**Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение « Ютановский**

**агромеханический техникум» имени Евграфа Петровича**

**Методическая разработка мастер – класса**

**по профессии повар, кондитер**

**«Путь к успеху»**

**Разработала:  
преподаватель**

**Курницкая Н. Н.**

**с. Ютановка, 2016 г.**

**Пояснительная записка**

1. **Теоретическое обоснование темы мастер-класса**

«Спеши в техникум как на игру. Она и есть такова, » Не правда ли, про современную образовательную систему так не скажешь? Хорошо ли это? Ведь именно интерес является основным стимулом деятельности студента, его развития, обучения.

Сегодня основная цель обучения - это не только накопление студентом определённой профессиональных компетенций, но и подготовка его как самостоятельного субъекта образовательной деятельности. В основе современного образования лежит активность и педагога, и, что не менее важно, обучающегося. Именно этой цели - воспитанию творческой, активной личности, умеющей учиться, совершенствоваться самостоятельно, и подчиняются основные задачи современного образования.

Для реализации данной цели существует множество приемов и методов. Ярким примером являются уроки с использованием нестандартных методов и приемов обучения. Характерной особенностью таких уроков является их оригинальность по замыслу, структуре, сюжету, по тем педагогическим находкам, которые позволяют говорить об этих уроках как о нетрадиционных, творческих, авторских. При подготовке и проведении таких уроков в техникуме следует помнить, что в значительной степени их эффективность будет обеспечиваться при  следующих условиях:

* нестандартный прием или метод будет приниматься в качестве одного из ведущих средств обучения;
* хорошее  владение  педагогом методикой проведения уроков по учебной практике с использованием нетрадиционных приемов и форм.;
* умелое сочетание  нетрадиционных и традиционных форм работы;
* владение  способностью диагностировать, отбирать содержание, конструировать дидактический процесс в рамках нестандартного урока;
* включение нестандартных  уроков в систему своей работы.

**Цели   уроков с использованием нетрадиционных форм и методов**

* введение обучающихся в мир прекрасного, приобщение их к бедующей профессии;
* обучение пониманию важности своей бедующей профессии на этой основе формирование понимания жизни, активное отношение к действительности, формирование высокой общей культуры;
* воспитание личности и «через»профессиональные качества и с их помощью формирование всесторонне развитой личности.

**Принципы деятельности:**

* активизация познавательной и мыслительной деятельности у обучающихся;
* проф.ориентированный подход к изучению предмета;
* повышение интереса к изучаемому материалу;
* развитие творческих способностей у обучающихся.
* Что же такое форма и метод обучения?
* **Форма**- характер ориентации деятельности. В основе формы лежит ведущий метод.
* **Метод** - способ совместной деятельности педагога и обучаемого с целью решения задач.
* **Метод обучения**(от др.-греч. μέθοδος — путь) – процесс взаимодействия между преподавателями и учениками, в результате которого происходит передача и усвоение знаний, умений и навыков, предусмотренных содержанием

Анализ педагогической литературы позволил выделить несколько десятков типов уроков с привлечением нетрадиционных форм и методов:

Легко заметить, что в число нетрадиционных уроков попали некоторые типы занятий, которые в более ранних классификациях фигурировали как вспомогательные, внеклассные и внеурочные формы организации учебной работы. Нетрадиционные формы обучения, как и привычные типы уроков, в основе своей классификации имеют целевой компонент. Именно поэтому их целесообразней рассматривать как отдельный подтип традиционных типов урока. И только те формы организации учебной деятельности выдерживают испытание временем, у которых есть конкретная целевая установка и соответствующие ей структура и содержание работы.

С этой целью на своих уроках по учебной практике стараюсь для начала вовлечь в диалог обучающихся, заинтересовать предметом обсуждения. Для этого начинаю уроки с проф. разминок.

**Игра-практикум или мастер-класс:**

Жизнь ставит перед подростком задачи различной сложности, и выбор профессии является одной из них. И общество, в особенности школа и семья, обязаны помочь молодому человеку в решении этой трудной задачи.

Что же означает правильный выбор профессии? При любом выборе профессии мы имеем дело с двумя сторонами: на одной стороне находится подросток со своими индивидуальными особенностями, которые проявляются

через различия в физическом развитии, в различных возможностях, интересах, склонностях, в разном характере и темпераменте; на другой стороне – работа, специальность со всеми своими многочисленными требованиями, которые она предъявляет работнику.

