Министерство образования Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Курсавский региональный колледж «Интеграл»

**Методическая разработка внеаудиторного мероприятия**

**на тему: «Профессия повар: история и современность»**

для обучающихсяI курса

специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»



с. Курсавка

2020 г.

Методическая разработка предназначена для использования в образовательном процессе мастерами производственного обучения и классными руководителями в качестве пособия для проведения внеаудиторных мероприятий с обучающимися обслуживающего профиля.

Организация-разработчик: ГБПОУ КРК «Интеграл»

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

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

Протокол № от « » 20 г.

Председатель О.В. Сологубова

357070 Ставропольский край,

Андроповский район,

с.Курсавка, ул. Титова, 15

тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83

факс:6-39-79

*Мы славим дело наше трудное,*

*То дело, что попробуй заменить.*

*Ведь главная задача повара –*

*Людей всех вкусно накормить.*

*М.Родичев***.**

**Пояснительная записка**

Одной из главных форм внеклассной воспитательной работы был и остается классный час.

В средних специальных учебных заведениях классный час – это форма воспитательной работы классного руководителя, при которой студенты принимают участие в специально организованной деятельности, способствующей формированию у них системы отношений к окружающему миру.

Функции классного часа: просветительная, ориентирующая, направляющая, формирующая. Реализуя эти функции на классном часе, мы формируем у обучающихся навыки обдумывания и оценки своих поступков и самих себя, помогаем в выработке умелого ведения диалога и высказывания, отстаивания собственного мнения.

При подготовке и проведении данного мероприятия обучающиеся будут осуществлять поиск информации, анализировать и оценивать, работать в команде, нести ответственность за результаты работы своей группы, что отражено в требованиях ФГОС к развитию общих компетенций. Участие в классном часе будет способствовать пониманию сущности и социальной значимости своей будущей профессии.

Проведение классного часа со студентами I курса по теме «Профессия повар: история и современность» является актуальным, так как на этом этапе обучения все чаще тревожит вопрос правильного выбора профессии, определяются жизненно важные приоритеты.

Данное мероприятие будет способствовать привитию любви к профессии, формированию и развитию положительных установок на будущее.

Мероприятие проводится в игровой форме, что делает его динамичным и живым. Он содержит задания, ориентированные в основном на формирование общих и профессиональных компетенций.

Данная методическая разработка может быть рекомендована классным руководителям групп обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

Материалы разработки могут быть полезны мастерам производственного обучения, классным руководителям, воспитателям, педагогам дополнительного образования при подготовке и проведении внеаудиторных мероприятий соответствующей тематики.

**Методика организации и проведения мероприятия**

#  Методика подготовки и проведения внеаудиторного мероприятия, прежде всего, предполагает определение его содержания, которое в свою очередь зависит от целей и задач, возрастных особенностей подростков, их опыта.

Предварительная подготовка со стороны преподавателя включает в себя: определение образовательных, развивающих, воспитательных, здоровьесберегающих и методических задач, выбор методов и средств обучения, определение и обоснование формы мероприятия.

Информирование о предстоящем мероприятии происходит методом объявления.

Следующий этап – подбор материалов, необходимых для реализации мероприятия(литература, набор дидактического материала), написание сценария. Затем идет подготовка места проведения мероприятия, реквизита, раздаточного материала.

 В началевнеаудиторного мероприятия мастер производственного обучения мобилизует внимание обучающихся,определяет место и значение выбранной профессии в жизни человека.

При проведении данного внеаудиторного мероприятия используются различные методы и приемы: рассказ, игра, викторине, мастер-классе по нарезке картофеля,суть которого заключается в возможность реализовать свои профессиональные качества в реальной производственной деятельности, повысить уровень профессионализма и компетентности.Затем участникам мероприятия раздаются задания по продолжению поговорок и пословиц. Далее обучающиеся тестируются на вопрос правильности их питания.

В заключительной части мастер производственного обучения проводит анализ тестирования,подводит итог мероприятия и рефлексию.

**План внеаудиторного мероприятия**

**Тема: «Профессия повар: история и современность»**

Цель: осознание социальной значимости своей будущей профессии и формирование устойчивого интереса к ней.

Задачи:

1. **Воспитательные:**

- формирование умения работать в коллективе, находить компромиссы; - воспитание культуры поведения;

- повышение  интеллектуального и культурного уровня учащихся.

 **2. Развивающие:**

 - развитие творческих способностей, расширениекругозора студентов, их интереса к познавательной деятельности;

 - развитие коммуникативных навыков, умения эффективно взаимодейст­вовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы.

**3. Образовательные:**

-  развитие интереса  к профессии;

- формирование понятия  необходимости  изучения других  общеобразовательных предметов для получения  компетенций, необходимых для профессиональной деятельности.

