличностное общение в процессе формирования профессиональных интересов старшеклассников;
- учитывать профориентационные возможности учебных предметов;
- использовать мастер классы профориентационного содержания как мотивационный и активизирующий компонент;
- организовывать личное осознанное участие старшеклассников в определенных видах труда;
- проводить работу по воспитанию у старшеклассников личностных качеств, необходимых в любой деятельности.

Профессиональный интерес проявляется «в избирательной познавательной, эмоциональной, волевой активности», – считает Н. А. Суханова [44]. В свою очередь, ученый Л. А. Йовайша выделяет в структуре профессионального интереса такие компоненты как: любознательность, положительное эмоциональное отношение к определенному предмету, социальную установку к данной сфере деятельности, волевое усилие действовать в интересующей области, потребность в усвоении профессиональных знаний и навыков, потребность в повышении квалификации [20].

На основании анализа научной литературы А. В. Мордовская приходит к выводу, что структура профессионального интереса, состоящая из трех компонентов – познавательного, эмоционального и волевого – не отражает действенной позиции учащихся в овладении профессиональной деятельностью [32]. В своем исследовании она рассматривает структуру, включающую четыре компонента: познавательный, эмоциональный, волевой и потребностно-деятельностный. Она трактует профессиональный интерес «как эмоционально окрашенное положительное и избирательное отношение школьников к определенной профессии, связанное со стремлением расширить знания и умения, характеризующиеся волевой установкой на овладение ею, потребностью в активной деятельности» [32].

Профессиональный интерес – это более глубокая и устойчивая форма интереса [27]. Профессиональный интерес проявляется не просто в симпатии к делу, а в активном стремлении заниматься им, постоянно расти и достигать вершин мастерства. Предварительный интерес к профессии – это фундамент для формирования глубокой профессиональной увлеченности. Сильный интерес может стать мощным стимулом для углубленного изучения профессии, приобретения необходимых знаний и повышения квалификации.

Особенности развития интереса к профессии у учащихся старших классов включают [5]:

- преобладание профессиональных интересов над познавательными и личностными, в этом возрасте начинаются серьёзные поиски трудового призвания, возникает стремление наметить свою будущую профессию;

- избирательное отношение к учебным предметам, именно в этом возрасте юноши и девушки определяют свой специфический устойчивый интерес к той или иной науке, отрасли знания, области деятельности;

– необходимость педагогической поддержки, ученики самостоятельно не всегда могут соотнести свои способности и психологические возможности с будущей профессией [3].

Интерес к профессии – это мощный двигатель в обучении и профессиональном росте. Он не только мотивирует к приобретению новых знаний и умений, но и позволяет глубже их усваивать. Увлеченный своим делом человек более настойчив в достижении целей и постоянно стремится к улучшению своих навыков [19].

В литературе выделяются несколько типов интереса к профессии: когнитивный (познавательный) интерес, связанный с желанием узнать больше о профессии, и практический интерес, проявляющийся в стремлении применять полученные знания на практике [23]. Формирование интереса к профессии может происходить через различные формы деятельности, такие как практико-ориентированные задания, участие в конкурсах и проектах и т.д.

В психолого-педагогической литературе интерес к профессии рассматривается как сложное и многогранное явление, которое включает в себя как личностные, так и социальные аспекты [33]. Он формируется под воздействием различных факторов, таких как семейное воспитание, образовательная среда, культурные и социальные установки.

Существенно важно понимать, что профессиональный интерес не является чем-то неизменным – он может быть как заложен с рождения, так и развиваться со временем. Врожденные таланты и склонности часто дают о себе знать в раннем детстве, в то время как интерес к определенной профессии может возникнуть благодаря полученному опыту, образованию и общению с людьми, работающими в этой сфере.

Важным элементом является также мотивация. Интерес к профессии часто связан с внутренней мотивацией, когда человек стремится к самореализации и достижению высоких результатов в своей деятельности

[25]. Положительные эмоции, связанные с работой, способствуют укреплению этого интереса.

Психологи выделяют несколько стадий формирования интереса к профессии [19]:

1. ориентировочная стадия, когда происходит первичное знакомство с профессией;
2. исследовательская стадия, когда углубляется понимание профессии через активное участие в различных мероприятиях и практиках;
3. устойчивый интерес, когда человек осознаёт свои цели и выбирает профессию как жизненный путь.

Стоит помнить, что интерес к профессии не статичен. Он может трансформироваться под влиянием жизненных событий, личного опыта и профессионального роста. Поэтому крайне важна поддержка со стороны учителей, семьи и специалистов, а также предоставление возможностей для получения практического опыта. Все это играет ключевую роль в процессе выбора профессии. Интерес к будущей профессии – это осознанная симпатия к определенному роду деятельности, которая мотивирует учащегося активно познавать ее особенности и оценивать свои возможности в этой сфере. Он служит мощным стимулом к учебе, проявляясь в активном поиске информации, исследовательском подходе и готовности решать профессиональные задачи.

Профессиональный интерес занимает значительное место в профессиональном становлении будущего специалиста, поэтому необходима активная и систематическая работа по развитию профессиональных интересов учащихся (рисунок 2).

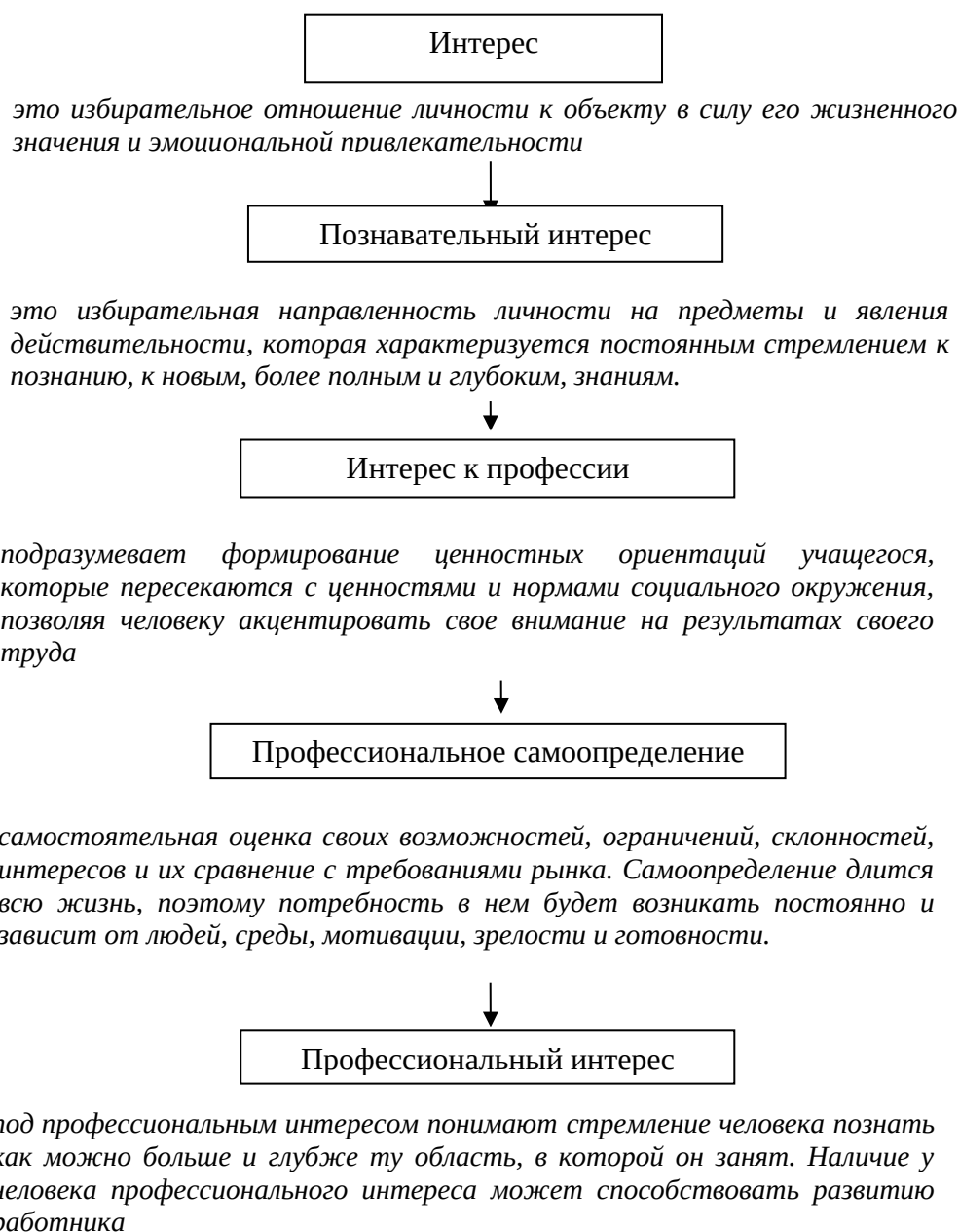


Рисунок 2 – Взаимосвязь интереса, познавательного интереса, профессионального самоопределения, интереса к профессии, профессионального интереса и профориентации

Интерес к профессии делает трудовую деятельность привлекательной и внутренне необходимой для личности, побуждает к постоянному совершенствованию профессионального мастерства, сосредотачивает энергию работника [9]. Осознанный интерес к профессии – это фундамент ответственного подхода к работе. Он определяет мотивы и цели трудовой деятельности, становясь одним из самых мощных

внутренних стимулов. Именно интерес к профессии способствует формированию добросовестного отношения к труду [9].

В психолого-педагогической литературе интерес к профессии рассматривается как важный компонент профессиональной ориентации и выбора [28]. Он определяется как эмоционально окрашенное отношение человека к определенной деятельности, которое формируется под влиянием различных факторов, включая личные склонности, социальное окружение и профессиональные образцы.

При рассмотрении наиболее эффективных методов и средств формирования интереса к профессии у учащихся в процессе производственного и теоретического обучения целесообразно исходить в следующих положениях [24]:

- при педагогически правильной организации учебного процесса интерес учащихся к избранной профессии, вызывая у них удовлетворение выбором, что в свою очередь непосредственно отражается на успешном овладении профессией;
- расширение профессионального кругозора формирует специфическое чувство «профессиональные потребности», удовлетворения которого способствует самоутверждению, укреплению уверенности в том, что избранная профессия имеет большое социальное значение;
- теоретическое обучение должно вызывать у учащихся потребность в практической реализации приобретаемых знаний, что связано с выработкой новых динамических стереотипов. Развития новых критериев по отношению к учебе, к окружающим сверстникам и взрослым;
- профессионализация обучения связана с глубокими интеллектуальными и эмоциональными переживаниями учащихся, вызываемыми изменениями, которые возникают и происходят в процессе учебно-производственной деятельности;

- производственное обучение играет решающую роль в подготовке учащихся старших классов к реальным условиям трудовой деятельности.

Таким образом, интерес – это сплав интеллектуальных, эмоциональных и волевых качеств человека, в основе которого лежат мыслительные процессы. Профессиональный интерес мотивирует к постоянному совершенствованию, стимулирует энергию, делает работу привлекательной и необходимой для личности. Осознанный интерес к профессии – это гарантия ответственного труда, где мотивы и цели деятельности сливаются воедино.

Развитие профессионального интереса – это динамичный процесс, требующий внимания педагогов и родителей. Поддержка и развитие интереса у школьников поможет им сделать осознанный выбор будущей профессии и развить к ней устойчивую увлеченность.

1.2 Возможности дополнительного образования в развитии интереса к профессии у учащихся старших классов

Сегодня дополнительное образование играет ключевую роль в образовательной системе России. Оно востребовано обществом и нуждается в постоянной поддержке, поскольку гармонично объединяет воспитание, обучение и развитие творческого потенциала ребенка.

Дополнительное образование – это звено, которое обеспечивает развитие личности и её раннюю профессиональную ориентацию [2]. Сегодня нельзя ограничиваться только базовым образованием, оно всё больше нуждается в поддержке неформального дополнительного образования.

Дополнительное образование детей – один из социальных институтов детства, который создан и существует для детей, их обучения, воспитания и развития. Целью дополнительного образования является

развитие личности, ее мотивации к познанию и творческой деятельности [2]. Таким образом, в основе дополнительного образования лежат две ценности: свобода и интерес.

Успех дополнительного образования для школьника зависит от его активного участия в непрерывном процессе обучения. Одна из важнейших задач этого процесса – создание мотивации к профессиональному и личностному росту, а также формирование готовности к постоянному самообразованию и самосовершенствованию.

Дополнительное образование позволяет обеспечить специализацию образования и затрагивает те области знаний, к которым подростки и их родители проявляют устойчивый интерес, а общеобразовательная школа не может обеспечить в силу объективных причин [10]. Программы дополнительного образования уникальны и не повторяют школьную программу. Они ориентированы на личность ученика, учитывают его интересы и склонности в любом возрасте, создавая благоприятные условия для развития творческих способностей.

Отличительными чертами педагогики дополнительного образования детей являются:

- добровольность выбора ребенком сферы деятельности – это получение ребенком такой возможности означает его включение в занятия по интересам, создание условий для достижения успехов в соответствии с собственными способностями;
- многообразие видов деятельности, удовлетворяющей самые разные интересы, склонности и потребности ребёнка;
- личностно-ориентированный подход к ребёнку: в группах 10-15 учащихся, что позволяет персонифицировать темпы и объемы усвоения программ дополнительного образования;

- создание «ситуации успеха» для каждого: в процессе такого образования возможно создание «ситуации успеха» для любого ученика, что благотворно сказывается на воспитании его личностного достоинства;
- создание условий для самореализации, самопознания, самоопределения личности;
- признание за ребёнком права на пробу и ошибку в выборе, права на пересмотр возможностей в самоопределении [31].

Система дополнительного образования детей характеризуется гибкостью, разнообразием и способностью быстро адаптироваться к меняющимся потребностям. Она предлагает широкий выбор направлений, позволяя детям развиваться в соответствии с их интересами. Наиболее востребованными и перспективными направлениями являются научно-техническое, эколого-биологическое, культурологическое, художественно-эстетическое, военно-патриотическое, физкультурно-спортивное и туристско-краеведческое [31].

Многоплановость и разнообразие видов деятельности, в которые одновременно включается ребенок, выступает как одно из важнейших условий комплексного и разностороннего развития его личности. Каждый ребенок может найти дело по интересу: танцы, вокал, актерское мастерство, рукоделие и т.д. [35]. Какой бы направленности не была студия, ее работа отталкивается от интереса к делу, развивает трудолюбие, без которого невозможно достичь результата, а также раскрывает творческий потенциал ребенка. Педагог дополнительного образования «ведет» ребенка по индивидуальному образовательному маршруту с учетом его способностей и возможностей.

Таким образом, занятия в дополнительном образовании предоставляют широкие и благоприятные возможности. Во-первых, при обучении профессии используется действующее оборудование, инструменты; во-вторых, занятия в значительной степени

индивидуализированы; в третьих – занятие состоит из нескольких уроков и поэтому не ограничено только учебным временем.

1.3 Методы, способствующие развитию интереса к профессии в дополнительном образовании

Старший школьный возраст – это период стремительного развития и быстрых изменений личности [13]. Состояние, в котором находится старшеклассник в это время, психологи называют «стрессом развития». Перед учащимся стоят несколько серьезнейших задач развития: построение новых отношений с окружающими, выбор области будущих профессиональных интересов, автономизация от семьи и другие важные составляющие вхождения во взрослость. От интересов старшеклассников многое зависит: выбранный путь во взрослую жизнь, статус среди сверстников, развитие личности [24].

В подростковом возрасте особенно важна роль развития, поскольку именно в этот период происходит разделение интересов, формируются и укрепляются ценности, а также возникают основные потребности. Это время становления нравственных ориентиров и социальных убеждений.

Индивидуальный подход, дифференцированное обучение и групповая работа играют важную роль в профессиональном самоопределении, которое является ключевым этапом в жизни каждого. Однако современные исследования показывают, что около 40% молодых людей делают выбор профессии, не учитывая свои интересы и рынок труда, из-за недостатка информации и опыта. Это приводит к разочарованию и потере мотивации к работе или учебе [9].

Профильное и предпрофильное обучение помогают частично решить проблему выбора профессии, но только тогда, когда учитывают интересы самих учеников, а не только родителей и учителей. Старшеклассникам

важны практические занятия, которые помогают перевести увлечение на более серьезный профессиональный уровень. Особенно эффективна коллективная творческая деятельность, например, совместные мастер-классы, кулинарные эксперименты и другие нестандартные занятия, где подростки могут почувствовать себя взрослыми в необычной обстановке [9].

В современной педагогике используются методы проблемного обучения и различные формы работы, направленные на повышение интереса к будущей профессии. Однако проблема профессионального самоопределения остается актуальной.

