ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ

БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ПРОВЕДЕНИЮ МЕРОПРИЯТИЯ, ПОСВЯЩЕННОГО ВОСПИТАНИЮ ЦЕННОСТНОГО ОТНОШЕНИЯ К ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**(для обучающихся первого курса)**

****

2017 г.

Автор: Панкратова Наталья Евгеньевна, методист ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

**Цели:**

1. Формировать у обучающихся первоначальные профессиональные намерения и интересы.

2. Развивать трудолюбие, самостоятельность, способность преодолевать трудности при овладении профессиональными навыками, целеустремленность и настойчивость в достижении результатов труда. **Задачи:**

1. Формирование у обучающихся ценностного отношения к выбранной профессии, к труду и творчеству человека труда, трудовым достижениям России и человечества.

2. Оказание помощи в осознании приоритетов нравственных основ труда, творчества.

3. Развитие познавательной активности обучающихся и стремления к участию в мероприятиях техникума.

**Форма проведения:** современные посиделки

**Целевая аудитория:** обучающиеся I курса

**Продолжительность:** 45 минут

*«Если вы удачно выберете труд и вложите в него всю свою душу,*

*то счастье само вас отыщет…» К.Д.Ушинский*

Профессия в переводе с латинского означает – (объявляю своим делом) – вид трудовой деятельности человека, который требует определенной подготовки и служит обычно источником дохода.

Все мы читали в детстве стихотворение В. Маяковского «Кем быть?», которое заканчивается словами: «Все работы хороши – выбирай на вкус!» - то есть в соответствии со своими желаниями. Формирование желаний, интереса к чему-либо начинается во время целевых игр в детстве и остается с нами всю последующую жизнь. Если человек выбрал профессию случайно и не находит удовлетворения в ней, то это вызывает утомляемость, нервные срывы, а в итоге моральное и материальное неудовлетворение приводит к общему расстройству здоровья. Согласитесь, что к каждой профессии должно быть призвание. Повар – кондитер – это художник, это мастер, создающий вкусные шедевры. Точно, конечно, нельзя сказать, кто же были первые повара-кондитеры. Возможно, индейцы племени майя, которые открыли удивительные свойства шоколада, а может быть, жители Древней Индии, сумевшие познать вкус тростникового сахара и готовить из него сладкие палочки.

Еще один интересный факт, что во время раскопок, проведенных в Египте, археологами были найдены «конфеты», основой для которых служили финики. Изготавливали их вручную. Древние китайцы, римляне и греки уже имели кулинарные книги, в которых насчитывались сотни тысяч рецептов. В Древнем Риме заниматься приготовлением блюд считалось модным и почётным делом. В XVI – XVII веке в Европе произошла «гастрономическая революция», вызванная появлением множества неизвестных продуктов. Немного позже, а именно – при дворе французского короля, повара стали числиться привилегированными слугами. Французские повара начали получать специальное образование. Кулинарное творчество занимало умы многих просвещённых людей.

Что же касается наших дней, то профессия повар-кондитер стала довольно популярной и занимает не последнее место в числе востребованных.

Многочисленные исследования показали, что на первом месте при выборе профессии обычно стоит престижность профессии. В переводе с французского слово «престиж» означает «авторитет, влияние, вес в обществе». И разве нескромно человеку желать этого? Повышенный интерес к какой-либо профессии и спрос на нее приходит к нам из самой жизни, поэтому мода точно отражает истинное распределение ролей профессиональных групп в обществе.

Как же наиболее точно выбрать из всех профессий одну - единственную? При выборе профессии необходимо учитывать индивидуальные желания, потребности, интерес к определенному виду деятельности.

Каждый человек мечтает стать счастливым, но в жизни далеко не все с уверенностью могут сказать, что избрали себе работу по призванию. Ошибки в выборе профессии случаются не так уж редко, и за каждой из них – разочарование, боль, моральная травма. По утверждению психологов, человек проводит на работе треть своей жизни. И если он правильно выбрал профессию, то в результате треть жизни получает удовольствие, а если нет, то просто мучается. Тяжко работать без удовольствия, свою профессию надо любить и относиться к ней уважительно.

Стоит задуматься над тем, что означает выражение «человек на своем месте». Вспоминая известную фразу из басни Крылова И.А. «Щука и кот», лишний раз убеждаемся в том, что люди издавна придавали большое значение призванию: «беда, коль пироги начнет печи сапожник, а сапоги тачать пирожник…»

Огромное значение в выборе профессии имеет возможность испытать свои силы в производительном труде по избираемой специальности. Взяв в руки инструмент и материал, молодой человек становится активным созидателем материальных ценностей. Только такой путь поможет ему точнее понять свое призвание.

