Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им.Я.П. Осадчего»

**Методическая разработка мастер-класса по профессии «Повар, кондитер»**

****

**Пояснительная записка**

Методическая разработка предназначена для проведения мастер-класса по профессии «Повар, кондитер» для детей школьного возраста в целях знакомства с миром профессий (на примере профессии «Повар, кондитер»), приобретения первичного практического опыта по приготовлению крошкового пирожного «Картошка».

Данная методическая разработка подготовлена с соответствии с Программой профессиональной навигации «Все работы хороши», разработанной для детей школьного возраста (12-16лет), реализуемой в рамках региональной инновационной площадки «ПОО как центр системы профессиональной навигации», открытой на базе ГБПОУ «ЧТПиГХ им.Я.П.Осадчего».

На учебном занятии преподаватель создает мотивацию учебно-познавательной деятельности, а также обеспечивает достаточный уровень исследовательских и творческих способностей обучающихся. Данное занятие показывает применение средств творческого характера обучающихся, совместной деятельности и общения при решении основных учебных проблем занятия.

**Дидактические основы занятия**

**Дата проведения занятия:**

**Преподаватель:** Портнягина Т.Н.

**Учебная дисциплина:** -

**Тема занятия:** Введение в профессию «Повар, кондитер»

**Тип (вид) занятия:** внеурочное мероприятие (мастер-класс по профессии «Повар, кондитер» (квалификация «Кондитер»))

**Цель занятия:** знакомство школьников с миром профессий, приобретение первичного практического опыта по приготовлению крошкового пирожного «Картошка».

**Задачи занятия:**

*образовательные:*

- формировать представление школьников о профессии «Кондитер», об особенностях отдельных видах трудовой деятельности по данной профессии;

*развивающие:*

- создать условия посредством мастер-классов для приобретения первичного трудового опыта по профессии «Кондитер» (формование пирожного и его оформление);

- развивать самостоятельность и ответственность школьников при выполнении разных видов работ;

- развивать потребность школьников к трудовой деятельности;

*воспитательные:*

- формировать положительное отношение к труду.

**Методы обучения:**

- словесные методы (беседа, опрос);

- наглядный метод (работа с наглядным пособием и натуральными образцами, показ мастера п/о);

- практический метод (воспроизведение приемов школьниками);

- метод контроля и коррекции деятельности школьников (целевые обходы);

- прием «Акрослово» (на этапе подведения итога занятия и рефлексии).

**Средства обучения:** презентация, набор сырья, иллюстративный материал для оформления доски и кабинета.

**Оборудование:** персональный компьютер, проектор, экран, колонки.

**Ожидаемый результат:**

*обучающиеся должны знать:*

- особенности профессии «Кондитер» и профессиональной деятельности;

*обучающиеся должны иметь представление:*

- о смысле и значении труда в жизни человека и общества;

- о многообразии мира профессий;

*обучающиеся должны уметь:*

- выполнять простейшие трудовые приемы по профессии «Кондитер»;

- узнавать по описанию профессии;

- самостоятельно определять виды трудовой деятельности в рамках разных профессий.

**Структура занятия:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы занятия | Время, мин. |
| **1.** | **Организационный момент** | **1** |
| **2.** | **Актуализация опорных знаний:**мотивация | **2** |
| **3.** | **Основная часть** | **25** |
| **4.** | **Подведение итогов** | **1** |
| **5.** | **Рефлексия** | **1** |
| **Итого:** | **30** |

**Ход занятия**

Здравствуйте, ребята! Сегодня мы с вами поговорим об одной из профессий, а о какой именно, вы узнаете, отгадав загадку:

Он в сладком цехе день трудился,
Итог десертный получился –
Эклеры, кекс, «Наполеон».
Теперь подумай, кто же он?
Ответ: (**Кондитер**)

Конечно же, речь сегодня на занятии пойдет о такой интересной, вкусной и нужной профессии, как кондитер.

Что вам известно о профессии кондитер?

Чем он занимается?

 Где может работать кондитер?

Какие виды изделий изготавливает кондитер?

По окончании нашего занятия мы должны будем продолжить фразы: профессия «Кондитер» имеет значение

для человечества - ?

для вашей будущей карьеры - ?

для вашей будущей семьи - ?

