МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**внеаудиторного мероприятия**

**ярмарки-продажи «Зарисовки профессии «Кондитер»**

**посвященного празднику праздников «Пасха»**

специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»



с. Курсавка

2019г.

Методическая разработка предназначена для проведения внеаудиторного мероприятия в рамках творческого этапа Фестиваля «Профессиональный хит - парад», для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Материалы разработки могут использоваться преподавателями и мастерами производственного обучения технологического профиля для оптимизации учебно-воспитательного процесса в профессиональных образовательных учреждениях.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Курсавский региональный колледж

«Интеграл»

Разработчики:

Мокряк Е.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ КРК «Интеграл»

Поделякина Г.А., преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

Назарова Л.П., преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол № от « » 2019 г.

Председатель И. П. Гамоля

357070 Ставропольский край

Андроповский район

с. Курсавка, ул. Титова, 15

«Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Телефон: (86556) 6-39-83 6-39-80

Email: kurs\_integrall@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Пояснительная записка 4
2. Методика проведения мероприятия 5
3. План мероприятия 6

4. Структура мероприятия 9

5. Используемая литература 10

Приложения 11

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Профессия повар имеет свою многовековую историю и обширное географическое разнообразие. О первых профессионалах, зарабатывающих

таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. По мнению историков, **профессия кондитер** возникла ещё в Индии, жители которой, первыми узнав вкус сахара, стали из него готовить сладкие продукты. Рецепты изготавливаемых блюд хранились в строжайшем секрете, а кондитеры считались привилегированными работниками.

И в наши дни это одна из самых почётных и востребованных профессий. Любой из нас сможет приготовить что-нибудь съестное, но только в руках высококвалифицированного специалиста обычные продукты превращаются в произведения искусства, доставляя людям радость и удовольствие.

Внеаудиторное мероприятие «Зарисовки профессии «Кондитер» посвящено христианскому празднику Пасхи, что обусловлено актуальностью социального нравственного воспитания подрастающего поколения через нормы и ценности христианской культуры. «История последних лет вновь показала нам, что образование и воспитание должны идти рука об руку. Жизненно необходимо развивать в детях и подростках нравственное чувство, приверженность к исконным духовным ценностям, любовь к отечеству, его истории, культуре и языку, заботу о его будущем»,*–* сказал Святейший Патриарх Кирилл. Проведение внеаудиторного мероприятия в форме ярмарки - продажи кондитерских изделий пасхальной тематики способствует

решению поставленных задач.

**Методика организации и проведения**

Данное мероприятие проводится в рекреации актового зала колледжа, где вывешиваются плакаты изготовленные руками студентов, расставляются столы для демонстрации и продажи пасхальных кондитерских изделий. Принять участие в ярмарке-продаже могут все обучающиеся и педагогический коллектив колледжа.

Организация мероприятия предполагает наличие подготовительного этапа. Преподавателями и мастером п/о определяется тематика, формулируется цель мероприятия, определяются его задачи. Исходя из этого, подбирается методический материал, на основе которого создаётся сценарий мероприятия. Особое внимание уделяется техническому обеспечению.

Обучающиеся в рамках подготовительного этапа создают информационные плакаты о традициях праздника и находят рецептуру кондитерских изделий. В учебных кулинарном и кондитерском цехах обучающимися, совместно с преподавателями, разрабатывают технологические карты на продукцию, и здесь же изготавливают традиционные для праздника Пасхи изделия (куличи, расстегаи, пироги и т.д.).

Основной этап - предполагает ознакомление с традициями пасхального празднества. Праздничное настроение создают народные костюмы и «музыкальные заставки».

Завершающий этап - проба и распродажа кондитерских изделий.

**План внеаудиторного мероприятия**

**Тема:** «Зарисовки профессии «Кондитер»

**Цель**: активизировать интерес к традициям и обычаям празднования Пасхи на Руси через реализацию профессиональных компетенций.

Задачи:

образовательные:

- обобщение знаний и умений в области приготовления кондитерских изделий;

- формирование профессиональных компетенций по созданию кондитерских изделий;

- закрепление умений выкладки и представления готовых кондитерских изделий;

***развивающие:***

- развитие навыка самостоятельной работы обучающихся; умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения поставленных задач;

- способствование развитию абстрактного, наглядно - образного мышления;

***-*** побуждение интереса к обычаям наших предков;

- популяризация профессии повара, кондитера;

- развитие творческой активности, художественного мастерства;

***воспитательные:***

- воспитание духовно-нравственных качеств, уважения к традициям религиозных праздников в России и их осознание;

***здоровьесберегающие:***

- соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм и правил; ***методические:***

- совершенствование методики организации и проведения внеаудиторных мероприятий профессиональной направленности.

