

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ
ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ**

**ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛНИЙ ЗАКЛАД
« БЕРЕЗАНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ АГРАРНИЙ ЛІЦЕЙ»**

Методика проведення конкурсу «Кращий за професією»

**Викладач
спецдисциплін
Черненко Л. Ф.**

Зміст

Вступ

Тема: Методика проведення інтегрованого уроку – конкурсу з предметів «Технологія приготування їжі», «Товарознавство продовольчих товарів»

Розділ 1. Теоретична частина. Методика проведення уроку-конкурсу «Кращий за професією».

1.1. Характеристика інтегрованого уроку-конкурсу.

1.2. Особливості підготовки викладача до проведення інтегрованого уроку - конкурсу

Розділ 2. Практична частина. Методичний супровід інтегрованого уроку-конкурсу «Кращий за професією»

2.1. План інтегрованого уроку - конкурсу

2.2. Додатки

2.3. Презентаційний супровід інтегрованого уроку - конкурсу

Висновки

Список використаної літератури

Додатки

Вступ

Актуальність.

Проведення конкурсів професійної майстерності є одним із етапів підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар» в умовах навчання в ДНЗ «Березанський професійний аграрний ліцей». Конкурси проводяться з метою підвищення рівня професійної підготовки, розвитку творчої активності учнів, удосконалення організації та змісту навчання при підготовці кваліфікованих робітників, а в майбутньому і молодших спеціалістів за тою, чи іншою професією та спеціальністю.

Метою освіти є всебічний розвиток людини як особистості та найвищої цінності суспільства, розвиток її талантів, розумових і фізичних здібностей.

Інтенсивне зростання мережі підприємств ресторанного господарства вимагає підготовки освіченого, конкурентоспроможного, мобільного на ринку праці фахівця, готового іти на економічний ризик з почуттям особистої відповідальності.

Одним із перспективних напрямів освіти є інтегрування знань. Інтеграція – це єдність, дає можливість уніфікувати викладання теоретичного матеріалу з двох дисциплін одразу. Мета проведення даного уроку – показати дієвість інтегрування предметів кулінарію і товарознавство харчових продуктів в одну дисципліну – технологія приготування їжі з основами товарознавства.

Проблемою, яку намагається вирішити автор даної роботи, є необхідність проведення даного уроку, який дає можливість поглибити знання з технології приготування страв.

Посилює інтерес до даної теми. Націлює учнів на додаткове вивчення навчального матеріалу. Завдяки даному уроку учні самостійно додатково опрацюють значну кількість матеріалу, що розширить їх кругозір з приготування страв.

Мета написання підсумкової випускної роботи.

Процес навчання у сучасному професійному ліцеї реалізується в межах багатоманітної цілісної системи організаційних форм і методів навчання. Творчий викладач використовує та поєднує найбільш вдалі та ефективні з них, на його думку, для досягнення дидактичних цілей.

Форма організації навчального процесу, що обирається викладачем –це спосіб організації, побудови й проведення навчальних занять, у яких реалізуються зміст навчальної роботи, дидактичні завдання і методи навчання.

У поданій підсумковій випускній роботі автор намагалася розкрити методiku та власний досвід проведення підсумкового уроку у формі інтегрованого уроку-конкурсу з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Гіпотеза даного дослідження: дана робота складена з метою полегшення процесу підготовки викладача до навчального заняття. Вона розкриває особливості інтегрованого уроку – конкурсу, його структуру, основні етапи підготовки, показує найефективніші прийоми і засоби навчання, що спонукають учнів до дослідницько-пошукової роботи, критичного осмислення вивченого матеріалу.

Практична значущість дослідження полягає у тому, що його виконання допомагають формувати систему теоретичних, практичних знань з предмету, відшукувати глибинні зв'язки між ними на основі активізації розумово-пізнавальної діяльності. Метою написання даної роботи є ознайомлення педагогічних працівників з методикою проведення інтегрованого уроку-конкурсу.

Та хочеться зазначити, що не слід користуватися даною роботою, як шаблоном. Підготовка до уроку – це творчість, спрямована не на ідею розваги на уроці, а на ідею пізнання в найбільш приємній і легкій формі.

Розділ 1. Теоретична частина. Методика організації та проведення уроку-конкурсу «Кращий за професією».

Конкурс – це індивідуальні чи групові змагання, у процесі яких вирішується завдання інтелектуально, практичного характеру чи їх сукупності. У ході проектування конкурсної програми слід зосереджуватися на розробці таких її структурних елементів:

- тема конкурсної програми;
- змістове наповнення програми (комплекс питань та завдань);
- критерії та форми оцінювання завдань;
- підведення підсумків та форми заохочення учасників і переможців.

Проектування конкурсної програми, як і будь-якої організаційної форми, потребує умінь структурувати та об'язувати між собою відібраний матеріал. Тому під час її підготовки доцільно розроблювати оригінальні варіанти презентації конкурсного завдання та різні прийоми заохочення практиків до участі в запропонованих конкурсах. У процесі підготовки конкурсної програми варто працювати над доцільними поєднаннями у конкурсі елементів інших організаційних форм, що може забезпечити різноманітність проекту та допоможе досягти оптимальних виховних результатів.

1.1. Характеристика інтегрованого уроку-конкурсу

Нині одним з критеріїв випускника ДНЗ «Березанський професійний аграрний ліцей» є високий рівень знань, що включає достатню базу для наступного продовження освіти. А щоб випускник відповідав цим вимогам, в процесі навчання, необхідно закласти основи цілісного підходу до вивчення процесів, що відбуваються у суспільстві, виробництві, навколишньому світі.

Досвід проведення інтегрованих уроків є у доробку кожного викладача. Його підготовка та проведення вимагає великої підготовки, певного досвіду. У чому ж переваги інтегрованого уроку і як він виглядає сьогодні?