Действительно, может ли человек обходиться без услуг поваров? Конечно, нет. Самое большое искушение для человека было, есть и будет – вкусная еда. Во время приёма пищи у человека вырабатываются гормоны радости – эндорфины и энкефалины. Человек чувствует себя по-настоящему счастливым. Хороший повар при царском дворе был просто волшебником. В современных ресторанах высококвалифицированный повар-кондитер – это визитная карточка заведения. У него свои кулинарные секреты, он приносит прибыль и сам при этом прекрасно зарабатывает.

Приходим к выводу, что профессия повар-кондитер востребована на рынке труда и не утратила своей современности.

Необходимо осознавать, что удачный выбор профессии является мощным стимулом для дальнейшего профессионального формирования молодого человека. Выбрать профессию по душе и овладеть ею – это большая удача для человека. Важно, чтобы с первых дней обучения обучающиеся осознали, что выбранная ими профессия открывает путь к достижению профессионального мастерства, перспективу для дальнейшего общеобразовательного и профессионального роста.

Интерес и уважение к рабочей профессии следует воспитывать с первых дней учебы, осуществляя профессиональное воспитание на занятиях теоретического обучения, в учебных мастерских, во внеклассной работе, различных кружках. Каждый урок должен быть насыщен примерами из жизни. Необходимо рассказывать о будущей профессии так, чтобы у них не возникало сомнений в правильности выбора. Существенную роль в воспитании уважения к выбранной профессии играют традиции техникума. В любом учебном заведении гордятся своими выпускниками, ставшими впоследствии мастерами производственного обучения, преподавателями. Большое впечатление производит на обучающихся проведение праздников «Посвящение в первокурсники», «Конкурсы по профессии», «Дни повара-кондитера», «Сладкие правила» и другие. Главнейшим фактором в воспитании является авторитет мастера производственного обучения, преподавателя, на котором лежит основная ответственность за профессиональную подготовку обучающихся. Мастер производственного обучения – центральная фигура в техникуме, и от него в первую очередь зависит уровень профессиональной подготовки обучающихся, их воспитанность. Самый мощный и надежный союзник мастера в воспитании обучающихся - их воспитанность.

Какие качества ценят на производстве? Неравнодушное, заинтересованное отношение к делу и труду.

Личная обязанность наставника, его аккуратность, демонстрация готовности сделать качественно любое дело являются для обучающихся наилучшим примером для подражания.

Россия всегда славилась своими умельцами. Известны тысячи примеров, когда сметливые русские мужики решали головоломки и задачи, удивляя западных специалистов. Да и сегодня наша страна не оскудела талантами и продолжает «поставлять мозги» в различные научные центры мира. Обществу нужны творческие люди с активной жизненной позицией. Их воспитание – непростой и не быстрый процесс, в котором формируются черты, становящиеся определяющимися для характера – патриотизм, широта взглядов, умение искать оптимальное решение. Патриот, который любит свою Родину, не будет бездумно, подчиняясь сиюминутным интересам, губить ее леса, реки, природу, безжалостно расточать богатство ее недр. Такой специалист будет искать варианты, наиболее приемлемые с точки зрения не только экономической выгоды, но и с позицией человека, заботящегося о том, что какое наследие он оставит потомкам. Покажите обучающемуся, как искать и находить резервы улучшения технологического процесса или, как усовершенствовать упаковку, направьте пытливую мысль обучающегося на поиск экономии – и через некоторое время это станет его привычкой, свойством натуры.

Важнейшая задача мастера производственного обучения – привить обучающемуся любовь к профессии, уважение к труду. «Дать человеку деятельность, которая бы наполнила его душу и могла бы наполнять ее вечно – вот истинная цель, живая, потому что цель эта – сама жизнь» (К.Д. Ушинский).

Философ древности Платон говорил, что сила магнита передается от железа к железу подобно тому, как муза передает вдохновение через поэта чтецу и слушателю. Вот так и вдохновение педагога и мастера производственного обучения, их педагогическое мастерство и золотые руки, воздействуют на обучающихся. Поэтому главное в деятельности преподавателей – поиск нового в обучении и воспитании. Никаких поучений и сентенций – только совместные размышления над изучаемым, показ рабочих приемов.

Какие мероприятия способствуют воспитанию ценности профессий?

