

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДУВАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
с. ВЕРХНИЕ КИГИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

IX Всероссийский конкурс
«Моя лучшая методическая разработка»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ
ПО ПРОФОРИЕНТАЦИИ

«ТВОЙ ВЫБОР – ТВОЕ БУДУЩЕЕ»
МАСТЕР-КЛАСС.

Разработчик:
Хажиева Г.Ф. - мастер
производственного обучения

с. Верхние Киги
2026г.

Актуальность мероприятия.

Мастер-класс – современная форма проведения занятия через отработку практических навыков, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания. В данной методической разработке представлен мастер-класс на тему: «Твой выбор - твоё будущее». Тип представленного мастер-класса - получение и совершенствование новых знаний и умений.

Цель мастер-класса – формирование представлений о специальности «Поварское и кондитерское дело».

Для достижения поставленных целей выбраны наиболее эффективные методы обучения. Так в качестве метода стимулирования и мотивации интереса создается ситуация познавательной новизны, связанная с профессией повара.

При проведении мастер-класса используются такие словесные методы, как беседа, лекция-визуализация, дискуссия. Наглядно-демонстрационный и практический методы обучения реализуются через показ приемов выполнения работ по приготовлению фигурного песочного печенья.

С целью психологической подготовки к восприятию учебного материала проводится организационный момент, направленный на создание благоприятного психологического микроклимата в группе учащихся к организации внимания и готовности к занятию. После организационного момента сообщается тема мастер-класса и цель его проведения.

Проведение мастер - класса проходит в форме рассказа, беседы, тренинга, демонстрации приемов и операций по приготовлению фигурного песочного печенья. На этом этапе практической работы учащиеся самостоятельно осваивают основные приемы приготовления, оформления и подготовки к реализации изделия. На данном этапе учащиеся могут продемонстрировать свои творческие способности. После выполнения практического задания проводится дискуссия с целью обсуждения результатов выполненной работы. На заключительном этапе проведения мастер-класса подводятся итоги.

План практического занятия по профориентации

Мастер производственного обучения: Хажиева Гульназира Фагиловна

Тема: «Твой выбор - твое будущее».

Цели.

Воспитательная:

- ориентировать старшеклассников на осознанный выбор профессии;
- оказание помощи учащимся в выборе профессии, места работы или учебы с учетом склонностей и интересов, их психофизиологических особенностей, а также с учетом складывающейся конъюнктуры рынка труда;
- воспитание положительной мотивации к 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 учащихся);
- формирование умений и первоначального практического опыта по приготовлению фигурного песочного печенья.

Форма проведения занятия: групповая

Методы работы: наглядно-демонстрационный и практический

Продолжительность занятия: 45 мин.

Участники: обучающиеся 9-х классов общеобразовательной школы.

Число участников: 10 обучающихся.

Возраст участников: 15-16 лет.

Место проведения: учебный кабинет, мастерская «Учебная кухня ресторана».

Обеспечение занятия:

1. Наглядные пособия:

- Презентация с учебно-методическим материалом урока.

2. Раздаточный материал:

- Папка содержащий тексты для работы (анкета – опросник, инструкционно – технологическая карта, инструкция по технике

безопасности при выполнении фигурного песочного печенья).

- Бланк для получения обратной связи

3. Материально-техническое оснащение мастерской.

Производственное оборудование: овоскоп, весы настольные электронные, столы производственные, духовка.

Инструменты и инвентарь: емкости, лопаточки, сито, скалки, выемки фигурные. противни металлические, салфетки.

4. ТСО:

- Рабочее место, оборудованное персональным компьютером

- Мультимедийный проектор и экран

5. Литература:

1. В. Барановский, Профессия Повар. Учебное пособие, 2006

2. Википедия

3. <http://www.vkusitsvet.ru/tovarisch-est/istorii-ob-istorii/>

4. <http://supercook.ru/za-06-b.html>

5. Интернет журнал «Ресторанный сервис» www.3to.ru.

Содержание урока

1. Организационный момент (1 мин):

- Приветствие
- Организация внимания учащихся.

2. Раскрытие общей цели занятия и ознакомление с планом работы. (2 мин)

3. Основная часть.

3.1 Информационный блок. (8 мин)

- С элементами беседы, лекции-визуализации, дискуссии.
- Демонстрация презентации.
- Анкетирование по опроснику.

3.2 Практический блок. (31 мин)

- Демонстрация приемов и операций приготовления, оформления и подготовки к реализации изделия.