Інтегровані уроки є потужними стимуляторами розумової діяльності учня. Вони починають аналізувати, зіставляти, порівнювати, шукати зв'язки між

предметами і явищами.Інтегрований урок спонукає до активізації розумової активності.

Інтеграція може класифікуватися за формою – тоді вона виступає як сучасна навчальна технологія, що дозволяє ефективно розв'язати проблему відокремленості предметів, що дає можливість:

- встановлювати зв'язки між поняттями і визначати їх практичну спрямованість;
- підвищити мотивацію навчальної діяльності, за рахунок нестандартності форми проведення уроку.
- підвищити творчий потенціал тих, хто навчається;

Форми інтеграції можуть бути наступними:

- інтегрований урок – сучасна,найбільш ефективна та дієва форма навчання, оскільки предметний матеріал, що вивчається,тут же знаходить практичне застосування при вивченні інших предметів.
- інтегрований фрагмент уроку - використання окремих елементів інтеграції не на усьому уроці, а тільки на одному з його етапів (актуалізації, мотивації, чи закріпленні).

Інтегровані уроки часто супроводжуються відкриттями і знахідками. Це, в якомусь сенсі, наукова діяльність. Особлива цінність цього явища в тому, що роль дослідників виконують учні.

Крім перерахованого вище, нетрадиційні уроки такого типу краще розкривають і творчий потенціал педагога. Це не тільки новий етап у професійній діяльності викладача, а й чудова можливість для нього вийти на новий рівень відносин з учнівським колективом, підняти власний рівень самооцінки , логічного мислення учня.

Особливості проведення інтегрованого уроку. Нестандартність уроку вимагає великої підготовчої роботи. Почати краще з визначення провідної мети.

Як підготувати інтегрований урок-конкурс.

Розпочинається підготовка з складання докладного плану уроку. Кожен етап уроку розписується і вказується час, витрачений на цей етап.

Можна залучати і учнів до підготовки інтегрованого уроку, заздалегідь пропонуючи їм підготувати якусь частину нового матеріалу, дати їм випереджуючі завдання. Таким чином, нетрадиційний урок буде більш ефективним.

Сучасна педагогіка схиляється до того, що в основі інтегрованих уроків повинна бути гуманістична спрямованість. Це спрямовує викладача на пошук яскравих, живих прикладів, на адаптацію їх до виробничої діяльності. Вони мають бути актуальними інтересам учнів, орієнтуватися на особисту значимість матеріалу для молодшої людини.

1. 2. Особливості підготовки викладача до проведення інтегрованого уроку-конкурсу

Сучасний урок, як теоретичного, так і виробничого навчання – це далеко не одноманітна та єдина структурно-змістова схема. Тому кожний педагог визначає для себе ті форми роботи, які для нього найбільш прийнятні, відповідають тій парадигмі, якій він віддає перевагу в роботі.

Саме урок – це місце, де відбуваються самі процеси навчання, виховання і розвитку особистості.

Урок – це логічно закінчений, цілісний, обмежений визначеними рамками відрізок навчально-виховного процесу. Водночас – це дзеркало загальної педагогічної культури викладача, майстра виробничого навчання, мірило його інтелектуального скарбу, показник його кругозору, ерудиції. Урок є основною формою організації навчального заняття. Ще чіткіше слід дотримуватись усіх перелічених вимог при проведенні інтегрованого уроку, особливо, коли це підсумковий урок, що проводиться у формі конкурсу.

Яких же правил має дотримуватися викладач, щоб такий урок можна було вважати успішним?

1. Так підібрати конкурсні випробування, щоб вони охоплювали увесь вивчений матеріал та дали можливість виявити рівень знань учнів з обох предметів

2. Провести підготовчу роботу з учнями групи: розподілити їх на команди, визначити та пояснити домашнє завдання, окреслити обсяг матеріалу з обох предметів, який слід повторити, пояснити критерії оцінювання командні та індивідуальні.

3. Проявляти доброзичливість, повагу стосовно учнів, співпрацювати з ними на уроці.

4. Підтримувати ініціативу та активність учнів, заохочувати їх до роботи, стимулювати розумову та практичну активність.

5. Визначені на початку уроку завдання до учнів мають бути обов'язково реалізовані.

6. Робота учнів має бути аргументовано оцінена викладачами, членами журі.

Прагнення викладачів досягти найкращих результатів у розв'язанні освітніх завдань спонукає їх до створення нестандартних уроків, структура яких не може бути підведена під алгоритм класичного уроку, а тому їх важко класифікувати. Вони складають окрему групу. До таких уроків можна віднести і інтегрований урок-конкурс.

Кожен нетрадиційний урок має свою композицію та свій сценарій. Побудова нестандартного уроку — справа непроста, це під силу викладачу, який досконало володіє традиційними дидактичними методами та прийомами навчання, відзначається творчим підходом до організації навчальної діяльності. Тому такі уроки найбільше подобаються учням і викликають у них творчий інтерес. У уроках-конкурсах беруть участь: окремі групи учнів, що виконують навчальні завдання, запропоновані викладачами. Попередньо формуються команди та журі (вибираються капітани команд і члени журі). При цьому можливі такі ролі:

«капітан» - учень, найбільш підготовлений, ерудований, компетентний, хороший організатор;

«члени команди» - учні, які входять до складу тієї чи іншої команди; «члени журі» - викладачі, майстри в/н.

Уроки - конкурси у процесі навчання:

- збільшують рівень мотивації навчально-пізнавальної та майбутньої професійної діяльності всіх учнів;
- збуджують творчі сили, розвивають творче мислення;
- заохочують учнів різними методами та формами, підвищують їхню зацікавленість у навчанні;
- заохочують учнів до пояснення нових понять за допомогою запитань, дискусії, висування гіпотез і т. п.;
- забезпечують зворотній зв'язок з діяльністю учнів на всіх стадіях їх навчання;
- заохочують учнів до самостійних, аналітичних і евристичних вирішень проблем.