Давайте сейчас выделим те качества, которыми должен обладать настоящий кондитер, мастер своего дела. И почему? (говорят дети)

**Фантазия.** Грош цена мастеру, который не умеет сочинять новые блюда и не хранит тайны своих рецептов.
**Изобретательность.** Нередко приходится выкручиваться, имея лишь скудный набор сырья, из которого необходимо приготовить шикарное изделие.
**Творческое воображение** помогает конкурировать с мастерами, изделия которых представляют собой настоящие произведения искусства.
**Зрение**. Степень готовности изделий и их качество кондитер определяет, что называется, на глаз. Хорошая зрительная память на цвет и формы продуктов также не будет помехой.
**Обоняние.** Говорят, не существует сырья второй свежести. Оно бывает либо свежее, либо нет. Чтобы не пришлось убеждать гостей, что на стол была подано изделие второй свежести, профессиональному кондитеру не обойтись без чувствительного носа.
**Память.** По кулинарным книгам готовят только начинающие хозяйки. У маэстро все рецепты в голове. Да и как можно, колдуя над продуктами, забывать об их калорийности, правилах составления меню, технологии приготовления изделий?
**Вкусовое восприятие**. Без него делать на кухне нечего. Если ваше «произведение» не в состоянии съесть ни один человек, а вам оно будет казаться замечательным, то вы рискуете навсегда остаться без благодарных едоков.
**Осязание**. Попробуйте-ка испечь хорошие пироги, не имея представления о том, какой консистенции должно быть превосходное тесто.
**Терпеливость, выносливость, наблюдательность и доброжелательность.** Необходимость этих качеств даже не обсуждается. Они обязательны априори. Это понятно каждому. Без всяких комментариев.
**Физическая выносливость**. Современный кондитер работает на самых разных предприятиях общественного питания. Многие технологические процессы ему приходится выполнять вручную в условиях резких колебаний температур, поэтому тяготы этой профессии под силу человеку, обладающему определенной физической выносливостью.

Наверное, нет более знакомой вам профессии, поскольку изо дня в день мы едим приготовленную самыми родными руками пищу. Конечно же, каждая ваша мама – это и повар, и кондитер. 26 ноября отмечается День Матери.

Мама - кондитер, это классно!
Можешь верить или нет,
Мама знает распрекрасно,
Всей "вкуснятины" секрет.

Сегодня я предлагаю вам в честь приближающегося праздника «Дня Матери», приготовить крошковое пирожное «Картошка», чтобы порадовать своих мам, сделать им приятно, ведь все мамы любят сладкое.

Для его приготовления нам необходимо: песочное печенье, сгущенное молоко, сливочное масло, какао-порошок, грецкие орехи, ванилин (оставить продукты для демонстрации).

1. Печенье нужно отправить в чашу блендера или пропустить через мясорубку, чтобы образовалась крошка.

2. Орехи лучше всего измельчить вручную, без использования техники, чтобы они не превратились в пыль, но оставались ощутимые кусочки.

3. Размягченное сливочное масло соедините со сгущенкой, взбить все до однородности.

4. Добавить какао, перемешать, всыпать орешки вместе с крошкой. Теперь нужно замесить "тесто" из получившейся массы.

5. Из получившейся массы сформовать пирожное в виде клубня картофеля (показ).

6. Далее его нужно украсить кремом, в виде росточков картофеля.

7. Так как мы готовим подарок для мам, то нужно подумать над оформлением, красиво оформить пирожное.

А сейчас, я предлагаю вам приготовить свое пирожное.

Молодцы! Уверена, что ваши мамы, будут рады такому вкусному подарку!

А сейчас давайте вернемся к началу занятия и продолжим фразы: профессия «Кондитер» - имеет значение

для человечества - ?

для вашей будущей карьеры - ?

для вашей будущей семьи - ?

Рефлексия: сегодня мы с вами более детально познакомились с профессией «Кондитер». Именно название этой профессии мы возьмем в качестве опорного слова, к каждой букве которого вы подберете сейчас слова, характеризующие эту профессию.

К – классная; красивая; креативная; кропотливая

О – общительная; ответственная; очаровательная

Н – находчивая; надежная; необходимая

Д – добрая; деловая; доброжелательная; достойная

И – интеллигентная; интересная; интригующая; инновационная

Т – творческая; талантливая; трудолюбивая

Е – единственная; естественная

Р – радостная; разумная; радушная; результативная.

Спасибо большое за работу на занятии!