*Володина Е.Н.,*

*педагог дополнительного образования,*

*МАУДО «Дом детства и юношества»*

*Г. Златоуст, Челябинская область*

**Аннотация.** Актуальность данной статьи состоит в том, что в ней показаны пути повышения качества образовательного процесса в учреждении дополнительного образования, направленные на подготовку обучающихся к выбору профессии, на примере реализации дополнительной образовательной программы «Хозяюшка». Статья может быть полезна широкому кругу педагогов, реализующих программы социально – педагогической направленности.

**Профориентационная работа, как фактор мотивации для занятий в объединении «Хозяюшка»**

В современном обществе все чаще встает проблема подготовки подрастающего поколения к будущей самостоятельной и профессиональной жизни. Федеральный закон **от** **31**.**07**.**2020** г. № 304-ФЗ. О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся, ориентирован на трудовое обучение.

**Профессиональная** **ориентация**, **профориентация**, выбор профессии или ориентация на профессию (лат. professio — род занятий и фр. orientation — установка) — система научно обоснованных мероприятий, направленных на подготовку молодёжи к выбору профессии (с учётом особенностей личности и потребностей народного хозяйства в кадрах)...

Цель :

1.Формирование у обучающихся первоначальных профессиональных интересов и намерений.  
2. Формирование интереса и любови к миру кулинарии, искусству приготовления пищи.

3. Формирование интереса к сложному и интересному труду повара, кондитера, технолога.

4. Развитие трудолюбия, самостоятельности, способности преодолевать трудности при овладении профессиональными навыками, целеустремленность и настойчивость в достижении результатов труда.

Задачи:  
1. Сформировать  у обучающихся ценностное отношение к выбранной профессии, к труду и творчеству , трудовым достижениям.  
2. Помочь осознать приоритеты нравственных основ труда, творчества.  
3. Развить познавательную активность обучающихся, стремление  участвовать в мероприятиях «Дома детства и юношества».

«Если вы удачно выберете труд и  
вложите в него всю свою душу, то  
счастье само вас отыщет…»

(К.Д.Ушинский)

   Трудовому воспитанию, как важному фактору формирования личности всегда уделялось большое внимание.

В содержание программы «Хозяюшка» заложен основной вектор образовательно - учебного процесса, раскрывающий следующие аспекты учебного материала: основы физиологии питания, основы кулинарии, культуры поведения за столом, в гостях, в общественных местах, правил хорошего тона, знакомство с традициями русской кухни и кухни разных народов, воспитание ответственного отношения к труду и результатам труда, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Считаю, что интерес и уважение к профессии следует воспитывать с первых дней учебы, осуществляя профессиональное воспитание на занятиях теоретического и практического обучения, во внеклассной работе. Каждое занятие сопровождаю примерами из жизни. Необходимо рассказывать обучающимся о будущей профессии так, чтобы у них не возникало сомнений в правильности выбора. Беседа позволяет определить эмоциональное состояние подростка и настроить участников программы на ее положительное восприятие  
**Ознакомление учащихся с профессиями** повара, кондитера, технолога, создает **основу**, фундамент для последующей профессиональной подготовки ( презентации о профессии, виртуальные экскурсии в предприятия питания, тестирование). Какие мероприятия способствуют воспитанию ценности профессий?  
Я предлагаю некоторые из них.  
Беседа: «Повар: мастерство и вдохновение»  
Повар – кондитер - это интересная профессия, требующая от человека творческих навыков и последующего их развития.  
**Обязательное условие занятий изучение основ рационального питания, соблюдение санитарно-гигиенических** требований. Одно из правил санитарии и гигиены приготовления пищи – личная гигиена, наличие спецодежды: фартука и колпака, а также сменной обуви. Подготовка, содержание и уборка рабочего места, посуды, инвентаря, безопасность пищи. Пример известные кулинарные школы во Франции (трудовое воспитание). В процессе освоения содержания программы, практических занятий обучающимся предлагается возможность самореализации при планировании своей деятельности **при приготовлении того или иного блюда**. Развивается экономическое мышление, навыки труда, планирования и самоконтроля. Изучаются рецептуры блюд на профессиональной основе. На практических занятиях для обучающихся предлагаются профессиональные проблемные

ситуации, кулинарные секреты, советы. На занятиях присутствует командный дух, взаимовыручка, помощь и соревновательная атмосфера, что способствует ситуации успеха на занятии.

