

Методическая разработка урока
на тему
«Введение в профессию»

Подготовила преподаватель спецдисциплин

ГБОУ СО НПО «ПУ №68»

Самарина Ирина Александровна

Тема урока, № урока по теме	«Введение в профессию» Урок № 1		
Актуальность использования средств ИКТ	Зрительное восприятие материала легче и разнообразит урок. Формируются навыки и умения информационно-мыслительной деятельности. Структурно, компактно и удобно организованная виртуальная экскурсия в форме презентации с видеофрагментами помогает вызвать интерес к профессии.		
Цель урока	Ознакомить обучающихся с профессией - кондитер.		
Задачи урока	обучающие	развивающие	воспитательные
	Ознакомить обучающихся с профессией - кондитер, современным технологическим оборудованием.	Развивать память, мышление, воображение, внимание.	Воспитывать самостоятельность, пробудить положительное отношение к специалистам предприятий кондитерского производства.
Вид используемых на уроке средств ИКТ	Виртуальное путешествие в форме презентации «Ремесло, возведённое в ранг искусства»		
Необходимое аппаратное и программное обеспечение	Персональный компьютер, мультимедийный проектор и экран.		
Образовательные ресурсы	Ресурсы Интернета		

ЭТАП 1	Организационный момент: контроль посещаемости, проверка готовности к уроку, психологическая подготовка обучающихся.
Цель	Настроить обучающихся на работу на уроке
Длительность этапа	3 минуты
Форма организации деятельности учащихся	Проверка готовности к уроку
Функции преподавателя на данном этапе	Организационные, контролирующие
ЭТАП 2	Введение в тему виртуальное путешествие «Ремесло, возведённое в ранг искусства»
Цель	Стимулирование и мотивации интереса к профессии
Длительность этапа	7 минут
Функция преподавателя на данном этапе	Организирующая и информирующая
Основные виды деятельности преподавателя	Демонстрация слайд-шоу «Шедевры кондитерского мастерства»
Промежуточный контроль	Обобщение сведений, обучающиеся узнают тему урока: « Введение в профессию - кондитер»
ЭТАП 3	Виртуальное путешествие «Ремесло, возведённое в ранг искусства»
Цель	Ознакомить с профессией - кондитер, пробудить положительное отношение к специалистам предприятий кондитерского производства.
Длительность этапа	13 минут
Основной вид деятельности со средствами ИКТ	Просмотр презентации «Ремесло, возведённое в ранг искусства» с видеофрагментами.
Форма организации деятельности учащихся	Групповая или индивидуальная
Функции преподавателя на данном этапе	Координатор действий
Основные виды деятельности преподавателя	Показ, разъяснение
ЭТАП 4	Самостоятельная практическая работа: «Выполнение эскиза художественного оформления торта на космическую тематику».

Цель	Развитие художественного вкуса. Формирование навыков и умений в изготовлении украшений для кондитерских изделий.
Длительность этапа	10 минут
Основной вид деятельности	Практическая работа в группах
Форма организации деятельности учащихся	Групповая
Функции преподавателя на данном этапе	Организация работы обучающихся
Основные виды деятельности преподавателя	Консультация обучающихся
Промежуточный контроль	Этапы самостоятельной работы
ЭТАП 5	Подведение итогов, рефлексия учащихся.
Цель	Дать анализ и оценить успешность достижения целей и задач урока.
Длительность этапа	7 мин.
Основной вид деятельности	Самостоятельная работа по решению кроссворда
Форма организации деятельности учащихся	Взаимоконтроль учащихся
Функции преподавателя на данном этапе	Контроль и оценка результатов.
Основные виды деятельности преподавателя	Анализ результативности урока.

Виртуальное путешествие «Ремесло, возведённое в ранг искусства»

Идея: учебная экскурсия в прошлое, настоящее и будущее профессии кондитер.

Актуальность и практическое применение : путешествие помогает подготовить обучающихся к осознанному выбору профессии на основе самопознания и знакомства с миром профессий кондитерского производства, осуществляется межпредметная интеграция (история, изобразительное искусство).

Цели и задачи экскурсии:

- Ознакомить обучающихся с профессией кондитера, историей профессии, содержанием и условиями труда, современным технологическим оборудованием;
- Развитие самостоятельности и творческих способностей, воспитание эстетического вкуса;
- Пробудить положительное отношение к специалистам предприятий кондитерского производства.

