*МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ*

*ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ*

*«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»*

***Методическая разработка внеклассного мероприятия***

***по профессии* «*Повар, кондитер*»**

**«Кулинарный ринг»**

***разработал: Ефименко С.В.***

***мастер производственного обучения***

**План мероприятия:**

1.Введение

2.Цели и задачи мероприятия

3**.** Ход мероприятия:

* Разминка для мозгов
* Посуда на Руси
* Кулинарная Всезнайка
* Конкурс капитанов
* Дай название
* «Варись, варись»

4.Подведение итогов. Награждение

**Введение**

Успех обучения и воспитания зависит не только от выбора эффективных методов и форм обучения на уроке, но и от организации внеклассной работы по дисциплине. Роль внеклассной работы непрерывно возрастает, так как эта работа способствует более тесному соединению теоретических знаний с жизнью, обеспечивает развитие творческих способностей обучающихся с учетом их индивидуальных способностей, вырабатывает устойчивый интерес к пополнению знаниями, стремление работать, самостоятельно пользоваться различными источниками специальной литературы по той или иной дисциплине.

Внеклассная работа связана с деятельностью в определенной учебной группе. Формы методы внеклассной работы различны.

**Цели внеклассного мероприятия:**

* **Дидактические**: осуществить контроль знаний, их повторение и систематизацию.
* **Развивающие**: способствовать дальнейшему расширению кругозора студентов и получению новых знаний.
* Развивать логическое мышление, творчество, память, умение применять полученные знания на практике.
* **Воспитательные**: воспитывать уверенность, стремление к познанию, стимулирование интереса к данной профессии.
* Содействовать формированию чувства ответственности перед членами команды, культуры общения.

**Задачи**: закрепить и проконтролировать знания студентов по дисциплинам

**Технология:** игровая деятельность

**Методы проведения:** игра «Кулинарный ринг»

**Оборудование:** раздаточный материал, жетоны, костюмы, кастрюли, поварешки, посуда, мультимедийный проектор, компьютер

**Межпредметные связи**: «История», «Физиологии питания с основами товароведения пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места»

**Тип мероприятия**: контроль, повторение и обобщение

**Кулинарный ринг**

Состоится бой красных **ПЕЛЬМЕШЕК** и синих **ВАТРУШЕК**

Соревнование состоит из конкурсов

1.Разминка для мозгов

2 .Посуда на Руси

3.Кулинарная Всезнайка

4.Конкурс капитанов

5.Дай название

6.Варись, варись

**Конкурс 1. Разминка для мозгов**

Правила: Ваша задача правильно ответить на 9 вопросов.

Балл засчитывается той команде, участник которой первым поднимает руку и дает правильный ответ.

1.Без какого блюда невозможен обед на Руси? (Хлеб)

2. Назовите самое главное угощение во время древнерусского праздника Масленица?

(Блины)

3. Как назывался распространённый на Руси тёплый напиток из трав с мёдом? (Сбитень)

4. На Руси был обычай в особых случаях печь и рассылать пироги по домам. Что это означало? (Приглашение на праздник)

5. Что такое кулебяка? (Пирог с рыбой)

6. Какое блюдо солят трижды? (Пельмени. Соль кладут в тесто, в начинку и при варке)

7. Это кондитерское изделие переводится с немецкого как «пилюля». (Конфета)

8. «Вызывать аппетит» - так по-французски называется это блюдо (Рагу)

9. Столовая приправа имеет славянский корень « жжет». (Горчица)

Просьба не выкрикивать или вопрос будет снят и не засчитан ни одной команде.

**Конкурс 2. Посуда на Руси**

Нужно дать название Старинной русской посуде. Каждой команде будет дано по 6 картинок.

За каждую правильно отгаданную картинку 2балла. Сложность одинаковая

Команда 1.

* Блюдо
* Гусятница
* Ушата
* Самовар
* Кадушки
* Туески

Команда 2.

* 1. Сковорода
* 2. Чарка
* 3. Чугунок
* 4. Чайная коробочка
* 5. Селедочница
* 6. Ухват

**Конкурс 3. Кулинарная всезнайка**

Все просто: нужно написать тест, который покажет, чья команда сильнее.

Кто спал на лекциях, кто пропадал в просторах интернета, а кто стихи в тетрадке про любовь писал.