«Якщо запастися терпінням і виявити старання, то
посіяні насіння знань неодмінно дадуть добрі сходи.

Навчання корінь гіркий, так плід солодкий».

Леонардо да Вінчі

Пропонований план інтегрованого уроку – конкурсу відображає симбіоз інтеграції двох предметів, завдань підсумкового уроку та особливостей уроку – конкурсу.

Важлива роль відводиться моменту підведення підсумків. Тому слід продумати заздалегідь склад журі, до якого, за нашими переконаннями, мають входити фахівці, що володіють знаннями з обох предметів, добре знають контингент учнів, та є висококваліфікованими спеціалістами з того напрямку підготовки, за яким навчається учнівська група, тобто з професії «Кухар».

Згідно критеріїв оцінювання журі підбиває підсумок уроку-конкурсу, та оголошує переможців. За результатами уроку – конкурсу можна зробити

висновок щодо рівня підготовки учнів з предметів, їхнього вміння логічно мислити, швидко приймати рішення, а колективне змагання дозволяє систематизувати набуті знання, вміння та навички, зосередити увагу на найважливішому. Такі уроки виховують почуття колективізму, розвивають допитливість, вчать самостійності, вміння орієнтуватися у виробничих умовах; готують до майбутньої професії.

Методика проведення уроку- конкурсу «Кращий за професією»:

Основним завданням конкурсу фахової майстерності серед учнів є:

- стимулювання творчого самовдосконалення учнівської молоді;
- виявлення та розвиток обдарованих талановитих учнів, надання їм допомоги в опануванні професією;
- формування творчого покоління молодих спеціалістів-практиків харчового виробництва;
- популяризація серед молоді робітничої професії «Кухар», поглиблення та удосконалення знань сучасної технології харчового виробництва та обладнання, формування культури обслуговування, підготовки випускників до реалізації професійних компетенцій на виробництві;
- підвищення інтересу до поглибленого вивчення учнями базових, спеціальних та фахових дисциплін, підвищення їх рівня викладання;
- виявлення, поширення і впровадження у навчальний процес сучасних прийомів і методів навчання;
- залучення викладацького складу, студентів вищих закладів освіти, працівників наукових закладів, підприємців і роботодавців до активної допомоги професійно-технічним навчальним закладам у справі поліпшення стану викладання дисциплін, підвищення рівня знань, умінь, навичок учнівської молоді;
- формування команди учнів - учасників конкурсу фахової майстерності з професії «Кухар».

Всі етапи конкурсу фахової майстерності є очною формою змагань.

I етап конкурсу фахової майстерності проводиться у кожній навчальній групі з професії «Кухар».

Для організації і проведення конкурсу фахової майстерності створюється викладачем команди учнів, а для перевірки виконання завдань - журі.

Програма конкурсу повинна передбачати виконання учнями завдань з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок за професією «Кухар».

Теоретичний тур повинен включати завдання з предметів: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Фізіологія харчування», «Організація виробництва та обслуговування», «Охорона праці», які пропонуються виконувати у письмовій або усній формі.

Зміст завдань практичного туру повинен відповідати навчальній програмі професійно-практичної підготовки з професії «Кухар» IV- кваліфікаційного розряду.

Для учасників конкурсу обов'язковим є наявність санітарного паспорту та санітарного одягу.

Час на виконання завдань визначається викладачем та журі конкурсу в залежності від складності робіт згідно норм часу.

Переможців конкурсу фахової майстерності визначають в особистій першості. Конкурс забезпечується універсальним робочим місцем, основними продуктами та компонентам для приготування страв, основним кухонним посудом. Під час виконання завдань звертається увага на майстерність, творчий підхід, сучасність та дотримання нормативних вимог (тривалість виконання 1 академічна година).

Максимальна оцінка за практичний, теоретичний тури - 135 балів.

Готуючи урок-конкурс, викладач часто відводить роль ведучого одному з учнів. При цьому потрібно врахувати, що під час конкурсів часто трапляються курйози із запитаннями (не так зрозуміли чи не так почули) і відповідями (не повністю розкрито зміст тощо). Тому краще, щоб був

ведучим викладач, бо він швидко впорається з подібною проблемою, тоді як ведучий-учень не завжди зможе знайти правильний вихід із ситуації, що внесе в ГРУ певний дискомфорт і навіть непорозуміння між командами та журі; багато учнів, особливо в перехідний вік, дуже вразливі й здатні часто впадати в апатію. Повідомлення журі під час гри іноді різко знижує їхню активність, навіть може стати причиною відмови від подальшої участі (мотивація: «навіщо, адже все одно програємо»). Тому доцільно підбивати підсумки конкурсів у кінці гри і дещо «затушовувати» різницю в кількості очок між командами-суперницями, обов'язково наголошуючи при цьому на чудовій грі в окремих конкурсах команди, яка зазнала поразки. Таке розуміння з боку журі не лише морально підтримає переможену команду, а й надихне її на гру-реванш;

проведення різноманітних ігор під час уроку вдосконалює його, перетворює в «спільну дію» викладача та учнів, стимулює активність ваших вихованців. В ході уроку-конкурсу формуються елементарні операції розумової діяльності – аналіз.

Розділ 2. Методичний супровід інтегрованого уроку-конкурсу

«Кращий за професією»

Спеціальність: 5122 « Кухар»

«Тема уроку: «Значення овочів у харчуванні людини», урок-конкурс «Кращий за професією».