4. Итог занятия. (3 мин)

- Оценка работы учащихся на уроке
- Рефлексия

Ход занятия:

1. Организационный момент

Взаимное приветствие педагога и учащихся, организация внимания.

2. Раскрытие общей цели занятия и ознакомление с планом работы.

Я, Гульназира Фагиловна, мастер производственного обучения по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Выбор профессии - один из самых важных и решающих шагов в жизни каждого человека, от которого будет зависеть его дальнейшая деятельность. **Слайд 1**

Сегодня мы будем говорить о том, как правильно сделать этот выбор.

Во время этого занятия вы сможете:

- получить информацию о правилах выбора профессии;
- расширить свои знания о профессиях;
- проявить себя при выполнении практического задания.

Итак, тема занятия «Твой выбор - твоё будущее».

3. Основная часть.

3.1 Информационный блок. С элементами беседы, лекции-визуализации, дискуссии.

Еще с детства мы все мечтаем кем стать во взрослой жизни, кто-то врачом или банкиром, а кто-то космонавтом или водителем. Но для выбора профессии необходимо знать несколько важных критериев, чтобы в будущем выбранная специальность не принесла разочарования.

Профессия должна:

- отвечать Вашим склонностям и возможностям;
- интересовать и увлекать;
- развивать способности и приносить пользу обществу;
- давать надежду на трудоустройство. **Слайд 2**

Профессия - это занятие человека, требующее обучения и специальной подготовки. Профессия требует иметь дополнительные навыки, знания и квалификацию.

Востребованные профессии на рынке труда: технические специальности, рабочие профессии в промышленности, здравоохранение, транспорт, сфера информационных технологий, общественное питание. **Слайды 3, 4**

Анкетирование по опроснику.

Вопросы:

1. Есть ли какая-то сфера деятельности, которая вас привлекает?
2. Почему вы выбрали именно эту сферу? Назовите преимущества данной сферы деятельности.
3. Какие шаги нужно предпринять для того, чтобы овладеть выбранной профессией?

4. Какова для вас цель профессиональной деятельности: заработок, достижения, заслуги или что-то другое.

Обработка результатов совместно с учащимися.

Действительно, если человек ставит перед собой цель достичь определенных высот в жизни, получить достойную профессию, он обязательно должен получить профессиональное образование. Для этого и предназначена система профессионального образования.

Наш филиал ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с.Верхние Киги является средним профессиональным учебным заведением.

В нашем учебном заведении готовят один из востребованных профессий на рынке труда: профессию повара. **Слайд 5**

Скорее всего, слово «повар» произошло от восточнославянской «вар», означавшего кипящую воду и жар. Профессия повар - кондитер развивалась вместе с цивилизацией. Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы.

О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей.

Области применения профессии:

- Профессия повара востребована в любой отрасли: в школах, больницах, детских садах, столовых при заводах и фабриках, современных офисах, ресторанах, в армии и флоте.
- В отелях профессия повара считается ключевой в гостиничном бизнесе. Они готовят и параллельно контролируют процесс создания блюд – от стандартных завтраков до десертов.
- Повар также может открыть собственный ресторан или кафе. Состоятельные люди нанимают поваров для дома.

Профессия повар- кондитер уникальна.

- Главное — талант, чувство вкуса, фантазия, скрупулёзная точность, наличие творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда.
- Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере.
- Хороший повар-кондитер должен быть внимателен, аккуратен, организован, должен иметь хорошую память.

Прежде, чем научиться хорошо и вкусно готовить, необходимо овладеть теоретическими основами профессии. Опытный преподаватель нашего учебного заведения Валиева Зульфия Ильгамовна помогает выполнить эту задачу.

На учебной практике ребята учатся не только готовить различные блюда, но и красиво их оформлять и преподносить. Я, являюсь творчески работающим мастером производственного

обучения. Наше учебное заведение начала подготовку поваров - кондитеров в 1987 году. За это время выпустили более 600 профессионалов.

3.2 Практический блок. Демонстрация приемов и операций по выполнению фигурного песочного печенья.

В мастерской «Учебная кухня ресторана», всем обучающимся выдают поварские колпаки, передники.

Соблюдаем правила ТБ, чтобы предотвратить опасные воздействия на себя и окружающих. самостоятельно используем инструменты и оборудование, разрешенное к выполнению практического задания; скалки, фигурные выемки, емкости, сито.

Правила безопасности при работе с электроприборами.

- Перед началом работы проверить состояние шнура и вилки.
- Работать сухими руками.
- Разбирать прибор после его отключения.
- Отключать от сети прибор нужно держаться за вилку, а не за шнур.

Правила безопасности при работе с духовкой.