Я предлагаю некоторые из них. Беседа: «Повар: мастерство и вдохновение». Повар-кондитер – это интересная профессия, требующая от человека творческих навыков и последующего их развития.

Хороший повар - как художник,

С палитрой фруктов, крема, роз,

Творит роскошество пирожных,

Знаток рецептов, вкусов, доз.

Он музыкант – хороший повар!

Создать из гаммы вкусовой

Концерт – на это, право слово,

Способен повар лишь большой.

Хрустящей корочки ваятель,

Жонглер, артист, колдун, нюхач,

Магистр-естествоиспытатель,

Великий фокусник, трюкач...

В поэзии кудесник слова

Кратчайший знает к Музе путь.

И как поэт, хороший повар

Откроет нам, в чем соль и суть.

Как кутюрье диктует моду,

Так повар, напустив туман,

Во вкусах делает погоду,

Ас кухни, истинный гурман.

А для голодного народа

В горячих белых облаках

Чревоугодию в угоду

Вершит обилье и размах.

Где только не работают повара! В огромных ресторанах и маленьких кафе, в заводских столовых и детских садах, в больницах и санаториях, на туристских базах и полярных зимовках… Нужны они и в вагонах-ресторанах на поездах дальнего следования, а еще – на разных кораблях: на роскошных и туристских лайнерах, на рыболовных сейнерах, на военных судах… Кстати, кухня на судне называется камбузом, а повара – коками. Всюду необходима людям эта профессия – повар!

Профессия повара очень интересна, но и очень трудна. Рабочий день повара начинается задолго до того, как в столовую или кафе придут первые посетители, а заканчивается гораздо позднее того, как последний из них покинет зал. Пришедших посетителей уже должны ждать готовые блюда, а в конце дня повар должен убрать свое рабочее место, сдать на хранение нереализованные продукты, списать остатки готовых блюд, если такие есть. На предприятиях питания производственные помещения, где готовят пищу, делятся на холодные и горячие цехи. В холодных цехах поддерживается температура, при которой не портятся сырье и готовые холодные блюда: салаты, закуски, десерты. А в горячем цехе жара от раскаленных плит, как на самом знойном южном пляже! Но вот раздеться «до купальника» нельзя: требования санитарии предписывают повару работать в спецодежде, напоминающей облачение хирурга: наглухо застегнутый чистый халат и колпак, полностью закрывающий волосы. Кстати, задумывались ли вы когда-нибудь о том, почему повар носит колпак, а не, например, косынку, которая могла бы защищать готовящуюся пищу от случайного попадания в нее волос? Да потому, что в горячем цехе в плотно прилегающем головном уборе, без воздушной прокладки, голова просто «сварится»! Правда в последнее время спецодежду поваров стали шить из специальных материалов, особо легких и позволяющих телу « дышать». А видели вы котлы, в которых варятся на предприятиях общественного питания супы, каши, компоты? Котлы эти надо передвигать, снимать с плиты, подносить к раздаче… Конечно, на современном предприятии многое механизировано, но и техника отказать может, а вот клиенту, зашедшему пообедать, отказать нельзя. Да, повар – это профессия не для слабых! А еще эта профессия – не для медлительных и неповоротливых. Лежит на поваре и большая моральная ответственность за здоровье и даже за жизнь людей, которые питаются на том предприятии, где он работает. Приходилось ли вам когда-нибудь дома отравиться какой-либо едой? Малоприятные ощущения! Но ошибка домашней хозяйки скажется только на нескольких членах ее семьи, а в общественном питании из-за ошибки повара некачественной продукцией может отравиться одновременно очень большое количество людей. Если же в пищу попадут особо опасные микробы, то это может вызвать целую эпидемию. Вот поэтому повар должен строго соблюдать требования санитарии и гигиены, быть очень чистоплотным, аккуратным и внимательным. Иными словами, неряхам и растяпам здесь не место!
Различные сложности в работе повара создает и концепция предприятия – то есть те принципы, по которым оно работает. В меню могут быть включены как готовые блюда, так и заказные. Готовые блюда готовятся заранее в таких количествах, чтобы хватило на весь рабочий день или на определенный период. Например, повар с утра варит в больших котлах несколько супов, которые затем остается только разлить по тарелкам. Чтобы супы оставались горячими, их держат на плите, установив нужную температуру, или же на раздаче используются специальные установки с подогревом, на которые и ставят котлы. Заранее готовится и большинство салатов, которые хранятся в течение дня в необходимых температурных условиях, выпекаются пирожки и пирожные. А вот заказные блюда готовят из подготовленных продуктов только после того, как клиент их заказал, и в том количестве, которое заказано. Простейшим заказным блюдом является обычная яичница: ведь нельзя же ее приготовить заранее в массовом количестве и потом разогревать перед подачей!