Одной из наиболее эффективных форм проведения профориентации являются мастер-классы, проводимые в школах в рамках выездных «профориентационных дней», на Выставках-форумах образовательных организаций, Ярмарках вакансий, Конкурсах профессионального мастерства и других массовых мероприятий.

Особенность данной формы состоит в том, что проводят мастер-классы обучающиеся старших курсов, которые прошли обучение на производстве. Как показывает опыт, совместная организация профориентационной работы с привлечением обучающихся значительно повышает престиж рабочих профессий; воспитывает уважение к Человеку труда, профессионалу, увеличивает количество абитуриентов по данной профессии. Данная форма работы даёт возможность учащимся школьного возраста узнать азы, «попробовать себя в профессии» - своими руками выполнить последовательности приёмов обработки овощей, устранить недостатки в оформлении блюда, знакомятся с новейшими технологиями и приборами, оборудованием и инструментами.

Цели мастер-класса:

обучающая:

-сформировать у учащихся школ общее представление: об обработке и нарезке овощей и их использовании в приготовлении и оформлении блюд

- о профессии «Повар кондитер», требованиях к профессии;

воспитательная: воспитывать профессиональный интерес у учащихся школ, уважение к людям труда;

развивающая: способствовать развитию у учащихся школ познавательных и творческих способностей, внимания, воображения. (ПлотниковаМ.В.)

Основные задачи проводимого мастер-класса: разработка информационно-методических материалов; проведение профориентационной работы с учащимися общеобразовательных организаций; проведение профессиональной диагностики поступающих; участие в профессиональном самоопределении обучающихся техникума; социально-профессиональная адаптация обучающихся; содействие в трудоустройстве выпускников; участие в организации профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовке безработных граждан и незанятого населения.

Содержание знаний, умений: учащийся должен иметь представление: о процессе обработки и нарезки овощей; о роли и месте профессии «Повар» в обществе; о сущности и своеобразии профессии «Повар»; о требованиях к профессии «Повар» и личностным качествам повара. Обучающийся должен уметь: оценивать себя и свою пригодность к профессиональной деятельности «Повара».

Уровень усвоения: 1, 2 уровень.

Методы обучения: объяснение с элементами беседы, показ, упражнение, демонстрация мультимедийной презентации и фрагмента видеофильма, самостоятельная работа, самооценка.

Формы организации деятельности обучающихся: фронтальная, индивидуальная.

**Тема: "Обработка и нарезка овощей и их использование в приготовлении блюд".**

Тип занятия: мастер-класс

Методы обучения:

- организация и осуществление учебно - познавательной деятельности на рабочем месте;

- выполнение трудовых приёмов;

- выполнение трудовых операций.

Материально - техническое оснащение:

- Сырьё: клубнеплоды (картофель); корнеплоды (свёкла, морковь); капустные (капуста белокочанная); луковые (лук репчатый, лук перо).

- Оборудование: производственные столы, разделочные доски с маркировкой О.С., ножи с маркировкой О.С., тарелки, миски, набор ножей для карвинга.

**Подготовительная работа.**

1 .Подбор иллюстраций по теме.

2.Плакаты с пословицами и поговорками по теме:

- Знание и ремесло человека красят.

- Умелые руки работы не боятся.

- Плохому жнецу никакой серп не угодит.

- Ремесло не коромысло - плеч не оттянет.

- Дело мастера хвалит.

- Зеркало человека - его труд.

**Эпиграфы к уроку.**

Всякая профессия сложна и интересна по-своему. Если человек нашёл своё призвание, труд стано­вится для него радостью. *Г.Титов*

Великая радость - работа,

В полях, за станком, за столом!

Работай до жаркого пота,

Работай без лишнего счёта,

- Всё счастье земли - за трудом! *В.Я.Брюсов*

Земля еще и потому щедра

Что в мире существуют повара

*Р.Рождественский*

**ПЛАН, написанный на доске.**

1). Почему важно найти «свою» профессию.

2). Я решил стать...

3). Что привлекает меня в этой профессии.

4). Как я готовлю себя к ней.

5). Моя будущая профессия - самая нужная.

**Статья Василия Макаровича Шукшина (по экземпляру на парту для учащихся)**

Я начну с того у с чего начал ты, - с мечты. Я не хочу, чтобы ты разучился мечтать, я хочу только, ты знал: к желанной цели тебе приведёт разум и труд.

