

Северное управление министерства образования и науки Самарской области
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской
области средняя общеобразовательная школа с. Девлезеркино
муниципального района Челно-Вершинский Самарской области

РАССМОТРЕНО На заседании МО Протокол № 4 от « <u>20</u> » <u>06. 2022 г.</u> Новикова Т. П.	ПРОВЕРЕНО Заместитель директора по УВР <u>/И. А. Прохорова /</u> ФИО <u>«28» 06. 2022г.</u>	УТВЕРЖДАЮ Директор ГБОУ СОШ с. Девлезеркино _____/Е. А. Белов/ ФИО Приказ № 373/1 от 30.06. 2022г.
--	---	---

Программа внеурочной деятельности
«Прикладные задачи в профессии повара-кондитера»

Составитель: Новикова Т. П.

с. Девлезеркино

2022 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Изучение курса «Прикладные задачи в профессии повар - кондитер» является важным этапом формирования необходимых навыков профессиональной подготовки. Знания и навыки, приобретаемые в ходе освоения теоретических и практических основ данного курса, позволяют значительно расширить и углубить систему знаний о применяемых математических методах в деятельности повара.

Цель курса: сформировать более адекватное представление о профессиональной деятельности и основных проблемах и трудностях, которые могут возникнуть в процессе работы повара, сформировать необходимые знания и умения для решения прикладных задач в профессиональной деятельности.

Курс занятий «Прикладные задачи в профессии повара - кондитера» предлагается для подготовки к изучению профессиональных модулей, где необходимо уверенно владеть математическими методами, а далее уметь применять их на производственной практике.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- **проанализировать** области применения математических методов в кулинарии;
- **выявить** проблемы применения математических методов в профессии повара - кондитера;
- **определить и проанализировать** уровень знаний по конкретным темам математики;
- **изучить** теоретические основы математических методов ;
- **освоить** умения и навыки математических методов;
- **применить** полученные знания и навыки при решении практических задач.

В результате освоения курса обучающиеся должны *уметь*:

- решать прикладные задачи в области кулинарии;

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области кулинарии

Учитывая особенности обучающихся, на занятиях отдается предпочтение активным коллективным методам работы. Например, при решении задач формируются дискуссии, в процессе которых происходит совместный с коллективом поиск решения задач. Рассматриваются задачи именно прикладного характера, связанные с деятельностью повара. Форма дискуссии может помочь решить еще одну острую проблему - умение вести диалог, иметь терпение к собеседнику, тем самым формируя основы этики, которые важно соблюдать в профессиональной

деятельности. Итоговые занятия проводятся в игровой форме, когда создается ситуация для решения практической задачи. Для создания реалистичной имитации условий работы повара - кондитера используются необходимые наглядности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Вычислительные действия

Проценты

Решение задач на проценты Составление

технологических карт Пропорции

Решение задач на пропорции

Чтение графиков

Задачи на логику и сообразительность

Площади геометрических фигур

Решение задач на вычисление площади с производственным содержанием

Решение задач на вычисление объема фигур

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН КУРСА

№ занятия		Наименование разделов, тем, занятий	Обязательная учебная нагрузка		Цели и задачи урока	Самостоятельная работа	Формы и методы контроля	Домашнее задание
			Кол-во часов	Тип занятия				
	1	Вычислительные операции	1	Комбинированный	Повысить интерес к предмету. Научить решать задачи с производственным содержанием.	Ведение конспекта, вычисления	Тест	Конспект
	2	Проценты	1	Комбинированный		Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Ответить на вопросы
	3	Решение задач на проценты	1	Урок актуализации знаний и умений		Ведение конспекта, решение примеров	Математический диктант	Решить примеры в тетрадях
	4	Составление технологических карт	1	Урок актуализации знаний и умений		Ведение конспекта, составления технологических карт	Устный опрос	Задание в тетради
	5	Пропорции	1	Комбинированный		Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Конспект
	6	Решение задач на пропорции	1	Урок актуализации знаний и умений		Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Решить задачу в тетради
	7	Решение задач на чтение графиков	1	Комбинированный		Ведение конспекта, построение графиков	Математический диктант	Конспект

	8	Задачи на логику и сообразительность	1	Урок актуализации знаний и умений
	9	Площади геометрических фигур	1	Комбинированный
	10	Решение задач на вычисление площади с производственным содержанием.	1	Урок актуализации знаний и умений
	11	Решение задач на вычисление объема фигур	1	Комбинированный
	12	Контрольная работа №17 «Задачи с производственным содержанием»	1	Урок контроля ЗУН

	Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Ответить на вопросы
	Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Конспект
	Ведение конспекта, решение примеров	Тест, взаимоконтроль	Решить задачу в тетради
	Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Конспект
	Выполнения контрольной работы	Контрольная работа	Ответить на вопросы

В ходе данного курса:

- **проанализирована** область применения математических методов в кулинарии;
- **выявлены** проблемы применения математических методов в профессии повара - кондитера;
- **определен и проанализирован** уровень знаний по конкретным темам математики;
- **изучены** теоретические основы математических методов (по тематическому плану);
- **освоены** умения и навыки математических методов (по тематическому плану);
- **применены** полученные знания и навыки при решении практических задач.

Возможные результаты курса:

- **выполнены** конспекты лекций по темам курса;
- **разработаны** алгоритмы решений практических задач в области профессиональной деятельности с применением математических методов;
- **разработаны** макеты (шаблоны-подсказки) применения конкретных методов для различных типов профессиональных задач;
- **разработка и защита** проекта решения одной профориентационной задачи, используя изученные математические методы.

ВЫВОД

На основании результатов данного курса **сформировано представление** о профессиональной деятельности и основных проблемах, трудностях, которые могут возникнуть в процессе работы повара - кондитера, **сформированы необходимые** знания и умения для решения прикладных задач в профессиональной деятельности повара.