  В чем же заключается творчество повара?

**Эстетика – наука о прекрасном**. Эстетическое воспитание в учреждении дополнительного образования - это привитие учащимся хороших вкусов, правильных понятий, взглядов и суждений. Эстетическое воспитание - это формирование определенного эстетического отношения человека к действительности (сервировка стола, оформление и приготовление блюд, цветовая палитра). Эстетическое воспитание сопрягается с нравственным воспитанием, т.к. существует единство между эстетическими и этическими ценностями. Красота выступает как один из регуляторов человеческих взаимоотношений, способствуя тому, чтобы они становились в полной мере человечными. Благодаря красоте люди интуитивно тянуться к добру еще до того, как идея добра будет осмысленно воспринята их моральным сознанием.  
Существенную роль в воспитании уважения к выбранной профессии играют **традиции нашего учреждения**. Большое впечатление производит на обучающегося проведение праздников «Конкурсы юных кулинаров», мастер-классы, выставки и другие. Главнейшим фактором в воспитании является авторитет педагога дополнительного образования, на котором лежит основная ответственность за профессиональную подготовку обучающихся . Важнейшая задача педагога – привить обучающемуся любовь к профессии, уважение к труду.  
Философ древности Платон говорил, что сила магнита передается от железа к железу подобно тому, как муза передает вдохновение через поэта чтецу и слушателю. Вот так и **вдохновение педагога**, их педагогическое мастерство и золотые руки, воздействуют на обучающихся. Поэтому главное в деятельности педагогов – **поиск нового в обучении**, только совместные размышления над изучаемым и показ рабочих приемов . Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.  
Так, например, при изучении тем «Блюда из мяса», «Блюда из рыбы» особое внимание уделяю внешнему виду полуфабриката. Чтобы была правильная форма изделия, красивая панировка. Ну, и конечно же, как результат должно быть оформлено блюдо (презентация). Показываю учащимся, как делать небольшие фигурки и цветы из овощей и фруктов, как можно выкладывать мозаику из ломтиков продуктов. Можно декорировать блюдо не только затейливыми узорами и композициями с тщательным подбором продуктов по форме и цвету (например, сочетать самый темный цвет, самый светлый и не забыть про нейтральные тона), но и забавными изделиями - ежиками, петушками, бабочками, грибками и т.д., которые так нравятся детям. Все это вызывает интерес у учащихся, и стремление к лучшему.  
Задача эстетического воспитания заключается в том, чтобы обеспечить учащимся развитие образного мышления и активного проявления их творческих способностей. Так, одному из моментов эстетического воспитания, как внешний вид учащихся, я уделяю особое внимание. Спец. одежда должна соответствовать всем санитарным и эстетическим требованиям: чистая, отутюженная. Даже небольшая отделочная деталь на форменной одежде придает красивый эстетичный внешний вид.  
Ребята приглядываются ко всему, что их окружает, гораздо внимательнее, чем это предполагают многие взрослые. Их пугает и отталкивает все безобразное. И мне кажется, что надо очень бережно охранять это живущее в детях представление о красоте.

**Немаловажную роль играет и научная организация труда (НОТ**). НОТ - это комплекс организационных и хозяйственно -экономических мероприятий с помощью которых можно более рационально организовать труд учащихся и на этой основе достичь более эффективных результатов работы при наименьших затратах времени, сил и средств. Поэтому, считаю не лишним напомнить учащимся о правильной организации труда (С какой стороны должны находиться инструменты, а где продукты? каким инструментом нужно пользоваться, как пользоваться и т.д.)  
И основное. Каждое блюдо должно привлекать внимание не только содержанием, т.е. составом продуктов, вкусом, но и своим оформлением. От внешнего вида блюда зависит его усвояемость. Красиво оформленные блюда всегда привлекают внимание и возбуждают аппетит.  
Красота дает ощущение праздника, радости жизни. Потому и важно декорировать блюда, даже если вы организуете домашний прием, который отличает непринужденная обстановка. Казалось бы, зачем украшать блюда для домашнего приема, если главное, чтобы их было достаточно. Холодные закуски из мяса и птицы, а также сыр просто нарезают. Масло подают в масленке целым куском, а не в виде ракушек, шариков и т.д. И салаты готовят без особых затей. Но без зелени никак не обойтись. А зелень замечательна не только тем, что полезна. Веточка петрушки, воткнутая в салат, отдельные листочки на ломтиках мяса и птицы - вот и украшение. И оно не требует дополнительных затрат ни времени, ни сил, а настроение поднимает.  
**Программа объединения «Хозяюшка» направлена на воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности.**

Воспитание является неотъемлемой частью процесса социализации, развития личности.