- Во избежание ожогов не прикасаться к корпусу плиты.
- Не открывать дверцу духовки, за выпекаемыми изделиями наблюдать через смотровое стекло.
- Вынимать изделие из духовки, пользуясь прихватками.
- Время и режим тепловой обработки в духовке задаются мастером производственного обучения.

Песочное тесто отличается особой крохкостью, его ни с чем не спутаешь. Самые популярные рецепты из песочного теста, это конечно сладкая выпечка. Тут можно назвать рогалики из песочного теста, печенье из песочного теста, корзиночки из песочного теста. Само по себе приготовление песочного теста несложное. Важно только правильно его замешивать. Тесто для песочного теста потребует от вас минимум продуктов. Вам понадобятся мука, сливочное масло, соль и сахар.

Показ сопровождается беседой с обучающимися. Мастер производственного обучения обращает внимание на организацию рабочего места, соблюдение правил техники безопасности при работе с инструментами, начинает выполнение трудовых приемов в технологической последовательности.

А теперь выполните эту операцию вы. «Работаем со мной, вместе». Получается? Отлично.



Учащиеся начинают выполнять работу «Приготовление фигурного печенья». Во время работы учащиеся объясняют свои действия.



Итак, мы с вами на практическом занятии освоили основные приемы приготовления оформления и подготовки к реализации изделия: раскатывание, формовка, отделка поверхности и выпечка. Приготовили фигурное песочное печенье с соблюдением правил ТБ, правильной организацией рабочего места.

Выпеченное печенье имеет светло-коричневый цвет с золотистым оттенком, рассыпчатый, имеет правильную форму, ровные края, при надавливании крошиться.

Сервировка стола к чаю и дегустация приготовленного блюда.

Дегустация кондитерских изделий добавила незабываемых впечатлений. Ребята получили яркие эмоции, приобрели новые знания и умения необходимые для выбора будущей профессии.



4. Итог занятия.

Выбор профессии – серьезный и ответственный шаг в жизни человека.

В завершении сегодняшнего Урока желаю Вам четко поставить цели, правильно выбрать профессию, принимать помощь родителей, педагогов и специалистов.

Всегда помните, окончательный выбор делаете именно вы. Изучайте себя, познавайте мир профессий, знакомьтесь с образовательными организациями. **Слайд 6**

Рефлексия. *Для получения обратной связи предлагаю продолжить мысль*

Что узнали нового на занятии, как работали вы, ваши товарищи, оцените свою активность, полезность занятия.

• СЕГОДНЯ Я УЗНАЛ...
• БЫЛО ИНТЕРЕСНО...
• БЫЛО ТРУДНО...
• Я ПОНЯЛ, ЧТО...
• Я ПРИОБРЕЛ...
• Я НАУЧИЛСЯ...
• Я ПОПРОБУЮ...
• МЕНЯ УДИВИЛО...
• ЗАНЯТИЕ ДАЛО ДЛЯ ЖИЗНИ...
• ТЕПЕРЬ Я МОГУ...
• МНЕ ЗАХОТЕЛОСЬ....

Я желаю всем вам найти своё место в жизни,

выбрать профессию по душе!

Удачи вам на этом пути!

Слайд 1

Выбор профессии - один из самых важных и решающих шагов в жизни каждого человека, от которого будет зависеть его дальнейшая деятельность.



Слайд 2

Профессия должна:

- отвечать Вашим склонностям и возможностям;
- интересовать и увлекать;
- развивать способности и приносить пользу обществу;
- давать надежду на трудоустройство.



Слайд 3

Профессии, востребованные на рынке труда

Здравоохранение

- *врач
- *фельдшер
- *медицинская сестра
- *акушерка



Транспорт

- *машинист
- *водитель автомобиля
- *водитель троллейбуса



Слайд 4

Профессии, востребованные на рынке труда

Торговля и общественное питание

- *продавец
- *менеджер по продажам
- *торговый представитель
- *кассир
- *повар



Сельское хозяйство

- *ветеринарный врач
- *тракторист с/х пр-ва
- *водитель автомобиля



Слайд 5

В нашем учебном заведении готовят один из востребованных профессий на рынке труда: профессию повара.



Слайд 6

Выбор профессии – серьезный и ответственный шаг в жизни человека.

В завершении сегодняшнего Урока занятости 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.

Всегда помните, что окончательный выбор делаете именно вы и от вас зависит, каким он будет. Изучайте себя, познавайте мир профессий, знакомьтесь с образовательными организациями. **Создавайте свое будущее сейчас.** Удачи вам на этом пути!

