

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДУВАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДУВАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
с. ВЕРХНИЕ КИГИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

VIII Всероссийский конкурс
«Моя лучшая методическая разработка»

Методическая разработка
внеклассного мероприятия
посвященного Международному дню повара

«Трудовые династии. Профессии моей семьи»

(для студентов по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

Разработчики: Валиева З.И.- преподаватель
профессионального цикла.

Пояснительная записка

В обучении и воспитании будущих квалифицированных специалистов самое главное результат. Результативность работы преподавателя, мастера производственного обучения напрямую зависит насколько он сможет замотивировать обучающихся к выбранной профессии. И в этом большую роль имеет степень применения в своей работе инновационных технологий, непосредственная цель которых это формирование профессиональных интересов, расширение профессионального кругозора и формирование профессиональных компетенций обучающихся. В связи с этим роль внеклассной работы непрерывно возрастает, так как эта работа способствует более тесному соединению теоретических знаний с практическими, обеспечивает развитие творческих способностей обучающихся с учетом их индивидуальных способностей, вырабатывает устойчивый интерес к выбранной профессии.

Проведение внеклассного мероприятия к Международному дню повара является актуальным, так как всех студентов тревожит вопрос правильного выбора профессии, ее значимость в будущем.

Молодость – это путь в будущее, который выбирает сам человек. Выбор будущего, его планирование – это характерная черта молодого возраста. Необходимо оказать консультативную помощь студенту, помочь в решении проблем, которые могут возникнуть у него в ближайшем будущем.

Данное внеклассное мероприятие проводится в интеллектуальной игровой форме, что делает мероприятие динамичным и живым, способствует привитию любви к профессии, формированию и развитию положительных установок на будущее. Содержит исторические моменты, угадывание загадок и пословиц на кулинарные темы, практические задания, ориентированные в основном на формирование общих и профессиональных компетенций.

Основная часть

План мероприятия.

Цели.

Воспитательная:

- ориентировать студентов 1-2 курсов на осознанный выбор профессии;
- осознание социальной значимости своей будущей профессии и формирование устойчивого интереса к ней;
- воспитание положительной мотивации, интереса к избранной специальности «Поварское и кондитерское дело», убежденности в ее востребованности.

Развивающая:

- развитие наглядно-действенного, практического мышления;
- зрительной и смысловой памяти, интеллектуальных чувств любознательности, стремления к новому, прогрессивному, удовлетворения от хорошо выполненной работы.

Обучающая:

- дать представление о ситуации выбора профессии;
- формировать представление о возможностях своих профессиональных намерений (профессиональное самоопределение обучающихся);
- способствовать формированию профессионально-важных личностных качеств будущего повара.

Задачи мероприятия:

- Сформировать понятие общественной значимости, развитие интереса к профессии повара.
- Сформировать понятие необходимости изучения общеобразовательных предметов для получения компетенций, необходимых для профессиональной деятельности.
- Повышать интеллектуальный и культурный уровень, расширить кругозор студентов.
- Раскрытие кулинарных, креативных способностей студентов.

- Популяризация профессии повара через конкурсno-познавательную программу.
- Развивать познавательную активность, творческое воображение и способности студентов, создавать ситуацию успеха.

Формируемые ОК и ПК:

Общие компетенции:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Учебно-материальное оснащение: мультимедийный проектор, презентация, столы, стулья, разделочные доски, ножи, набор продуктов, посуда, инвентарь, инструкционные карты.

Форма проведения мероприятия: конкурс- практикум.

Методы работы: наглядно-демонстрационный и практический

Продолжительность мероприятия: 45 мин.

Участники: зрители-студенты 1-2 курсов, участники конкурса - студенты 2-4 курсов.

Число участников: 45 обучающихся.

Возраст участников: 16-19 лет.

Место проведения: актовый зал

Методическая разработка внеклассного мероприятия посвященного Международному дню повара.

Преподаватель: Сегодня, 20 октября международный день повара. И мы все здесь присутствующие имеем к этому дню свою причастность. Потому что мы готовим специалистов этой отрасли. Казалось бы, профессия повар знакома всем. Юноши и девушки, оканчивая школу, мечтают о профессиях романтических и героических. Мало кто стремится стать поваром.

Повар и кондитер, очень почётные и востребованные профессии. Во все времена у всех народов были знаменитые повара, приводившие своим мастерством в восхищение современников. И чем большего мастерства достигает повар, тем более глубокие знания требуются от него.