**Тип мероприятия**: внеаудиторное

**Форма проведения**: ярмарка-продажа

**Методы и приёмы:** словесный (рассказ, объяснение), наглядный (показ схем, образцов инвентаря), репродуктивный (работа по технологической карте.), практический, демонстрационный.

**Формируемые компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |

**10. Техническое обеспечение:**

* Сита.
* Венчики.
* Противни.
* Формы для выпечки.
* Формы для шоколада.
* Скалки.
* Ножи.
* Кондитерские мешки с насадками.
* Резцы для теста.
* Лопатки для перекладывания пирожных.
* Лопатка бордюрная.
* Кисточки для смазывания изделий.
* Кольцо для круглых тортов.
* Листы кондитерские двух бортовые и трёх бортовые.
* Формы кондитерские для кексов и тортов.
* Шаблон для нарезки бисквита на порции.
* Щипцы кондитерские.
* Лопатка кондитерская.
* Упаковочные коробки для готовых изделий.
* Электрический духовой шкаф
* Электрические плиты
* Сырье для изготовления изделий

Продолжительность мероприятия – 60 мин.

**Структура мероприятия**

1.Организационный момент (3 мин)

- обозначение цели и задач мероприятия, порядка его проведения

2. Основная часть (40 мин)

- представление пасхального празднества (см. Приложение 1, презентационное сопровождение «Пасха в России»);

- распродажа кондитерских изделий (сопровождение презентационным представлением специальности технолог «Немного о профессии»)

3.Заключительная часть (3 мин)

- подведение итогов мероприятия

**Список использованной литературы**

1. Яблоков И.Н.: История религий; в 2т Т1. Учебник/ В.В.Винокуров, А.П.Забияко, З.Г.Лапина и др.; Под общей редакцией И.Н.Яблокова.- 2-еизд.

-М.:Высш.шк.,-2014.

2. Яблоков И.Н.: История религий; в 2т Т2. Учебник/ В.В.Винокуров, А.П.Забияко, З.Г.Лапина и др.; Под общей редакцией И.Н.Яблокова.- 2-еизд.,-М.:Высш.шк.,- 2014.

3. Угринович Д.М. : Искусство  и  религия: Теоретический очерк.

- М.:Политиздат.-2013.

4. Сказкин С.Д.: Настольная книга атеиста.- М. Политиздат. -2015.

Информационные ресурсы Интернета

Приложение 1

**Сценарий**

**внеаудиторного мероприятия**

**ярмарки-продажи «Зарисовки профессии «Кондитер»**

*Звучит колокольный праздничный звон.*

*На сцену выходят ведущие в русских костюмах.*

**Ведущий 1:** Добрый день.  Сегодня в нашем колледже проводится мероприятие посвященное празднику праздников – Пасха.

Пасху прославляем, праздник начинаем.  
Вот и Пасха к нам идет,   
Праздник Светлый нам несет.  
Светит солнышко с небес,   
шумит вдали зеленый лес  
И гимн звучит: «Христос воскрес».  
Воистину Воскрес!   
**Ведущий 2:** Под напев молитв пасхальных  
И под звон колоколов  
К нам летит весна из дальних,  
Из полуденных краёв.  
**Ведущий 3:**  Вот и заканчивается долгий пост, наступает Пасха! Торжество из торжеств, самый главный праздник!

**Чтец:** Я знаю точно - Он воскрес!  
И знаю я не понаслышке.  
Прочла в одной чудесной книжке,  
В которой много есть чудес.   
Но это чудо, вам скажу,  
Под силу Богу одному.

Ведь только Бог Иисус Христос   
Страдал за нас и смерть понес.   
Но показав любви ученье,   
Христос воскрес! И воскресенье –   
Вот это чудо из чудес.   
Я знаю точно, Он воскрес!

**Ведущий 1:** Объявляет песню «Он Воскрес» в исполнении студенток группы Пк-26  
**Ведущий 2:**  История Пасхи своими корнями уходит в глубокую древность.

Примерно 5 тысяч лет назад иудейские племена отмечали ее весной как праздник отела скота, затем Пасху связывали с началом жатвы, позднее – с уходом евреев из Египта. Христиане же вложили в этот день иной смысл и отмечают его в связи с воскресением Христа.

