**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

**МЕСЯЧНИК**

По профессии***: Повар, кондитер***

**Разработали: мастер п/о Кулаева Н.С.**

**Принимали участие в проведении месячника обучающиеся 1, 2 курса по профессии**

**«Повар, кондитер»**

**Шилка, 2019г**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

Профессионально-предметная неделя, одна из форм работы, целенаправленной, коллективной, индивидуальной, практической деятельности, направленная на повышение качества обучения, профессиональной подготовки и развития творческоисследовательской деятельности обучающихся.

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ:**

повышение интереса к выбранной профессии; -развитие у обучающихся развивающих, коммуникативных и профессиональных компетенций, расширение круга профессиональных умений и навыков по выбранной профессии, закрепление знаний и умений, полученных в процессе обучения, стимулирование профессионального роста, совершенствование творческого потенциала, внедрение в учебный процесс передовых технологий обучения, воспитание стремления к достижению более высоких результатов при получении профессии, выявление обучающихся, которые обладают творческими способностями, стремятся к углубленному изучению определенной учебной дисциплины или образовательной области, побуждение к систематическому приобщению и самостоятельному изучению материала по образовательной программе,

воспитание культуры поведения в обществе, укрепление содружества между преподавателями и обучающимися.

**Внеклассное мероприятие**

**«Турнир – умелый повар»**

Цели:

- привитие интереса и любви к избранной профессии;

- развить творческий потенциал; дух соревнования, смекалку, чувство соперничества;

- воспитывать уважение к людям труда, культурно-гигиенические навыки;

Задачи:

Образовательная:

- обобщить и расширить знания по предмету кулинария.

- приобщить обучающихся к системе культурных ценностей, отражающих богатство общечеловеческой культуры, в том числе культуры своего народа;

- вооружить обучающихся системой знаний.

Воспитательная:

- способствовать воспитанию чувства уважения и сопричастности к проведению коллективных мероприятий в лицеи, пробуждению эмоционального отношения к жизни;

- формировать у обучающихся научное мировоззрение, нравственные качества личности, взгляды, убеждения.

Развивающая:

- развивать у студентов память, внимание, логическое мышление, наблюдательность, стимулировать творчество обучающихся;

- способствовать развитию навыков общения обучающихся старших и младших курсов, умений работать в команде, вести публичные выступления;

- развивать у учащихся познавательный интерес, творческие способности, волю, эмоции, познавательные способности- память, речь, внимание, воображение и восприятие.

ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

***Форма проведения:***

-игра, конкурс;   -викторина;       -беседа.

Материально- техническое и дидактическое сопровождение мероприятия:

1. Стол рабочий – 3 шт.
2. Мясорубка – 2 шт.
3. Поднос – 2 шт.
4. Чеснокодавка – 2 шт.
5. Набор продуктов – ( овощи, фрукты, грецкий орех, картошка, крупа перловая, рисовая.)
6. Посуда кухонная:
7. Чайник – 1 шт.
8. Кружки – 2 шт.
9. Блюдце – 2 шт.
10. Молочник – 1 шт.
11. Сахарница – 1 шт.
12. Ложка чайная – 2 шт.
13. Нож – 4 шт.
14. Вилка – 4 шт.
15. Тарелка – 2 шт.
16. Свечи – 2 шт.
17. Скатерть – 1 шт.

Место проведения: учебный кулинарный цех

Время проведения: 10 апреля 2019 год

**Содержание и сценарий мероприятия.**

Зал украшен красочными плакатами, шарами. Обучающиеся встречают и приглашают гостей на мероприятие. Обучающиеся первого, второго курса усаживаются в зале.

**Выходит ведущий:**

- добрый день всем присутствующим на нашем мероприятии. Мы собрались здесь, чтобы провести турнир – умелый повар.

Я хочу начать наше мероприятие с притчи про повара.

«Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

- учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится.

- без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, - заявил второй философ.

- музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных,- воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

- многоуважаемые учёные, вы забыли о профессии повара.

- тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед, - рассердился хозяин.

Ученик, молча, вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашёл другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: «Поварское дело – не ремесло, а искусство».

Вскоре учёные снова стали собираться в доме философа. Обсуждения прерывались только вкусным обедом, который готовил ученик.

- поварское дело – не ремесло, а искусство, - говорил хозяин после обеда.

- народная мудрость гласит, что любая профессия требует мастерства. А профессия повар – это особая профессия. Если любить поварское дело и стремиться к мастерству – то в результате честь и почёт.

Ещё Гиппократ сказал, что наша пища должна быть лечебным средством, а наше лечебное средство должно быть нашей пищей. Старая русская пословица гласит: «Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А ещё это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

Прежде чем начать наш турнир давайте поприветствуем участников. У нас две группы поваров, поэтому будет две команды.

И так, участниками группы ПК 4-18 становятся:

Рюмкина Алена

Чижикова Кристина

Сафиулина Валерия.