В чем же заключается творчество повара? Прежде чем стать столичным салатом или сверкающим глазировкой тортом, украшенным декоративным рисунком, разрозненные пищевые компоненты – мука, яйца, соль, сахар, сливочное масло, ванилин – в воображении повара совершают своеобразный полет, причудливо сочетаясь и переплетаясь в единой вкусовой гамме. Технология приготовления блюд как бы запрограммирована в его памяти. И чем богаче память и воображение, тем больше имеется у него этих программ. Но одних воображений и памяти недостаточно. Повар-кондитер должен владеть приемами наблюдения, сравнения, уметь выделять наиболее характерные особенности продуктов. Многие убеждены, что главное в кулинарии – иметь необходимые продукты и хороший рецепт. Однако опыт показывает: требуется совсем другое – знание кулинарной техники, методов, приемов. Как утверждает пословица, «нет плохих продуктов – есть плохие повара».

Рецептуры блюд и технология их приготовления на всех предприятиях питания тщательно выверены и должны соблюдаться очень строго. Здесь нельзя закладывать продукты или устанавливать температурный режим «на глазок», как дома. Для всего существуют свои нормы и правила, поскольку повар должен не только приготовить пищу качественно, но и отчитаться за использованные продукты. Однако и здесь почему-то блюда, приготовленные по одним и тем же рецептам, у одних поваров получаются вкуснее, чем у других! Есть в этом процессе какое-то «волшебное чуть-чуть», которое в любом деле отличает изделие мастера от изделия простого ремесленника. Известно и то, что вкусная еда может помочь избавиться от такого состояния, как депрессия, поэтому кондитеры, в какой-то степени, приравниваются к психотерапевтам или «целителям» человеческих душ.

Повар Вася очень ловко

Чистит ножиком морковку,

Сыр на крупной терке трет:

Взад-вперед да взад-вперед.

Суп мешает поварешкой

И толкушкой мнет картошку,

Режет ножиком укроп:

Вжик-вжик-вжик и в миску оп!

Получилось вкусно чтобы,

Лично с блюд снимает пробы.

Всё посолит, поперчит

И горчицей погорчит.

Профессионалы и VIP-мастера могут работать в престижных и популярных заведениях. Они участвуют в различных конкурсах, их труд ценится высоко.

Повар-кондитер должен любить свою работу, тогда все блюда будут приготовлены с душой и любовью. Но не каждый человек может стать поваром-кондитером, особенно если говорить о профессионалах. Эти люди имеют обоняние и тонкий вкус, наделены вкусовой памятью и творческим воображением. Путь к вершинам мастерства долог и труден!

Я НУЖЕН ВСЕМ

Есть разные профессии на свете.

Ну, скажем, космонавт иль капитан.

Но я за тех и за других – в ответе.

За тех, кто в космосе, кто вышел в океан.

Без нас нельзя ни выйти на орбиту,

И не покинуть гавань кораблю,

Профессий очень много знаменитых,

А я свою, негромкую, люблю.

Она нужна, как воздух, как вода,

И пусть она покажется невзрачной

Немногим или многим – не беда…

Кто знает вкус воды – простой, прозрачной!

Устанет человек – и нас ругает:

На поваре сошелся клином свет…

Так вкус воды прозрачной замечают,

Когда ее в достатке рядом нет.

Я у плиты – едва заря займется,

И день-деньской, как белка в колесе,

И хоть «спасибо» трудно достается,

Я нужен всем. И это знаю все. В.Дубинин (выпускник техникума)

ПАМЯТКА ПЕРВОКУРСНИКУ

Дорогие друзья! В день поступления в Старооскольский техникум технологий и дизайна вы становитесь кандидатами в славный рабочий класс! Помните, что современный рабочий – это высококвалифицированный мастер своего дела, отдающий все силы, энергию и творчество своей профессии! Пусть дело, которое вы выбрали сегодня, будет главным в вашей жизни! Берегите свою честь, честь семьи, честь коллектива Старооскольского техникума технологий и дизайна, честь нашего города Старый Оскол! Настойчиво овладевайте своей профессией, помните, что производственный план – это закон, его выполнение – долг, перевыполнение – честь! Бережно относитесь к инструменту, мебели! Знайте, что каждая рабочая профессия требует физической выносливости и ловкости. Активно занимайтесь физической культурой и спортом! Активно участвуйте в общественной жизни техникума! Помните, что добрая слава и честь нашего коллектива зависят от твоей культуры поведения, трудовой дисциплины и трудолюбия!