Мета уроку:

Навчальна:

- закріпити та удосконалити систему знань учнів з предметів «Технологія приготування їжі», «Товарознавство продовольчих товарів»;
- сформувати знання та вміння щодо застосування набутих теоретичних знань у професійній діяльності, організовувати робоче місце, дотримуватись правил ведення технологічного процесу, виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;

Виховна:

- виховувати ініціативність, підприємливість, активну життєву позицію;
- розуміння вимог до сучасного фахівця сфери ресторанного бізнесу;
- спонукати самостійно здобувати та поповнювати знання з предметів;
- виховувати в учнів почуття відповідальності за виконану роботу;
- виховувати дисципліну, сумлінність, відповідальність, ініціативу, повагу до обраної професії кухар;

Розвивальна:

- формувати в учнів підприємницький тип мислення;
- розвивати критичне мислення, діловитість, пам'ять, увагу, пізнавальну самостійність, навички групової роботи, уміння ставити завдання та вирішувати проблемні ситуації;
- вміло застосовувати інформаційно – комунікаційні технології шляхом самостійної та дослідницької діяльності учнів використовуючи метод навчальних проєктів.
- вмінь та навичок до самоконтролю, критичного, аналітичного та творчого логічного мислення

Методична:

- ознайомити присутніх з методикою проведення інтегрованого уроку-конкурсу.

Тип уроку: контрольно – перевірочний урок

Вид уроку: урок-конкурс

Епіграф: Що за гвалти, що за крик,

Чи ви їсти усі захотіли.

Що своїм криком мене розбудили?

З мене шкуру всі деруть,

Мене варять, мене труть,

Пироги з мене печуть.

Відгадайте, хто я є,

Скажіть ім'я ви моє? (народна мудрість)

Міжпредметні зв'язки:

«Товарознавство продовольчих товарів»-товарознавча характеристика продуктів харчування;

«Організація виробництва» - організація робочих місць кухаря в цехах;

«Творчість у професії кухаря» - Мистецтво складання композицій із овочів;

«Фізика» - відповідно до значення кольорової гамми підібрати овочі для оформлення страв;

«Народна творчість» - загадки, пісні.

Дидактичне забезпечення:

Робочі столи, розробні дошки, плакати, макети, муляжі, середній ніж кухарської трійки, ножі овочеві, виїмки, Інструменти для фігурного нарізання овочів, посуд для овочів та оформлення композицій

Загадки, інструкції для капітанів, відомість-протокол уроку.

Сировина: овочі: капуста білоголова, буряк, морква, картопля, цибуля ріпчаста та зелена, зелень петрушки, цукрова кукурудза, зелений горошок і др., інші продукти для оформлення.

Хід уроку:

I. Організаційна частина:

- вітання, перевірка присутності та готовності учнів до уроку-конкурсу;
- акцентування уваги учнів на дотриманні правил проведення уроку-конкурсу.

- II. Вступна частина

2.1. Повідомлення теми та завдань уроку:

Тема: Підсумковий урок «Значення овочів у харчуванні людини»

Немає нічого практичнішого,
ніж добра теорія.

І це потрібно використати

(С. Оптнер)

Завдання:

1. Закріпити та удосконалити систему знань з предметів «Технологія приготування їжі», «Товарознавство продовольчих товарів».
2. Сформувати знання та вміння щодо застосування набутих теоретичних знань у професійній діяльності.
3. Сформувати професійні навички професійної діяльності.
4. Перевірити та оцінити підсумковий рівень знань з предметів.

2.2. Мотивація навчальної діяльності учнів: наголошується на актуальності та професійному значенні отриманих кулінарних та товарознавчих знань у майбутній професійній діяльності.

Девіз уроку: Якщо думаєш, що тобі все відомо – ти чогось не помітив.

Томас Роберт Дьюар

2.3. Актуалізація навчальної діяльності учнів

Розминка. Гра «Ерудит» (додаток 1)

Активізує мислення учнів, сприяє вихованню технологічної культури.

Учні виконують завдання: відгадати терміни по їх визначенню.

III. Основна частина:

3.1. Інструктаж щодо проведення уроку:

1. Учні попередньо поділені на команди, кожна з яких отримала домашнє завдання.
2. Представлення капітанів команд.
3. Представлення журі (викладачі спецдисциплін, учні).

IV. Заключна частина.

4.1. Перевірка та оцінювання знань і умінь учнів:

- виконання учнями індивідуальних письмових завдань (додаток).

4.2. Аналіз роботи команд проводить журі відповідно до критеріїв оцінювання (додаток).

4.3. Оцінювання роботи групи в цілому та кожного учня окремо, мотивація виставлених балів (проводиться викладачами).

4.4. Підведення підсумків уроку.

4.5.Творче завдання – погляд у майбутнє - вправа «Карта мрій».

План проведення уроку-конкурсу

I етап – підготовчий

Перед початком другого етапу конкурсу учасники отримують згідно інструкції інструктаж з охорони праці, здають залік і розписуються в журналі з охорони праці.

- 1.Попередньо підготувати овочі для нарізування: /первинна обробка/: картопля – 10 шт, цибуля ріпчаста – 6 шт., буряк – 6 шт., капуста білоголова – 4 головки, морква – 6 шт., /проста нарізка овочів/.
- 2.Підготувати та попередньо нарізати овочі фігурною нарізкою, скласти композицію, дати назву, придумати захист.
- 3.Підготувати загадки про овочі / по 5 для кожної команди/.
5. Придумати назву кожній із команд і захистити назви.

II етап – проведення конкурсу

- 1.Привітання учасників конкурсу та вболівальників.
- 2.Повідомлення теми уроку-конкурсу та способу його проведення.
3. Представлення команди – учасників.
4. Представлення журі.
5. Побажання та наставлення учасникам конкурсу.

2.1. Повідомлення теми та завдань уроку: II. Актуалізація знань, умінь і навичок.