Придя на Русь из Византии, христианство принесло и ритуал празднования Пасхи. Всю неделю, предшествующую этому дню, принято называть Великой, или Страстной. Особо выделяют последние дни Страстной недели: Великий Четверг – как день духовного очищения, принятия таинства, Страстная Пятница – как еще одно напоминание о страданиях Иисуса Христа, Великая Суббота – день печали, и наконец, Светлое Воскресение Христово.

**Ведущий 3:** Бог послал в этот греховный, развращенный мир Своего сына Иисуса Христа, чтобы спасти человече­ство от грехов и вечной гибели. Со дня Его рождения на земле наступило новое время. Даже наше летоисчисле­ние ведется от Рожества Христова.

**Чтец:**  Как сияют небеса

Высота и красота!

А по небу звонко скачет

Солнце, словно желтый мячик!

Ночью, чтоб не страшно было,

Звезды - россыпи алмазов,

Ha травинках ранним утром

Блещут росы перламутром.

И стоит, как удивленный,

Лес в своей листве зеленой.

Но откуда это диво?

Почему вокруг красиво?

Это Бог для нас с тобою

Праздник на земле устроил.

Бог рисует, как художник,

Белым – снег и синим – дождик.

Голубым, лиловым, красным

На лугу цветы раскрасил.

А на Бабочкиных крыльях

Вышил пестрые мантильи.

Каждой мошке, каждой пташке

Дал нарядные рубашки,

И, любуясь этим даром,

Будем Богу благодарны.

Он, кто создал мир чудесный.

Наш Отец, Отец Небесный!

**Ведущий 1:** Во Христово Воскресенье   
Веселится весь народ.   
Праздник светлый пусть   
В каждый дом скорей войдет.   
Скажут все «Христос воскресе!»   
Станет лучше на душе   
Будет каждый в праздник весел!   
Дорогу солнцу и весне!

**Ведущий 2:** Великий праздник Пасхи отмечается каждый год миллионами людей по всему миру. Все ходят друг к другу в гости, и обмениваются яркими и красивыми яйцами, вкусными куличами, угощают всех традиционными пасхальными блюдами.

**Ведущий 3:** Существуют особые игры, в которые в старину играли на Пасху и в пасхальную неделю юноши и девушки, дети и взрослые. Давайте и мы вспомним их и от души повеселимся.

**Конкурс 1**. «Катание пасхальных яиц»   
Ведущий собирает две команды по пять человек. Каждой выдается одно пасхальное крашеное яйцо. На расстояние 4-5 метров от каждой команды ставят стул.

Каждый участник должен аккуратно, не разбив яйцо, докатить его руками до стула, обойти стул вокруг и вернувшись назад, передать яйцо следующему члену команды. Та команда, все участники которой первыми прокатят яйцо, побеждает.

**Конкурс 2.** «Укрась пасхальное яйцо»

Участвует два человека, каждому из которых дается один воздушный шарик и наборы пасхальных наклеек. За минуту они должны украсить свой шарик – «яйцо» наклейками. Тот, кто наклеит их больше соперника, тот победил.

**Конкурс 3.** «Пасхальные подарочки»

На полу расставлены различные маленькие подарки-сувениры. Участвуют все желающие. Ведущий дает участнику пасхальное яйцо. Нужно прокатить его по полу, сбив любой подарок – это и есть приз.

**Ведущий 1:** В народе существовало множество примет и поверий на Пасху, правдивость которых даже не ставилась под сомнение:

- девушки, ни при каких обстоятельствах, не брали соль руками, чтобы руки не потели,

- умываться полагалось лишь водой с красного яйца, для того чтобы быть всегда цветущей,

- старались постоять на топоре, чтобы быть крепкой,

- рожденные в пасхальный период младенцы, будут всегда обладать

отличным здоровьем и будут во всём удачливы,

- набранная в пасхальную ночь из колодезя питьевая вода значилась магическая. Ежели ею взбрызнуть жилое помещение, тогда возможно удалить недобрые наговоры, нехорошие думы и прегрешения.

- в равной мере считали, что если в самые первые сутки Воскресения Христова покатать по периметру двора 1-ое снесенное в этот день птичье яйцо, то можно прогнать вон всякую нечистую силу.

**Ведущий 1:** Объявляет песню в исполнении студенток группы Пк-26.  
**Ведущий 1:** От души повеселились   
И немного притомились.   
Нам пора и отдохнуть   
И поесть пасхальных блюд.   
Ешьте пасху, расстегаи,   
Угощайтесь пирогами   
Яйца крашеные есть   
Их так много, что не счесть.   
С пасхой светлой поздравляю   
И здоровья всем желаю.   
Я хочу поздравить всех   
И сказать: «Христос Воскресе!» 