Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Гусиноозерский энергетический техникум»

 Согласовано УТВЕРЖДАЮ

ЦК преподавателей спец.дисциплин Заведующая ПО

и мастеров п/о по ПП КРС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А.Симонова Ульянова С.А.

 Протокол заседания ЦК

 от\_\_\_\_\_\_\_2019г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Моя профессия – моё будущее»

Методическая разработка

воспитательного мероприятия

группа ПК18

 г Гусиноозерск 2019г

Методическая разработка

воспитательного мероприятия

«Моя профессия – моё будущее»

группа ПК18

**Цели проведения мероприятия:**

**-**воспитание уважения к традициям учебного заведения;

- привитие любви к выбранной профессии – специалиста общественного питания;

- формирования профессиональных и личностных качеств.

- развитие творческих способностей учащихся;
- привитие навыков культуры поведения.

- поддержание преемственности поколений специалистов техникума между курсами

**Задачи**

***Образовательные:***

- расширить общий и профессиональный кругозор учащихся;

***Развивающие:***

**-** создать условия для развития коммуникативных навыков

- создать условия для развития таких аналитических способностей обучающихся, как умение анализировать, сопоставлять, сравнивать , обобщать познавательные объекты, делать выводы;

- создать условия для развития памяти, внимания, воображения;

- содействовать развитию умений осуществлять рефлексивную деятельность

***Воспитательные:***

- способствовать развитию умения отстаивать свою точку зрения;

- способствовать развитию культуры взаимоотношений при работе в парах, группах, коллективе;

-содействовать формированию патриотических чувств;

- содействовать формированию толерантности;

- содействовать развитию эстетического вкуса, культуры речи;

- содействовать повышению уровня мотивации через средства общения;

-содействовать воспитанию культуры общения, потребности в самовоспитании;

- воспитание стремления повысить престиж профессии «Повар, кондитер» в современных условиях среди молодежи.

**Оснащение мероприятия**: мультимедийное оборудование, компьютер, презентации

**Ход мероприятия**

*Мастер*

Искусство кулинарии – одно из самых древних. Настоящий повар – это талант, которым наделен не каждый человек. По сути, повар должен обладать особым кулинарным вкусом, подвижностью рук, ведь в течение дня он постоянно что-то чистит, режет, смешивает.

Казалось бы, профессия повар знакома всем. Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это уже искусство, которому следует долго и упорно учиться.

А давайте проверим наших ребят на «проф. пригодность»

1 Конкурс называется “Угадай-ка”.

 Приглашаются ребята. Им предлагается завязанными глазами попробовать и угадать, что это за продукт?

Продукты: сахар, арахис, гречка, горох, вермишель, чай, фасоль, манная крупа, геркулес.

 *Конкурс оценивается по точности ответа. За правильный ответ 1 балл.*

*Мастер*

Ребята, многие из вас думают: “ Да, зачем учиться на повара? Открыл книгу, прочитал рецепт и давай, готовить”. Конечно, существуют книги о кулинарии, в которых описано, как надо варить, жарить, печь, указаны точная дозировка продуктов, десятки и сотни раз проверенные и продуманные рецепты. И все-таки в работе повара всегда есть место выдумке, фантазии, изобретательности.

Казалось бы, такие знакомые с детства блюда, которые нас окружают, а что мы знаем о них?

Из рубрики: “Это интересно?”. Презентация « Эти разные пряности»  (приложение)

10 слайдов

Ведущий.

А теперь, давайте посмотрим, на что ребята способны здесь и сейчас.

Наш конкурс *называется “Очумелые ручки”.*

Задание: приготовить бутерброды. Вот, Вам, корзина с набором продуктов. За 10 минут сотворите нам чудо! Время пошло

*Мастер*

Пока ребята творят, мы откроем нашу шкатулку с вопросами? Викторина “Волшебная шкатулка” (вопросы, свёрнутые в трубочку).

1. Продолжите слово и объясните, что это такое : кулина...? ( Кулинария)

2. Как по-другому мы можем назвать человека, готовящего пищу, кроме как повар? (Кулинар)

3. Самый главный человек на кухне? (Шеф-повар)

4. О какой приправе, которая с древнейших времён ценилось очень высоко, можно сказать следующее: способствует удержанию воды в организме, служит материалом для образования в желудке соляной кислоты, благодаря чему пища лучше переваривается, а вредные микробы погибают. А так как она часто оказывалась недоступной для народа, возникали народные бунты. Что это за приправа? (Поваренная соль)

5. Король салатов, первое блюдо в списке хозяйки, хозяин стола – как только не называют его. Ясно одно, без него не обходится ни одно празднество. Московский повар - француз, чье имя до сих пор носит популярный салат. (Оливье)

6. Напиток, который в огромном количестве поглощал автор “Трех мушкетеров”. (Кофе)

7. Удовольствие, полученное во время еды. (Смак)

8. Возглас “Пальчики оближешь!” одним словам. (Объедение)

9. Блюдо, в которое свиные ножки идут отдельно от свиньи. (Холодец)

10. Копченая свинина, важнейший компонент яичницы по-английски. (Бекон)

11. Кулинарное изделие, красящее избу. (Пироги)

12. Мясо свиньи - называют свинина, мясо барана - баранина. Почему мясо коровы называют говядина, а не коровятина? (В словаре Даля сказано, что "говядина" по латыни - корова. Отсюда говядина)

13. Какой суп в старину называли Калья? (Рассольник)

14. Фрукт, которым отравили сказочную царевну. (Яблоко)

15. Овощ, имеющий два названия. (Томат, помидор)

16. Пища, спустившаяся с небес. (Манна)

17. И фрукты, и брюки. (Бананы)

18. Молочная яичница. (Омлет)

19. Овощ-букет. (Цветная капуста)

20. Какой овощ называют синеньким? (Баклажан)

*Мастер:* ну, шедевры очумелых ручек готовы

Давайте, посмотрим, что ребята приготовили, оценим и продегустируем.