Вступне слово викладача:

Діти! Сьогодні ми проведемо підсумковий урок-конкурс «Кращий за професією» за темою «Значення овочів у харчуванні людини».

Мистецтво кулінарне одне з давніх і найнеобхідніших.

Українській кухні властива своєрідність і зовнішня складність. Але, заглибившись у секрети українських кухарів, розумієш, що в цих секретах немає нічого недосяжного. Основу харчування українців складають окультурені овочі-городина.

Мимоволі згадується, як щиро і проникливо описав Олександр Довженко:

«До чого ж гарно і весело було на нашому городі. А що робилося на початку літа – огірки цвітуть, гарбузи цвітуть, картопля цвіте!

А соняшнику, а маку, буряків, лободи, кропу, моркви!» А чи знаєте Ви, що один із цих овочів називали «диявольським яблуком», а також:

Ах, картошка,-об'єденье,
Всех детишек идеал!
Тот не знет насладенья,
Кто картошки не едал.

Ми всі настільки звикли до картоплі на столі, що не неможливо уявити своє життя без цього овочу. В нашому виступі ми хочемо Вас любі слухачі познайомити поближче із професією, яка цінилася в різних народах, у різні віки. Звичайно ця професія – кухар. Тому, що під впливом різних зовнішніх факторів, які впливають на організм людини, харчування є одним із найважливіших елементів. Правильно організоване харчування забезпечує нормальний плин процесів росту і розвитку організму, забезпечення здоров'я та працездатності людини. Недарма в народі кажуть: *„Помилка кухаря, - робота лікаря”*. Так не будемо ж помилятися!

ВЕДУЧА:



Конкурс 1. *Хто ми і які ми?*

Представлення команди і захист назви.(конкурс капітанів груп №16 (веселий кухар)та № 33 (кухар- чарівник)

Максимальна оцінка – 10 балів.



Кухар – чарівник

Ходить кухар, промовляє:

Куштувати, смакувати,

Все що встиг наготувати,

Ось дивіться, піріжечки

Золотисті та хрумкі,

Струдлі, кренделі запашні.

Ось салат святковий мій,

Все потроху є у нім.

Огірочки і картопля,

Кукурудза і шпинат.

Ще у нім є: квасоля,

І бекон і маринад.

Ось у парі на столі

Сало з ковбасою.

Ароматний дух витає,

Сало щоки надуває,

Ковбаса кільцем скрутилась,

Димом рум'янцем налилась.

Ось сирок і масло,

Майонез і часничок.

Всі продукти калорійні,

Людям дуже всім потрібні.

І у будні, і у свята

На столі у кожній хаті

Холодець ось, заливне,

А до нього хрін ще є.

Гордо посміхається

Я – козак, зелений чуб

В мене дуже гострий зуб

Як впечу, як пощипаю,

Всі хвороби повбиваю!
Ось голубчики смачненькі
Із цибулькою, жирненькі
Від багатой начинки
Розпираються в них спинки.
Ось і курочка духмяна,
В неї шкірочка рум'яна,

Причепурена, прикрашена
Для всіх людей бажана.
Не смачні нам всі ті страви,
Що без хліба їх їдять
Краще всякої приправи
Хліб наш житній смакувать

Представлення команди групи № 16 Веселий кухар



Ото дива – веселий кухар,
Усе він вміє просто супер,
Він час проводить не дарма
З продукту створює дива.
Уміє смачно борщ зварити,
Вареників бігом зліпити, пожарить
млинчиків з сирком
І біляшів із м'ясом.
Швиденько все він нарізає,
Замішує, перевертає,
Бігом туди, бігом сюди,

А на столах все – нікуди.
Але йому усе ще мало.
Він щось придушує, складає
Щось дістає, щось відкриває,
Руками думці помагає.
Ото дива – веселий кухар –
Прудкий такий, неначе муха,
Рукам спочинку не дає,
Завжди смачненьким порадує.
Взяв овочі він, взяв і фрукти
З них виробив такі штуки:

Там і звірята, й пташечки,
І кораблі і зірочки.
Взяв ножика, взяв бурячки,
Круть – верть – там вже зірочки.

Ото дива – веселий кухар –
Все на столах у нього супер
І хто би мимо не пройшов,
Повір, забуде куди йшов.

ВЕДУЧА: Непогано капітани позмагалися, то ж продовжимо наш конкурс.

Конкурс 2. *Хто швидше? Хто правильніше?*

Конкурс на швидкість і правильність одягання спец. одягу кухарів.
Кожен член команди одягає спецодяг в слідуючій послідовності: халат, колпак, фартух /по черзі, передаючи естафету один одному/
Максимальна оцінка-за швидкість – 5 балів,
за зовнішній вигляд – 5 балів.



Конкурс 3. *Професійної майстерності. «Хто спритніший?»*

Ведуча: Непогано команди позмагалися, але все рівно, цього ще недостатньо для визначення сильнішого. Тому давайте розпочнемо третій конкурс, який назвемо – „Хто спритніший”. Просимо вийти команди, підійти до робочого столу та якісно за вказаний час нарізати овочі (згідно набору продуктів), а ще, кожній команді придумати по 5 загадок про овочі. Наше шановне журі оцінить

складну нарізку овочів і виставить учасникам бали. Максимальна кількість –30 балів. (Правильна відповідь на загадку-1 бал, правильна нарізка -5 балів).

Набір продуктів: картопля – 4 шт., морква – 1 шт., капуста – 1 гол., буряк – 2 шт., цибуля – 2 шт.

По одному члену з команд одночасно нарізають один з овочів вказаними способами нарізання:

а/ картопля – кружальця, брусочки;

б/ картопля – часточки, кубики;

в/ морква – соломка, кубики;

г/ капуста – соломка, шашечки;

д/ буряк – соломка, кубики;

е/ цибуля – кільця, кубики.