Участники группы ПК 2-17, становятся:

Черемных Юлия.

Акопян Гарик.

Рахлецов Вадим.

Теперь у нас есть две команды, которые будут соревноваться между собой.

Ну и конечно не один турнир не может обойтись без жюри. Представляю вам наше многоуважаемое жюри:

**Председатель жюри:**

Старший мастер Суханова И.В.

**Члены жюри:**

Мастер п/о Кийко Л.Н.

Мастер п/о Корчагина И.В.

***Поприветствуем жюри и команды.***

**Первый конкурс называется «Собери мясорубку».**

У повара должна быть поварская хватка: он должен быть быстр, сноровист и  руки у него должны быть ловкими и быстрыми.

Для конкурса «Мясорубка» приглашаются по одному игроку из команды.

Каждый правильный ответ или действие, команда получает лепесток. Лепесток крепится к цветному стенду .( каждый участник должен собрать и разобрать мясорубку, чья команда быстрее)

***Подведение итогов.***

**Второй конкурс «Кухонная утварь».**

*На стол выкладываются карточки.*

Каждому игроку достаётся карточка на которой написано название одного кухонного инструмента, приспособления или посуды. Игрок должен рассказать для чего это используется так, чтобы игроки его команды могли отгадать о каком инструменте или посуде идёт речь. Если свои игроки затрудняются с ответом, значит, возможность ответа переходит к другой команде. Побеждает та команда, которая правильнее и быстрее даст определение предмету.

Например: На карточке нарисовано сито. Игрок не называя нарисованный предмет даёт ему определение. Это обруч с натянутой сеткой для процеживания, просеивания. Через него просеивают муку. А также можно протирать овощи.

*В приложение входит конверт с карточками, где изображено: (Вилка, сковорода, стакан, кружка, шумовка, дуршлаг, соусник, нож, термос, кастрюля, заварочный чайник, кувшин, тарелка).*

*Подведение итогов. Команды зарабатывают лепесток.*

**Третий конкурс называется «Крепкий орешек»**

Каждой команде даётся 3 грецких ореха. Выигрывает та команда, которая быстрее расколет и достанет зёрна ореха более целыми.

Орехи раскалывать предлагается при помощи чеснокодавки.

***Подводим итоги этого конкурса.***

**Четвёртый конкурс называется «Быстрый и умелый»**

С каждой команды участвует один человек. Конкурс заключается в том, кто быстрее и качественнее очистит картофель.

Для того чтобы начать этот конкурс предлагаю вспомнить технику безопасности при работе с ножом. Для этого обращаю ваше внимание на экран.

*На экране правила работы с ножом.*

*Необходимо иметь перчатки, ножи и миски с водой для очищенного картофеля и для очисток.*

***Подводим итоги этого конкурса.***

**Пятый конкурс «Угадай-ка»**

Вот сейчас мы посмотрим, сможете ли вы на ощупь угадать, какие овощи и фрукты находятся в этих коробках.

Выносятся коробки в которых лежит мешочек с продуктом.

*(овощи и фрукты: свёкла, морковь, картофель, лук, чеснок, яблоко, айва, груша и т.д.)*

Выигрывает команда, которая назовёт все овощи и фрукты правильнее и быстрее. За каждый правильно угаданный овощ даётся лепесток.

**Шестой конкурс называется « Отдели крупу»**

Так получилось, что в   рисовую крупу просыпалась крупа перловка. А вам нужно уже закладывать рис в кастрюлю. Нужно быстренько отделить перловку от  рисовой крупы.

Каждой команде даётся крупа рисовая, которая смешалась с крупой перловкой.

Учитывается чистота и быстрота участников.

*Для этого конкурса понадобится: миски с крупой, разносы и миски для отделённой крупы.*

***Подводим итоги этого конкурса.***

**Ну и  заключительный седьмой  конкурс это «Сервировка»**

Повар, обязан не только хорошо готовить, но и знать, как правильно засервировать стол. Вот сейчас мы и посмотрим,  как вы справитесь с этим заданием «сервировкой стола».

Порядок выбора карточки предоставляется той команде, которая набрала наименьшее количество звёзд.

Первая карточка: Сервировка стола к чаю.

Вторая карточка: Сервировка стола для романтического ужина на 2 персоны. ( дается пять минут)

А пока наши команды сервируют свои столы, мы разгадаем загадки и ответим на вопросы – задания.

1). Сахар в кусках. (**рафинад**.)

2)Фирменное блюдо Сороки – белобоки. (**каша**).

3) Зелёный он такой…                                                                             Мы польём его водой.                                                                         Большой карапуз

Сладкий вырастет….(**арбуз**)

4)Сидит дед во сто шуб одет,

кто его раздевает,

тот слёзы проливает. (**лук**)

5). Каких рыб называют «красными». ( **Горбуша, Форель, сёмга.**)

6). Он похож на апельсин,

     С грубой кожей, сочный.