Подростки обладают развитыми умственными способностями и умеют решать проблемы. Они способны увлеченно обсуждать сложные вопросы, отстаивать свою точку зрения и интересоваться общими проблемами. Однако широкий круг интересов часто сочетается с непоследовательностью и отсутствием системы в занятиях.

Для младших подростков (12-14 лет) выбор профессии – это главным образом воплощение мечты о своем необыкновенном будущем [26]. Многие психологи свидетельствуют, что подростки не переживают задачу выбора профессии как проблему, определяющую их активность. Отсюда частая смена профессиональных намерений.

Старшие подростки (14-16 лет) уже реально вступают в расширяющиеся общественные отношения, пытаются найти свое место в обществе, решают вопрос о профессиональном самоопределении [26]. Проблема профессионального выбора очень актуальна для них. Нужно также отметить достаточно высокую тревожность старшеклассников в отношении своего будущего.

В старшем школьном возрасте профессиональные интересы становятся доминирующими, поскольку ученики стремятся к трудоустройству и планированию будущей карьеры. Однако, несмотря на

важность профессиональных интересов, другие виды интересов, такие как личностные и познавательные, также оказывают значительное влияние на эмоциональную сферу и развитие личности старшеклассников.

Для развития интереса обучающихся старших классов к своей будущей профессии в дополнительном образовании большая ответственность ложится на преподавателя [34]. Именно преподаватель должен уметь заинтересовать учащихся на своих занятиях, сформировать положительное эмоциональное отношение к профессии [34].

Проведение занятий должно быть не скучной лекцией, где рассказывается только теория. Занятия нужно строить на основе проблемного обучения, когда обучающиеся решают поставленные перед ними задачи, которые связаны с будущей профессией [24]. Рассмотрение профессионально ориентированных задач в рамках изучения различных тем позволяет обучающимся старшего школьного возраста не только увидеть практическое применение, но и освоить азы той или иной профессии [24].

Интерес к профессии стимулирует постоянное повышение квалификации, направляет энергию работника в созидательное русло и делает работу привлекательной и необходимой для человека. Осознанный профессиональный интерес является залогом добросовестного труда.

Интерес к профессии – это сложное психологическое явление, которое включает в себя положительное эмоциональное и познавательное отношение к определенному предмету, явлению или деятельности. Существуют различные виды интереса, такие как познавательный, практический, личностный и другие [8]. В педагогической практике крайне важно стимулировать развитие всех видов интереса, чтобы образовательный процесс стал более эффективным и увлекательным для учеников.

Развитие у школьников устойчивого интереса к будущей профессии имеет огромное значение. Этот интерес служит фундаментом для формирования трудолюбия и ответственного отношения к делу (воспитательный аспект). Он становится мощнейшим стимулом к обучению, значительно повышая мотивацию и вовлеченность в образовательный процесс (образовательный аспект). Наконец, он приносит моральное удовлетворение и положительные эмоции от учебы и предвкушения будущей профессиональной деятельности (психологический аспект) [30].

Развить интерес старшеклассников к будущей профессии можно с помощью самых разных подходов. Это и профориентационные уроки, и занятия в кружках и секциях, и познавательные экскурсии. Важную роль играют внеклассные мероприятия, факультативы, олимпиады и конкурсы, а также тематические вечера, встречи с профессионалами и выпускниками, и дни открытых дверей в учебных заведениях и на предприятиях [17]. Эффективная профориентационная работа должна быть комплексной и систематической. Она должна начинаться задолго до окончания школы и продолжаться на протяжении всего периода обучения. Важно, чтобы старшеклассники имели возможность получить информацию о различных профессиях, попробовать себя в разных сферах деятельности и получить поддержку и консультации специалистов. Только в этом случае они смогут сделать осознанный выбор, который определит их будущее [22].

Теоретическое обучение должно вызывать у учащихся потребность в практической реализации приобретаемых знаний. Поэтому основным приемом формирования интереса к профессии является анализ производственных задач, интересных, достоверных и проблемных случаев и ситуаций. Это одна из форм знаменитого кейс-метода [17]. Своим рассказом ставлю перед учащимися проблему, а затем даю им возможность проявить себя, высказать свою точку зрения, свое мнение,

отстоять свою позицию при поиске оптимального решения задачи. Иногда производственные ситуации представляю в форме показа кинофрагмента, или предлагаю разыграть по ролям какой-нибудь поучительный случай. Учащимся это очень нравится. Они с увлечением обсуждают в группах возможные выходы из ситуации.

Укрепляет интерес к профессии и применение деловых игр на занятиях. Во время игры учащиеся вступают во взаимоотношения друг с другом, учатся отстаивать свою точку зрения [4]. Эффективным методом обучения являются дидактические игры, организованные в формате мини-конкурсов. Внесение соревновательного элемента в учебный процесс значительно повышает заинтересованность подростков в изучаемом материале.

Для закрепления пройденного материала можно использовать систему поощрений, например, выдачу жетонов в виде цветных карточек за каждое посещение занятия. Такой подход стимулирует здоровый азарт среди учащихся, мотивирует их не пропускать занятия и, как следствие, углубляет их интерес к выбранной профессии.

Помимо жетонов, можно использовать другие формы поощрения, такие как похвала, небольшие призы или возможность выбора темы для следующего занятия. Важно, чтобы система поощрений была справедливой и понятной для всех учащихся.

В дополнение к соревновательным элементам, следует активно использовать интерактивные методы обучения, такие как групповые дискуссии, ролевые игры и проектная деятельность. Эти методы позволяют учащимся активно участвовать в процессе обучения, обмениваться знаниями и опытом, а также развивать навыки критического мышления и решения проблем [4]. В конкурсных заданиях предлагаются ребятам задания с ответами на проблемные вопросы, касающиеся профессии. Как правило, думают над подобными вопросами все учащиеся,

обсуждение ответов проходит заинтересованно [4]. Когда они находят новое, действительно верное решение проблемной задачи, проявляется интерес к изучению занятия, увлеченность, перерастающая в знания.

После прохождения большой темы можно провести занятие-зачет в виде аукциона, или игру «Путешествие по городу мастеров». Суть игры состоит в имитации движения скорого поезда по станциям. Каждая «станция» представляет собой два стола, сдвинутых вместе. На столах лежат задания для выполнения. Готовя игру, учитываются такие требования, как логическая связь с изучаемым материалом, четкое формулирование цели, задач и условий проведения игры [4].

Оценить уровень развития творческого потенциала учащихся помогают различные формы контроля знаний. Это разнообразные качественные задачи, разные формы тестовых заданий, кроссворды и сканворды, которые составлены по всем темам учебной программы. Главное, чтобы результаты контроля знаний обязательно были проанализированы. Подробный анализ проводится всегда вместе с ребятами, предлагая им самостоятельно выбрать пути устранения недочетов и пробелов в знаниях.

Важной частью пробуждения интереса к профессии является самостоятельная работа учащихся, которая носит творческий характер: написание доклада, реферата, выполнение карт-заданий, кроссвордов, составление технологических карт и т.д.

Заинтересовать ребят профессией помогает использование метода проектов. При разработке проекта теоретический материал обязательно подкрепляется циклом практических работ, на которых учащиеся разрабатывают самостоятельно технологические карты блюд, также готовят блюдо по технологической карте, защиту проектов можно провести в формате ролевой игры «Кухня», где будут различные роли: шеф-повар и другие повара. Подобный подход помогает наиболее полно

раскрыть способности обучающихся, формировать умения, навыки и знания, а значит, и формировать интерес к своей профессии. На занятиях нужно прививать ребятам сознательное отношение к труду, развивать творческие способности, формировать интерес к выбранной профессии [4].

Основными приемами формирования интереса к профессии являются:

- анализ производственных задач, интересных, достоверных и проблемных случаев и ситуаций;
- дифференцированные задания, игровые методы обучения, структурированные сигнально-знаковые конспекты, информационные технологии;
- деловые игры;
- творческие, сюжетно-ролевые игры;
- самостоятельная работа учащихся, которая носит творческий характер: написание доклада, реферата, выполнение карт-заданий, кроссвордов и т.д.,
- использование метода проектов.

Результатом изменений будет:

- повышение уровня осведомленности учащихся о мире профессий и на что необходимо обращать внимание при выборе профессии;
- повышение уровня устойчивого интереса к выбору будущей профессии;
- повышение уровня знаний учащихся о своей профессиональной склонности в соответствии с предметом труда;
- увеличение численности учащихся, имеющих обоснованный индивидуально образовательный план в соответствии с профессиональными склонностями.

Известно, что формирование интереса к профессии протекает эффективно, если совершенная методика обучения сочетается с продуманной системой воспитания на основе комплексного подхода. Нельзя привить человеку устойчивый интерес к профессии, если не воспитывать его сознание, чувства, волю так, чтобы он ощутил себя связанным с профессией всем своим существом [18].

Эффективность практического обучения значительно возрастает, когда учащиеся видят прямую связь между теоретическими знаниями и их применением в реальных условиях. Понимание технологических карт становится не просто формальным исполнением инструкций, а осознанным процессом, позволяющим контролировать качество и последовательность действий. Это способствует формированию ответственного отношения к работе и развитию навыков самоконтроля.

Важным аспектом является создание атмосферы творчества и экспериментов на занятиях. Предоставление возможности учащимся вносить свои идеи и предложения в процесс приготовления блюд, анализировать результаты и делать выводы способствует развитию критического мышления и умения решать нестандартные задачи. Это также повышает их уверенность в своих силах и стимулирует дальнейшее профессиональное развитие [18].

Характерной особенностью занятий дополнительного образования, проводимых педагогом, является целенаправленная учебно-производственная деятельность учащихся на протяжении всего занятия. Для этого педагог до мельчайших подробностей продумывает весь ход занятия, разрабатывает его план, готовит необходимые приспособления, проверяет комплектность и исправность технического оборудования, определяет и конкретизирует деятельность учащихся и свою на каждом этапе занятия.

Когда учебный материал излагается ясно и понятно, когда педагог демонстрирует методы работы четко и наглядно, а задания соответствуют уровню подготовки ученика, создается благоприятная почва для успешного освоения специализированных навыков. Это, в свою очередь, вселяет в ученика уверенность в себе и своих способностях. Подобный позитивный опыт играет важную роль в поддержании здорового психического и эмоционального состояния.

Весьма ответственный этап в формировании интереса к профессии – переход учащихся от теоретического обучения к результативной практике, когда ему доверяют оборудование для самостоятельной работы [48]. Такой педагогический подход помогает преподавателю воспитывать интерес к профессии, опираясь на полученные учащимся знания и его возможности.

Развитие профессиональных навыков и умений на действующем оборудовании делает процесс овладения профессией притягательным для большинства учащихся [48]. Элемент соревнования, при выполнении учащимся упражнений или учебно-производственных заданий педагогически разумно используемый педагогами, вносит в практическую деятельность творческую радость, укрепляет и углубляет интерес к профессии. Учащиеся с большим энтузиазмом выполняют все поручения и задания по техническому обслуживанию [4].

Таким образом, дополнительное образование играет ключевую роль в формировании интереса к профессии у старшего школьного возраста. В период выбора будущей профессии важно не только предоставить информацию о различных специальностях, но и заинтересовать учащихся, помочь им определить собственные склонности и способности. Развитие интереса к профессии у школьников – сложная, но решаемая задача. Использование разнообразных методов с учетом возрастных и индивидуальных особенностей позволяет сделать образовательный процесс более эффективным и увлекательным, способствуя глубокому

усвоению знаний и развитию личностных качеств учеников. Важно помнить, что развитие интереса – это постоянный процесс, требующий творческого подхода и индивидуального внимания к каждому ребенку.

Выводы по 1 главе

Интерес к профессии не возникает спонтанно, он формируется постепенно, под влиянием различных факторов. Важную роль играют примеры успешных профессионалов, рассказы о достижениях в выбранной области, а также возможность практического знакомства с профессией. Организация экскурсий на предприятия, мастер-классы, встречи с представителями профессии позволяют учащимся увидеть профессию изнутри, оценить ее привлекательность и сложность.

Кроме того, необходимо учитывать индивидуальные особенности учащихся, их склонности и способности. Профориентационные мероприятия, тестирование, консультации с психологами помогают выявить эти особенности и сориентировать учащихся в выборе профессии, соответствующей их интересам и возможностям.

Не менее важным является создание условий для развития профессиональных навыков и умений. Организация кружков, секций, факультативов, конкурсов профессионального мастерства позволяет учащимся углубленно изучать интересующие их области, приобретать практический опыт и уверенность в своих силах.

Важную роль в формировании устойчивого интереса к профессии играет создание условий для практического применения полученных знаний и навыков. Это может быть организовано через участие в волонтерских проектах, стажировках на предприятиях, мастер-классах от профессионалов, а также через создание собственных проектов, имитирующих реальную профессиональную деятельность.

Не менее значимым является развитие у школьников навыков самоанализа и самооценки, необходимых для осознанного выбора профессии. Для этого используются различные методики: ведение дневников самонаблюдений, рефлексивные упражнения, анализ личных достижений и неудач. Важно научить старшеклассников определять свои сильные и слабые стороны, а также сопоставлять их с требованиями выбранной профессии.

Дополнительное образование и интерес тесно связаны, так как дополнительное образование строится на интересах детей к разнообразным видам занятий. Дополнительное образование не только дополняет школьную программу, но и служит мощным инструментом самореализации и личностного роста, основанным на внутренней мотивации, заложенной в интересах ребенка. Более того, интерес часто становится движущей силой для более глубокого изучения предмета, открывая новые возможности и перспективы.

У детей старшего школьного возраста интерес к занятиям, как правило, уже имеет устойчивый характер. Важно направить этот интерес в нужном направлении, знакомить детей с необъятным богатством музыкального искусства, используя возможности интернета, поддерживать инициативу, создавать все условия для развития собственного мнения.

В настоящее время исследование профессиональных интересов играет очень важную роль, так как появляется множество разнообразных профессий и учащимся старших классов становится труднее определить свою будущую профессию. Многие старшеклассники не знают, куда им поступать, где им будет комфортнее и престижнее работать. Зачастую, уже поступив в профессиональное учебное заведение, обучающиеся о будущей профессии имеют весьма туманные и поверхностные представления.

В данном исследовании изучен один из способов развития интереса к профессии – это разработка систематических практико-ориентированных заданий для учащихся старших классов в дополнительном образовании.

Таким образом, использование комплекса различных методов, способствующих развитию интереса к профессии, значительно повышают мотивацию и интерес к профессии.

ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА И АПРОБАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ «ЛЮБОПЫТНЫЙ ПОВАР» КАК УСЛОВИЕ РАЗВИТИЯ ИНТЕРЕСА К ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

2.1 Анализ уровня интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся старших классов

Профориентационная работа в образовательном учреждении – важное направление учебно-воспитательного процесса, обеспечивающее социальные гарантии учащимся в развитии интереса к профессии, а также в выборе профессии.

База исследования – Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №13 г. Челябинска» [38]. Предметом деятельности учреждения является организация и осуществление образовательной деятельности по реализации основных образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования в целях обеспечения реализации полномочий учредителя по организации предоставления общедоступного и бесплатного начального общего, основного общего и среднего общего образования по основным образовательным программам [38].

Нами изучены документация и опыт работы по формированию интереса к профессии у учащихся МАОУ «СОШ №13 г. Челябинска». Мы выяснили, что в образовательном учреждении ведется целенаправленная профориентационная работа, создана программа дополнительного образования «Театр и дети» на базе объединения «Театральная студия «Талант»», также в школе проводили разные виды работы, например:

- встречи с представителями профессий;
- классные часы;
- анкетирование учащихся для выявления их склонностей и способностей, профессиональных предпочтений;
- цикл предметов школьной программы, на которых старшеклассники самостоятельно составляли профессиограммы, изучали теорию профессионального самоопределения, проходили тесты;
- экскурсии на предприятия и в учебные заведения;
- распространение информации о высших учебных заведениях.

Таким образом, МАОУ «СОШ №13 г. Челябинска» ведет профориентационную деятельность, также в образовательной организации каждый учебный год набирают кадетские классы, поэтому в школе уделяется внимание и военно-патриотическому воспитанию.

Общественное питание развивается, каждый год открывается большое количество новых предприятий, спрос стабилен и высок. Проанализировав рынок профессий, мы выявили, что профессия «Повар, кондитер» очень востребована, но в школе этой профессии не уделяют внимание, потому что нет базы – это и является главной проблемой.

Анализ рейтингов, составленных крупнейшими российскими сайтами по поиску работы, показывает, что профессия «Повар-кондитер» высоко востребована (рисунок 3) [39].