Боюсь у что ты уже слышал - переслушал это, но я не могу найти слов более точных, чем эти два: разум и труд. Не вина этих слову что употребляют их слишком часто, слова не виноваты, они говорят правду они вечны.

Мой опыт (я тоже деревенский, жить начал трудно, голодно, рано пошёл работать) тоже в этом: главная сила на земле - разум и труд. Разумному трудолюбивому человеку не всегда лучше всех, но всё ценное, прекрасное на земле создал умный, талантливый, трудолюбивый человек. Никогда ещё в истории человеческой ни один паразит не сделал ничего стоящего.

Знай больше других, работай больше других. Не жалуйся и не завидуй, не ходи против совести, старайся быть добрым, великодушным. Ещё: читай больше. Не начинай курить. Не тянись за теми, кто это рано начал делать, - худое дело.

Помни, что тебе много надо успеть сделать для своего народа. И всё, что будет мешать этому: вино, табак (надо быть здоровым человеком), лень, непомерное честолюбие - гони всё прочь от себя.

/В. М. Шукшин/

**Презентация альбома об учащихся училища, выбравших профессию повара кондитера и успешно работающих по выбранной профессии.**

***1. Организационная часть***(3 мин)

Доброе утро! Меня зовут Курницкая Наталья Николаевна

Сегодня мы с вами поговорим о важности правильного выбора профессии. Я хочу рассказать и показать об одной из наиболее важных и нужных профессий – профессии повара. Сегодня со мной эту профессию презентуют студенты старших курсов технологического техникума по профессии «Повар, кондитер».

(представляет своих помощников)

***2. Вводная часть***

Актуализация темы, мотивация, целевая установка (6 мин).

Показ презентации «Первичная обработка овощей»

Мастер задает вопрос: «Как, по-вашему, умеете ли вы правильно обрабатывать овощи?»

Обучающиеся отвечают

*Мастер:* «И так, мы видим, что ваши знания находятся на бытовом уровне, а мы покажем профессиональный подход. Я покажу вам презентацию, в которой подробно объясню принципы обработки и формы нарезки овощей. Мои помощники на рабочем столе будут показывать приемы и трудовые операции по обработке и нарезке овощей. Вы сегодня тоже сможете попробовать свои силы.

На слайде №3 вы видите последовательность операций по обработке овощей:

(Курницкая Н.Н.)

Первичная обработка овощей складывается из:

- сортировки,

- Калибровки,

- мойки,

- очистки,

- промывания,

- нарезки.

*Мастер:* процесс сортировки очень важен. На слайде № 4 вы видите как овощи сортируют по размеру (в основном корнеплоды) для равномерной тепловой обработки, удобства резки, уменьшения отходов.

Слайд № 5

*Мастер:* Мойка и чистка овощей являются обязательными этапами подготовки овощей к приготовлению блюда. Овощи моют и чистят. В общественном питании для очистки овощей используют специальные машины или очищают ножом.

Слайд № 6. Промывание.

*Мастер*: Овощи промывают. В картофеле – удаляют глазки. Морковь, свёклу, редьку, репу, сельдерей дочищают. При обработке капусты отрезают верхние

загрязненные листья, промывают кочан.

*Мастер.* На слайде № 7 вы видите нарезку. Мои помощники покажут различные виды нарезки, затем у вас будет возможность попробовать самим.

После очистки и промывания овощи нарезают. От вида нарезки овощей зависит

продолжительность тепловой обработки блюда. Поэтому овощи должны быть нарезаны одинаково! Способы нарезки овощей могут быть разными:

Соломка. Соломкой (квадратное сечение 0,2 \* 0,2 см, длина 4-5 см.) нарезают картофель для жарки во фритюре, морковь, петрушку, свеклу, репчатый лук – для щей, борщей, рассольников, супов из овощей.

Брусочки. Брусочками (от 0,7 \* 0,7 см. до 1 \* 1 см, длина 3.5 - 4 см.)

нарезают картофель для жарки, борщей, супов ; морковь, петрушку для бульона с овощами.

Кубики. Кубики крупные (2 \* 2 см.) – для картофеля в молоке; Средние (1,5 \*1,5) - для супов с бобовыми, крупами, овощного рагу; Мелкие (0.5 \* 0.5 см.) – для гарнира, холодных блюд. Лук нарезают мелкими кубиками (крошка 0,3 \* 0,3см) в суп-харчо, крупяные супы, щи.