**4. Здоровьесберегающи**е:

- повышение активности обучающихся на уроке;

- создание благоприятного морально-психологического климата в коллективе.

 5. **Формируемые компетенции:**

ОК 1.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 2. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 3. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 5. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

**Тип:** внеаудиторное мероприятие

**Форма проведения:**классный час

**Методы проведения**:словесный (тематическая беседа), частично-поисковый (пословицы и поговороки), самостоятельная работа (тестирование).

**Техническое обеспечение мероприятия:**

 - мультимедийное оборудование, раздаточный материал, подготовленные крупы, чашки.

Время проведения – 40 мин.

**Ход внеаудиторного мероприятия**

1. Вводная часть (2 мин)
	1. Приветствие

1.2 Проверка наличия обучающихся

1. Основная часть (35 мин):

2.1Вступительное слово мастера производственного обучения«Профессия повар: история и современность».(Приложение 1)

2.2Групповая игра «Кухонная утварь» (Приложение 2)

2.3 Викторина «Овощная» (Приложение 3)

 2.4 Моя профессия в пословицах и поговорках(Приложение 4)

 2.5Выполнение заданий:

- Мастер-класс « Отдели крупу» (Приложение 5)

- Разгадывание загадок и ответы на вопросы – задания.

(Приложение 6)

1. Заключительная часть (3 мин)

 3.1 Подведение итогов

 3.2 Рефлексия

**Список использованной литературы**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования: Учеб.пособие для сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 328с.
2. Зимин В.И., Ашурова С.Д., Шанский В.Н., Шаталова З.И. Русские пословицы и поговорки: учебный словарь: М.: Школа-Пресс,2017г.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с.
4. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 296 с.

5. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования / Н.А. Анфимова. – М: Издательский центр «Академия», 2015.

6. «Праздник диною в учебный год», С.В. Данилов, Л.С. Илюшин, КАРО, СПб, 2015

7. «Энциклопедия педагогических технологий», А.К. Колеченко, КАРО, СПб, 2016

Материалысайта « festival.1september

\

Приложение 1

**Вступительное слово мастера производственного обучения**

Мастер: Добрый день всем присутствующим на нашем мероприятии «Профессия повар: история и современность».

 Земля и потому еще щедра.

Что в мире существуют повара.

Благословенны их простые судьбы.

А руки как помыслы чисты.

Профессия у них - добра по сути.

Злой человек не станет у плиты.

Сегодня мы поговорим с вами о нашей профессии, о профессии Повар.

Повара кормят нас почти всю нашу жизнь, начиная с детского сада и школьной столовой.

Став взрослыми, мы питаемся в кафе, ресторанах и других заведениях общественного питания, где царит на кухне волшебник вкусов и ароматов – повар. Эта профессия имеет свою многовековую историю и обширное географическое разнообразие.

Повар – очень востребованная профессия – повсеместность точек общепита предоставляет много рабочих мест поварам. Освоить эту профессию сможет каждый человек, ведь приготовление пищи – это насущная необходимость человечества. Любой из нас сможет приготовить что-нибудь съестное, но только повар превратит результат своей работы в искусство.

**Ведущий 1:**Надеюсь, что каждый из вас пришел учиться на профессию повара по желанию, чтобы в будущем стать профессионалом своего дела.

Быть поваром великое призвание!

Быть поваром нелегкий труд!

Ведь это, согласитесь мастерство.

И блюдам поэтичные названия,

Дарить с восторгом восклицая каково!

Котлеты, блинчики, оладьи, зразы,

Супы, щербеты, кексы и борщи.

Быть поваром всегда же означало

Дарить шедевр вкуса и аромат еды!

**Ведущий 2:**Давайте узнаем, откуда пошла профессия Повар… и в этом нам помогут:

Студент:

Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это древнейшая профессия.

Можно предположить, что первые повара появились среди наших первобытных предков — когда человек понял, что жарить мясо на костре гораздо вкуснее, чем есть его сырым. Возможно, именно тогда в племени появился специальный человек, которому его собратья доверяли приготовление добытых на охоте животных.

Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры— гостиницы с обеденным залом и кухней.

В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны. Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

Повар в XXI веке стал другим — с профессионально отточенными движения​ми рук, буйной фантазией, которую он воплощает в своих блюдах, с тонким гастрономическим вкусом.

Сегодня профессия повара престижна и востребована на рынке труда. Ежегодно открываются десятки новых ресторанов и кафе, фестивали и кон​курсы кулинарного мастерства позволяют молодым специалистам развиваться профессионально.