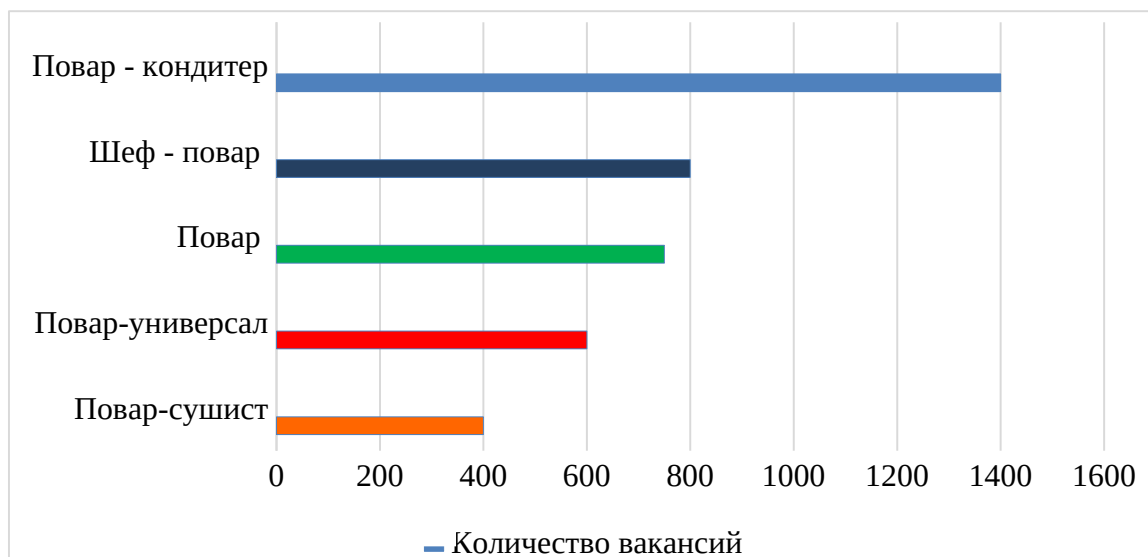


Рисунок 3 – Востребованные повара России (2025 год)

Данные официального сайта центра занятости населения Челябинской области свидетельствуют о наличии большого запроса на работников следующих направлений: промышленное производство, деятельность предприятий общественного питания, деятельность в области здравоохранения и образования [11]. На рынке труда города Челябинска, лидирующие позиции по запросам работодателей в поиске работников занимают:

- промышленное производство,
- здравоохранение,
- социальные услуги,
- деятельность предприятий общественного питания (таблица 1; рисунок 4).

Таблица № 1– Востребованные профессии в г. Челябинск 2025 год

№	Наименование профессии	Кол-во вакансий	Коэффициент востребованности
1	IT-специалист	910	49
2	Инженер-конструктор	2266	46
3	Воспитатель детского сада (яслей-сада)	295	27
4	Повар	1750	64
5	Врач	1450	32
6	Инструктор	161	25

Коэффициент востребованности – это соотношение по определённой профессии количества вакансий к количеству состоящих на учёте человек, имеющих данную профессию (специальность). Чем выше коэффициент востребованности, тем больше возможностей для трудоустройства по данной вакансии.

По итогам анализа рынка труда можно решительно заявить, что человек, имеющий навыки профессии «Повар, кондитер» довольно высоко востребован на рынке труда, о чем необходимо рассказывать учащимся.

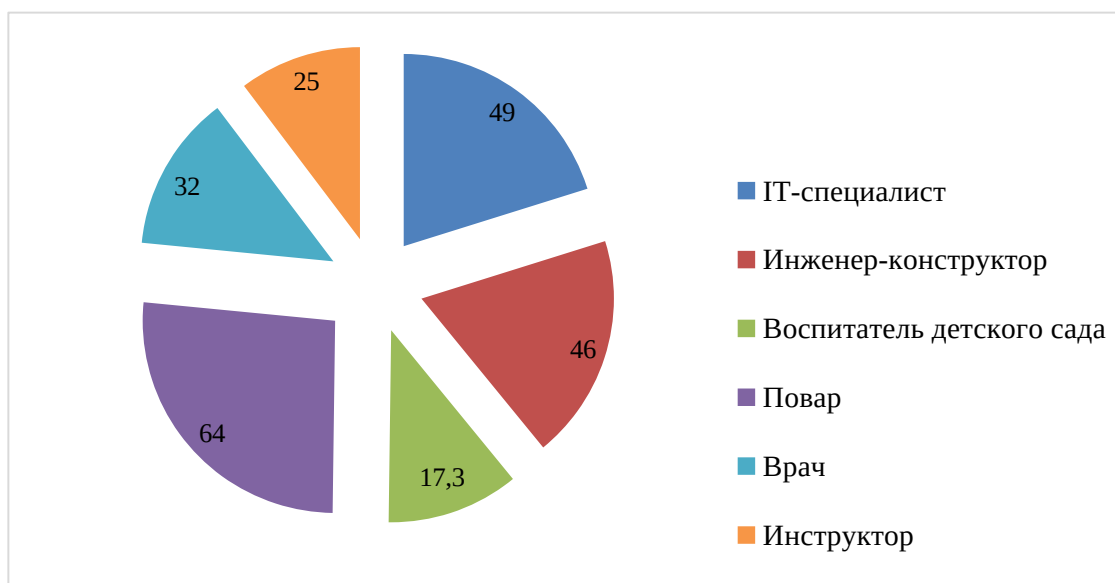


Рисунок 4 – Востребованность профессий в г. Челябинск, %

Данные центра занятости населения Челябинской области доказали актуальность темы исследования. В нашем регионе действительно есть необходимость в высококвалифицированных кадрах, в том числе и поваров.

В соответствии с целью и задачами исследования для развития интереса к профессии у учащихся, сначала необходимо выявить, есть ли у них профессиональные склонности к профессии «Повар, кондитер» и уже по выявленным результатам работать с учащимися, у которых есть интерес к данной профессии.

Существуют различные методики по определению профессиональных склонностей у человека. Для определения профессиональных склонностей обучающихся 9А (контрольная группа) и 9В (экспериментальная группа) класса МАОУ «СОШ №13 г. Челябинска» на констатирующем этапе эксперимента мы использовали опросник «Определение профессиональных склонностей» (методика Л. Йовайши в модификации Г. Резапкиной)[20].

Методика Йовайши заключается в исследовании 6 склонностей к различным направлениям деятельности на основе увлечений, навыков и предрасположенностей. В результате опрашиваемый получит описание направлений и примеры подходящих профессий по следующим категориям:

- склонность к интеллектуальной и исследовательской работе;
- склонность к работе с людьми;
- склонность к практической деятельности;
- склонность к планово-экономическим видам деятельности;
- склонность к эстетическим видам деятельности;
- склонность к экстремальным видам деятельности [34].

Опросник состоит из 22 вопросов с тремя вариантами ответа в каждом (приложение 1). Учащимся необходимо выбрать один из самых подходящих вариантов в каждом вопросе и занести его в таблицу. Всего было продиагностировано 22 человека контрольной группы и 20 человек экспериментальной группы. Результаты опроса представлены в таблице 2 и 3.

Таблица 2 – Результаты опроса контрольной группы на определение профессиональной склонности обучающихся

№	ФИ обучающегося	Класс	Результат
1	Учащийся 1	9А	Склонность к исследовательской работе и к плано-экономическим видам деятельности.
2	Учащийся 2	9А	Склонность к экстремальным видам деятельности.
3	Учащийся 3	9А	Склонность к работе с людьми.
4	Учащийся 4	9А	Склонность к исследовательской работе и к плано-экономическим видам деятельности.
5	Учащийся 5	9А	Склонность к экстремальным видам деятельности
6	Учащийся 6	9А	Склонность к экстремальным видам деятельности и к плано-экономическим видам деятельности
7	Учащийся 7	9А	Склонность к практической деятельности.
8	Учащийся 8	9А	Склонность к работе с людьми
9	Учащийся 9	9А	Склонность к практической деятельности
10	Учащийся 10	9А	Склонность к экстремальным видам деятельности.
11	Учащийся 11	9А	Склонность к экстремальным видам деятельности.
12	Учащийся 12	9А	Склонность к исследовательской работе.
13	Учащийся 13	9А	Склонность к работе с людьми.
14	Учащийся 14	9А	Склонность к исследовательской работе.
15	Учащийся 15	9А	Склонность к работе с людьми и к плано-экономическим видам деятельности.
16	Учащийся 16	9А	Склонность к работе с людьми и эстетическим видам деятельности.
17	Учащийся 17	9А	Склонность к экстремальным видам деятельности.
18	Учащийся 18	9А	Склонность к плано-экономическим видам деятельности
19	Учащийся 19	9А	Склонность к исследовательской работе.
20	Учащийся 20	9А	Склонность к экстремальным видам деятельности и к плано-экономическим видам деятельности
21	Учащийся 21	9А	Склонность к работе с людьми и эстетическим видам деятельности.
22	Учащийся 22	9А	Склонность к исследовательской работе.

Таблица 3 – Результаты опроса экспериментальной группы на определение профессиональной склонности обучающихся

№	ФИ обучающегося	Класс	Результат
1	Учащийся 1	9В	Склонность к исследовательской работе и к плано-экономическим видам деятельности.
2	Учащийся 2	9В	Склонность к экстремальным видам деятельности.
3	Учащийся 3	9В	Склонность к работе с людьми.
4	Учащийся 4	9В	Склонность к работе с людьми, к практической деятельности и к эстетическим видам деятельности.
5	Учащийся 5	9В	Склонность к работе с людьми и к эстетическим видам деятельности.
6	Учащийся 6	9В	Склонность к экстремальным видам деятельности и к плано-экономическим видам деятельности
7	Учащийся 7	9В	Склонность к практической деятельности.
8	Учащийся 8	9В	Склонность к работе с людьми и практической деятельности.
9	Учащийся 9	9В	Склонность к практической деятельности
10	Учащийся 10	9В	Склонность к экстремальным видам деятельности.
11	Учащийся 11	9В	Склонность к практическим и эстетическим видам деятельности.
12	Учащийся 12	9В	Склонность к исследовательской работе.
13	Учащийся 13	9В	Склонность к работе с людьми.
14	Учащийся 14	9В	Склонность к исследовательской работе.
15	Учащийся 15	9В	Склонность к работе с людьми и к плано-экономическим видам деятельности.
16	Учащийся 16	9В	Склонность к работе с людьми и эстетическим видам деятельности.
17	Учащийся 17	9В	Склонность к экстремальным видам деятельности.
18	Учащийся 18	9В	Склонность к плано-экономическим видам деятельности
19	Учащийся 19	9В	Склонность к исследовательской работе.
20	Учащийся 20	9В	Склонность к экстремальным видам деятельности и к плано-экономическим видам деятельности

В ходе исследования у учащихся не возникло затруднений с прохождением опроса. Учащиеся быстро отвечали на вопросы, психологическая атмосфера была благоприятной.

Ключевыми характеристиками профессии «Повар, кондитер» являются:

1. любовь к кулинарии,
2. любознательность, стремление совершать новые вкусовые открытия;
3. терпение;
4. креативность;
5. коммуникабельность для успешной работы в команде;
6. аккуратность и педантичность;
7. эстетический вкус, чтобы создавать красивые и аппетитные блюда;
8. энергичность;
9. умение выполнять одновременно несколько действий;
10. хорошее здоровье.

Поэтому, при обработке результатов и выборе профессиональных склонностей мы отбирали учащихся, у которых по опроснику были склонности к работе с людьми, склонность к практическими, эстетическим и планово-экономическим видам деятельности. По результатам диагностики было выявлено, что профессиональную склонность именно к профессии «Повар, кондитер» в контрольной группе имеют 7 человек (рис. 5), а в экспериментальной имеют 12 человек (рис. 6).

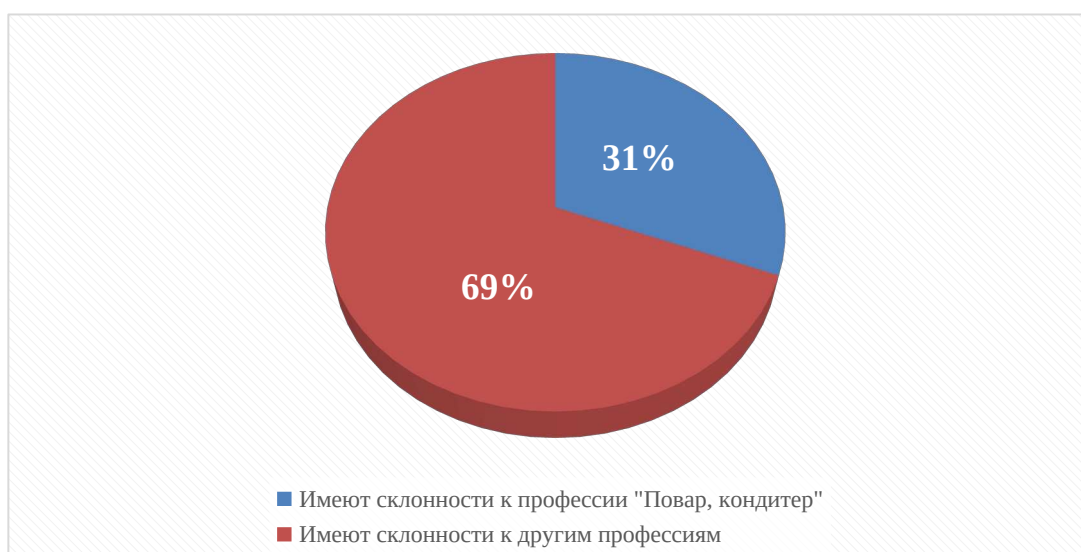


Рисунок 5 – Результаты опроса контрольной группы

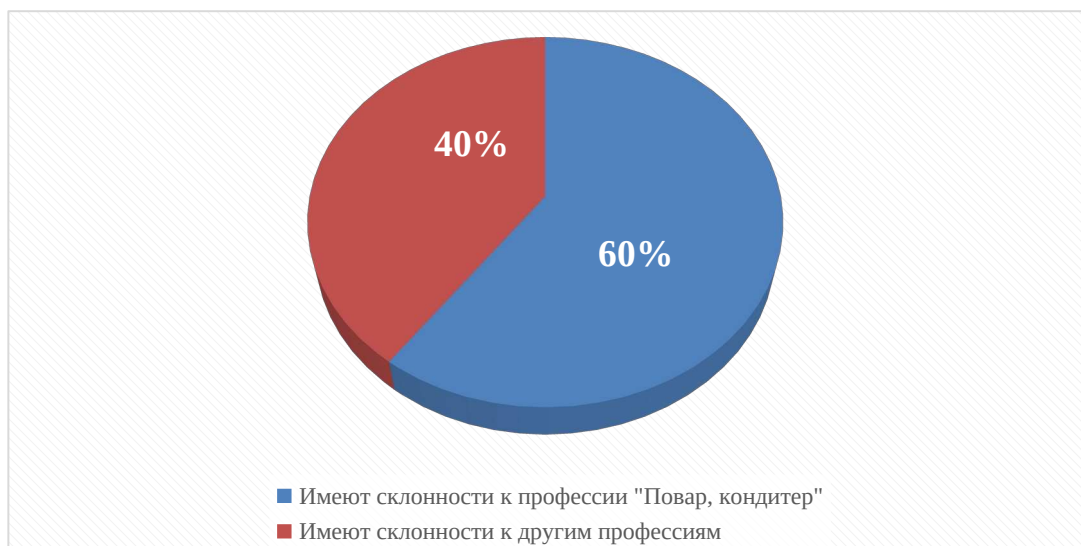


Рисунок 6 – Результаты опроса экспериментальной группы

Таким образом, в контрольной группе меньше учащихся имеют склонность к профессии «Повар, кондитер», а в экспериментальной группе больше.

Так как интерес к профессии развить не так просто, для начала мы выявили у учащихся 9А и 9В классов первоначальный интерес к профессии «Повар, кондитер». Для этого было проведено анкетирование на определение заинтересованности в профессии, его знаний и умений в этой деятельности, а также с целью узнать, проводилась ли профориентационная работа с учащимися по данному виду профессии.

Нами разработан анкета, состоящая из 9 вопросов, на которые учащимся необходимо дать ответ из представленных вариантов или дать развернутый ответ (приложение 2). Проанализировав ответы учащихся, можно сделать вывод, что все знают о профессии «Повар, кондитер», но, в экспериментальной группе больше учащихся рассматривали ее в своей дальнейшей траектории профессионального развития, чем в контрольной (рис. 7). Порадовали ответы о том, что учащимся хотелось бы больше узнать об этой профессии и многим нравится готовить.