Да, повар – профессия творческая. Настоящим поваром может стать только талантливый человек: Немножко художник, Немного музыкант, обладающий эстетическим вкусом, чувством цвета, гармонией. Нет такого места на земле, где бы ни пользовались услугами поваров.



1 Ведущий:

Повар – профессия незаменимая.

Готовит блюда он необъяснимо дивные.

Много витаминов в них необходимых.

Белков, жиров, веществ экстрактивных.

2 Ведущий:

Всем понятно и без слов,

Что голодных поваров,

Не найдете вы нигде на этом свете.

1 Ведущий:

Тот, кто выбрал этот труд,
В нашей жизни очень крут,
Да и в армии у всех в авторитете.

2 Ведущий:

Ну, а если путь свернет,
Вас никто не упрекнет,
Что не будете в столовой вы трудиться,
Но уменье плов варить,
И салатик сотворить
Вам и дома, несомненно, пригодится.

1 Ведущий: Многие студенты 1 курса нашего колледжа на вопрос, почему они выбрали профессию повара, отвечают так: «Люблю готовить», «Хочу придумать новые, никому неизвестные блюда», «Хочу кормить людей, вкусно и питательно».

2 Ведущий: Работа повара очень специфичная и далеко не каждому дано покорить эту профессию.

1 Ведущий: Как Вы считаете, какие качества должен иметь повар?

Студент 4 курса – Сафин Наиль. На мой взгляд, кроме любви к своей работе, у повара обязательно должна присутствовать аккуратность, чистоплотность, пунктуальность, память, ведь необходимо знать наизусть рецепты и компоненты блюд, эстетический вкус, нужно уметь красиво оформить приготовленное блюдо и сервировать стол.



Студентка 3 курса – Яглямунова Гульназ. Для того чтобы овладеть профессией повара, необходимо обладать целым рядом качеств, присущих далеко не всем. Необходима вкусовая память, творческое воображение, тонкий вкус и обоняние фантазия и изобретательность.



Студент 3 курса – Рахимов Дамир. Самое привлекательное в искусстве кулинарии - это, наверное, то, что оно как никакое другое материально - его можно попробовать!

Студентка 2 курса – Гарифуллина Лилиана . Кто освоил эту профессию, проявив целеустремленность, терпеливость, выносливость, становятся классными специалистами.

1 Ведущий: Почему вы выбрали эту профессию?

Студентка 4 курса – Мурзина Айсылу

- Я выбрал эту профессию потому, что моя мама училась здесь, получила профессию «Повар, кондитер». И я бы хотела, чтобы династия поваров моей семьи продолжалась, ведь эта профессия очень интересная и вкусная.

Преподаватель: В жизни каждого человека самым главным и значимым остается семья, дом, дети. А если это не просто семья, а трудовые династии, где несколько человек выбрали одну и ту же профессию, и она становится доброй семейной традицией, где существует атмосфера взаимопонимания и уважения.

В нашем учебном –заведении, на выпускном курсе, обучается Шукюров Хейдар, который целенаправленно хочет получить именно квалификацию поварское и кондитерское дело, так как он являются представителем и продолжателем славной трудовой династии поваров своей семьи.

Хейдар, тебе слово.

Я, Шукюров Хейдар Шахинович, студент 4 курса филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с.Верхние Киги РБ, отличник учебы, стипендиат Правительства Российской Федерации за 2023/2024 учебный год, призер мини-чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» 2023 года. Кроме того, я призер Республиканских соревнований по гиревому спорту, мас-реслингу, армрестлингу.



Моя бабушка, Магафурова Минсылу окончила Дуванский аграрный техникум по специальности «Ветеринария». Но судьба распорядилась так, что она переквалифицировалась на профессию «Повар» и 37 лет честно и добросовестно проработала в системе общественного питания, нашего района. За самоотверженный труд имеет много почетных грамот, Ей присвоено звание «Ветеран труда». С детских лет я наблюдал, как бабушка готовит вкусные и ароматные блюда. Ее мастерство всегда поражало и вызывало восторг. Поэтому с выбором своей будущей профессии проблем не было.



Моя бабушка, Магафурова Минсылу окончила Дуванский аграрный техникум по специальности «Ветеринария». Переквалифицировалась на профессию «Повар», 37 лет честно и добросовестно проработала в системе общественного питания, нашего района. За самоотверженный труд имеет много почетных грамот. Ей присвоено звание «Ветеран труда».