      Недостаток есть один-

      Кислый он уж очень…(**Лимон**.)

7).Сидит на ложке, свесив ножки. (**Лапша**)

8).Что на сковороду наливают, да в четверо сгибают. (**блины**)

9).Ей набили мясом рот,

   И она его жуёт,

   Жуёт – жуёт и не глотает,

  В тарелку отправляет. (**мясорубка**).

10).Сама не ем, а людей кормлю. (**ложка).**

11).Я длинный и зелёный, вкусен я солёный,

      Вкусен и сырой. Кто же я такой. (**Огурец**).

12).Никого не огорчает, а всех плакать заставляет. **(Лук**).

13).Хоть чернил он не видал,

      Фиолетовым вдруг стал,

       И лоснится от похвал

       Очень важный… (**Баклажан**).

14).Что вызвало бессонницу у принцессы. (**Горошина**).

15).Птица, попавшая в суп за свои раздумья. (**Индюк**).

16).Околпаченный работник кухни. (**Повар**).

17).Чего во рту не удержишь. (**Кипяток**).

18).В воде родится, а воды боится.(**Соль**).

Кто из зрителей отвечает на большее количество ответов, получает небольшой приз.(Конфетку).

А теперь вернёмся к нашим участникам. Смотрите, как хорошо они за сервировали столы.

Жюри определяет правильность и эстетичность.

***Подводятся итоги конкурса.***

**Заключение:**

Ведущая – Но вот и подходит наше мероприятие к завершению. Осталось подвести итоги турнира «Умелый повар».

И пока определяется команда- победитель. Хотелось бы вам прочитать стихотворение о профессии повар:

Белый фартук и колпак,

Сам зари румяней.

Догадаться нам пустяк,

Кто тут перед нами.

Целый день он у плиты

И зимой и летом.

Чтобы сыт был я и ты,

Жарит нам котлеты.

На плите кипят компот

И бульон прозрачный.

Накормить скорей народ-

Вот его задача.

Сыт шофёр и сыт солдат-

Значит, всё в порядке.

Сыт в ракете космонавт,

В детсаду – ребятки…

Не поверят, может, мне

Усмехнётся кто-то.

Нет нужнее на земле

Повара работы!

Итак, предоставляем слова жюри.

*Подготовить грамоты.*

Подводим итоги и награждения.

- Спасибо всем, кто принял участие в нашем турнире – Умелый повар. Самыми умелыми поварами становятся участники группы

Всем спасибо за внимание. Надеюсь, что наш турнир всем понравился.

**Итоги проведения внеклассного мероприятия**

**«Турнир – умелый повар»**

**Первый конкурс «Собери мясорубку»**

**Команда ПК 4 - 18**

****

**Команда ПК 2 – 17**

****

****

**Команда ПК 4 – 18**



**Команда ПК 2 – 17**

****

****

**Команда ПК 4-18**

****

**Команда ПК 2-17**

****

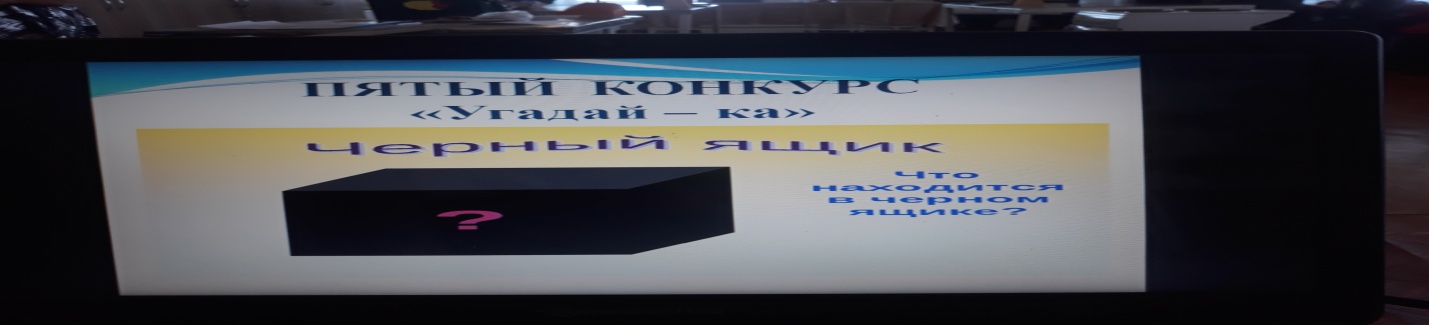
**Четвертый конкурс « Быстрый и умелый»**

**Команда ПК 4-18**

****

**Команда ПК 2-17**

****



**Команда ПК 4-18**

****

**Команда ПК 2-17**

****

****

**Команда ПК 4-18**

****

**Команда ПК 2-17**

**  
Седьмой конкурс « Сервировка стола»**

**Команда ПК 4-18**

****

**Команда ПК 2-17**

****