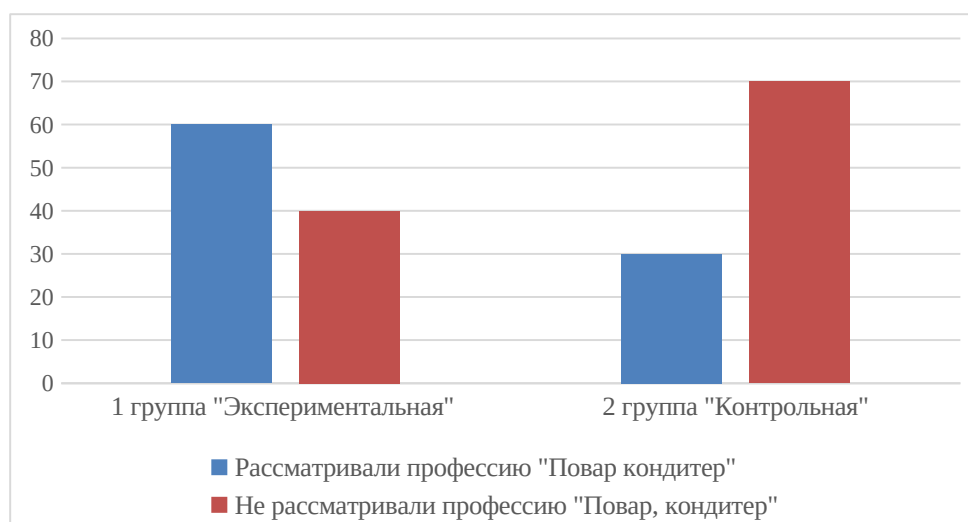


Рисунок 7 – Результаты анкетирования на определение интереса к профессии «Повар, кондитер»

Нами разработана урок-игра «Кулинарный экспресс», который был проведен в экспериментальной группе, так как именно в ней больше учащихся были заинтересованы профессией «Повар кондитер» (приложение 3). Целью урока было посредством развития представления школьников о трудовой деятельности на предприятии общественного питания, показа коллективного характера труда выявить первоначальный интерес к профессии «Повар, кондитер». Ход урока был просторен в виде деловой игры, учащиеся были поделены на несколько команд, игра проходила в виде соревнования. По окончании урока 8 человек заявили о желании узнать больше, о профессии «Повар, кондитер».

Таким образом, в соответствии с целью и задачами нашего исследования, а также проанализировав психолого-педагогическую литературу по развитию интереса к профессии, мы разработали определенную модель, с помощью которой можно сформировать интерес к профессии (приложение 4).

2.2 Особенности дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Любопытный повар»

Для преподавателя, заинтересованного в повышении результативности своих занятий, вид мотивации учения, безусловно, имеет большое значение. Он старается сохранять её на высоком уровне.

Дополнительное образование в школах и других образовательных учреждениях становится не просто желательным, а необходимым компонентом образовательного процесса. Оно позволяет не только расширить кругозор учащихся, но и углубить знания в интересующих их областях, развить практические навыки и умения, необходимые для будущей профессиональной деятельности.

Нами разработана дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Любопытный повар».

Цель – расширение и углубление знаний и навыков профессиональных компетенций с использованием практико-ориентированных и систематических заданий, развитие интереса к профессии «Повар, кондитер» у старшего школьного возраста, посредством заинтересованности учащихся к процессу технологии приготовления кулинарных изделий и разработке технологических карт.

Организация обучения по программе начинается с набора учащихся. Для этого мы предлагаем учителям труда (технологии) провести пробный урок, на котором они с помощью игровых методов познакомятся с направлениями работы кружка, основными видами деятельности и проявят первоначальный интерес к профессии «Повар, кондитер». Тематика занятий и уровень сложности программы рассчитаны на учащихся 9 классов, у которых уже есть сформированная база знаний и навыков по кулинарии за счет уроков труда (технологии). Содержание программы

предполагает более широкое рассмотрение вопросов, относящихся к углубленному изучению профессии «Повар, кондитер».

Для эффективной работы программ в дополнительном образовании, учитывая опыт педагогов и неполную загруженность детей в рамках узкой специализации, необходимо разнообразить формы занятий. Это могут быть тематические занятия, мастер-классы, встречи с профессионалами, экскурсии и т.п. Для оптимальной организации учебного процесса рекомендуется ограничить количество участников в группе до 10 человек. Такое ограничение обусловлено необходимостью индивидуального подхода к приготовлению блюд (2-3 человека на блюдо), учитывая техническое оснащение, возраст детей и сложность рецептов, обеспечивая при этом занятость каждого участника.

Учащиеся, которые будут осваивать данную программу, смогут детально познакомиться с профессией «Повар» и попробуют себя в этой роли. Получат дополнительные знания по кулинарии, сформируют основные понятия, расширят знания о культуре питания. В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. Программа кружка носит практико-ориентированный характер, направлена на овладение учащимися основными способами и приёмами приготовления пищи, а именно – на занятиях учащиеся будут знакомиться с технологией приготовления разных блюд и кондитерских изделий, самостоятельно находить информацию по заданной теме. Учащиеся приучаются к трудолюбию, аккуратности, качественной механической и тепловой обработке продуктов.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Любопытный повар», реализуемая на базе ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ» (г. Челябинск), направлена на развития интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся старших классов и создание условий для развития

личности учащегося через практико-ориентированные и системные задания.

Особенностью программы является то, что учащиеся самостоятельно организуют поиск информации и предоставляют информацию по проблемному вопросу, который озвучиваем в начале занятия. Это способствует развитию критического мышления, навыков анализа информации, работы с источниками. В процессе работы учащиеся учатся синтезировать полученные данные и формулировать собственные выводы, преодолевая трудности и развивая навыки самостоятельной работы.

Актуальность программы соответствует современным тенденциям развития дополнительного образования, потребностям и запросам всех участников образовательного процесса. Знания и навыки, полученные в процессе обучения, востребованы в нашем регионе и муниципалитете, так как в Челябинске и близлежащих районах наблюдается рост количества ресторанов, кафе, баров и других заведений пищевой отрасли. По данным Федеральной службы государственной статистики по Челябинской области за год, с октября 2023-го по октябрь 2024-го, в Челябинске количество предприятий общественного питания увеличилось почти на 6%. В сфере общественного питания зарегистрировано 3024 компаний (рисунок 8).



Рисунок 8 – Количество предприятий общественного питания в Челябинской области в 2023-2024 году

Обучение по данной программе можно считать «пробой пера» для учащихся перед поступлением в профильные учебные заведения, где обучают специалистов в области приготовления пищи и кондитерских изделий.

«Любопытный повар» – программа социально-гуманитарной направленности, так как она направлена на освоение гуманитарных знаний и формирование готовности к самореализации учащихся в системе социальных отношений на основе формирования нового уровня социальной компетентности, развитие социальной одаренности. В процессе освоения программы накапливаются и закрепляются базовые знания, умения и навыки в области приготовления пищи.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Любопытный повар» разработана для учащихся 14-18 лет и дает возможность познакомиться с особенностями профессий в области приготовления пищи и кондитерских изделий, помогает развивать социальные навыки и осознанно подойти к выбору жизненного пути.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа направлена на знакомство с основами кулинарии и профессиями, связанными с питанием. Включает теоретические и практические занятия по приготовлению различных блюд, от салатов до выпечки. Учащиеся учатся работать с продуктами, соблюдать технику безопасности и планировать кулинарный процесс. Завершается программа созданием и презентацией собственного кулинарного проекта.

Программа способствует приобретению первоначального социального опыта, дает необходимые практические знания, развивает определенные навыки и умения, создает условия для творческого самовыражения личности учащегося, осуществляет психологическую и практическую подготовку к труду.

Отличительной особенностью программы являются практико-ориентированные и системные задания, которые помогают закрепить теоретические знания на практике и развивают кулинарные навыки. Участники программы научатся не только готовить вкусные и разнообразные блюда, но и понимать основы кулинарного искусства, экспериментировать с ингредиентами и создавать собственные кулинарные шедевры. Задания разработаны с учетом различных уровней подготовки, что позволяет адаптировать программу под нужды каждого участника. В результате прохождения программы участники получают незаменимый практический опыт, уверенность в своих кулинарных способностях и желание постоянно совершенствоваться в этом интересном и увлекательном деле.

В процессе реализации программы используются следующие педагогические технологии:

– технология критического мышления – методы и приемы, ориентированные на формирование навыков мыслительной работы (планирование, прогнозирование, самооценка, саморегуляция),

требующихся для реализации жизнедеятельности любого индивида. На занятиях применяются следующие приёмы и технологии:

- приём «Кластер»,
- мозговой штурм,
- приём «Знаю/Хочу знать/Узнал»
- приём «Да-нет»;
- технология проблемного обучения – такая организация учебных занятий, которая предполагает создание под руководством учителя проблемных ситуаций и активную самостоятельную деятельность учащихся по их разрешению, в результате чего и происходит творческое овладение знаниями, навыками, умениями и развитие мыслительных способностей;
- практико-ориентированные технологии – использование данных заданий позволяет качественно осуществлять практическую подготовку учащихся по определенной направленности, также предполагает активную самостоятельную деятельность обучающихся, в результате чего происходит практическое и творческое овладение знаниями, навыками, умениями и развитие мыслительных способностей;
- технология системно-деятельностного подхода – новые знания не преподносятся в готовом виде, а открываются детьми в процессе самостоятельной исследовательской работы;
- игровая технология – включающая разнообразные педагогические игры, стимулирует познавательную активность, побуждая детей к самостоятельному поиску ответов и использованию собственного опыта.

Программа построена так, что обеспечивает системность изучения основ кулинарии, с учетом возрастных особенностей учащихся. Например, перед началом практических занятий преподаватель выдает учащимся теоретические знания по разным темам, которые в большей степени будут встречаться в практической работе в разделе. Предполагается, что у

учащихся уже есть базовые знания по основам технологии приготовления и обработки разных продуктов. Выполняя задания, учащиеся смогут применить их и в своей жизни.

Программа рассчитана на 72 часа. Программа состоит из следующих разделов:

1. Введение. Техника безопасности (8 часов)

Во время изучения этого раздела, учащиеся познакомятся с гигиеническими требованиями кулинарных изделий, самостоятельно познакомятся с организацией рабочего места и с техникой безопасностью при приготовлении кулинарных изделий, закрепив знания в игре «Цветовой код», где нужно разделочную доску использовать для работы с продуктами согласно цветовому коду, а также с базовыми понятиями кулинарии. Ознакомятся с изменением белков, жиров и углеводов при тепловой обработке пищевых продуктов. Изучат пряности, а в ходе игры «Угадай название пряности» закрепят свои умения, знания и навыки. Данный раздел в календарно-тематическом плане будет разделен на несколько частей, и теоретическая часть будет выдаваться постепенно, учитывая технологию приготовления блюд, то есть если во втором разделе большее количество занимают блюда из теста и овощей и фруктов, то и теория по этим темам будет в этом разделе.

В данном разделе учащиеся также самостоятельно изучат санитарные нормы для приготовления пищи, где узнают цветовой код разделочных досок (приложение 5), составят список пунктов, которые нужно проверить перед началом работы на кухне и после окончания работы. Также выучат базовые понятия, которые проверят игрой на соответствие (приложение 6).

2. Правильно питаться – здоровым быть всегда (17 часов)

В этом разделе учащиеся познакомятся с витаминами, узнают, в каких продуктах присутствует тот или иной витамин, так как употребление

витаминов подростками – важная часть здорового образа жизни, также узнают, какие существуют пищевые добавки. Они бывают как натуральными, так и синтетическими, улучшают вкус, внешний вид, текстуру, сроки хранения и многое другое в продуктах питания. В ходе изучения значения овощей в рационе подростка, на практике дети научатся различным видам нарезки овощей и приготовят салат, а на следующем занятии они применяют навык нарезки овощей, но уже в приготовлении первых блюд, а именно в приготовлении заправочного супа «Борщ». Также по данной теме изучат пигменты овощей, которые придают им различные цвета, эти пигменты не только делают овощи привлекательными, но и могут играть важную роль их питательной ценности, возможно, в профилактике некоторых заболеваний. Учащиеся самостоятельно изучают национальную кухню, так как это совокупность кулинарных традиций, блюд, методов приготовления и ингредиентов, характерных для определенной нации, а на занятии разбираем значение вторых блюд в рационе подростка, и готовим шаурму – это национальное блюдо Турции, с использованием одним из видов нарезки овощей, обжаренного мяса и других продуктов. Затем задаем на самостоятельное изучение тему «Что такое чай, кофе?», а на занятии разбираем тему напитки и изучаем органолептические показатели чая. Тем самым учащиеся на каждом занятии будут выполнять системные задания, которые помогут развить интерес к профессии, в ходе практического занятия.

Самостоятельно изучат рациональное питание, которое закрепим заданием «Заполни пирамиду питания» (приложение 7). Рациональное питание играет важную роль в питании подростка, так как именно в подростковом возрасте происходит интенсивный рост и развитие организма. Также познакомятся с различными видами нарезки и где тот или иной вид нарезки применяется. Закрепление – задание «Соотношение вида нарезки и блюд» (приложение 8). Изучат виды заправочных супов.

Проверяют знания решением кроссворда (приложение 9), узнают о видах вторых блюд, напишут ингредиенты для определенного блюда, подготовят сообщение на тему «Интересные факты о чае», закрепят знания лабораторной работой (приложение 10).

3. Магия несладкого теста (20 часов)

Данный раздел посвящен изучению мира несладкого теста, его видов и способов приготовления. Ребята погружаются в увлекательный процесс создания разнообразной выпечки и полуфабрикатов, осваивая тонкости кулинарного мастерства с помощью системных заданий. Занятие начинается с ознакомления с основными видами теста, особое внимание уделяется понятию клейковины – ее роли в формировании структуры теста и влиянии на конечный результат. Понятие «клейковина» – ключевое для изучения различных видов теста. Знание о том, как ведут себя белки пшеницы в различных видах теста и умение работать с мукой разной силы, позволит изготавливать качественные мучные кулинарные изделия. Ученики изучат органолептические показатели муки, научатся определять ее качество визуально и на ощупь. Далее ученики самостоятельно изучают понятие дрожжей, опарного и безопарного теста и время опары, а на занятии рассматривается подробный процесс приготовления дрожжевого теста, дети учатся работать с дрожжами, понимать значение температуры и влажности для правильного подъема теста. Национальные особенности приготовления пельменей учащиеся изучают самостоятельно, на занятии знакомятся с технологией приготовления пельменей и вареников, а на практическом занятии учатся готовить тесто для этих популярных блюд, правильно лепить изделия и варить их до готовности. Затем самостоятельно изучают историю пиццы, подготавливают материал на следующее занятие и представляют его.

Королева несладкого теста. Этот блок посвящен технологии приготовления теста для пиццы. Учащиеся ознакомятся с разными

вариантами рецептов, научатся правильно раскатывать тесто, распределять начинку и выпекать пиццу в печи или духовке.

Учащиеся самостоятельно изучают виды французской выпечки, а на занятии познакомятся со спецификой приготовления заварного теста, узнают о важности соблюдения температурного режима и правильной консистенции, на практике приготовят профитроли с начинкой.

В данном разделе самостоятельно заполняют рабочий лист «Виды теста» (приложение 11), закрепят знание лабораторной работой (приложение 12), которое направлено на изучение органолептических показателей разных сортов муки.

Учащиеся могут попробовать себя в роли товароведов. Изучаются такие показатели, как цвет, вкус, запах, влажность муки. Данное занятие формирует у учащихся навыки исследовательской работы, которые пригодятся им в дальнейшей учебе, как в школе, так и в последующих учебных заведениях. Также изучат, что же такое дрожжи, опара, закрепим знания викториной, подготовят презентацию по теме «Национальные особенности приготовления пельменей», где каждый выберет себе определенную нацию, познакомятся с историей пиццы, а также с видами пицц, закрепят знания игрой «Угадай название пиццы», рассмотрят виды французской выпечки, проверят знания разгадкой ребусов (приложение 13).

4. Мир сладостей (19 часов)

Этот раздел программы посвящён изучению мира сладких лакомств и освоению различных техник приготовления теста. Обучающиеся научатся готовить разнообразные десерты, от простых блинчиков до изысканных пирожных. Учащиеся знакомятся с технологией приготовления теста для блинчиков, включающая изучение свойств различных видов муки, влияния количества яиц и молока на консистенцию теста, секреты получения тонких и ажурных блинчиков, а также

приготовление классических блинчиков по проверенному рецепту, изучат особенности американских паннекуков, сравнят с классическими блинчиками, приготовление и дегустацию. Затем изучат технологию приготовления слоеного теста, изучение тонкостей работы с маслом и мукой для получения слоистости, освоят выпечку простых, но вкусных слоеных язычков, украсят сахарной пудрой. Рассмотрят два варианта приготовления песочного теста (мягкое, рассыпчатое), изучение влияния ингредиентов на структуру выпечки. Приготовление разных видов песочного печенья, различные методы формовки и декорирования. Теория и практика приготовления бисквита, изучение методов взбивания яиц, секреты пышного и воздушного бисквита, приготовление классического пирожного Буше, сборка и декорирование. В завершении раздела конкурс-занятие «Лучше всех!», по приготовлению различных видов капкейков (ванильные, шоколадные, с фруктами), освоение техник декорирования кремом, изучение различных видов кремов (заварной, масляный, белковый), навыки работы с кондитерским мешком, создание различных декоративных элементов.