Ведуча.Поки команди будуть нарізати, я розповім вам чому так важливо вміти правильно нарізати овочі та красиво оформити страву.

Ця історія сталася дуже давно, в якій країні і де, ніхто вже не пам'ятає, але саму суть історії, я розповім. Один заможний граф, який любив дуже добре

поїсти, вирішив зробити конкурс кухарів, і той хто переможе, отримає скриню з багатством.

Кухарі з'їхалися з усіх куточків світу. Готували страви вони день та ніч, пекли, смажили, тушкували, варили, запікали, маринували. І ось прийшов час оцінювати вироби. Граф зібрав своїх радників і почали вони дегустувати страви. Кожна страва була смачна і ніяк вони не могли вирішити хто переміг. Тоді один радник каже: „Так ми ніколи не дійдемо згоди, давайте той переможець, хто найкраще оформив страву. Але й це оцінювання не дало результату, тому що кожна країна по своєму оригінальна і смачна у приготуванні і оформленні страв.

Так і не вирішив граф хто кращий і розділив своє багатство між усіма учасниками.

І досі ця суперечка триває у якій країні смачніша кухня. Звичайно, що кожен українець вважає, що наша кухня найсмачніша. Тому, що ми не можемо уявити себе без борщу, вареників, сала, галушків, кваші, путрі, холодцю, кулішу, ковбас, страв з овочів.



Конкурс 4. «Хто найерудованіший»

Ведуча. Отже, ми бачимо, яка, насправді, професія кухаря важлива та відповідальна.

Тому я запрошую конкурсанти взяти участь у наступному конкурсі «Відгадай-но».

Команда команді загадує по 18 загадок про овочі.

Кожна правильна відгадка – 1 бал., (та якщо учні називають, до якої групи відносяться відгадані овочі, додається ще 1 бал).

1. Який овоч французи називали, пом-дамбур - яблуко любові? (Помідор).
2. Який овоч у персів вважався символом сварок і пліток? (Буряк).
3. У якому овочі цукру більше, ніж у яблуках і грушах - 9-14% (У цибулі).
4. Який овоч вважають другим хлібом? (Картопля).
5. Який овоч містить багато заліза? (Цибуля).
6. Сік якого з овочів народна медицина пропонує як ліки від виразки шлунка? (Сік капусти).
7. Який овоч італійці називали : Золоте яблуко, а французи : Хворим персиком? (Помідор).
8. Яку рослину стародавні римляни називали Капут-голова? (Капусту).
9. Що таке шпик? (Підшкіряне свиняче сало).
10. Що ми називаємо французьким тістом? (Слойоне тісто).
11. Що таке поливка? (Підлива або соус).
12. Що таке шулики? (Коржі, які пекли на свято Маковея або Спаса).
13. Що називають напівфабрикатами? (Продукти, які пройшли одну або кілька стадій кулінарної обробки, але ще не доведені до кулінарної готовності).
14. Що називається „пашотницею” (Спеціальна підставка для відпуску яєць, для збереження форми яйця).
15. Що ми називаємо „консоме” (Не жирний бульйон з м'яса).

16.Що таке фламбування ? (це підпал стави, обробка страви відкритим полум'ям. Готову страву поливають коньяком або спиртом і при подачі підпалюють).

17.Що таке „равіолі” (Підвид пельменів, які подають в томатному соусі з тертим сиром).

18.Як на флоті називають посаду кухаря (Кок).

Ведучий. Непогано команди позмагалися, але все рівно, цього ще недостатньо для визначення сильнішого. Тому давайте розпочнемо **п'ятий конкурс**, який назвемо - «Хто швидше? Хто правильніше?

Завдання: Із нарізаних учасниками конкурсу овочів, відібрати набори з відповідною формою нарізки, які можна використати для приготування певних страв.

Наприклад:

- рагу з овочів (картопля, морква, цибуля ріпчаста - кубиками, білоголова капуста - шашками);
 - борщ український (картопля нарізана часточками, капуста, буряк, морква, цибуля ріпчаста – соломкою);
 - картопля смажена з сирі (картопля – брусочками, соломкою, кубиками);
 - салат з білоголової капусти (капуста, морква, цибуля ріпчаста – соломкою);
 - юшка картопляна з рисом (картопля, морква, цибуля ріпчаста – кубиками);
- і скласти страви. Якщо для якості із поданих учнями страв, не вистачає якогось компонента, дозволяється додатково нарізати овочі, які знаходяться на столі.

На конкурс дається – 2 хв.

Кожна правильно названа страва – 5 балів.



Ведуча.Слідуючий конкурс полягає у приготуванні салату з капусти. І доки учасники готують, хочемо вас ознайомити з історією виникнення салатів.

В нашому сьогоднішньому розумінні САЛАТ - це збірна холодна страва, яку можна швидко приготувати. Однак, яка ж Батьківщина салату? Салати як страва прийшли в народну кухню з Італії, а точніше з древнього Риму. Там під салатом розуміли єдину страву, яка складалася з ендемію, петрушки і цибулі, приправлений: медом, сіллю, перцем та оцтом. На початку 17 ст. салати потрапили у Фракцію, як вишукана страва придворної знаті, що подавалася до печені. Саме у Франції салати знайшли другу батьківщину і отримали подальший розвиток і розповсюдження. Наприкінці 18 ст. у салати стали додавати капусту білоголову, савойську, брюссельську. І лише після цих продуктів у салати потрапляють свіжі огірки, спаржа, артишок.

Коренеплоди, а також бобові в 19 ст. не наважувались вводити в салати сирими, оскільки вважали їх, як і всі підземні овочі „Нечестивими”. Так з’явився особливий підвид салатів вінегрети, які виготовляють з відварених овочів.