**Ведущий 2:** Задумывались ли вы когда-нибудь, когда и откуда взялся поварской колпак?

Историю поварского колпака нам расскажет студент:

**История поварского колпака**, по некоторым данным, насчитывает несколько тысяч лет!

Рассказывают, что Генрих 8, обнаружив однажды в своей тарелке волос, попросту приказал снести с плеч владельца предположительный источник загрязнения. После чего сотрудники кухни при дворе Тюдоров как-то сразу пришли к выводу, что им срочно необходимы специальные головные уборы.

В старину считалось, что фасоны колпаков шеф поваров указывают на характер человека! Высокий и особо пышный колпак со сдвинутым назад навершием носил резкий и властный шеф-повар, а верхушка набекрень выдавала даже тирана и самодура. Непропорционально высокая поварская шапка на низеньком владельце подсказывала остальным, что перед ними выскочка и интриган.

**Ведущий 1***:*Профессия повар, по-своему, уникальна. Некоторые люди не воспринимают её такой, считая, что в поварском искусстве нет ничего сложного: надо просто соединить ингредиенты, а печь сама доведёт блюдо до кондиции. Многие считают: «Кто в наше время готовить не умеет? Любой человек смог бы работать поваром!» Однако это не так. В этом деле главное — талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда.

**-**Давайте сейчас выделим те качества, которыми должен обладать настоящий повар, мастер своего дела!

**Ведущий 2***:*И так! Объявляем турнир «Умелый повар»!!!

Прежде чем начать наш турнир, разрешите представить вам участников, которые представляют две команды, и конечно многоуважаемое жюри:

**Ведущий 1:**Приветствуем жюри и команды!!!

Чтоб профессией владеть,

В этой сфере преуспеть,

Надо очень постараться

И с душой за дело взяться!

**Ведущий 2:**Итак, первый раунд:

Уважаемое жюри, перед вами листы оценивания, каждый раунд оценивается в пять баллов. Командам по очереди предоставляется продемонстрировать название команды и девиз!

**Ведущий 1:**Перед началом турнира проведем жеребьевку:

Первым слово предоставляется команде №………

**Ведущий 2:**Молодцы ребята! А сейчас возможность представилась команде №...

Приложение 2

**Групповая игра**

 **«Кухонная утварь»**

Каждому командиру из команд достаётся по три карточки, на которой написано название одного кухонного инструмента, приспособления или посуды. Игрок должен рассказать для чего это используется так, чтобы игроки его команды могли отгадать о каком инструменте или посуде идёт речь. Если свои участники затрудняются с ответом, значит, возможность ответа переходит к другой команде. Побеждает та команда, которая правильнее и быстрее даст определение предмету.

*Например:* На карточке нарисовано сито. Игрок не называя нарисованный предмет, даёт ему определение. Это обруч с натянутой сеткой для процеживания, просеивания. Через него просеивают муку, а также можно протирать овощи.

*В приложение входит конверт с карточками, где изображено: (Вилка, сковорода, стакан, кружка, шумовка, дуршлаг, соусник, нож, термос, кастрюля, заварочный чайник, кувшин, тарелка).*

Участники вперед!!!!

Приложение 3

**Викторина «Овощная» С**ейчас мы посмотрим, сможете ли вы на ощупь угадать, какие овощи и фрукты находятся в этих коробках.

Выносятся коробки в которых лежит мешочек с продуктом.

*(овощи и фрукты: свёкла, морковь, картофель, лук, чеснок, яблоко, айва, груша и т.д.)*

Выигрывает команда, которая назовёт все овощи и фрукты правильнее и быстрее. За каждый правильно угаданный овощ даётся звезда.

Команде, набравшей большее количество звездочек, вручаются призы (маленькие шоколадки).

Приложение 4

**Моя профессия в пословицах и поговорках**

 И сейчас мы узнаем, какая из команд знает больше пословиц и поговорок.

Начинаем с команды «**…….»**

1.Было бы пшено, а каша будет.

2.Щи - всему голова.

3.Кашу маслом не испортишь.

4.Без масла и каша не вкусна.

5.Без соли и хлеба, худая беседа.

6. Даст бог день - даст и пищу.

 **Команда « …….»**

1.Где блины, там и мы.

2.У голодного хлеб на уме.

3.Хлеб - батюшка, вода- матушка.

4.Здоровы будем и хлеба добудем.

5.Первый блин всегда комом.

6.Дорог хлеб, когда денег нет.

7.Хлеб всему голова.

Приложение 5

**Мастер-класс « Отдели крупу»**

Так получилось, что в   рисовую крупу просыпалась фасоль. А вам нужно уже закладывать рис в кастрюлю. Нужно быстренько отделить фасоль от  рисовой крупы.