Учащиеся самостоятельно изучат особенности приготовления блинчиков, закрепят знания решением проблемных ситуаций, познакомятся с этапами приготовления слоеного теста, узнают, сколько слоев в тесте, закрепят знания тестом на знание последовательности этапов приготовления слоеного теста. Также изучат особенности приготовления песочного теста, закрепим знания экспериментом, изменив один ингредиент, узнают историю капкейков и проанализируют обзор насадок, закрепим знания игрой «Правда или ложь».

5. Любопытно – интересно! (6 часов)

Данный раздел включает в себя изучение кулинарных традиций разных стран мира. Учащиеся узнают истории разных блюд и их происхождение. Самостоятельно учащиеся подготовят презентации,

выбрав одну страну, где рассмотрят кулинарные особенности определенной страны, к итоговому занятию подготовят авторское блюдо и защиту к нему.

Завершается обучение увлекательным итоговым занятием – игрой-соревнованием "Я – повар!". Это мероприятие призвано закрепить полученные знания и навыки, а также продемонстрировать творческий потенциал каждого участника.

Игра проходит в формате командного соревнования. Задания будут основаны на разделах программы, которые изучили, с упором на практические умения. Команды получают задания, которые включают:

- вопросы по теории, проверенные на знание терминов, технологий и рецептов;
- команды получают набор продуктов и ограниченное время на приготовление простого блюда (например, бутерброда, салата), оцениваются скорость, техника работы и внешний вид;
- командам предлагаются образцы различных продуктов (пряности, напитки), которые они должны определить по вкусу и запаху.
- команды создают небольшую кулинарную композицию (например, оформление десерта), оценивается оригинальность и художественный вкус;
- команды получают нестандартные кулинарные задачи (например, необходимо придумать рецепт, используя заданные продукты) и представляют свои решения.

В конце игры жюри (возможно, приглашенные эксперты) оценивает работу команд по нескольким критериям: правильность выполнения заданий, скорость, творческий подход, работа в команде. Победители награждаются призами (дипломами, сладкими подарками). Кроме соревновательной части, в заключении проводится общее подведение итогов программы, обмен впечатлениями и пожеланиями и награждение

самых активных за период прохождения программы (стикеры за правильное выполнение заданий и правильные ответы) (приложение 14). Это яркое и запоминающееся мероприятие позволит участникам продемонстрировать свои достижения и закрепить полученные знания в неформальной и весёлой атмосфере.

По окончании обучения по программе учащиеся получают сертификаты и медали.

Новизной программы дополнительного образования "Любопытный повар" для учащихся старшего школьного возраста является систематический подход к выполнению заданий. Каждый урок включает в себя самостоятельное изучение темы, результаты которой проверяются на следующем занятии. Более того, каждое задание логически связано с предыдущей темой, формируя целостное понимание кулинарных процессов и последовательность действий при приготовлении блюд. Такой подход способствует глубокому усвоению материала, освоению практических навыков и развитию интереса к профессии «Повар, кондитер».

2.3 Результаты обучающего этапа эксперимента

По итогам обучения по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Любопытный повар» мы провели повторную диагностику уровня интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся в контрольной и экспериментальной группе (приложение 15).

Для анализа ответов на вопросы анкеты составлена сравнительная диаграмма результатов первого и второго анкетирования двух групп, результаты представлены на рисунке 9.

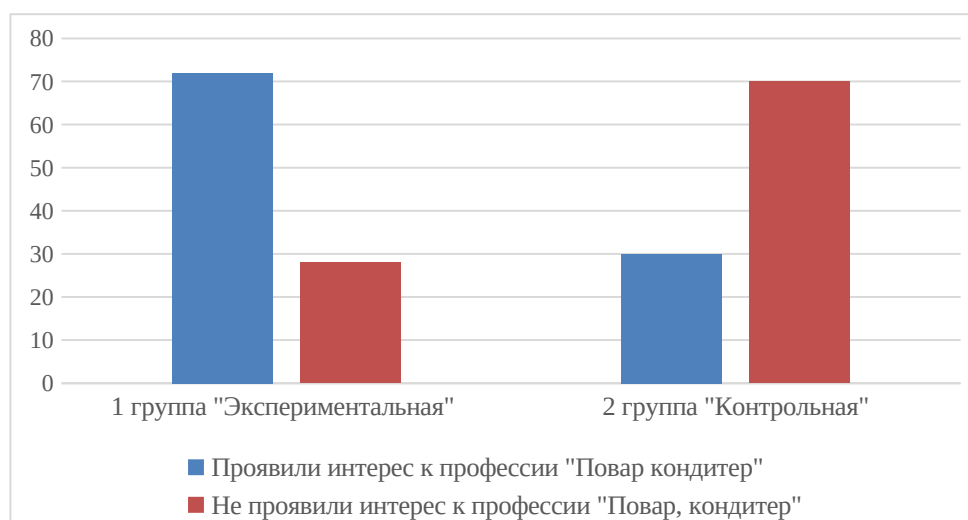


Рисунок 9 – Результаты анкетирования на определение интереса к профессии «Повар, кондитер», %

Проанализировав ответы на вопросы анкеты, можно сделать вывод, что в контрольной группе изменений не произошло, а в экспериментальной группе число заинтересованных в профессии «Повар, кондитер» выросло на 12%, что связано с обучением 8 учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Любопытный повар».

На вопрос «Заинтересовала ли вас профессия «Повар, кондитер» в экспериментальной группе 63% оппонента ответили утвердительно, так в контрольной группе был у большинства отрицательный ответ (рисунок 10).

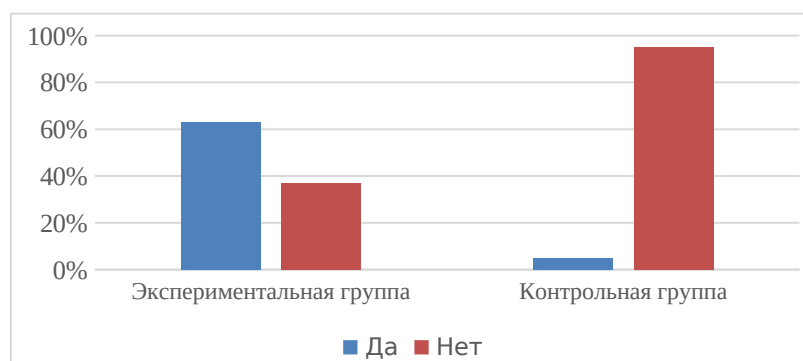


Рисунок 10 – «Заинтересовала ли вас профессия «Повар, кондитер»?», %

Проанализировав 5 вопрос, и сравнив обе группы, мы можем увидеть, что 38% экспериментальной группы рассматривают профессию «Повар, кондитер» как свою будущую профессию, а 13% экспериментальной и 10% контрольной группы рассматривают данную профессию как один из вариантов будущей профессии (рисунок 11).

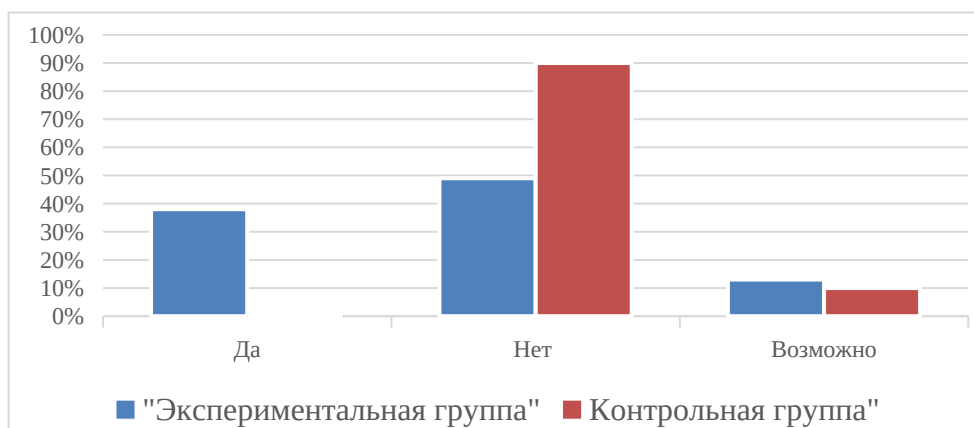


Рисунок 11 – «Рассматриваешь ли ты профессию «Повар, кондитер» как свою будущую профессию?», %

Таким образом, после завершения обучения по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Любопытный повар», у учащихся повысился интерес к профессии «Повар, кондитер», а один желает связать жизнь с данной профессией.

Выводы по 2 главе

Во второй главе описан констатирующий эксперимент, проведённый на базе МАОУ «СОШ №13 г. Челябинска». В ходе эксперимента применена методика выявления профессиональных склонностей учащихся 9 классов, проведен тест-диагностика уровня интереса к профессии «Повар, кондитер». Проведен урок-деловая игра «Кулинарный экспресс» с целью выявления заинтересованности и привлечения учащихся к изучению профессии «Повар, кондитер».

Обработка результатов тестирования показала, что у 8 из 20 обучающихся есть интерес к изучению профессии и проведенный урок еще больше их заинтересовал, тем самым мы сформировали первоначальный интерес к профессии «Повар, кондитер», но, пока еще не устойчивый.

Так как в рамках урочной деятельности изучение профессии «Повар, кондитер», а также развитие интереса к профессии, в связи с ограниченным количеством часов невозможно, мы предлагаем организовать обучение по программе «Любопытный повар», направленную на развитие интереса к профессии «Повар, кондитер» у учащихся старших классов. Нами разработана и апробирована дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Любопытный повар». Реализация программы проходила на базе ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Программа построена на сочетании теоретических и практических занятий с преподавателем и самостоятельной работе учащихся. Знания, полученные в процессе самостоятельного изучения, систематически проверяются посредством заданий на последующих занятиях.

Таким образом, мы считаем, что дополнительная образовательная общеразвивающая программа «Любопытный повар» будет эффективной для развития интереса к профессии «Повар, кондитер», так как она носит практико-ориентированный характер, что в полной мере достаточно для того, чтобы учащиеся смогли ознакомиться с профессией, попробовать себя в роли повара. Систематические задания в рамках самостоятельной работы позволят учащимся закрепить свой интерес к профессии «Повар, кондитер».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Современная психолого-педагогическая литература подчеркивает, что изменения в экономической, политической и социально-культурной сферах России требуют пересмотра традиционного подхода к проблеме выбора профессии. Это означает необходимость нового понимания, учитывающего актуальные реалии и перспективы профессионального развития в новых условиях.

Интерес – это комплексное проявление личности, включающее интеллектуальные, эмоциональные и волевые компоненты, с фокусом на мыслительных процессах. Интерес к профессии зарождается из познавательного интереса, который служит основой для развития знаний и представлений о будущей профессии и, в конечном счете, формирования профессионального интереса.

Дополнительное образование играет ключевую роль в специализации обучения и позволяет изучать области, которые вызывают устойчивый интерес у подростков и их родителей. Это особенно важно для развития интереса к профессии у старшего школьного возраста, обеспечивая им более глубокое погружение в предметные области и возможность практического применения знаний, что способствует лучшему пониманию и выбору будущей профессии. Благодаря этому, дополнительное образование помогает им развивать навыки, необходимые для успешного профессионального будущего, и формирует устойчивую мотивацию к дальнейшему обучению и развитию.

Базой исследования явилось МАОУ «СОШ №13 г. Челябинска». В ходе констатирующего эксперимента была проведена диагностика учащихся 9А (контрольная группа) и 9В (экспериментальная группа) класса по методике «Определение профессиональных склонностей» (методика Л. Йовайши в модификации Г. Резапкиной). Также учащиеся

ответили на вопросы анкеты, разработанной нами. Вопросы анкеты касались определения интереса к профессии «Повар, кондитер».

На основе анализа результатов теста был сделан вывод о том, что у учащихся контрольной группы у большинства нет интереса к профессии «Повар, кондитер», а в экспериментальной группе у многих есть интерес к данной профессии. Именно это позволило нам разработать и апробировать деловую игру «Кулинарный экспресс» в экспериментальной группе с целью закрепления выявленного интереса. Анализ результатов урока показал, что у 8 учащихся возник первоначальный, пока еще не устойчивый интерес к профессии «Повар, кондитер».

В связи с ограниченным временем, отведенным на урочную деятельность, мы считаем, что развитие интереса к профессии учащихся будет не достаточно эффективным. Поэтому первоначальный интерес к профессии «Повар, кондитер», возникший после проведения деловой игры, позволил нам сделать вывод о том, что именно дополнительное образование позволит развить устойчивый интерес к данной профессии.

Для формирования и закрепления интереса к профессии «Повар, кондитер» нами разработана дополнительная образовательная общеразвивающая программа «Любопытный повар» для обучающихся 14-18 лет по модулю «Кулинария».

Учащиеся, которые будут осваивать данную программу, смогут детально познакомиться с профессией «Повар, кондитер» и попробуют себя в этой роли. Получат дополнительные знания по кулинарии, сформируют основные понятия, расширят знания о культуре питания. Занятия носят тематический характер, а именно – на занятиях учащиеся будут знакомиться с технологией приготовления различных блюд, от салатов до выпечки, также научатся работать с продуктами, соблюдать технику безопасности и планировать кулинарный процесс.

Новизной программы является то, что она сочетает систематические проверки знаний после каждой темы с элементами самостоятельного изучения и непосредственным практическим применением теоретических знаний. Это обеспечивает более эффективное и глубокое усвоение материала старшими школьниками.

Развивать интерес к профессии необходимо с учетом выявленных у учащихся склонностей к различным типам профессии. Кроме того, необходимо учитывать ситуацию на рынке труда в регионе и в стране в целом. Это предполагает не только изучение интересов и способностей каждого ученика, но и анализ востребованных профессий, а также возможности их освоения и карьерного роста в данном регионе. Такой подход позволит более эффективно направлять усилия на развитие интереса к профессии и поможет учащимся выбрать наиболее подходящие и перспективные для них профессиональные пути.

Таким образом, цель исследования достигнута, задачи решены.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Арнаут В. В. Развитие интереса к профессии учителя у студентов педколледжа в условиях учебно-научно-педагогического комплекса: автореф. дис. ... канд. пед. наук / Арнаут Владимир Владимирович. – Волгоград, 1995. – 20 с.
2. Асмолов А. Г. Дополнительное образование как зона ближайшего развития образования в России: от традиционной педагогики к педагогике развития / А.Г. Асмолов // От традиционной педагогики к педагогике развития. – Внешкольник. – 1997. – № 9. – С. 9–12.
3. Бабушкин Г. Д. Взаимосвязь профессионального интереса и склонности к педагогической деятельности / Г. Д. Бабушкин. – М.: Юрайт-М, 2001. – 607 с.
4. Бутенко О. Л. Особенности интересов подростков с разной сформированностью учебной деятельности / О. Л. Бутенко. – Молодой ученый. – 2017. – № 51. – С. 262–265.
5. Бухарина, . Л. Формы и методы развития профессионального интереса учащихся при выборе профессии / Т. Л. Бухарина. – Москва, 1983. – 23 с.
6. Волостникова А. Г. Познавательные интересы и их роль в формировании личности / А. Г. Волостникова. – Свердловск, 2018. – 127 с.
7. Видеоуроки в интернете – сайт для учителя : официальный сайт – Москва. – URL: <https://videouroki.net> (дата обращения 15.02.2025)
8. Выбор профессии – выбор жизненного пути : [сайт]. – 2017. – URL: <https://infourok.ru/vibor-professii-vibor-zhiznennogo-puti-2064505.html> (дата обращения: 15.03.2025)
9. Гаврилычева Г. В. Воспитание школьников / Г. В. Гаврилычева // Дополнительное образование и современная система образования. – 2013. – № 9. – С. 37–43.

