

## **Реализация вариативного модуля сервис-технологического направления "Сервировка стола и подготовка праздников" в МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №15"**

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 07.05.2018г. № 204 "О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года" задача обновления содержания и совершенствования методов обучения предметной области «Технология» является одной из первоочередных.

Являясь важным компонентом в системе школьного образования, предмет «Технология» открывает перед школьниками возможность применять знания из разных областей на практике и использовать их в проектной, конструкторской и технологической деятельности.

Разработка новой Концепции предметной области «Технология» позволила изменить подходы к преподаванию, обновить содержание и реализовать сетевую модель обновленного содержания.

Особенностью организации технологической подготовки в МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №15" является:

- обучение по единой, неделимой по гендерному признаку, содержательным линиям программе;
- сохранение в полном объеме базового содержания основной образовательной программы, всех тематических модулей;
- вариативное изучение модуля сервис-технологического направления "Сервировка стола и подготовка праздников".

Сегодня, как никогда остро стоит проблема сохранения и возрождения русских национальных традиций, правил сервировки стола, видов торжественных приемов, поведением за столом. В образовательной области «Технологии» уделяется немного времени на изучении таких тем. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в школе, закладывают установку для дальнейшей жизни. Актуальность программы «Сервировка стола и подготовка праздников» в том, что обучение учащихся направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Цели программы: создание условий для ознакомления с теми специальными знаниями и навыками, которые необходимы в практической деятельности, подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики и готовности к обоснованному выбору профессии с учетом своих склонностей и способностей.

Основой реализации данного вариативного модуля является практико-ориентированная деятельность, реализующаяся как на уроках так и через взаимодействие с социальными партнерами. В этом году мы заключили договор с кафе посёлка Скоропусковский, так как оно находится в шаговой доступности от школы и второй договор с рестораном «Русский дворик». Ресторан - заведение с повышенным уровнем обслуживания, имеющие несколько залов, например банкетный, это даёт больше возможностей для изучения материала по нашему направлению.

Данный вариативный модуль «Сервировка стола и подготовка праздников» рассчитан на 8 часов для учащихся 11 классов и включает в себя два раздела: «Сервировка стола», «Организация праздника и сервировка праздничного стола».

Уроки носят теоретический и практический характер, проходят в форме групповых занятий. Партнёры предоставляют нам помещение и оборудование для реализации практических занятий. Работники данных учреждений, организуют мастер-классы для обучающихся. Ребята учатся:

- различать столовые приборы и посуду, используемые для сервировки стола;
- складывать салфетки различными способами;
- накрывать столы в соответствии с меню;
- сервировать стол к обеду, ужину, чаепитию, соблюдая последовательность сервировки.

Четыре из восьми занятий прошли на базе кафе нашего посёлка. Ребята очень нравились такие уроки. Они с нетерпением ждали, когда пройдёт неделя и наступит следующий урок. Повысилась активная позиция и самостоятельность учащихся на занятиях. Ребята смогли ясно представить, каким образом и чему они учатся. Практические умения и навыки, вот существенный показатель продуктивности таких занятий.

По программе на апрель у нас были запланированы мастер-классы по темам «Стол-фуршет» и «Стол-банкет» на базе ресторана «Русский дворик». Цель этих мероприятий: дать понятия о том, как организовать стол-фуршет, праздничный стол, знакомить с особенностями подачи банкетных блюд. Но в связи со сложившейся обстановкой в стране, которую мы сейчас все переживаем, занятия перенесены.

И так, в ходе реализации модуля учащиеся получили углубленные знания и навыки по сервировке стола и подготовке праздников для успешного применения в практической деятельности. Модуль сформировал у школьников представление о специфике работы официанта. Ребята приобрели возможность самим организовывать семейные праздники. В ходе реализации программы учащиеся выполнили итоговые задания: проект «Организация семейного праздника» и практическую работу «Сервировка стола к чаю»

В планах:

- провести диагностику удовлетворённости родителей организацией и проведением занятий на базе сетевого взаимодействия школы и социальных партнёров;

- разработать экскурсионно-познавательные маршруты на близлежащие промышленные предприятия, с целью выявления интересов учащихся;
- разрабатывать программы дополнительного образования в рамках сетевого взаимодействия.

Вывод: тесная связь обучения с жизнью, с трудом, с практикой, должна являться ведущим началом образования и воспитания подрастающего поколения.