1 правильный ответ- 1 балл.

* 1. *(“Наполеон”)*
* 2. *(Мангал)*
* 3. *(Перец)*
* 4. *(Меню)*
* 5. *(Репка)*
* 6. *(Мундир)*
* 7. *(Щи)*
* 8. *(Смак)*
* 9. *(Кок)*
* 10. *(Нетто)*
* 11. *(Десерт)*
* 12. *(Капуста).*

**4. Конкурс капитанов**

Нужно капитану очень быстро одеться в шуточную форму шеф-повара.

**Конкурс 5. Дайте название**

Перед вами посуда, нужно написать на листочках ее названия и прикрепить к ней.

Нужно совместить их.

**Конкурс 6. «Варись –варись»**

Задача сварить 2 супа, всем известные и любимые (щи и борщ)

Ингредиенты написаны на листочках. Ваша задача заложить в эти кастрюли ингредиенты для приготовления супа. За этот конкурс баллы не засчитываются. Проигравшего капитана обмакнут лицом в муку.

**Подведение итогов. Награждение**

Самоанализ внеклассного мероприятия

«Кулинарный ринг»

**Цели внеклассного мероприятия**

* **Дидактические**: осуществить контроль знаний, их повторение и систематизацию.
* **Развивающие**: способствовать дальнейшему расширению кругозора студентов и получению новых знаний. Развивать логическое мышление, творчество, память, умение применять полученные знания на практике.
* **Воспитательные**: воспитывать уверенность, стремление к познанию, стимулирование интереса к данной профессии. Содействовать формированию чувства ответственности перед членами команды, культуры общения.

**Задачи**: закрепить и проконтролировать знания студентов по дисциплинам «История», «Физиологии питания с основами товароведения пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места»

**Технология:** игровая деятельность

**Методы проведения:** игра «Кулинарный ринг»

**Оборудование:** раздаточный материал, жетоны, костюмы, кастрюли, поварешки, посуда, мультимедийный проектор, компьютер

**Межпредметные связи**: «История», «Физиологии питания с основами товароведения пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места»

**Тип мероприятия**: контроль, повторение и обобщение

**Предварительная подготовка к мероприятию:**

За неделю до мероприятия преподавателем из числа студентов группы КТПОП -1 выбрано 3 человека, которые помогали в проведении мероприятия. В роли ведущего выступила Котоманова Аня, помошниками - Дмитриенко Лера, Цапаева Лена. В конкурсе участвовали две команды: «Красные пельмешки» и «Синие ватрушки» из числа обучающихся студентов групп КПК-1, КПК-2, КТПОП-1 (состав команды по восемь человек).

Задание командам:

1. Повторить пройденный материал по дисциплинам.

2. Выбрать капитанов.

Подготовка аудитории к проведению мероприятия: шесть парт соединяют по три между собой, устанавливают кафедру.

В течение всего мероприятия студенты были активны, равнодушных не было, материал был познавательный, наблюдалась связь с жизнью, у учащихся расширился кругозор, развивалось творчество, смекалка, учились логически мыслить, ответы студентов были уверенные. Все знания, полученные на данном мероприятии, студенты могут применять на практике. Каждый участник мероприятия чувствовал ответственность перед членами команды, наблюдалась культура общения, студенты были вежливы, уважительны. В общении студенты были спокойные, доброжелательные, но дух соперничества присутствовал. Наблюдалась межпредметная связь между дисциплинами.

Наряду с положительными качествами следует отметить незначительные недостатки: обратить внимание на речь студентов, интонацию, произношение слов.

«Кулинарный ринг» состоял из 6 этапов, каждый этап оценивался по 2 балльной системе.

Первый этап «Разминка для мозгов»

Второй этап «Посуда на Руси»

Третий этап «Современная посуда»

Четвертый этап «Клинарная всезнайка»

Пятый этап «Капитаны»

Шестой этап «Варим Щи и Борщ»

Данное мероприятие цели достигло, задачи мероприятия были выполнены.

Подведение итогов, награждение: второе место заняла группа КПК-1 (Красные пельмешки) за все конкурсы набрали 24 балла, первое место КТПОП-1, КПК-2(Синие ватрушки) - 32 балла.