10. Главное управление по труду и занятости населения Челябинской области: официальный сайт. – Челябинск. – URL: <https://szn.gov74.ru/> (дата обращения 13.01.2025).
11. Голомшток А. Е. О воспитательном подходе в профориентации / Голомшток А. Е. – М.: Просвещение, 1979. – 235 с.
12. Григорьев М. Р. Основы психологии для старшеклассников / М. Р. Григорьев. – Москва: Феникс, 2004. – 202 с.
13. Гурова Е. В. Профориентационная работа в школе: методическое пособие / Е. В. Гурова. – Москва: Просвещение, 2014. – 95 с.
14. Добрынин Н. Ф. Основные вопросы психологии внимания / Н. Ф. Добрынин. – М.: Изд. АПН РСФСР, 2019. – 644 с.
15. Зайцева Е. С. Опыт организации дополнительного образования по специальности «Повар, кондитер» на курсах повышения квалификации / Е. С. Зайцева // Профессиональное образование в современном мире. – 2016. – № 3. – С. 152–155.
16. Законы Российской Федерации // Федеральный закон N 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» [сайт]. – Москва. – URL: <https://fzakon.ru>
17. Запрудский Н. И. Педагогический опыт: обобщение и формы представления / Н. И. Запрудский. – Минск: Сэр-Вит, 2014. – 256 с. – URL: <https://moluch.ru/archive/261/60281/> (дата обращения: 28.03.2025).
18. Зеер Э. Ф. Психология профессий: Учебное пособие для студентов вузов / Э.Ф. Зеер. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Академический Проект, Екатеринбург: Деловая Книга, 2003. – 336 с.
19. Инновационные педагогические технологии // Технология управления формированием профессиональных интересов студентов [сайт]. – URL: <https://cyberleninka.ru> (дата обращения: 28.03.2025).

20. Йовайша Л. А. Проблемы профессиональной ориентации школьников / Л. А. Йовайша. – Москва: Педагогика. – 1983. – 48 с.
21. Каиров И. А. Педагогическая энциклопедия / И. А. Каиров, Ф. Н. Петров, А.И. Богомолов, Н.К. Гончаров и др. – М.: Советская энциклопедия, 1964-1968. – 832 с.
22. Комкова С. Е. Методика проведения мастер-классов по профессии «Повар, кондитер» / С. Е. Комкова // Шуйский технологический колледж // Социальная сеть работников образования. – 2017. – URL: <https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2017/06/09/statya> (дата обращения: 25.03.2025).
23. Крягжде С. П. Психология формирования профессиональных интересов / С. П. Крягжде. – Вильнюс: Мокслас, 1981. – 196 с.
24. Кузьмина Б. С. Практико-ориентированные задания как средство развития интереса к выбранной профессии у студентов // Вестник науки. / Б.С. Кузьмина, Е.Г. Журкова. – 2024. №5. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/praktiko-orientirovannye-zadaniya-kak-sredstvo-razvitiya-interesa-k-vybrannoy-professii-u-studentov> (дата обращения: 24.02.2025)
25. Лесконог Н. Ю. Формирование профессиональной мотивации у учащихся педагогических классов как основа подготовки педагогических кадров в регионах Российской Федерации / Н. Ю. Лесконог // Педагогика и психология образования. – Москва, 2022. – № 1. – С. 86–102.
26. Мазина О. Н. Профилактика асоциального поведения учащихся профессионального лица: учебное пособие / О. Н. Мазина. – Оренбург: Изд-во ОГПУ, 2007. – 151 с.
27. Мазина О. Н. Технология развития профессионального интереса у студентов профессиональной образовательной организации / О. Н. Мазина. – Казань: Бук, 2015. – С. 164–170.

28. Мануйлова А. Просвещение не без труда // А. Мануйлова. – Коммерсантъ, 2022. – № 134. – С. 2
29. Большой психологический словарь /Сост. и общ. ред. Б. Г. Мещеряков, В. П. Зинченко. – СПб.: Прайм-ЕВРОЗНАК, 2007. – 672 с.
30. Миклюкова Н. Г. Профессиональное самоопределение учащихся и выбор профессии в современных условиях / Н. Г. Миклюкова, А. Н. Артюшенко, Е. В. Бузунова // Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки. – 2019. – № 12. – С. 450–455.
31. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации // Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 «О дополнительном образовании детей и взрослых» : официальный сайт. – Москва. – №10. – ст. 75 – URL: <https://minobrnauki.gov.ru> (дата обращения: 04.12.2024)
32. Мордовская А. В. Основы профориентологии : учебное пособие для бакалавров / А. В. Мордовская, С. В. Панина, Т. А. Макаренко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2013. – 237 с.
33. Национальная библиотека им. А. М. Амур-Санана // Выбор профессии – выбор жизненного пути : [сайт]. – 2021. – URL: <https://kalmnlib.ru/articles/1098-vybor-professii-vybor-zhiznennogo-puti.html> (дата обращения: 04.12.2024)
34. Образовательная сеть работников образования // Организация профессиональной ориентации школьников в условиях учреждений дополнительного образования : [сайт]. – 2013. – URL: <https://nsportal.ru> (дата обращения: 22.02.2025)
35. Образовательная сеть работников образования // Профориентация в дополнительном образовании : [сайт]. – 2017. – URL: <https://nsportal.ru> (дата обращения: 25.2.2024)

36. Ожегов С. И. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и фразеологических выражений: справ. пособие / С. И. Ожегов. – Москва: ИТИ Технологии, 2012. – 944 с. : ил. – ISBN 900-0-020-30278-9.
37. Осипова Е. А. Развитие профессиональных навыков повара-кондитера в условиях дополнительного образования / Е. А. Осипова, И. А. Исакова // Вестник Волго-Вятского института экономики, управления и права. – Киров: Молодой ученый, 2017. – № 3. – с. 47-50.
38. Официальный сайт МАОУ «СОШ «№13 Г. Челябинска»: официальный сайт. – URL: <http://mou13.ru/> (дата обращения: 20.12.2024)
39. Официальный сайт центра занятости населения г.Челябинска // Рейтинг востребованных профессий: [сайт]. – URL: <http://www.chel.szn74.ru/> (дата обращения: 14.01.2025)
40. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31.05.2021 № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (Зарегистрирован 05.07.2021 № 64101). – URL: <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202107050027> (дата обращения: 06.01.2025).
41. Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749) // КонсультантПлюс: Высшая школа: учеб. пособие. – Москва: КонсультантПлюс, 2013.
42. Скачкова Т. Ю. Мастер Класс как форма интеграции уроков теоретического и производственного обучения по профессии «Повар, кондитер / Т.Ю скачкова, Н.А. Звягинцева // Современное образование в России и за рубежом: сборник статей Междунар. науч.–практ. конф. / Гл.

ред. Широков О. Н. – Чебоксары: ЦНС «Интерактив плюс», 2014. – 202 с. – URL: <https://moluch.ru/archive/261/60281/> (дата обращения: 28.03.2025).

43. Студенческая библиотека онлайн: официальный сайт. – 2025. – URL: <https://studbooks.net/tovarovedenie/> (дата обращения: 25.02.2025)

44. Суханова Н. А. Развитие профессиональных интересов старшеклассников как фактор будущего успешного профессионального выбора / Н. А. Суханова // Образование. Наука. Научные кадры. – Москва: [б. и.], 2013. – № 6. – С. 143–144.

45. Тихонова К. П. О необходимости внедрения мастер-класса как инновационной формы проведения учебной практики у обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / К. П. Тихонова // Молодой ученый. – Москва: [б. и.], 2019. – № 23 (261). – С. 394-397. – URL: <https://moluch.ru/archive/261/60281/> (дата обращения: 28.03.2025).

46. Туманова Н. И. Особенности организации дополнительного образования по профессии «Повар, кондитер» для развития креативности учащихся / Н. И. Туманова, А. В. Солошенко // Новые информационные технологии в образовании. – Москва : [б. и.], 2020. – №1–2. – С. 158–163.

47. Урсула О. В. Роль общественности в повышении престижа профессии повара и кондитера / О. В. Урсула // Социально-экономические проблемы современного мира. – Москва : [б. и.], 2017. – № 1. – С. 73–77.

48. Шамбарова И., Митина Т. Профориентационная работа в гимназии / И. Шимбарова, Т. Митина // Воспитание школьников. – Тольяти: [б. и.], 2004. – № 4. – 33–37 с.

49. Шаховой В. А., Шапиро С. А. Мотивация трудовой деятельности / В. А. Шаховой, С. А. Шапиро. – М.: Директ-Медиа, 2015. – 425 с.

50. Эйдельман Д. М. Профессиональная подготовка поваров и кондитеров в контексте современных вызовов / Д. М. Эйдельман //

Актуальные проблемы современного общества. – Санкт-Петербург: [б. и.], 2015. – № 1. – С. 87–92.

51. Ястребова Е. А. Мотивация учащихся к профессии повара и кондитера на уроках трудового обучения / Е. А. Ястребова // Труд в школе. – Киров: [б. и.], 2017. – № 5. – С. 49–53.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Опросник «Определение профессиональных склонностей» (методика Л. Йовайши в модификации Г. Резапкиной)

Склонность – это влечение к какому-либо занятию. Для того, чтобы определить свои профессиональные склонности, выберите один из трех вариантов утверждений – «а», «б» или «в» – и обведите его в бланке.

После ответа на все утверждения, подсчитайте число обведенных букв в каждом из шести столбцов и запишите эти шесть чисел в пустых клетках нижней строчки.

Вопросы:

1. Мне хотелось бы в своей профессиональной деятельности:
 - а) общаться с самыми разными людьми;
 - б) снимать фильмы, писать книги, рисовать, выступать на сцене и т.д.
 - в) заниматься расчетами; вести документацию.
2. В книге или кинофильме меня больше всего привлекает:
 - а) возможность следить за ходом мыслей автора;
 - б) художественная форма, мастерство писателя или режиссера;
 - в) сюжет, действия героев.
3. Меня больше обрадует Нобелевская премия:
 - а) за общественную деятельность;
 - б) в области наук;
 - в) в области искусства.
4. Я скорее соглашусь стать:
 - а) главным механиком;
 - б) начальником экспедиции;
 - в) главным бухгалтером.
5. Будущее людей определяют:

- а) взаимопонимание между людьми;
 - б) научные открытия;
 - в) развитие производства.
6. Если я стану руководителем, то в первую очередь займусь:
- а) созданием дружного, сплоченного коллектива;
 - б) разработкой новых технологий обучения;
 - в) работой с документами.
7. На технической выставке меня больше привлечет:
- а) внутреннее устройство экспонатов;
 - б) их практическое применение;
 - в) внешний вид экспонатов (цвет, форма).
8. В людях я ценю, прежде всего:
- а) дружелюбие и отзывчивость;
 - б) смелость и выносливость;
 - в) обязательность и аккуратность.
7. В свободное время мне хотелось бы:
- а) ставить различные опыты, эксперименты;
 - б) писать стихи, сочинять музыку или рисовать;
 - в) тренироваться.
8. В заграничных поездках меня скорее заинтересует:
- а) возможность знакомства с историей и культурой другой страны;
 - б) экстремальный туризм (альпинизм, виндсерфинг, горные лыжи);
 - в) деловое общение.
9. Мне интереснее беседовать о:
- а) человеческих взаимоотношениях;
 - б) новой научной гипотезе;
 - в) технических характеристиках новой модели машины, компьютера.
10. Если бы в моей школе было всего три кружка, я бы выбрал:
- а) технический;

- б) музыкальный;
- в) спортивный.

11. В школе следует обратить особое внимание на:

- а) улучшение взаимопонимания между учителями и учениками;
- б) поддержание здоровья учащихся, занятия спортом;
- в) укрепление дисциплины.

12. Я с большим удовольствием смотрю:

- а) научно-популярные фильмы;
- б) программы о культуре и искусстве;
- в) спортивные программы.

13. Мне хотелось бы работать:

- а) с детьми или сверстниками;
- б) с машинами, механизмами;
- в) с объектами природы.

14. Школа в первую очередь должна:

- а) учить общению с другими людьми;
- б) давать знания;
- в) обучать навыкам работы.

15. Главное в жизни:

- а) иметь возможность заниматься творчеством;
- б) вести здоровый образ жизни;
- в) тщательно планировать свои дела.

16. Государство должно в первую очередь заботиться о:

- а) защите интересов и прав граждан;
- б) достижениях в области науки и техники;
- в) материальном благополучии граждан.

17. Мне больше всего нравятся уроки:

- а) труда;
- б) физкультуры;

в) математики.

18. Мне интереснее было бы:

- а) заниматься сбытом товаров;
- б) изготавливать изделия;
- в) планировать производство товаров.

19. Я предпочитаю читать статьи о:

- а) выдающихся ученых и их открытиях;
- б) интересных изобретениях;
- в) жизни и творчестве писателей, художников, музыкантов.

20. Свободное время я люблю:

- а) читать, думать, рассуждать;
- б) что-нибудь мастерить, шить, ухаживать за животными, растениями;
- в) ходить на выставки, концерты, в музеи.

21. Большой интерес у меня вызовет сообщение о:

- а) научном открытии;
- б) художественной выставке;
- в) экономической ситуации.

22. Я предпочту работать:

- а) в помещении, где много людей;
- б) в необычных условиях;
- в) в обычном кабинете.

Обработка результатов

Подсчитайте число обведенных букв в каждом из шести столбцов и запишите эти шесть чисел в пустых клетках нижней строчки.

10-12 баллов – ярко выраженная профессиональная склонность.

7-9 баллов – склонность к определенному виду деятельности.

4-6 баллов – слабо выраженная профессиональная склонность.

0-3 баллов – профессиональная склонность не выражена.

Шесть столбцов – это шесть видов деятельности. Обратите внимание на те виды деятельности, которые набрали большее количество баллов. Совпадает ли ваш выбор профессии с полученными результатами?

- склонность к работе с людьми. Профессии, связанные с управлением, обучением, воспитанием, обслуживанием (бытовым, медицинским, справочно-информационным). Людей, успешных в профессиях этой группы, отличает общительность, способность находить общий язык с разными людьми, понимать их настроение, намерения.

- склонность к исследовательской (интеллектуальной) работе. Профессии, связанные с научной деятельностью. Кроме специальных знаний такие люди обычно отличаются рациональностью, независимостью суждений, аналитическим складом ума.

- склонность к практической деятельности. Круг этих профессий очень широк: производство и обработка металла; сборка, монтаж приборов и механизмов; ремонт, наладка, обслуживание электронного и механического оборудования; монтаж, ремонт зданий, конструкций; управление транспортом; изготовление изделий.

- склонность к эстетическим видам деятельности. Профессии творческого характера, связанные с изобразительной, музыкальной, литературно-художественной, актерско-сценической деятельностью. Людей творческих профессий кроме специальных способностей (музыкальных, литературных, актерских) отличает оригинальность и независимость.

- склонность к экстремальным видам деятельности. Профессии, связанные с занятиями спортом, путешествиями, экспедиционной работой, охранной и оперативно-розыскной деятельностью, службой в армии. Все они предъявляют особые требования к физической подготовке, здоровью, волевым качествам.

- Склонность к планово-экономическим видам деятельности.

Профессии, связанные с расчетами и планированием (бухгалтер, экономист); делопроизводством, анализом текстов и их преобразованием (редактор, переводчик, лингвист); схематическим изображением объектов (чертежник, топограф). Эти профессии требуют от человека собранности и аккуратности.

Бланк ответов «Профессиональные склонности»

ФИ _____

Класс _____

№	1	2	3	4	5	6
1	А			Б		В
2		А		Б	В	
3	А	Б		В		
4			А		Б	В
5	А	Б	В			
6	А	Б				В
7		А	Б	В		
8	А				Б	В
9		А		Б	В	
10				А	Б	В
11	А	Б	В			
12			А	Б	В	
13	А				Б	В
14		А		Б	В	
15	А		Б		В	
16	А		Б			В
17				А	Б	В
18	А	Б	В			
19			А		Б	В
20	А		Б			В
21		А	Б	В		
22		А	Б	В		
23		А		Б		В
24	А				Б	В
Сумма баллов						

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Тест на определение интереса к профессии «Повар, кондитер»

Цель: определить заинтересованность учащегося в профессии, его знания и умения в этой деятельности и проводилась ли профориентационная работа по данному виду профессии.

Инструкция: на каждый вопрос выбрать один из представленных вариантов ответов. На вопрос №5 дать развернутый ответ.

ФИ: _____

Класс: _____

1. Нравится ли вам готовить?

А) да

Б) нет

2. Какое блюдо вы приготовили впервые своими руками?

А) вы разогрели уже готовое блюдо

Б) вы испекли пирог по бабушкиному рецепту

В) вы приготовили ужин под руководством своей мамы

3. Что для вас значит приготовление пищи?

А) работа с любовью

Б) необходимость

В) много работы

4. Хотели ли вы в будущем стать поваром?

А) да

Б) нет

В) не уверены

5. Что для вас профессия «Повар, кондитер»?

6. Уважительно ли вы относитесь к профессии «Повар, кондитер»?

А) да

Б) нет

В) мне все-равно

7. Если бы вы стали поваром, где бы вы работали?