Трудная, но одновременно и увлекательная профессия повара приносит человеку большое удовлетворение: она дает ему возможность ежедневно убеждаться в необходимости и важности своей работы.

Талант повара в том, и заключается, чтобы установить свои “тайные”; неведомые для окружающих отношения к продуктам. В таинственной стране, называемой Кулинарией, насчитываются сотни тысяч рецептов блюд, приготовление которых всегда считалось высоким искусством. Научиться чувствовать соотношение продуктов в блюде – значит постичь секреты кулинарии. Чем большего мастерства достигает повар, тем более глубокие знания требуются от него. Настоящий мастер всю жизнь постигает что-то новое для себя в приготовлении блюд, их оформлении перед подачей, освоении и разработке новых технологий приготовления…

*Следующее испытание  – “О профессии и в шутку, и всерьез”.*

Оно включает в себя:

1. Прослушивание и показ рекламы профессии
2. Содержание конкурса (придумайте рекламу о профессии «повар, кондитер» и озвучьте ее или покажи на рисунке.

Реклама профессии “Повар, кондитер” можно оформить на альбомном листе и озвучить.

Критерии оценивания конкурсов:

 Реклама

* оригинальность творческого замысла - 10 баллов;
* соответствие требованиям к рекламе - 5 баллов;
* красочность оформления - 10 баллов.

2. Участие в конкурсе “ Очумелые ручки”. Оценка конкурса происходит по следующим критериям:

- аккуратность;

- оформление;

- форма подачи;

- вкусовые качества.

3. Проведение викторины “ Волшебная шкатулка” - засчитываются только правильные ответы.

Подбор материала о профессии : значение и место в обществе, социальная востребованность; знания и умения, необходимые для работы; требования к личностным качествам; пути получения профессии, оплачиваемость трудаи т.п. в виде презентации изложит нам Каратаева Даша

*Выступление учащейся (на мотив песни “ Куда уходит лето?” А. Пугачёвой)*

Куда уходит время,
Его нам не вернуть.
И впереди у каждого
Свой необычный путь.
Нам всем учиться дальше,
Вам дальше нас учить,
Друг друга дополняя,

Мы будем вместе жить.

*Припев:*

И зимой, и летом –
Каждый день из года в год
Учит нас чему-то педагог,
Чтобы в нашей жизни
Мы сумели и смогли
Трудности любые пережить.
Пускай проходит время,
Его не удержать.
А мы все также будем
Заданья выполнять.
Вдруг что-то не сумеем,
Помочь попросим Вас.
И с Вами ту задачу
Решим мы в тот же час.
Слово жюри*.*

*Жюри объявляет итоги конкурсов и награждает победителей.*

Мастер.

Как важно, бывает, найти свое место,
И жить, размышляя о том,
Что нужен кому-то, что жить интересно,
Что есть и работа и дом.

Счастливое место - не точка на карте,
Не пункт назначения в судьбе,
А там, где вся жизнь пролетает в азарте,
Где рады, и ты ... и тебе ...!

Всем спасибо.!!!

**Викторина “Волшебная шкатулка” (вопросы, свёрнутые в трубочку).**

1. Продолжите слово и объясните, что это такое : кулина...?
2. Как по-другому мы можем назвать человека, готовящего пищу, кроме как повар?
3. Самый главный человек на кухне?

4.О какой приправе, которая с древнейших времён ценилось очень высоко, можно сказать следующее: способствует удержанию воды в организме, служит материалом для образования в желудке соляной кислоты, благодаря чему пища лучше переваривается, а вредные микробы погибают. А так как она часто оказывалась недоступной для народа, возникали народные бунты. Что это за приправа?

1. Король салатов, первое блюдо в списке хозяйки, хозяин стола – как только не называют его. Ясно одно, без него не обходится ни одно празднество. Московский повар - француз, чье имя до сих пор носит популярный салат.
2. Напиток, который в огромном количестве поглощал автор “Трех мушкетеров”.
3. Удовольствие, полученное во время еды.
4. Возглас “Пальчики оближешь!” одним словам.

9. Блюдо, в которое свиные ножки идут отдельно от свиньи.

10. Копченая свинина, важнейший компонент яичницы по-английски.

11. Кулинарное изделие, красящее

12. Мясо свиньи - называют свинина, мясо барана - баранина. Почему мясо коровы называют говядина, а не коровятина?

13. Какой суп в старину называли Калья?

14. Фрукт, которым отравили сказочную царевну.

15. Овощ, имеющий два названия.

16. Пища, спустившаяся с небес.

17. И фрукты, и брюки.

18. Молочная яичница.

19. Овощ-букет. \