

Министерство образования республики Башкортостан
филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Дуванский многопрофильный колледж
С. Большеустьикинское

ПУТЬ К УСПЕХУ

**Методическая разработка мастер – класса
по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»**



Автор:
Сафиуллина В.В.-мастер
производственного обучения

2018 г.

Аннотация

Сегодня основная цель обучения - это не только накопление студентом определённых 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.

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 мероприятиях.

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.

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 колледжа; 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.

Технологии: адаптивное обучение; развивающее обучение, проблемное обучение, ИКТ, здоровьесберегающие технологии.

Методы и приемы: Репродуктивные; инструктивно-практические, наглядные

Материально – технические ресурсы и методическое обеспечение:

- мультимедийное оборудование и электронная презентация мастер- класса; доска ученическая; оборудование и инвентарь лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Основные этапы мастер-класса:

1. Организационная часть (2 мин)
2. Вводный инструктаж

3. Текущий инструктаж

4. Рефлексия. (5 мин)

5. Заключительное слово. (2 мин)

Итого: 40 мин

1. Организационная часть (3 мин)

Доброе утро! Меня зовут Сафиуллина Василия Варисовна.

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 нашего колледжа по профессии «Повар, кондитер». (представляет своих помощников)

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 слов, 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/

2. Вводный инструктаж

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 вы видите последовательность операций по обработке овощей:

Первичная обработка овощей складывается из:

- сортировки,
- Калибровки,
- мойки,
- очистки,
- промывания,
- нарезки.

Мастер: процесс сортировки очень важен, овощи сортируют по размеру (в основном корнеплоды) для равномерной тепловой обработки, удобства резки, уменьшения отходов.

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.

Промывание. Овощи промывают. В картофеле – удаляют глазки. Морковь, свёклу, редьку, репу, сельдерей дочищают. При обработке капусты отрезают верхние загрязненные листья, промывают кочан.

Мастер. 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 * 0,3 см) 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. Текущий инструктаж (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. 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.

Заключительный инструктаж:

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

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

Спасибо всем за внимание и активное участие!

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 мероприятиях.

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 колледжа 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>