У вінегрети почали вводити солоні і квашені овочі, щоб перебити земляний присмак коренеплодів. Так салати з чисто овочевих перетворилися на збірні. Але щоб відрізнити істинні салати, що служать доповненням до других страв, від салатів до закусок, що склалися з відварених овочів, риби, м’яса, дичини, у французькій кухні було заведено написане правило, яке строго

виконувалось. Салати називались не по складу продуктів, а за місцем їх приготування, національністю. Так і з'явилися салати: польський, італійський, український.

Ведуча. Із приготуванням салатів із капусти команди добре впоралися тому перейдемо до слідуєчого конкурсу,

Шановне журі слідкує за їх роботою. За правильно, змістовно виконане завдання команда отримує 25 балів.



Конкурс 6. Складання технологічних схем.

Одному учаснику з кожної команди пропонується витягнути назву страви, технологічну схему якої він повинен написати за 1 хв.

Конкурс 7. У творчому пошуку.

Представити композицію з фігурно нарізаних овочів. Дати їй назву, захистити. Максимальна оцінка – 10 балів.

Ведуча: Я вам розповім про нововведення в оздобленні страв. Хочу нагадати вам вислів Конфуція, якому вже понад 2400 років:

ТЕ, ЩО Я ЧУЮ, Я ЗАБУВАЮ.

ТЕ, ЩО Я БАЧУ, Я ПАМ'ЯТАЮ.

ТЕ, ЩО Я РОБЛЮ, Я РОЗУМІЮ.

Нова революція відбувається зараз і на сучасній європейській кухні, коли шеф-кухарі широко і активно почали вводити у склад страв квіти, у кращих ресторанах Парижу, Лондону, Барселони в останні місяці почали пропонувати новинку — телятину з маргаритками, омарів під настурцією, крабів з відвареними трояндами, бутербродні страви з квітами. Якщо раніше квіти замовляли для прикрашання ресторанів і кафе, то зараз вони йдуть до каструль і завершують свій шлях у тарілках відвідувачів. Як вважають спеціалісти, квіти відкривають нові можливості перед сучасною кулінарією, що шукає оригінальні та надзвичайні смаки, кольори та аромати. Новітні технології в оздобленні страв. При виготовленні страв і закусок треба вміло поєднувати прикраси з продуктами за смаком і кольорами: складні гарніри викладають у вигляді «букетиків», розміщуючи їх за кольорами світлового спектра. Оформлення має бути простим і виразним .

Композиція команди «Кухар-чарівник»



Композиція команди «Веселий кухар»



Кожен капітан на вибір отримує малюнок одного з овочів /мало розповсюджених/. Він повинен охарактеризувати його, розказати про призначення і використання.

Максимальна оцінка – 10 бал.



Конкурс 8. Аукціон «Хто більше?» На аукціон виставляється будь – який з овочів. Учасникам пропонується дати йому якомога більше характеристик.

Кожна правильна відповідь оцінюється в – 1 бал.

1. Підведення підсумків членами журі.

При підведенні підсумків виконання завдань оцінюється:

- якість виконання операцій;
- швидкісні навички;
- правильність вибору інструментів;
- правильна організація робочого місця;
- зовнішній вигляд учасників;
- творчий підхід.

Визначається команда – переможець.

Можна виділити окремих учнів, які найбільше відзначилися.

2. Оголошується команда – переможець.

3. Підведення результатів конкурсу проводиться в присутності всіх його учасників

Загальні результати конкурсу оформляються протоколом журі конкурсу з визначенням переможців. Питання нагородження призами переможців конкурсу вирішується за погодженням з учнівським профкомом ліцею.

Висновки

На основі багаторічних досліджень методика проведення теоретично-практичної частини конкурсу, є оптимальною на сьогоднішній день і відповідає відповідній кваліфікації кухаря. Дана методика апробована і може використовуватись як в умовах навчання в ДНЗ «Березанський професійний аграрний ліцей» так і на виробництві.

Переваги інтеграції на уроці.

1. Світ, що оточує учнів, пізнається ними в різноманітті і єдності, а часто буває так, що предмети, направлені на вивчення окремих явищ цієї єдності, не дають уявлення про ціле явище, розділяючи його на розрізнені фрагменти, тому непідготовленому учневі буває важко синтезувати матеріал.

2. Інтегровані уроки розвивають потенціал самих учнів, спонукають до активного пізнання навколишньої дійсності, до осмислення і знаходження причинно-наслідкових зв'язків, до розвитку логіки, мислення, навичок комунікації. Більшою мірою, чим звичайні уроки, вони сприяють розвитку мови, формуванню умінь порівнювати, узагальнювати, робити висновки.

3. Сама форма проведення інтегрованих уроків нестандартна, цікава. Використання різних видів роботи підтримує увагу учнів на високому рівні, що дозволяє говорити про розвиваючу ефективність таких уроків

4. Інтеграція дає можливість для самореалізації, самовираження, творчості викладача, сприяє розкриттю здібностей його учнів, налагодженню зв'язків викладач - учень.

Результати інтегрованого навчання та його значення.

1. Сприяє розвитку наукового стилю мислення учнів, умінь вести дискусію, аналізувати, порівнювати.

2. Формує комплексний підхід до навчальних предметів, єдиний науковий погляд на ту або іншу проблему, що відображає об'єктивні зв'язки у державі, суспільстві, виробництві, навколишньому світі.

3. Підвищує якість знань учнів.

Перспективи розвитку інтегрованого навчання.

Плюси і мінуси проведення інтегрованих уроків.

До плюсів можна віднести наступне:

- підвищення творчого потенціалу тих, хто навчається;
- встановлення зв'язків між поняттями і визначення їх практичної спрямованості;
- підвищення мотивації навчальної діяльності за рахунок нестандартної форми уроку;
- розвиток між предметних компетентностей.