А) в столовой

Б) в кафе

В) в ресторане

8. Рассказывали ли вам о профессии «Повар, кондитер» в школе?

А) да

Б) нет

9. Хотели ли вы узнать более подробно о профессии «Повар, кондитер»?

А) да

Б) нет

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Урок-игра «Кулинарный экспресс»

Предмет: «Технология»

Класс: 9 класс

Тема: «Кулинарный экспресс»

Цель занятия:

Обучающая: проведение контроля по итогам изучения раздела «Кулинария» для диагностики уровня и структуры усвоения пройденного материала, выявление подготовленности учащихся. Посредством развития представления школьников о трудовой деятельности на предприятии общественного питания, показа коллективного характера труда развить интерес к профессии «Повар, кондитер» и к кружку дополнительного образования «Любопытный повар». Знакомить школьников со спецификой (психологическим содержанием) профессиональной деятельности, новыми формами организации труда в условиях рынка и конкуренции.

Развивающая: развивать наглядно-образное мышление, пространственное воображение, координацию движения рук, точный глазомер путем включения школьника в «пробу сил» по профессии «Повар, кондитер».

Воспитывающая: формировать активную позицию школьников в овладении профессией. Воспитывать потребность реализовать свои интересы в деятельности. Воспитание аккуратности, терпения, усидчивости, внимательности.

Задачи:

1. Обобщить полученные знания и проверить уровень усвоения;
2. Систематизировать представления о технологическом процессе приготовления кулинарных изделий, полученных на пройденных занятиях;
3. Оценить знания и умения по пройденным темам.

4. Формировать чувство ответственности, дисциплины, коллективизма.

Формы контроля:

- Самоконтроль;
- Взаимоконтроль;
- Контроль учителя;

Методы:

- Словесные
- Игровые действия
- Эвристические

Тип занятия: комбинированный

Этап учебного занятия	Время отводимое на этап
Организационный	3 мин
Мотивация изучения темы. Сообщение темы и цели урока.	5 мин
Актуализация знаний	7 мин
Игровой этап	60 мин
Закрепление материала	15 мин
<u>Итого:</u>	<u>(90 минут)</u>

ХОД УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

Этап	Деятельность педагога	Деятельность обучающихся	Методы и средства	Результат
Организационный	Проверяет организацию рабочих мест уч-ся, готовность к уроку	Готовят конспекты, рабочие тетради.	Проверка готовности уч-ся к уроку	Учащиеся готовы к уроку
Мотивация изучения темы. Сообщение темы урока	1. Умение вкусно готовить - хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки - все это воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. Сегодня мы с вами закончим раздел «Кулинария». Урок у нас будет необычный, он пройдет в форме деловой игры. Давайте попробуем сформулировать цели урока. 2. формулирует тему и цели.	1. Слушают учителя 2. Записывают тему в тетрадь.	1. Развитие познавательного интереса. 2. Создание ориентированной основы деятельности.	Учащиеся заинтересованы в теме урока
Актуализация знаний	Задаёт вопросы учащимся: Ребята, все смотрели или слышали о программе по телевизору «Мастер шеф»? Что в вашем понимании есть	Отвечают на вопросы	1. Закрепить изученный ранее материал. 2. Актуализировать знания, необходимые для изучения новой темы.	Повторение ранее изученного материала. Умение анализировать предстоящую работу.

	повар? Вы обладаете навыками повара? Сегодня мы с вами тоже сыграем в такую игру, только выигрышем будет не денежный приз, а ваши знания и умения, приобретенные на нашем занятии, которые вы сможете применить в своей жизни. Итак, игра называется «Кулинарный экспресс». Давайте представим, что сейчас наш учебный класс превратиться в студию, у нас есть ведущий, зрители, и мы начинаем игру!			
Игровой этап	Проводит инструктаж. Это урок-игра. Есть у нас и настоящее жюри, это наши гости, учителя трудового обучения. Вначале класс делиться на 3 команды, каждая команда определяет капитана. Далее они придумывают название и девиз. Задания: 1. Каждый урок по кулинарии мы начинаем с надевания	Слушают. Отвечают на вопросы учителя. Делятся на команды Выполняют задания: Защищают своё блюдо, каждый отвечает за свою роль во время игры.	Словесное изложение задания. Демонстрация приёмов работы.	Учащиеся повторили и закрепили ранее изученный материал

	формы, первый конкурс покажет, кто быстрее сможет надеть спец. одежду. 2. Вторым конкурсом будет «Разминка». Учащимся будут предложены карточки с заданиями, их необходимо выполнить. 3. Следующий конкурс – это проверка учащихся на умение определять крупы. Учащимся необходимо на ощупь определить, что это за крупа. За каждый правильный ответ ставится балл. 4. Переходим к конкурсу капитанов. Для всех не секрет насколько полезными могут быть яйца, что существует огромное количество рецептов с применением яиц, но все ли знают сколько нужно варить по времени яйца, чтобы они были готовы. Профессиональный повар, проработавший не один год на ПОП, может без часов сварить яйца до нужной кондиции. А Вы сможете			
--	--	--	--	--

	сварить яйца, не используя часы, отталкиваясь лишь на свои чувства? Жюри оценивает степень варки яйца. 5. Пятый конкурс: каждой команде будет предоставлен определенный список продуктов, но не будет оглашено название блюда, учащимся необходимо отгадать, что это за блюдо и приготовить его. Сложность будет в том, что учащиеся будут получать продукты не все сразу, а постепенно. Но основные продукты они получат сразу. Жюри оценивает вкусовые качества блюда, подача и оформление и угадала ли блюдо команда.			
Заключительный этап. Подведение итогов.	Организует обсуждение итогов работы. В процессе игры вы осуществили работу маленького кафе. Каждый смог поставить себя на месте шеф-повара, столкнуться с проблемами и ошибками поваров и решали их в	Вместе с учителем подводят итоги урока. Определяют причину ошибок. Делают выводы. Записывают д/з	Метод: беседа с учащимися	Развитие рефлексивных способностей учащихся у

	процессе игры. Вы проявили свои знания по кулинарии, а каково применение этих знаний и умений в жизни? - потребность во вкусной еде будет всегда, значит, всегда будет необходимость в таких профессиях как «Повар, кондитер». Имея такие прекрасные навыки, можно воплотить любые свои замыслы и удовлетворить свои потребности - Что удалось в работе? - Что было особенно трудным? - В чём причины? (недостаточность знаний и умений по темам, неуверенность в действиях)			
--	---	--	--	--

Карточки с заданиями для конкурса «Разминка»

Найдите соответствие круп злакам

Крупа	Злаки
1.ПШЕНИЦА	А) МАНКА
2.ОВЕС	Б) ГЕРКУЛЕС
3.ПРОСО	В) ПШЕНО
4.ГРЕЧИХА	Г) ПЕРЛОВКА
5.ЯЧМЕНЬ	Д) ЯЧНЕВАЯ
6.РИС	Е) ПРОДЕЛ
	Ж) ЯДРИЦА
	З) РИСОВАЯ
	И) ТОЛОКНО

Правильный ответ : 1-а; 2- б,д; 3- в,;

4- ж; 5- г,е; 6- и

"Верно составь пословицу"

Командам даются карточки с началом пословиц, которые они должны закончить, подобрав карточку с продолжением пословицы. За правильно законченную пословицу команда получает 1 балл.

Чай пить	не дрова рубить
Хлеб везде хорош	и у нас и за морем
Ужин не нужен	был бы обед
Сытой мышке	и сало не вкусно
Добра слава	лучше мягкого пирога
Не красен обед пирогами	красен едоками
На чужой каравай	рот не разевай
Мешай сметану	масло дождешься
Один с сошкой	а семь с ложкой

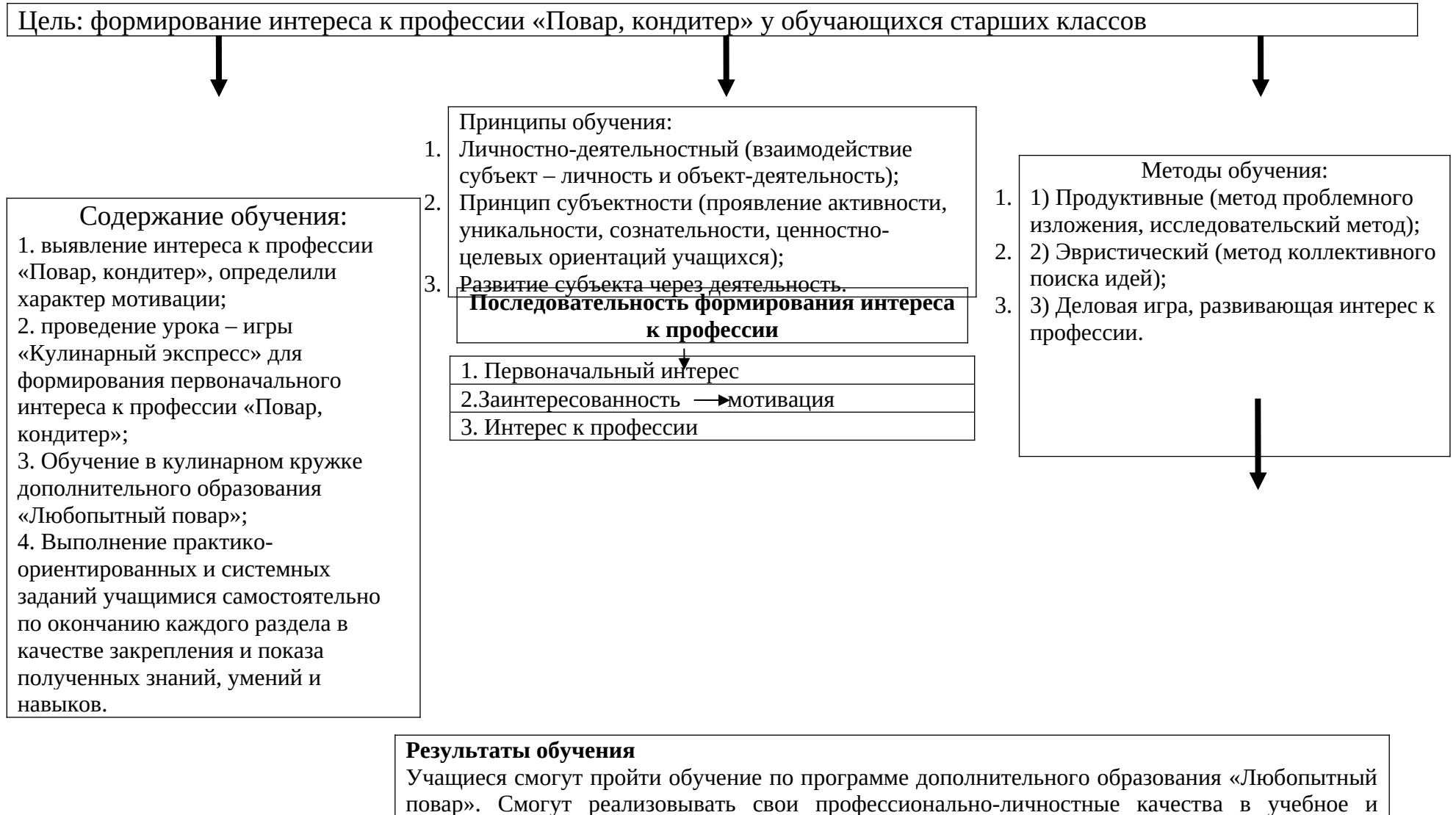
"Согласны ли вы"

Если команда согласна с предложенным утверждением, то на листе бумаги ставит такой знак «+» если не согласны такой «-».

- Молоко нужно хранить в эмалированной и стеклянной посуде
- Макароны солят после закипания воды.
- Первичная обработка макарон очень проста: их перебирают и промывают.
- Перед приготовлением сырников творог протирают или пропускают через мясорубку.
- Каши можно варить на воде, молоке, на бульоне.
- Каши бывают вязкие, рассыпчатые и жидкие.
- Макароны содержат много питательных веществ.
- Все крупы перед приготовлением промывают.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Модель формирования интереса к профессии «Повар, кондитер»



ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Цветовой код

Задание: Соотнесите соответствующую цифру продукта с соответствующим цветом разделочной доски, на которой его следует разделывать. Объясните свой выбор, указав, почему именно этот цвет подходит для данного продукта.



Продукты: 1) огурец, 2) картофель фри, 3) мясо, 4) яблоко, 5) рыба, 6) хлеб, 7) мясо птицы, 8) лимон, 9) бургер, 10) авокадо, 11) перец, 12) томат.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Базовые определения по кулинарии

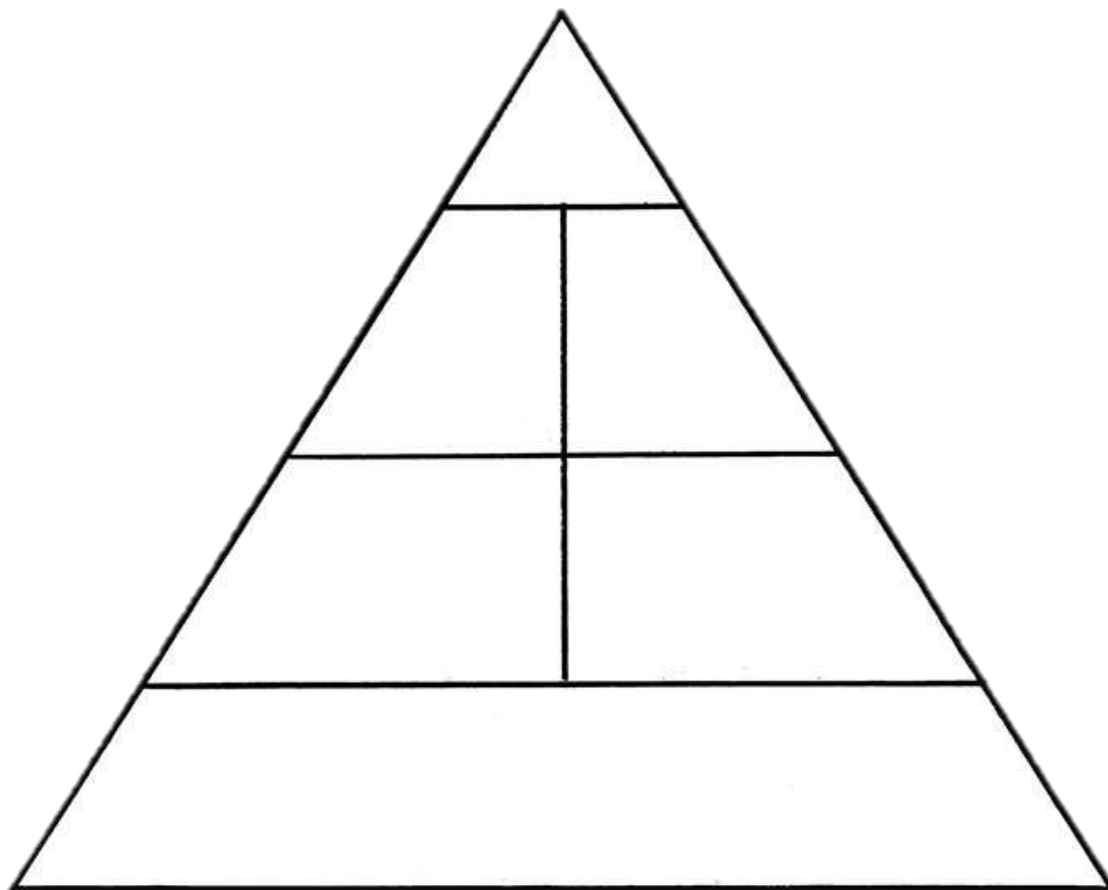
Задание: соотнесите термин и подходящее к нему определение (например: А-1).

Термин	Определение
А. Блюдо	1. Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведённых до кулинарной готовности.
В. Органолептические показатели	2. Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведённых до кулинарной готовности, порционных и оформленных.
С. Кулинарное изделие	3. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.
Д. Рецепттура	4. Посуда, используемая для жарки и тушения пищи.
Е. Сковорода	5. (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяются с помощью органов чувств.
Ф. Десерт	6. Процесс обжаривания продуктов с использованием масла или другого жира на плите. 7.
Г. Полуфабрикат	8. Блюдо, обычно сладкое, подаваемое в конце трапезы.
Н. Жарка	9. Это отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека.
І. Безопасность	10. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Пищевая пирамида

Задание: заполните пищевую пирамиду, прописывая цифру, которая соответствует продуктам.