Одним из видов творческой активности воспитанников является приготовление изделий по рецептам, самостоятельно подобранными детьми из различных источников. Такие занятия лучше приурочить к воспитательным мероприятиям: КВН, День именинника, начало и окончание учебного года, праздники: «Международный женский день, День защитника Отечества, Новогодние праздники и т. д.

В течение учебного года воспитанники проводят выставки с дегустацией для ребят и педагогов, в процессе подготовки которых детям ещё раз представляется возможность пофантазировать, использовать декоративные качества различных продуктов питания, согласно тематике сервировать выставочный стол, например, интересно оформить блюда из овощей, бутерброды и другое на заданную тему: «Овощное ассорти», «Мой любимый десерт», «Ой, блины, мои блины, вы, блиночки мои» и др. В дни школьных каникул с воспитанниками проводятся игровые мероприятия. Это расширяет их кругозор, способствует ориентации в выборе профессии, даёт возможности использовать полученные знания в самостоятельной творческой деятельности.

**Технология педагогической поддержки** также предполагает создание ситуации успеха. «Часто ли мы хвалим своих воспитанников? Какие при этом используем слова?».

Чтобы напомнить вам их, предлагаю памятку: "**Множество способов сказать «Ты – молодец!».**

Достаточно широкое распространение в практике нашей школы получила **здоровьесберегающая технология.**

**Воспитательный результат**: результативность программы считается успешной при условии, если в конечном результате происходит формирование творческой личности подростка, умеющем проецировать полученные в ходе освоения программы знания и умения на деятельность. Приобретение ценностного отношения, публичного опыта, опыта взаимоотношений с разными возрастами участников программы, опыт наставничества, сплочения коллектива, чувства ответственности друг за друга, внимательного отношения к пространству.

**Считаю, что при выборе профессии необходимо учитывать индивидуальные желания, потребности, интерес к определенному виду деятельности.**Выбрать профессию по душе и овладеть ею – это большая удача для человека. Важно, чтобы с первых дней обучения дети осознали, что выбранная ими профессия открывает путь к достижению профессионального мастерства, перспективу для дальнейшего общеобразовательного и профессионального роста.

Список использованной литературы:  
1.Е.Ю. Пряжниккова, Н. С. Пряжникков . Профориентация.- М. : Академия. 2005. 496 с.  
2.И.Ю. Лянина, Т.Л. Служевский. Профессии работников сферы обслуживания. - М. : Академия. 2004. 272 с.  
3.Г.И. Кругликов. Воспитательная работа мастера профессионального обучения. - М. : Академия. 2008. 160 с.  
4. Евладова Е.Б., Логинова Л.Г., Михайлова Н.Н. Дополнительное образование детей: Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС

5.Дмитренко Т.А. Образовательные технологии в системе высшей школы /Педагогика

 6.Бархаев Б.П. Педагогические технологии воспитания и развития //Школьные технологии.

7. Беспалько В.П. Слагаемые педагогической технологии Болотова М.И. Организация семейного досуга в образовательной среде учреждения дополнительного образования детей: учебно-методическое пособие. Москва: Изд-во «Спутник +

8. Буйлова Л.Н. Современные педагогические технологии в дополнительном образовании детей

9.  Монахов В.М. Методология проектирования педагогической технологии (аксиоматический аспект) //Школьные технологии

10.<http://nsportal.ru>

11.<http://murzim.ru/nauka/pedagogika>

12.<http://yandex.ru/yandsearch?text>

13.<http://festival.1september.ru>

14.<http://works.tarefer.ru>

15.<http://www.moluch.ru>

16.<http://charko.narod.ru>