Каждой команде даётся крупа рисовая, которая смешалась с фасолью.

Учитывается чистота и быстрота участников.

*Для этого конкурса понадобится: миски с крупой, разносы и миски для отделённой крупы.*

Подводим итоги этого конкурса.

Приложение 6

**Мастер**: А пока наши участники работают, мы разгадаем загадки и ответим на вопросы – задания.

1). В середине века рыцари этот овощ носили на груди, как талисман. **(Лук.).**

2). Каких рыб называют «красными». ( **Горбуша, Форель, сёмга.)**

3). Этот вкусный жёлтый плод

     Прям из Африки плывёт,

     Обезьянкам в зоопарке

     Пищу целый год даёт. (**Банан.)**

4). Он похож на апельсин,

     С грубой кожей, сочный.

      Недостаток есть один-

      Кислый он уж очень…(**Лимон**.)

5).Этот фрукт как неваляшка,

    Одет в жёлтую рубашку.

     В саду покой нарушив,

     С дерева сорвалась ….(**Груша**.)

6). Она душистая такая,

      Мякоть сладкая!

      Полюбили мы отныне

      Королев поля…(**Дыни**)

7).Сидит на ложке, свесив ножки. (**Лапша**)

8).Что на сковороду наливают, да в четверо сгибают. **(Блины)**

9).Ей набили мясом рот,

   И она его жуёт,

   Жуёт – жуёт и не глотает,

  В тарелку отправляет. (**Мясорубка).**

10).Сама не ем, а людей кормлю. (Л**ожка).**

11).Я длинный и зелёный, вкусен я солёный,

      Вкусен и сырой. Кто же я такой. (**Огурец**).

12).Это вовсе не игрушка- Ароматная…(**Петрушка**).

13).Никого не огорчает, а всех плакать заставляет. (**Лук**).

14).Хоть чернил он не видал,

      Фиолетовым вдруг стал,

       И лоснится от похвал

       Очень важный… (**Баклажан**).

15).В огороде хоть росла,

      Знает ноты «соль» и «фа». (**Фасоль**).

16).Что вызвало бессонницу у принцессы. (**Горошина**).

17).Птица, попавшая в суп за свои раздумья. **(Индюк).**

Кто из зрителей отвечает на большее количество ответов, получает небольшой приз.**(Конфетку).**

**Мастер:**А теперь вернёмся к нашим участникам. Смотрите, как хорошо они справились с заданием.

Ведущая - Но вот и подходит наше мероприятие к завершению. Осталось подвести итоги турнира «Умелый повар».

И пока определяется команда- победитель. Хотелось бы вам прочитать стихотворение о профессии повар:

Белый фартук и колпак,

Сам зари румяней.

Догадаться нам пустяк,

Кто тут перед нами.

Целый день он у плиты

И зимой и летом.

Чтобы сыт был я и ты,

Жарит нам котлеты.

На плите кипят компот

И бульон прозрачный.

Накормить скорей народ-

Вот его задача.

Сыт шофёр и сыт солдат-

Значит, всё в порядке.

Сыт в ракете космонавт,

В детсаду – ребятки…

Не поверят, может, мне

Усмехнётся кто-то.

Нет нужнее на земле

Повара работы!

Итак, предоставляем слова жюри.

*Подготовить грамоты.*

Подводим итоги и награждения.

- Спасибо всем, кто принял участие в нашем турнире - Умелый повар. Самыми умелыми поварами становятся участники группы \_\_\_\_\_\_

Всем спасибо за внимание. Надеюсь, что наш турнир всем понравился.

*(Подготовить грамоты.)*

Приложение 5

**Рефлексия**

Трудолюбие и целеустремленность никогда не остаются незамеченными, они вызывают чувство уважения и радости. Все ваши высоты еще впереди. Нет сомнения в том, что вы добьетесь признания своего профессионализма не только в стенах колледжа. Главное - никогда не останавливаться на достигнутом.

А теперь давайте произнесем клятву поваров.

Вступая в ряды будущих профессионалов, обязуюсь и клянусь:

• Гордиться своей профессией «Повар». Клянусь!

• Соблюдать традиции профессии. Клянусь!

• Выучить наизусть все свои обязанности. Клянусь!

• Беречь свое здоровье, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Клянусь!

• Любить и уважать своих педагогов. Клянусь!

• Перенять от своего учителя все секреты будущей профессии. Клянусь!

• Стать профессионалом своего дела, мастером «Золотые руки». Клянусь!

• Получить диплом техника - технолога. Клянусь!

 • С честью нести звание выпускникаКурсавского регионального колледжа «Интеграл». Клянусь!

*На этом наше мероприятие подошло к концу.*

*Всем желаю удачи и процветания!*

**