Моя тетя, мамина сестра, Каримова Лилия закончила в 2001 году наше учебное заведение, получила профессию «Повар, кондитер». Свою трудовую деятельность начала поваром в МОБУ лицей МР Кигинский район, затем перевелась поваром в ГБУЗ РБ в Центральную районную больницу. И последние 5 лет работает там же, зав столовой. Я горжусь, тем, что выбрал эту профессию, и достойно продолжу традиции нашей семьи.



Моя тетя, мамина сестра, Каримова Лилия закончила в 2001 году наше учебное заведение, получила профессию «Повар, кондитер». Свою трудовую деятельность начала поваром в МОБУ лицей МР Кигинский район, затем перевелась поваром в ГБУЗ РБ в Центральную районную больницу. И последние 5 лет работает там же, зав столовой.

Преподаватель: Получив в начале своего профессионального пути

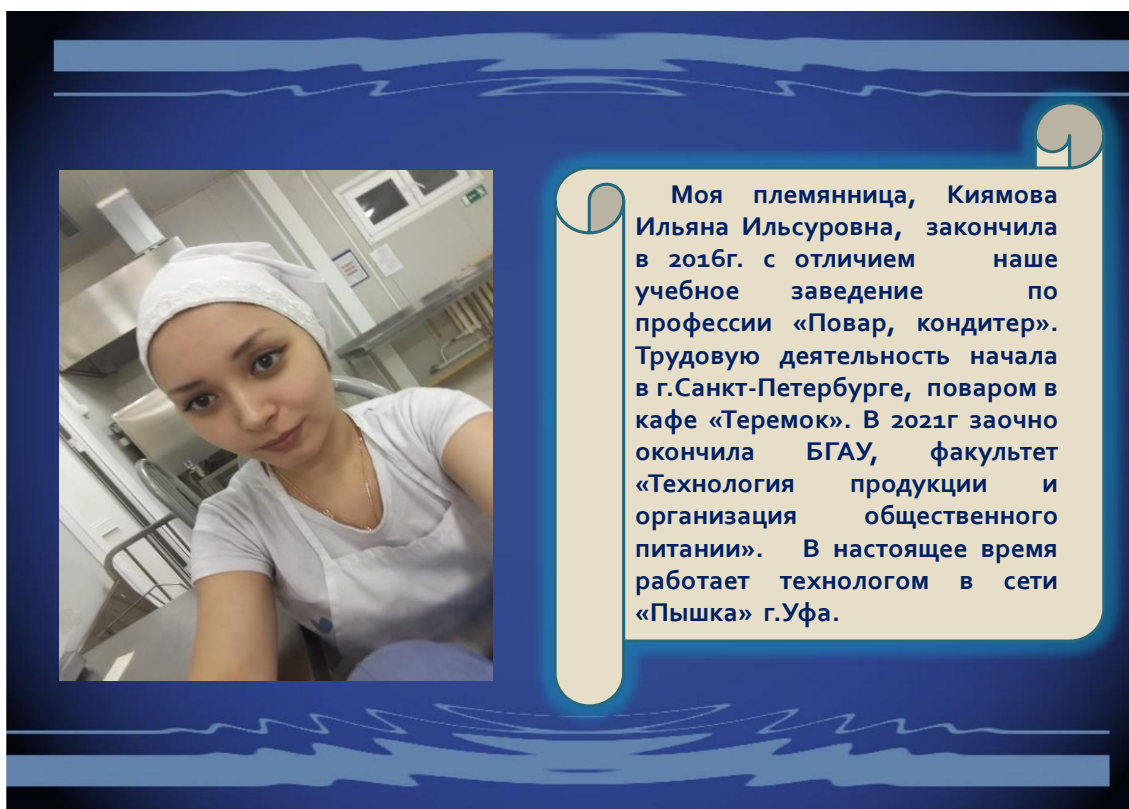
квалификацию «Повар, кондитер», начала работать кондитером в кондитерском цехе с.Верхние Киги. Я никогда не думала о том, что стану мастером производственного обучения, преподавателем. Что придется получить высшее профессиональное образование и что мне предстоит обучать студентов. Я поняла, как это ответственно и почетно, дать путевку в жизнь целому поколению студентов и быть причастным к их судьбе



Мой племянник, Мурзабаев Эдик Явдатович окончил в 2006г. ГБОУ НПО ПЛ № 63 в Уфе по профессии «Повар, кондитер». Трудовую деятельность начал поваром в ООО «Регина» г. Нефтекамск. Заочно обучался в БГАУ, профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела». С 2016 года работает зав производством там же.