1)

2)

3)



4)

5)

6)



ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Нарезка продуктов

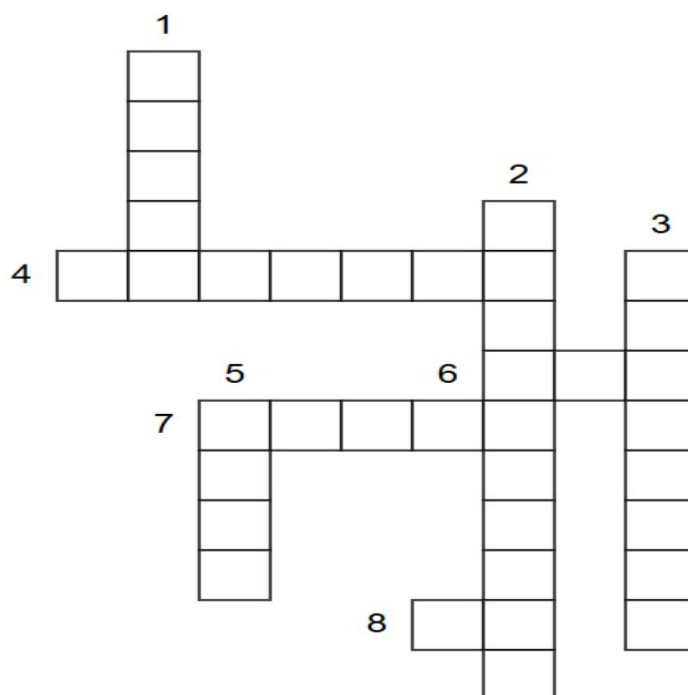
Задание: соотнесите стрелочками форму нарезки пищевых продуктов и примеры блюд, к которым она подходит.

Форма нарезки продуктов		Название блюда
Кубики		Используется для зажарок, гарниров, блюд азиатской кухни
Брусочки		Капусту – для запекания, редис и томат – для салата.
Соломка		Для быстрой обжарки или супа-пюре, для овощных и мясных супов, запеканок, для рагу, жаркого
Кружочки		Подходят для плова, некоторых салатов, тушения овощей, рагу, жаркого.
Ломтики		Могут быть толстыми для гарниров и тушения, тонкими для украшения блюд

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Заправочные супы

Задание: решите кроссворд.



По горизонтали:

4. Густой суп из мясного, рыбного или грибного бульона с острыми приправами.
6. ... - это первое блюдо.
7. Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведённых до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.
8. Суп из капусты и других овощей.

По вертикали:

1. Пряный густой суп грузинской кухни.
2. Горячий суп на основе солёных огурцов и огуречного рассола
3. Это продукт или смесь продуктов, которые добавляют в блюдо,
5. Это овощной суп с пряным вкусом, приготовленный на основе свёклы

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Практическая работа «Свойства муки»

1. Определение запаха муки.

Применяются 2 метода: метод согревания дыханием и метод разведения горячей водой.

2.1. Возьмите на ладонь примерно 20 г муки и согрейте ее дыханием. Качественная мука должна обладать приятным запахом. Запишите данные в таблицу

2.2. Для более четкой проверки запаха несколько граммов муки насыпьте в стакан, залейте теплой водой (60°C), закройте и через 1-2 минуты слейте воду, и определите запах муки вторично.

Наименование свойства	Оценка образцов по показателям		
	1	2	3
Запах			

2. Определение влажности муки

Стандартная влажность муки – 14,5 %. Определяем влажность представленных образцов муки методом сжатия муки в ладони:

- ✓ Большая фигура при сжатии – мука имеет повышенную влажность,
- ✓ Маленькая фигура при сжатии – нормальная влажность,
- ✓ Нет фигуры при сжатии – мука очень сухая.

Наименование свойства	Оценка образцов по показателям		
	1	2	3
Влажность			

3. Определение качества сырой клейковины

3.1. Берем 25 г исследуемой муки + 13 мл воды, имеющей температуру $18-20^{\circ}\text{C}$ и замешиваем тесто. Тесто замешиваем сначала шпателем (ложкой), а затем пальцами до тех пор, пока не исчезнет след муки и тесто не станет однородным. Остатки теста со шпателя (ложки) тщательно счищаем. Придаем тесту форму, близкую к шаровидной, накрываем и оставляем на 20-30 минут для набухания клейковины.

3.2. Затем осторожно промываем тесто холодной водой над ситечком до тех пор, пока не перестанет выделяться крахмал. В результате остается упругая клейковина.

3.3. Отожмите несколько раз отмытую клейковину от лишней воды. При этом клейковину несколько раз выворачивают и снова отжимают между ладонями, пока она не начнет слегка прилипать к рукам. После каждого отжатия клейковины ладони обсушите полотенцем или салфеткой. Для полного отделения крахмала повторите процедуру промывания и отжатия. Взвесьте клейковину на технических весах.

Наименование свойства	Оценка образцов по показателям		
	1	2	3
Содержание клейковины			
Сорт			

4. Выводы по итогам практической работы.

Внесите полученные данные в сводную таблицу и на основе полученных данных сделайте товароведческие рекомендации по применению представленных образцов муки.

№ образца	сорт	Рекомендации по применению
1		
2		
3		

! Муку с низким содержанием клейковины используют для приготовления теста малоэластичного (песочного, бисквитного), а с большим количеством клейковины (до 40%) — для приготовления слоеного теста, которое должно быть очень эластичным.

Муку в зависимости от содержания в ней сырой клейковины используют для приготовления разных видов теста: дрожжевое, слоеное тесто и изделия из них (36—40%); заварное, вафельное, бисквитное и изделия из них (28—35%); песочное, сдобное и изделия из них (25—28%).

Иногда, чтобы уменьшить содержание клейковины в тесте (для приготовления бисквитного теста) в муку перед замесом добавляют крахмал.

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

Виды теста

Задание: Заполни рабочий лист, выполняя задания.

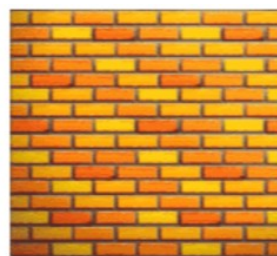
Имя, Фамилия _____

Тема:

Разгадайте ребус:

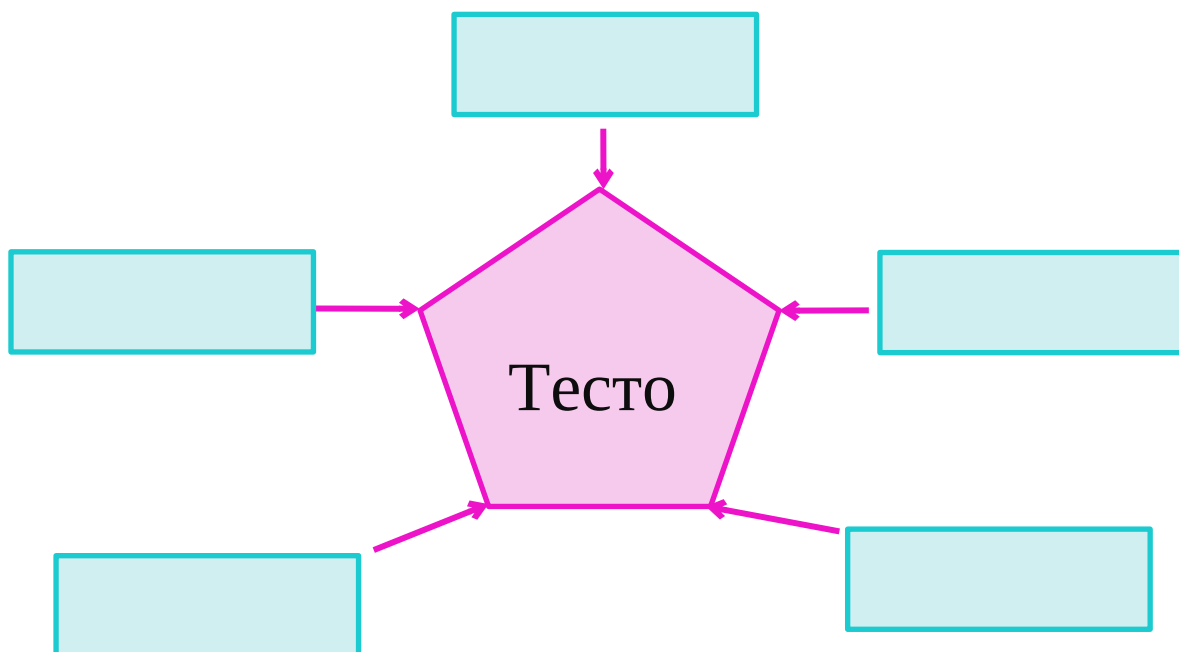


2,1



3,1,2,5

Чтобы замесить тесто, нужно добавить следующие ингредиенты:





Заполните пропуски:

В зависимости от рецепта, тесто готовится в течение ____ - ____ и более часов.

Тесто





Поиграем? Найдите ВИДЫ бездрожжевого теста.

1. _____

2. _____

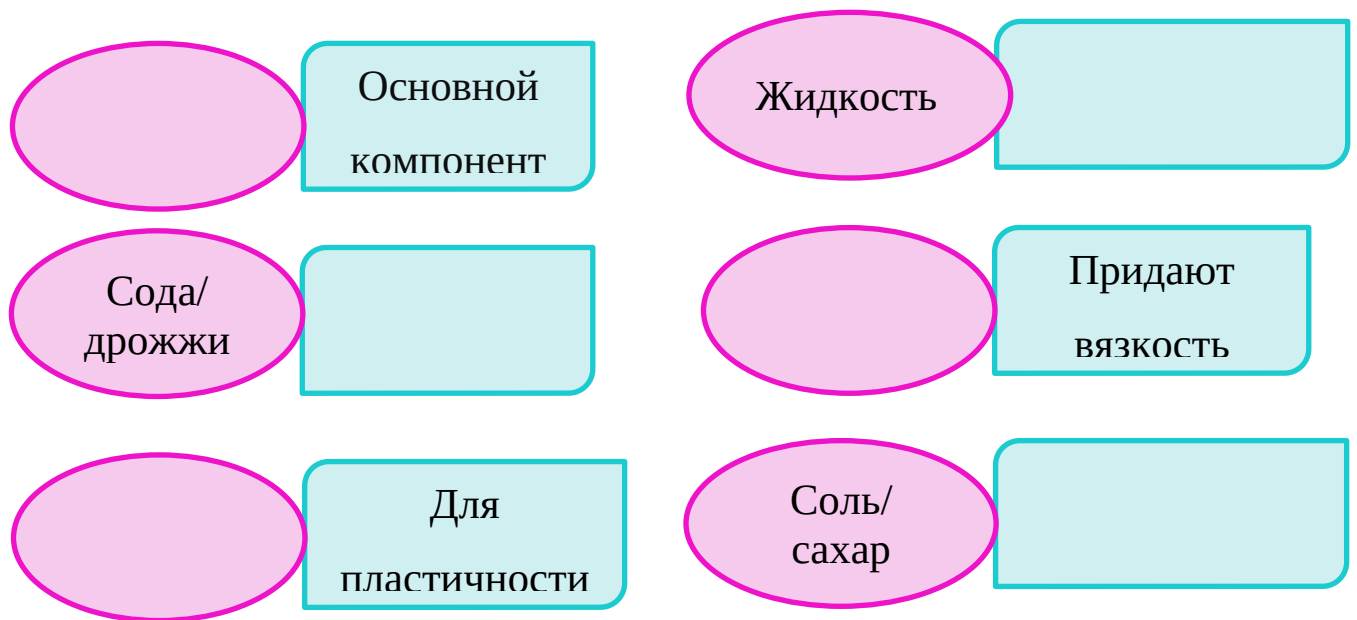
3. _____

4. _____



Щ	В	С	Е	О	Н	Е	О	Л	С
К	В	Ь	Л	Ё	Й	Ч	Ф	Ф	Ъ
Б	Ы	Й	Р	Ъ	Б	Х	Ц	У	Й
П	Р	П	Е	С	О	Ч	Н	О	Е
Т	Т	Е	Н	Ы	Ц	Х	Т	Б	С
О	Д	К	С	Н	Ж	П	Г	С	Ш
Ч	Э	Я	Ъ	М	Ф	В	Ц	А	А
Е	О	Н	Т	И	В	К	С	И	Б
П	Ю	Я	Т	Ю	О	Ф	Э	Щ	Ч
Ц	Л	З	А	В	А	Р	Н	О	Е

Составляющие теста, их значение



Восстановите пословицы, подставив слова, которые вам предлагаются ниже.

1. Хлеб - _____,
вода- _____.
2. _____ обед,
когда _____ нет.
3. _____ ни куска,
так и в горнице _____.



ПРИЛОЖЕНИЕ 12

Органолептическая оценка качества чая

Задание: провести органолептическую оценку качества чая черного байхового.

1. Для определения органолептических свойств навеску чая 3 г заварите свежей кипящей водой (125 мл) в фарфоровом чайнике.

✓ При оценке нескольких образцов черного байхового чая необходимо придерживаться следующих правил: чай всех образцов заваривают одновременно одинаковым количеством воды и соблюдают одинаковую продолжительность заваривания.

Оценку настоя проведите через 5 минут: слейте чай в чашку так, чтобы не попали чаинки. Установите качество чая по вкусу, аромату, отмечая полноту, степень выраженности и терпкость, а также наличие посторонних привкусов и запахов, не свойственных чаю. Аромат чая образуется в первые 1,5-2 минуты после заваривания и определяется сразу же после сливания настоя.

Для определения вкуса чая отпейте глоток чая. Перекатывая его во рту, не проглатывая, постарайтесь воспринять вкусовые ощущения. Терпкость и полнота вкуса свидетельствуют о высоком содержании экстрактивных веществ и высокой Р-витаминной активности чая.

Цвет разваренного листа определяют после высыпания его на крышку чайника.

Сопоставьте результаты исследований в сравнительной таблице, дайте заключение о соответствии товарного сорта исследуемых образцов заявленному на упаковке. Заполните таблицу 1 по результатам исследования.

Таблица 1 – Характеристика органолептических показателей черного чая

Наименование показателей	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
название, марка					
№ стандарта					
внешний вид					
аромат и вкус					
настой					
цвет разваренного листа					

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

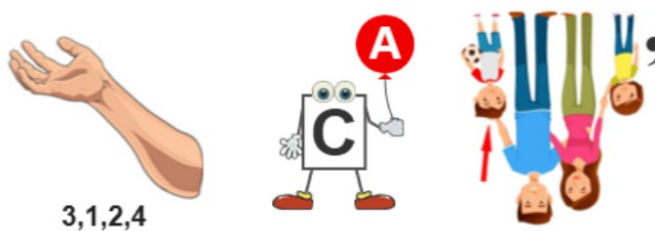
Виды французской выпечки

Задание: разгадайте ребусы.

1)



2)

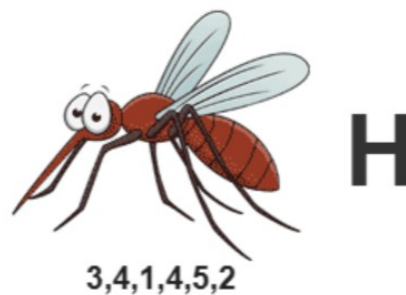


3,1,2,4

3)

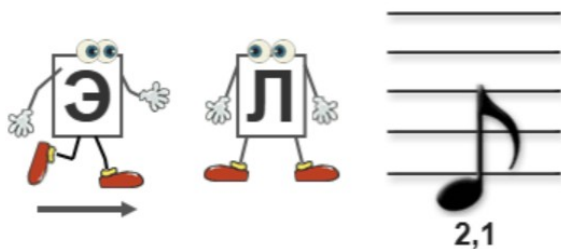


4)



3,4,1,4,5,2

5)



6)



5,6,1,3,6

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

Система поощрений за выполнение заданий по программе «Любопытный повар»

№	Учащиеся	Стикеры
1	Абильев Семён	
2	Безик Никита	
3	Груба Екатерина	
4	Исаев Леонид	
5	Молоков Арсений	
6	Порохина Дарья	
7	Седых Тимофей	

8	Сокол Дмитрий	
---	---------------	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 15

Анкета на определение интереса к профессии «Повар, кондитер»

Цель: определить заинтересованность ребенка к профессии «Повар, кондитер».

Инструкция: на каждый вопрос выбрать один из представленных вариантов ответов. На вопрос №3 дать развернутый ответ.

ФИ: _____

Класс: _____

1. Посещали ли вы занятия по внеурочной деятельности по программе «Любопытный повар»?

а) Да б) Нет

2. Заинтересовала ли вас программа «Любопытный повар»?

а) Да б) Нет

3. Что вам понравилось больше всего на занятия?

4. Заинтересовала ли вас профессия «Повар, кондитер»?

а) Да б) Нет

5. Рассматриваешь ли ты профессию «Повар, кондитер» как свою будущую профессию?

а) Да б) Нет в) Возможно

6. Определились ли вы с выбором профессии?

а) Да б) Нет

