

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КАБАРДИНО- БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ.

ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ

ТЕМА : «МОЯ БУДУЩАЯ ПРОФЕССИЯ- ПОВАР»

ПОДГОТОВИЛА: МАСТЕР П/О: БИШЕНОВА М.А.

НАЛЬЧИК 2019 Г.

## Цели и задачи:

### Обучающая:

Формирование у учащихся вкуса, фантазии и творческого подхода к выбранной профессии.

- ▶ Выработка практических навыков по использованию различных технологий по приготовлению блюд и требования к безопасности готовой продукции. Мотивация обучения в колледже;
- ▶ Привитие интереса к выбранной профессии;
- ▶ Сплочение коллектива группы.

### Развивающая:

Развить у учеников навыки самостоятельности.

Развить внимание.

Развить чувство товарищества.

### Воспитательная:

Воспитывать у учащихся умение работать самостоятельно.

А также в группе.

Формировать интерес к предмету.



Добрый день Уважаемые гости и участники. Сегодня мы представим вашему вниманию не большое мероприятие, посвященное нашей профессии. В жизни каждого человека бывают моменты когда ему приходится делать выбор. Выбор, от которого зависит вся его судьба. Как не ошибиться и найти свою, и только свою профессию? Давайте попробуем вместе заглянуть в Мир профессий.

В мире много есть профессии  
Всех их нам не перечесть.  
Но одна из них тревожит  
Не дает ни спать, ни есть.  
Та профессия, в которой  
Будет счастлив человек.  
Сделать выбор должен каждый  
Чтоб трудиться всем во благо.

