

Реализация профориентационного  
образовательного курса

# «Мужчина на кухне»

в рамках  
внеурочной деятельности

Боровинская Ю.Н.  
Учитель технологии  
МАОУ «СОШ №41»



# В конце 2020–2021 года был проведен публичный опрос

Хотел бы ты научиться готовить вкусно и быстро, по-дом...

Публичный опрос · завершён

Да · 38

88.37 %

Нет · 5

11.63 %



Проголосовали 43 человека



# Профориентационный образовательный курс «Мужчина на кухне»

- Цель проекта: приобщить мужскую половину обучающихся к получению профессии повара.
- Проблема: юноши считают профессию повара не «Мужским» делом»
- Пути решения: проведение 30 мастер-классов по приготовлению пищи.
- Автор и руководитель проекта  
Мухамадеев Салават Мухамеджанович



# Учебный план Образовательного курса «Мужчина на кухне»

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Форма аттестации, контроля
		всего	теория	практика	
	<b>Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	Опрос
1.	Вводное занятие	2	2	0	
2.	Кухня. Оборудование кухни	4	2	2	
3.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	2	2	0	
	<b>Раздел 2. Салаты</b>	<b>8</b>		<b>8</b>	Дегустация
4.	Салаты «Оливье», «Солнечный»	2		2	
5.	Салат «Летний», салаты из моркови	2		2	
6.	Салат «Греческий», салат «Цезарь»	2		2	
7.	Салат «Крабовый», слоеные салаты	2		2	
	<b>Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка</b>	<b>10</b>		<b>10</b>	Дегустация
8.	Бутерброды	2		2	
9.	Тарталетки с начинками	2		2	
10.	Горячие бутерброды	2		2	
11.	Изделия из слоёного теста с начинкой	2		2	
12.	Пицца	2		2	
	<b>Раздел 4. Изделия из дрожжевого, слоёного, сдобного теста</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	Дегустация
13.	Пироги из дрожжевого, слоёного теста с начинкой из картофеля и мяса	2		2	
14.	Пироги из дрожжевого и слоёного теста с начинкой из капусты и яйца	2		2	
15.	Пироги из дрожжевого, слоёного теста с начинкой из рыбы	2		2	
16.	Пирожки	2		2	
17.	Пирожки сладкие печёные в духовом шкафу	2		2	
18.	Сладкие булочки	2		2	
19.	Торты бисквитные	2		2	
20.	Торты из слоёного, песочного теста	2		2	
	<b>Раздел 5. Гарниры</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	
21.	Гарниры из круп	2		2	
22.	Гарниры из макаронных изделий	2		2	
23.	Гарниры из овощей	2		2	
	<b>Раздел 6. Мясные блюда, супы</b>	<b>14</b>		<b>14</b>	Дегустация
24.	Блюда из фарша	4		4	
25.	Блюда из свинины и говядины	2		2	
26.	Блюда из курицы	2		2	
27.	Блюда из рыбы	2		2	
28.	Блюда из рыбы	2		2	
29.	Супы	4		4	
30.	Супы	4		4	
	<b>Раздел 7. Сервировка стола. Выставка, дегустация готовых блюд.</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	Дегустация
31.	Сервировка стола	2	2		
32.	Выставка и дегустация готовых блюд	4		4	
33.	Экскурсии на предприятия пищевой промышленности	2	2		
	<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>10</b>	<b>60</b>	



# Проориентационный образовательный курс «Мужчина на кухне»

## Дорожная карта:

1. Собрать команду юношей 9–11 классов.
2. Согласовать с администрацией школы финансирование и материальную базу для проведения курса
3. Провести мастер-классы по приготовлению блюд











# Софинансирование материальной базы проекта в рамках гранта поддержки гражданских инициатив Южного Урала



Фонд поддержки  
гражданских инициатив  
Южного Урала



[#грантыгубернатора74](#)

[#Мужчина на кухне](#)





Финансирование  
проекта







# Проориентационный образовательный курс «Мужчина на кухне»

## Перспективы развития проекта:

- Распространить опыт проведения курса на школы муниципалитета
- Разработать аналогичный проект на разновозрастные группы
- Разработать проект на женскую аудиторию
- Привлечь социальных партнеров из числа средних и высших профессиональных образовательных учреждений