Содержание экскурсии:

Название слайда	Текст и задания	Ресурсы
1.Титульный лист	Название работы, информация об авторе	
2.Слайд-шоу «Шедевры кондитерского мастерства»	<p>Сегодня мы с вами совершим виртуальное путешествие в прошлое, настоящее и будущее профессии кондитер. Наша экскурсия будет проходить по девизом: «Совмести приятное с приятным - вырази себя и преобрази окружающий мир!»</p> <p>Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства</p>	
3.	Слово "кондитер" произошло от	Похлебкин В.В. Тайны

	итальянского глагола "кандиере", что означает "варить в сахаре".	хорошей кухни. Н., ВИТИМ, 1993.
4	Само кондитерское искусство возникло и получило наибольшее развитие в Италии, в Венеции, лишь с появлением сахара в конце XV-начале XVI века. До тех пор сладости в Европе покупали у арабов, самых древних кондитеров в мире, которым сахар был известен с 850 года. Не случайно на Востоке, в арабских странах и в Иране, до сих пор создаются самые разнообразные в мире сладости.	
5.	Среди продукции пищевой промышленности кондитерские изделия являются одними из самых популярных и востребованных во всем мире, так как они обладают особыми вкусовыми качествами и высокой энергетической ценностью. Кондитерские изделия делятся на сахарные и мучные. К сахарным изделиям относятся конфеты (шоколадные, карамельные и мармеладные), пастилу и зефир (Кондитерские изделия из протертых и сваренных с сахаром фруктов с добавлением взбитого яичного белка) халва (восточный десерт, изготавливаемый из сахара, орехов или семян) и восточные сладости (Восточные сладости, кондитерские изделия, содержащие наряду с обычным сырьём (сахар, патока, мука, жиры и т.д) добавки и пряности (крахмал, мак, орех, миндаль)	
6.	К мучным относят: печенье, вафли, пряники, а также пирожные, и торты (Праздничные десерты из бисквитного, заварного, слоеного, песочного теста с кремом и цукатами, как правило, с красивой отделкой) Эти изделия появились задолго до того, как стала развиваться кондитерская промышленность, поэтому каждое из них имеет свою давнюю историю.	
7.	Пряники : национальное лакомство многих европейских народов – русских, литовцев, эстонцев, немцев, поляков, шотландцев. Вначале пряники делали только из муки и меда. Расцвет производства пряников приходится на средневековье (XIV-XVII вв.). В России самыми знаменитыми были: тульские, вяземские, архангельские, городецкие, московские пряники. В них обязательно закладывается смесь пряностей. Так, в прибалтийских, больше перца, в польских – кардамона и гвоздики, в русских – имбиря, корицы и бадьяна. Они и создают	

	<p>специфический национальный вкус пряников, не меняя в то же время характерный для всех них.</p> <p>В г.Тула в 2009 году был открыт музей «Тульский пряник», где представлена история уникального старинного лакомства, пришедшего к нам из глубины веков, пережившего взлеты и падения, потери и возрождение. Здесь можно увидеть как его делают в современных условиях, и увидеть пряники, изготовленные на старинных формах. Здесь же в экспозиции представлен и самый маленький, чуть больше полтинника, пряник и гигантский - пудовый, единственный в стране.</p>	
8.	<p>Основоположником будущей кондитерской империи считается Степан Николаев-крепостной статской советницы Анны Петровны Левашовой, помещицы села Троицкого Чембарского уезда Пензенской губернии. Семья Степана поставляла к столу барыни различные лакомства, сладости. Особенно вкусными получались варенье и пастила из абрикосов. В 1804 году 64-летний Степан, был отпущен на оброк. Лишь под конец жизни, скопив нужную сумму, Степан смог получить вольную и для себя, и для своих близких. 3 августа 1804 года Степан Николаев с семьей окончательно перебрался в Москву и начал хорошо знакомое дело. Работали артельно: сам Степан, его жена Фекла Ивановна, сыновья Иван и Василий, дочь Дарья. Обслуживали званые вечера, свадьбы купцов и чиновников и особенно угодили абрикосовой пастилой и мармеладом игумену Ново-Спасского монастыря, который благословил их производство иконой. Известность семьи росла, и вскоре Степан открыл бакалейную лавку с фруктами, кондитерскими изделиями и записался в купцы Семеновской слободы. За непревзойденное искусство творить сладости из абрикосов его вскоре так и прозвали - Абрикосовым. В октябре 1814 года потомки Степана Николаевича уже официально получили фамилию Абрикосовых.</p>	<p>Статья "Алексей Иванович Абрикосов" в рубрике "Русские предприниматели" портала "Русская цивилизация".</p>
9. «Бабаевский»= «Абрикосов»	<p>Создание торговой марки "Абрикосов" проходило по всем классическим законам маркетинга. "Полный комплекс рекламных услуг", как сказали бы сейчас, включал и наружную рекламу, и рекламу в газетах, и рекламные акции. В начале XX века</p>	<p>Хроника "Два века качества" на сайте кондитерского концерна "Бабаевский".</p>