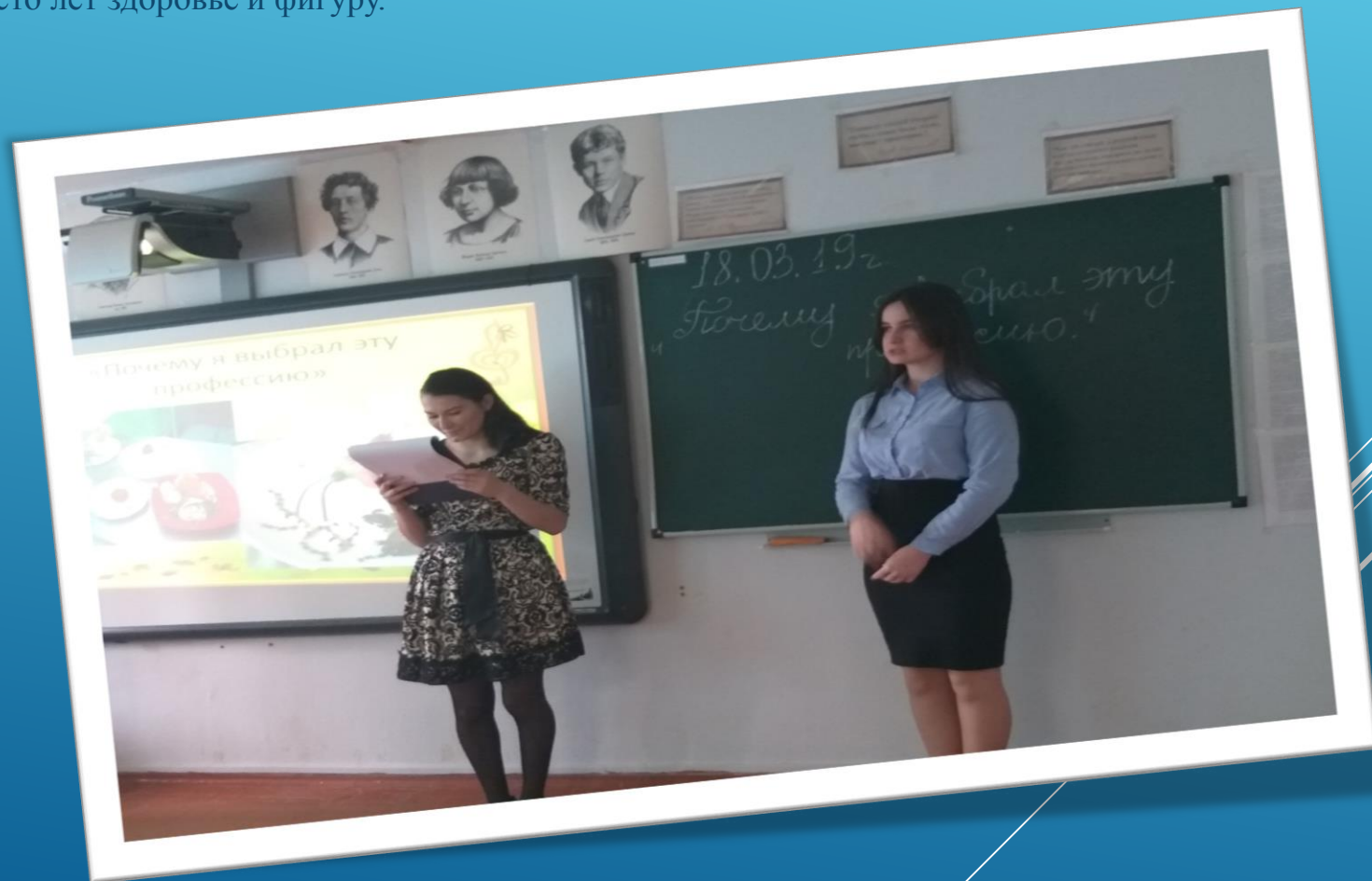


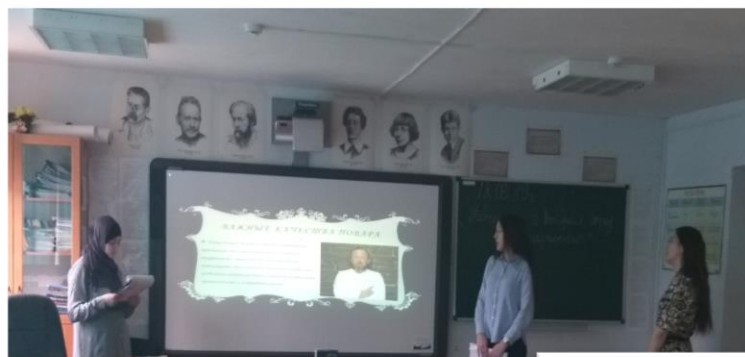
А какие профессии вы знаете?

Сможете ли вы отличить одну профессию от другой? Ребята посмотрите, мы подготовили предметы без которых нельзя обойтись в той или иной профессии.



- ▶ Сегодня мы говорим о профессии без которой не возможно поесть и красиво накрыть на стол .  
Я Вам хочу открыть секрет,  
Что в доме главное обед.  
Готовить надо вкусно- и Вам не будет грустно.  
А если вы еще к еде прибавите культуру,  
То сохраните на сто лет здоровье и фигуру.





КУЛИНАРИЯ- ЭТО НАСТОЯЩЕЕ ИСКУССТВО, КОТОРОЕ ДАРИТ ЛЮДЯМ ЗДОРОВЬЕ И ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПОВАР ИСПОЛЬЗУЕТ ВСЕГО 4 ВКУСА:  
КАКИЕ ОНИ?

КАКОЙ НА ВКУС ЛИМОН? ( КИСЛЫЙ)

А ПЕРЕЦ? (ГОРЬКИЙ)

А САХАР? (СЛАДКИЙ)

СОЛЬ? (СОЛЕНАЯ)

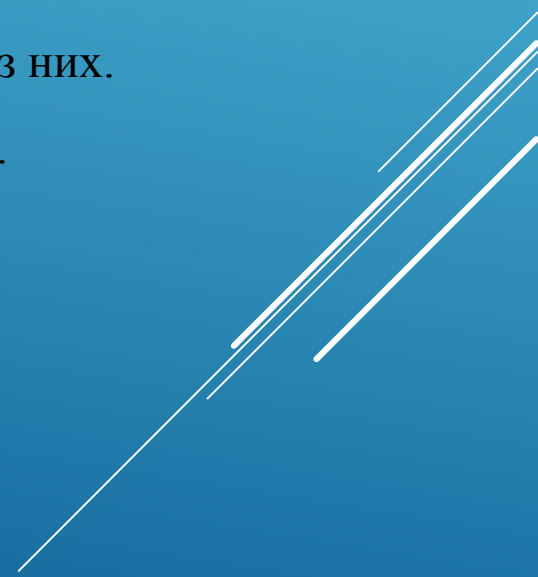
ЗНАЯ ЭТОТ МАЛЕНЬКИЙ СЕКРЕТ МОЖНО НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ РАЗНООБРАЗНЫЕ И ВКУСНЫЕ БЛЮДА.





## **«Ответьте на вопросы».**

### Вопросы :

- 1 Какие овощи относятся к корнеплодам? Назовите ассортимент блюд из них.
  - 2 Какие овощи относятся к клубнеплодам? Назовите ассортимент блюд из них.
  - 3 Что такое топинамбур? Назовите блюдо из него.
  - 4 Что такое батат? Назовите блюдо из него.
  - 5 Какие грибы используют в питании? Ассортимент блюд из них.
  - 6 Какие овощи относятся к тыквенным? Ассортимент блюд из них.
  - 7 Какие овощи относятся к капустным? Ассортимент блюд из них.
  - 8 Какие десертные овощи вы знаете? Назовите блюдо из них.
- 

- ▶ Теперь ребята покажут чему научились . Каким видам нарезки. Просим нескольких ребят выйти к столам. Обратите внимание, они полностью готовы к работе на кухне. Спец одежда в полном комплекте.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ.