ПЛАН (примерный) работы кружка «Профессия»

Основные задачи: развитие интереса к специальности, любви к выбранной профессии; углубление и расширение знаний студентов об особенностях, тонкостях профессии; воспитание стремление практически овладевать мастерством.

Реализуемые мероприятия:

- Кураторские часы;

- «Посвящение в студенты»;

- «Посвящение в профессию «Повар-кондитер»;

- «Азбука повара-кондитера»;

- «Профессиональный ринг»;

- «Мастер-класс по профессии «повар-кондитер»;

- Выставка изделий «Качество моей продукции»;

- Анкетирование «Почему я выбрал профессию повар-кондитер»;

- Конкурс сочинений: «Вкус моей профессии».

ВИКТОРИНА

Вопросы:

1. Что в старину «вторым хлебом» называли? Точнее, какой овощ?

А) свекла;

Б) репа;

В) капуста

Подсказка: «Кругла, а не месяц, желта, а не масло, с хвостом, а не мышь!» Что это? (репа). Кстати, крестьяне этот «второй хлеб» хранили в сыром виде чуть ли не всю зиму. Не спеша, после снятия урожая через 2-3 недели обрывали с репы всю зелень. Плоды укладывал в кадку из-под соленых огурцов или капусты. Но не валили валом. Прежде насыпали песок, потом аккуратно – слой репы и т.д.

2. Про какие щи крестьяне, сердясь, говорили: «Щи, хоть кнутом хлещи?

А) крапивные;

Б) на рыбном отваре;

В) пустые, т.е. без мяса.

И верно, коли в пост – то и хлебай себе пустые щи на здоровье, а коли по бедности – весь год, как тут на щи не осерчать?

3. Сколько видов каш готовили русские крестьяне в 17 веке (при царе Алексее Михайловиче)?

А) не менее 10;

Б) более 20;

В) более 50.

Более 20. Что же это за каши такие? Были каши царские, а были и простые, крестьянские. Наверное, слышали про тюрю? Самая крестьянская пища. Приготовить ее проще простого. Взять квас, можно молочную сыворотку, или родниковую воду. Покрошить туда зачерствевший хлеб, луковицу, добавить туда растительного масла, соли… И такая еда была просто незаменима в сенокосную пору. Настоящая государственная каша.

4. Сколько видов пирогов пекли тогдашние хозяйки-мастерицы?

А) не менее 10;

**Б) не менее 20;**

В) не менее 50.

5. Представьте, праздник кончился, хозяева устали, или спать охота, а гости шумят, не расходятся. Как тут быть? Как намекнуть, что де пора и честь знать? Только помните, что мы сейчас в Древней Руси.

А) культурно раскрыть двери настежь;

Б) спеть песню вроде «колыбельной»;

В) выдать на прощанье пряник «разгоняй»;

Правда, хорош обычай! Когда с пряником-то провожают! Вежливее как-то. Оно и приятно, в старину гость был свят и неприкосновенен. Обидеть гостя считали за верх неприличия. О гостеприимстве говорилось еще в Ветхом завете. Старец Авраам со своей женой принял в свой шатер трех путников, успокоил их. И получил за это благословление. Ведь под видом путников принял самого Бога.

6. Какой из русских праздников получил в народных поговорках такие яркие эпитеты, как «честная», «широкая», «веселая»?

А) троица;

 Б) пасха;

В) масленица.

Масленица – один из самых веселых народных праздников. К ней, к Масленице, лучше всего шла поговорка: «Красна изба углами, а масленица – пирогами» И верно, тут даже бедняк гулял на широкую ногу. Недаром, и по сей день, как услышим: «живет, что сыр в масле катается», или еще: «Не житье, а масленица» - сразу понимаем, о чем тут речь.

Список использованной литературы:

1. Е.Ю. Пряжникова, Н. С. Пряжников. Профориентация.- М.: Академия. 2015. 496 с.
2. И.Ю. Лянина, Т.Л. Служевский. Профессии работников сферы обслуживания. - М.: Академия. 2004. 272 с.
3. Г.И. Кругликов. Воспитательная работа мастера профессионального обучения. - М.: Академия. 2008. 160 с.