Моя племянница, Киямова Ильяна Ильсуровна, закончила в 2016г. с отличием наше учебное заведение по профессии «Повар, кондитер». Трудовую деятельность начала в г.Санкт-Петербург, поваром в кафе «Теремок». В 2021г заочно окончила БГАУ, факультет «Технология продукции и организация общественного питания». В настоящее время работает технологом в сети «Пышка» г.Уфа.



За годы работы я выпустила свыше 500 квалифицированных рабочих и служащих, специалистов среднего звена. Мои выпускники работают на предприятиях общественного питания нашего района, соседних регионах, на крайнем севере.

И горжусь, тем, что выбрала эту профессию. Сейчас, когда прошло много времени, я с уверенностью могу сказать: это моя жизнь, моя судьба, мой правильный выбор.

2 Ведущий: Приглашаем три команды. В каждой команде по 4 участника.

1 Ведущий: Участники продемонстрирует не только знания кулинарии, но и свои интеллектуальные способности, и уважение к соперникам, стойкость,

волю к победе, находчивость. И сегодня победа будет на стороне самых лучших.

1 Ведущий: У нас в гостях присутствуют жюри:

Сахаутдинова Т.Р. – заведующий филиалом;

Давлетшина О.Р. – заведующий учебной частью;

Закирова А.Ф. – методист.

2 Ведущий: Конкурс 1. Продолжить пословицу или поговорку

Этот конкурс является интеллектуальной разминкой для знатоков пословиц и поговорок. От каждой команды приглашаются по 1 участнику к игровому столу. На столе разложены карточки с пословицами и поговорками на тему «Пища» (на каждой карточке половина пословицы или поговорки). Задача участников – как можно быстрее и больше собрать пословиц и поговорок.

Хороша кашка – да мала чашка

Щи да каша – пища наша

Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной

Гречневая каша сама себя хвалит: я – де с маслом хороша

Если хорошие щи, так другой пищи не ищи

На чужой каравай – рот не разевай

Не вырастишь овощей – не сваришь и щей

И обед не в обед, коли к обеду хлеба нет

Хлеб да вода – здоровая еда

Хлеб на стол – и стоп престол, а хлеба ни куска – и стол доска

1 Ведущий: Конкурс 2. Блиц

Если команды не могут ответить на вопрос, она говорит «Дальше», и ведущий зачитывает следующий вопрос. За каждый правильный ответ команда получает 1 балл.

Вопросы для команды 1

1. Картофель, батат, топинамбур (Клубнеплод)

2. Мини-бублик? (Баранка)

3. Зеркальная рыба? (Карп)

4. Пасхальный кекс (Кулич)
5. Продукт из кобыльего молока? (Кумыс)
6. Сырье для манки (Пшеница)
7. Набор столовой или чайной посуды? (Сервиз)
8. Маленькая колбаска, употребляемая в варёном виде? (Сосиска, сарделька)
9. «Одежда» варёной картошки? (Мундир)
10. Напиток из варёных фруктов? (Компот)

2 Ведущий: Вопросы для команды 2

1. Повар на корабле? (Кок)
2. Дневная трапеза? (Обед)
3. Плод и птица с одинаковым названием (Киви)
4. С нее начинается обед (закуска)
5. Самый ранний овощ, корнеплод? (Редис)
6. Красный жгучий овощ? (Перец)
7. Сырье для шоколада (Какао-бобы)
8. Приготовление, какого изделия никогда не удаётся с первой попытки? (Блин)
9. Перечень блюд с указанием выхода и цены (Меню)
10. Сахар в кусках? (Рафинад)

1 Ведущий: Вопросы для команды 3

1. Дерево-медонос? (Липа)
2. Что подают в конце обеда? (Десерт)
3. Суп из капусты? (Щи)
4. Сладкий картофель? (Батат)
5. Запёкшаяся поверхность буханки хлеба? (Корка)
6. Торт императора? («Наполеон»)
7. Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод)
8. Жаровня для шашлыка? (Мангал)
9. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (Йод)
10. Что называли на Руси символом Солнца? (Блин)

2 Ведущий: Конкурс 3. Шуточный За каждый правильный ответ команды получают 1 балл. **Вопросы для команды 1**

Вопрос 1. Какое блюдо самое глазастое? Ответ: глазунья.

