

## **Аннотация к рабочей программе по курсу предпрофильной подготовки 9 класс.**

Данная программа составлена на основе нормативных документов:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования от 17 декабря 2010 г. № 1897(в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 29. 12. 2014 № 1644)
2. Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 31.03.2014 № 253 (в ред. Приказов Минобрнауки от 08.06. 2015 №576, от 28.12.2015 № 1529, от 26.01.2016 № 38, от 21.04.2016 № 459, от 29.12.2016 № 1677, от 08.06.2017 № 535, от 20.06.2017 № 581, от 05.07.2017 №629)
3. Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ с. Красноармейское
4. Учебного плана ГБОУ СОШ с. Красноармейское на 2019 – 2020 учебный год.

В настоящее время к числу наиболее актуальных вопросов образования относится обучение и воспитание всесторонне развитой личности.

Кулинария – самое древнее искусство, вряд ли кто-то сможет с этим поспорить. Но со временем, как и любое другое искусство, кулинария становилась сложнее, и в наше время приготовление какого-нибудь изысканного блюда требует уйму времени, огромный багаж знаний и немало дорогостоящих продуктов.

Введение предпрофильного курса «Чудо – повар Ешка» обусловлено постоянно неугасающим интересом учащихся к искусству приготовления пищи. Данный курс позволяет изучить учащимся свои возможности и потребности, соотнести их с требованиями, которые предъявляет им интересующая их профессиональная деятельность, сделать обоснованный выбор профиля в старшей школе. Курс «Чудо - повар Ешка» дает возможность начать подготовку к будущей трудовой профессиональной деятельности и в дальнейшем успешно выстроить профессиональную карьеру, адаптируясь к требованиям рынка труда.

Предпрофильный курс разработан на основе раздела «Технология приготовления пищи» программы «Технология» (вариант для девочек). Курс тесно связан и опирается на такие ранее изученные дисциплины, как биология, история, технология.

Программа курса предназначена для предпрофильной подготовки учащихся 9 класса общеобразовательной школы, с ориентацией на технологический профиль, так как в школе имеется класс с технологическим

профилем обучения. Особенность курса состоит в том, что его могут посещать не только девушки, но и юноши. Практика показывает, что юноши с интересом занимаются приготовлением пищи. Предложенный курс, включает материал, не содержащийся в базовой программе по технологии, содержит знания, вызывающие познавательный интерес к истории кулинарии, к необычным, изысканным блюдам.

**Цель курса:**

- ✚ Формирование у учащихся готовности к осознанному выбору профиля обучения в старшей школе.
- ✚ Создание условий для развития творческих способностей учащихся.

**Цель достигается посредством выполнения следующих задач:**

- Подготовить к осознанному выбору профиля обучения в старшей школе и в перспективе – будущей профессии.
- Ознакомить учащихся с особенностями профессии повар, кондитер, путями их получения.
- Расширить знания учащихся о правилах приготовления и оформления блюд.
- Воспитывать интерес к искусству приготовления пищи.
- Развивать творческие способности при оформлении папки «Чудо повара Ешки»