

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«Утверждаю»
Зам Директора по УПР
Толмачева Т.А. _____

ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ
«Моя профессия- мое будущее»

Подготовила и провела мастер п/о:

Бишенова М.А.

Нальчик 2015 г.

СЦЕНАРИЙ МЕРОПРИЯТИЯ.

Цель мероприятия:

формирование представлений о существенных сторонах профессии повар- кондитер.

Задачи:

коррекция мыслительной деятельности, развития способностей, осознание учащихся ценностей и важности профессии в современном мире, совместное обсуждение и осмысление важных качеств, таких как ответственность и аккуратность, для успешного выполнения профессиональных обязанностей, воспитание чувства взаимопомощи, познакомить учащихся с основными требованиями к профессии.

Оборудование:

Спецодежда (халат, фартук, колпак), разделочные доски, ножи, тарелки, тряпки, набор продуктов, стенгазеты, интерактивная доска.

Предварительная работа:

классные часы, беседы на темы: «Моя будущая профессия.», «Кондитер», «Мой выбор», «Я- повар».

Ход мероприятия:

Ведущая: Здравствуйте дорогие гости (ученики встают и приветствуют гостей) и участники. Сегодня мы собрались здесь чтобы узнать много нового и интересного. И так, начнем мы наше мероприятие с того, что расскажу вам немного истории о возникновении профессии- повар. От поколения к поколению люди передавали опыт приготовления пищи. Они бережно

хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища основа жизни здоровья и благополучия.

Еще в Древней Греции возник культ Акклепия, мифического врача- целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название «Кулинария» от латинского (kulina - кулина- кухня).

В древнейших письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая и арабского Востока уже содержатся записи отдельных кулинарных рецептов.

Кулинария- как наука возникла в России лишь в конце 18-го века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий в не домашнего питания. Возникли еще в Древней Руси.

В России первая кулинарная книга «Поваренные записи» была составлена С. Друковцовым в 1779 году.

Повар- это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.

Повар- кондитер- это мастер по изготовлению сладостей.

Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что, поваров иногда называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому- шедевр вкуса.

Повар- знает, как правильно хранить продукты, помнит рецепты приготовления разных блюд и умеет красиво их оформить.

Повар должен уметь глядя на рецепт представить внешний вид и вкус блюда. Должна быть развита фантазия и склонность к творчеству. А также обладать множеством личных качеств.

Кто может сказать эти качества?

1. Повар должен любить готовить
2. Хорошая память
3. Вкусовая память
4. Творческое воображение
5. Тонкий вкус
6. Обоняние
7. Ответственность и т. д.
8. А также повару нежна физическая выносливость.

Так можно сделать выводы, что профессия повар- кондитер- это сложная но очень интересная профессия, перспективная и востребованная.

Сегодня мы постараемся показать вам чему мы учимся и интересуемся в виде конкурса между командами.

И так начнем, прошу команды. Наш первый конкурс.

1.Конкурс «Визитная карточка».

Каждая команда представляет название, девиз и приветствие.



Много на свете хороших профессий,
Но профессии повара нет интересней.

А теперь участники команд представляют нам презентации на
темы: «Повар» и «Кондитер».

2.Конкурс «Презентация».

.



Повар-кондитер занимается тем, что из обычных продуктов может приготовить разнообразные и вкусные блюда. Перейдем к следующему конкурсу.



3.Конкурс «Домашнее задание».



Пока жюри будет оценивать ваше домашнее задание параллельно проведем конкурс, который напрямую связан с вашей будущей профессией. От каждой команды, по одному участнику выходят для участия в конкурсе. Вы должны будете



сделать простую и сложную нарезку. А жюри будет оценивать ваши работы.

4.Конкурс «Простой».









Оценка жюри.

Переходим к следующему этапу нашего мероприятия.
Уважаемое жюри и гости, знаете ли вы песни в словах которых
встречаются названия продуктов, фруктов и ягод? Сейчас мы
посмотрим знают ли участники команд. Следующий конкурс.

5.Конкурс «Съедобные песни».



Сладкие кондитеры.



Крутые поварята.

1. Яблоки на снегу (Муромов).
2. Бананы, кокосы (гр. Блестящие).
3. Два кусочка колбаски (гр. Комбинация).
4. Рюмка водки на столе (Г. Лепс)

- 5.Ой цветет калина.
- 6.Чашка кофею (М. Хлебникова).
- 7.Вареники с вишнями (Л. Успенская).
- 8.Антошка.
- 9.Песенка крокодила Гены.
- 10.Катюша.
- 11.Ягода- малина (В. Легкоступова).
- 12.Город Сочи (С. Трофимов).
- 13.Шоколадка (Елка).
- 14.Шоколадный заяц (П. Нарцис).
- 15.Мармеладный (К. Лель).
- 16.Смородина (К. Орбакайте).
- 17.Вишня (Елена Есенина).
- 18.Груши.
- 19.Конфетка (Натали).

В мире много интересного и экзотического. Так существуют множество овощей, фруктов и ягод. Большинство из них имеется в продаже. Они используются в приготовлении различных блюд и десертов.

Команды подготовили презентацию, где мы можем увидеть некоторые из них.

6.Конкурс «Экзотика».



ХАШИРОВА А. (Сладкие кондитеры).



ТЕМИРКАНОВА Ф. (Крутые поварята).

Я уверена, что многие из вас помогают мамам и бабушкам в приготовлении блюд. Многие из вас даже могут готовить полное блюдо. Каждое блюдо состоит из определенного набора продуктов. Сейчас мы узнаем как хорошо вы знаете продукты и знакомы ли вы с ними хорошо. Приглашаем капитанов команд на конкурс. Завязываем им глаза шарфом. Капитанам предстоит определить тот или иной продукт по вкус.



ТАУЧЕВА З. (Ведущая).

7.Конкурс «Капитанов».





ХУПОВ А. (Сладкие кондитеры).



КЕРЕФОВ А. (Крутые поварята).



Жюри подводит итоги.

СПАСИБО ВСЕМ!