Ломтики. (0.1 - 0.2 \* 1 – 1.5 см.) Нарезают картофель, морковь, свёклу в щи,

салаты, винегрет.

Кружочки. Кружочки картофеля толщиной 1 – 2 см. для жарки во фритюре. Морковь нарезают толщиной 0.1 см. в супы.

Лук для шашлыка, жарки, маринадов нарезают толщиной 0.1 – 0.2 см.

Шашки. Рубка.

Капусту нарезают шашками (2\*2 см) для щей, борщей. Также применяется рубка – измельченная соломка для фаршей. **(Параллельно объяснению идет показ приемов нарезки)**

***3. Основная часть*** (21 мин.) – мастер-класс

*Мастер:* Где используется фигурная нарезка?

Присутствующие отвечают.

*Мастер*: Способы нарезки овощей для украшений блюд: звездочки, шестеренки, гребешки, розочки. Из моркови можно сделать «шестеренки», «звездочки»; картофель и корнеплоды можно нарезать специальными выемками в виде орешков, бочонков. Из помидора или свеклы можно вырезать розочки; из огурца - веер и так далее. Главное при обработке овощей –

сохранить цвет и содержание в них витаминов.

При обработке овощей следует пользоваться ножом из нержавеющей стали, так как витамин С от соприкосновения с железом разрушается. Чем свежее овощи, тем больше в них содержится витамина С.

(Плотникова М.В.)

Овощи следует очищать и нарезать непосредственно перед варкой или употреблением.

При длительном хранении в воде овощи теряют витамины, так при длительном хранении в воде картофель теряет часть крахмала и витамин С.

**Каждый присутствующий повторяет за студентами операции по нарезке овощей.**

*Мастер*: «Завершая наше занятие, я хочу сказать: «Хороший повар стоит доктора!» А какое представление у вас сложилось об этой профессии?» Давайте попробуем ответить на вопросы, написанные на доске

1). Почему важно найти «свою» профессию.

2). Я решил стать...

3). Что привлекает меня в этой профессии.

4). Как я готовлю себя к ней.

5). Моя будущая профессия - самая нужная.

4. Заключительная часть – итоги мастер-класса

«Земля еще и потому щедра

Что в мире существуют повара

Благословенны их простые судьбы

А руки - будто помыслы чисты

Профессия у них добра по сути

Злой человек не встанет у плиты»

Р. Рождественский

*Мастер:*Я вам желаю правильного выбора профессии, которая в дальнейшем станет вашей судьбой.

Спасибо всем за внимание и активное участие!

( Курницкая Н.Н.)

**Результат проведенных мероприятий**

Данный мастер-класс используется на Дне открытых дверей, при проведении ежегодного единого профориентационного дня ,при посещении школ в рамках выездных «профориентационных дней», на Выставках-форумах образовательных организаций, Ярмарках вакансий, Конкурсах профессионального мастерства, и других массовых мероприятий.

Данный мастер – класс широко используется, так как материал нагляден, доступен, вызывает профессиональный интерес, в результате охватывается широкий круг школьников региона, ежегодно происходит набор абитуриентов по данной профессии. Мастер-классы по карвингу, по новым поварским технологиям позволяют насытить рынок труда квалифицированными специалистами по рабочей профессии.

С данным мастер-классом ,где студенты техникума демонстрируют свои профессиональные компетенции, что в результате в комплексе проводимых профориентационных мероприятий повышает имидж и значимость профессиональной образовательной организации.

**Список использованных источников**

1. Н.А.Анфимова., Кулинария., Москва., «Академия»2013г.

2. В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания., Москва., « Академия»2009г.

3.З.П.Матюхина., Э.П.Королькова., Товароведение пищевых продуктов Москва., « Академия»2009г.

4. А.Н. Мартинчик., А.А.Королев., Ю В.Несвижинский., Микробиология, Физиология питания., Москва., « Академия»2009г.

**Отечественные журналы:**

1. «Питание и общество»

2. «Ресторанные ведомости»

3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. http://www.povarenok.ru/recipes/category/248

2. http://prigotovim.org/main/r\_myas/

3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda\_iz\_mjasa/Bljuda\_iz\_mjasa1.html

4. http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/

5. http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html

6. http://www.secreti.info/index6-11.html

7. http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt