М.Г. Павлова

г. Звенигово

ГБПОУ Республики Марий Эл «Транспортно-энергетический техникум»

преподаватель дисциплин профессионального цикла

**ОСОБЕННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»**

Как может быть организовано профессиональное обучение школьников? В наше время дети взрослеют гораздо быстрее, чем тридцать-сорок лет назад. Поэтому многие из них уже в старших классах задумываются о профессии, заработке, будущем. И хотели бы получать специальность, обучаясь еще в школе. Сетевое взаимодействие школы и техникума является взаимовыгодным. Получение профессии в школе для некоторых учащихся становится первым шагом вхождения в трудовую производственную деятельность. Выпускники школы с рабочей квалификацией могут продолжить образование в средних или высших учебных заведениях с большей уверенностью в правильном выборе профессиональной деятельности [2].

В настоящее время «модными» профессиями для выпускников школ являются такие профессии как экономист, финансист, коммерческие специалисты в то время, когда имеется на рынке труда региона большая востребованность в специалистах разного профиля. Каким профессиям можно обучиться, еще не закончив школу? Их список определен в «Перечне профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513, с указанием кодов и присваиваемых квалификаций [1].

В ГБПОУ Республики Марий Эл «Транспортно-энергетический техникум» реализуется образовательная программа профессиональной подготовки по профессии «Повар» для старшеклассников.

Учитывая требования предприятий и организаций района, срок обучения по данной профессии установлен 7 месяцев. Учебная практика проводится в кулинарном цехе. Учебный план состоит из дисциплин: Кулинария, Товароведение пищевых продуктов, Организация производства на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятия общественного питания, Калькуляция и учет, Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, Профессиональная этика и психология в общественном питании, Охрана труда, Основы рыночной экономики. Особенностью учебного плана и учебных программ является глубокое изучение профессиональных дисциплин, что способствует профессиональному самоопределению учащихся. Формированию компетенций старшеклассников способствует учебная практика. Освоение учащимися таких предметов, как «Физиология питания, гигиены и санитарии», предполагает изучение правильной организации режима дня и питания школьников, понятие о рациональном и сбалансированном питании, а на уроках «Охраны труда» изучают способы оказания первой помощи. Все предметы и учебную практику преподаются педагогическими работниками и мастерами производственного обучения высшей и первой квалификационной категории.

По окончанию обучения и после прохождения квалификационного экзамена обучающимся выдают удостоверение по профессии «Повар». Выпускники мотивированы продолжить образование в вузах и средних профессиональных учебных заведениях, ведь этот документ является свидетельством первого достижения профессионального становления. Поварская деятельность требует особого таланта, в центре которого находится любовь к приготовлению блюд, и его раскрытию и развитию способствуют организации профессионального обучения. Повар должен обладать творческим воображением и хорошим вкусом. Повар**у** просто необходимы такие качества, как терпеливость, выносливость, наблюдательность и доброжелательность.

 Организация программы обучения очень эффективна, гибка и мобильна. Она позволяет учитывать требования времени, моментально перестраиваться, вносить изменения, оперативно отрабатывать новые знания, навыки, умения.

Итак, в чем же интерес школьников и их родителей в профессиональном обучении? Ребенок получает и основное среднее общее образование и приобретает профессию. И выходя из школы, он имеет Аттестат о среднем образовании и Свидетельство о полученной профессии рабочего с присвоением квалификации. И чем раньше ребенок определится с профессией, тем более прочным будет его социальное положение [3].

А где можно применить полученные знания? Ребенку необязательно, обучаясь в школе, искать   постоянную работу. Да и возможностей у него таких, скажем честно, крайне мало. Однако можно устроиться на сезонную работу, также в качестве ученика повара, замещать работников во время сезона отпусков. Приобретенный практический опыт бесценен.

Найти возможность получить профессию и практически ею заниматься можно всегда. Если искать. А под лежачий камень и вода не течет...

Если хотите, чтобы ваш ребенок всегда чувствовал себя востребованным, нужным, приносящим пользу, реализующим себя в настоящем, серьезном деле – помогите ему начать получать профессию уже в старших классах.

**Использованные источники**

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 [Электронный ресурс]/ Справочно-правовая система. Всегда актуальное налоговое, трудовое, гражданское законодательство РФ: кодексы и законы, нормативно-правовые акты, постановления правительства. — Контур.Норматив. – Режим доступа: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=339061>

# Булатникова Е. Профессиональное обучение школьников 14-18 лет [Электронный ресурс]/ Профориентация школьников. - Ноябрь 9, 2017. – Режим доступа: <https://prouchebu.com/professionalnoe_obucheniye_shkolnikov/>

## Зотова Н.В., СуровцоваЕ.И. Особенности профессиональной подготовки старшеклассников в условиях профильного обучения [Электронный ресурс]/ Международный студенческий вестник, 2016. - №3. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26088686>