Вопрос 2. Какой напиток предпочитал писатель Н.В.Гоголь?

Ответ: гоголь-моголь.

1 Ведущий: Вопросы для команды 2

Вопрос 1. Иногда его собирают в лесу, а иногда для него припасают молоко, сметану, яичные желтки и сахарную пудру, готовят теста и жарят в масле. Что это? Ответ: хворост.

Вопрос 2. У них есть даже собственный профессор! Хотя они и кислые. Что это? Ответ: щи, («профессор кислых щей»).

2 Ведущий: Вопросы для команды 3

Вопрос 1. В названии этого блюда присутствует слово «сыр». Но основной продукт этого блюда – творог. Угадайте название блюда. Ответ: сырники.

Вопрос 2. Какой продукт всё время мерзнет, и старается прикрыться? Ответ: селедка («селедка под шубой»).

1 Ведущий: Конкурс 4. Отгадай загадку (за каждый правильный ответ 1 балл) **Загадки для команды 1**

Отдельно я не так вкусна, но в пище каждому нужна (соль)

Не книжка, а с листочками? (капуста).

2 Ведущий: Загадки для команды 2

Посреди двора – золотая голова (подсолнух)

Всех кормлю с охотою, а сама – безротая (ложка).

1 Ведущий: Загадки для команды 3

Сладкий камень в воде тает (сахар)

И уха он, и бульон, щи, рассольник – тоже он ... (суп)

2.Ведущий: Конкурс 5 Профессиональный

Задание участникам - приготовить разновидность салата Винегрет:

1 команда – Винегрет с грибами;

2 команда – Винегрет с с сельдью;

3 команда – Винегрет с мясом;

Время на выполнение задания -15 минут.

1 Ведущий: А пока участники выполняют задание – мы проведем викторину с первокурсниками- зрителями.

1. Фрукт, которым отравили сказочную царевну? (Яблоко)
2. Овощ, имеющий два названия. (Томат, помидор)
3. Пища, спустившаяся с небес. (Манная)

2 Ведущий:

4. И фрукты, и брюки. (Бананы)
5. Молочная яичница. (Омлет)
6. Овощ-букет. (Цветная капуста)

1 Ведущий:

7. Какой овощ называют синеньким? (Баклажан)
8. Библия повара - это (Сборник рецептов)
9. Этот фрукт на вкус хорош и на лампу он похож (груша)

2 Ведущий:

10. Лакомство, отведав которое окажешься в раю? (баунти)
- 11.Какая рыба любит быть одетой? (сельдь под шубой)
12. Они подразделяются на диетические и столовые (яйца)

1 Ведущий:

13. Какая нота и продукт называется одинаково? (соль)
14. Дипломат и способ приготовления селедки (Посол)
15. Первое горячее блюдо на обеденном столе. (Суп)

2 Ведущий:

16. Как называется вяленый виноград (изюм)
17. Назовите фирменное блюдо сороки - белобоки (каша).

1 Ведущий: Вот и подошел к завершению конкурс Профессиональный. Мы просим жюри оценить работу команд. (Жюри оценивает команды, комментирует оценки).

2 Ведущий: Пришло время подвести итоги Кулинарного поединка.

Жюри объявляет результаты. Командам вручаются грамоты, призы. Делается общее фото на память.

Заключительные слова преподавателя: Выбор профессии — это «второе рождение человека». Ведь от того, насколько правильно выбран жизненный путь, зависит общественная ценность человека, его место среди других людей, удовлетворенность работой, физическое и психологическое здоровье, радость и счастье.

Желаю Вам четко сформулировать цели, касающиеся профессионального выбора, просчитать шаги для их достижения и уверенно идти к этим целям, принимая помощь родителей, педагогов и специалистов.

В завершении сегодняшнего мероприятия, хочется поблагодарить всех, кто пришел к нам, всех кто принимал участие, всех зрителей и тех, кто помог провести это мероприятие. Прошу обучающихся высказать свое мнение о проведенном мероприятии. На выходе выберите и положите на поднос смайлик, соответствующий вашему настроению после посещения мероприятия.



Список используемой литературы.

1. М.М.Оносова, Т.Н.Бабарыкина, Л.С.Кучер., «Организация производства».
2. <https://vse-kursy.com/read/228-top-15-kulinarnyh-kursov-chtoby-nauchitsya-vkusno-gotovit.html> - кулинарные курсы для начинающих.
3. <https://novikovschool.com/> -кулинарная школа и школа ресторанного менеджмента.