Серед мінусів можна виокремити наступні:

- підготовчий етап вимагає додаткових тимчасових витрат та зусиль;
- сумісність особистих якостей викладачів, що проводять інтегрований урок;
- складність внесення у розклад навчальних занять інтегрованих уроків.

Практика роботи показала плідність інтеграції і виявила перспективи подальшого розвитку і вдосконалення такого підходу до навчання. Інтеграція - необхідна умова сучасного навчального процесу, її можлива реалізація в практику роботи навчального закладу була б переходом його на новий рівень розвитку.

Використання матеріалу з професійною спрямованістю на уроках « Технології приготування їжі з основами товарознавства » дає можливість викладачу показати практичне застосування кулінарних знань і здібностей в майбутній професії кухар і житті, поглибити і зміцнити інтерес до предмета, схвилювати серця учнів і запалити іскру бажання вчити технологію приготування їжі з основами товарознавства із задоволенням йти на уроки.

Завжди прагну, щоб кожен наступний урок був інший за своєю формою, змістом, йду з думкою, що цей урок принесе кращі результати і щоразу переконуюся в достовірності слів В.Сухомлинського: «Учитель готується до свого найкращого уроку все життя».

Список використаної літератури

Книги

Один автор.

1. Волкова П. Педагогіка: Посібник. - К.: Вид. Центр „Академія”, 2001
2. Даниленко Л.І. Теорія і практика інноваційної діяльності в загальній середній освіті.//Управління освітою 2001 - 3 - С. 9/2
3. Освітні інноваційні технології у процесі викладання навчальних дисциплін/за ред. О.А.Дубасенюк: 36. Наук. - метод, праць. - Житомир: Вид-во ЖДУ, 2004.-261
4. Стрельников В.Ю. Педагогічні основні забезпечення особистісного і професійного розвитку студентів засобами інноваційних технологій навчання. - Книга 2. - Полтава. -2002
5. Фіцула М.М. Педагогіка. - Тернопіль: Видавництво навчальна книга, 1999
6. Голіцина Л. Ігри для дорослих: Збірникбібліотеки «Шкільногосвіту». – Київ, 2005.
7. Петрусинский В.В. Игры для интенсивного обучения. – М.: Прометей. – 1991.
8. Педагогічні технології у неперервній професійній освіті: монографія / За ред. С.О. Сисоєвої. - ВІПОЛ, 2001.- 502с
9. Шарко В.Д. Сучасний урок. – К., 2006. – С. 180- 193.

Два автора

- 10.Олійник П.М. Передові педагогічні технології, дидактично-методичні особливості та можливості їх//Метод навчання і наукових досліджень у вищій школі: Навч. посіб./За ред С.У.Гончаренка. П.М.Олійника - К.: Вища шк., 2003. - 323с

Три автора

- 11.Ділова активність: Навчально-методичний посібник для педагогічних працівників ПТНЗ //А.С.Нікуліна, Д.В.Паньков, Н.В.Тірейкіна та ін. - 2003.- 250с
- 12.Нісімчук А.С. Сучасні педагогічні технології: навчальний посібник

/А.С.Нісімчук., О.С.Падалко., О.Т.Шпак. -К.: Просвіта, 2000. - 367с

Словники

- 13.Педагогічний словник/За ред. дійсного числа АПН України М.Д.Ярмаченка. - К.: Пед. думка, 2001. - 428с.
- 14.Педагогічні інновації: ідеї, реалії, перспективи. Збірник наукових праць./ред. кол. Л.І.Даниленко (гол. ред.) та ін. - К.: Логос. 2000.-308с
- 15.Педагогічні інновації: ідеї, реалії, перспективи/ред. кол. Л.І.Даниленко

ДОДАТКИ

Критерії оцінювання завдань практичного туру:

Критерії	3 завдання	5 завдання	7 завдання
- технологічна культура (організація робочого місця та праці, зовнішній вигляд, дотримання санітарно-гігієнічних вимог)	3 бали	2 бали	1 бал
- дотримання вимог безпеки праці, безпечні прийоми роботи з інструментом	3 бали	2 бали	1 бал
- майстерність, дотримання технологічної послідовності, при виконанні роботи	6 балів	6 балів	2 бали
- сучасний стиль, новизна, застосування сучасних технологій	3 бали	4 бали	1 бал
- раціональне використання продуктів, сировини.	3 бали	2 бали	2 бали
- оформлення і презентація: (привабливість, естетичність, креативність, оригінальність)	6 балів	6 балів	2 бали
- смакові якості страви (гармонійність поєднання смаку, кольору, аромату)	6 балів	3 бали	1 бал
Максимальна кількість балів -	30 балів	25 балів	10 балів

Критерії оцінювання роботи членів груп

№	Критерії	1 учень	2 учень	3 учень	4 учень	5 учень	6 учень
		_____	_____	_____	_____	_____	_____
1	Знання навчального матеріалу						
2.	Участь у команді						
3.	Функції лідера						
4.	Успішно вирішував проблеми практичного завдання						
5.	Прислухався до думки інших						
6.	Виявив творчий підхід						
Загальна кількість балів							

АНОТАЦІЯ

У даній підсумковій випускній роботі автор розкриває деякі теоретичні, методичні та практичні аспекти теми «Методика проведення уроку конкурсу «Кращий за професією».

Автором опрацьовано літературні джерела за темою роботи; результати аналізу і систематизації джерел представлено у теоретичній частині роботи.

У практичній частині роботи надано методичну розробку конкурсу «Кращий з професії «Кухар» серед учнів ДНЗ «Березанський професійний аграрний ліцей».

Робота може бути цікавою для початківців – викладачів теоретичної підготовки професійно-технічних навчальних закладів у контексті вдосконалення їх професійної компетентності.