	<p>товарищество "А.И. Абрикосова Сыновья" входило в пятерку крупнейших кондитерских фирм России. Огромные обороты приносили баснословные барыши, но при этом никто из Абрикосовых не погряз в роскоши. Абрикосовы не жалели денег на образование и на благотворительность. Во время национализации и разрухи кондитерская фабрика Абрикосовых устояла, но потеряла свое первоначальное имя. Слесарю Петру Бабаеву, известному лишь тем, что он какое-то время возглавлял Сокольнический райисполком, и в голову не могло прийти, что через два года после смерти его именем назовут не что-нибудь, а конфетную фабрику. В качестве кондитера при жизни он никак не прославился. Поэтому на этикетках еще долго писали: "Фабрика им. рабочего П.А. Бабаева", а следом в скобках - "бывшая Абрикосова". Знаменитый бренд сопротивлялся долго и упорно и никак не хотел умирать. В настоящее время это известная кондитерская фабрика.</p>	
10.	<p>Профессия кондитер востребована во все времена. Кондитеров иногда сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ. Спрос на специалистов кондитеров является стабильным и устойчивым. Кроме крупных частных и государственных компаний, мастера «сладкого ремесла» востребованы в небольших ресторанах, кафе и кондитерских.</p>	
11.	<p>Чтобы создать торт, многое приходится делать вручную. Специалист по тортам должен обладать эстетическим вкусом и воображением. Давайте посмотрим ролик о том как декорируют торт профессионалы.</p>	<p>http://www.youtube.com/watch?v=UCrY0hLeWyU&NR=1</p>
12.	<p>Для изготовления кондитерских изделий используют следующий инвентарь и инструменты: скалки, формы для выпекания, формы для вырезания, формы для отлития фигур, кондитерский мешок с насадками, кулинарные ножницы, весы.</p>	
13.	<p>Для того чтобы стать профессионалом своего дела необходимо обладать следующими качествами: Творческий подход к делу. Аккуратность. Развитая вкусовая память и обоняние. Художественный вкус. Стремление к постоянному совершенствованию и образованию.</p> <p>Именно в таких случаях открываются перспективы стать профессионалом и</p>	

	создать собственный шедевр, который войдет в историю кулинарного искусства.	
14.	<p>По оценкам экспертов кондитерской отрасли, в будущем ее ожидает переход на новые виды оборудования, расширение высококачественной и сложнорецептурной продукции, новые виды упаковки.</p> <p>Новинки кондитерское оборудования: шоколадный фонтан (Шоколадный фонтан представляет собой набор каскадов, по которым непрерывно струится горячий шоколад),</p> <p>пищевой принтер (Пищевой принтер использует для печати вафельную или сахарную бумагу и пищевые чернила. Кроме этого, предлагается специальный носитель - для перевода изображений на шоколад. На торте можно напечатать любое изображение, надписи, коллажи, фотографии, все, на что хватит вашей фантазии)</p>	
15.	Аэрограф (краскораспылитель для пищевых красителей. Это устройство всегда должно быть под рукой кондитера. Хотите сделать новое изделие – просто поменяйте цвет. Он помогает придать неожиданные эффекты или передать более точное соответствие задуманному сюжету)	
16.	<p>Декор (готовые украшения) Это цветы, листья, всевозможные фигурки из сахара, мармелада, вафли, пастилы.</p> <p>Тематический украшения. Это вафельные пластины с готовым рисунком, различные декорации (фигурки, ленты, свечи) к памятным датам и событиям (свадьба, юбилей и т.п.).</p>	
17	Шоколадные украшения. Изготавливаются из высококачественного шоколада путем отливки в формах или формовки в силиконовых штампах. Подразделяются на пять основных групп: 1.Ажурные украшения. 2. Карандаши, палочки. 3. Литые шоколадные фигурки. 4.Шоколадные визитки.	
18	Слайд-шоу «Необычные торты»	
	В наши дни кондитерская отрасль	

	<p>переживает период подъёма, активно осваивает новые технологии и наработки из смежных областей кулинарии. Российские специалисты, базируясь на достижениях советского периода, возрождают национальные традиции....</p> <p>Профессия кондитер востребована во все времена. Интересно отметить, что потребление и любовь к «сладкому» практически не зависит от состояния экономики. В период повышения доходов растут продажи эксклюзивных изделий, а во времена экономического спада продукция кондитеров пользуется не меньшей популярностью, помогая справиться с депрессией.</p> <p>Если вы любите и умеете готовить и при этом стремитесь к интересной работе и высоким доходам? В таком случае, профессия кондитера для вас.</p> <p>А вообще я считаю, что каждый должен следовать за своей мечтой, и работа будет успешной и интересной только тогда, когда вы знаете что вам это по душе и вам интересно этим заниматься - работа кондитера творческая и главное ничего не бояться! Пробуйте, рисуйте, лепите, пеките, украшайте и делайте этот мир лучше!</p>	
<p>3. Информационные ресурсы</p>	<p>Используемые ресурсы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Биллер Рудольф. Как украсить блюда. М., АСТ-ПРЕСС, 2001. • Похлебкин В.В. О кулинарии: словарь-справочник. М., ПОЛЫМЯ, 1988. • Похлебкин В.В. Тайны хорошей кухни. Н., ВИТИМ, 1993. 	