

**Материалы
участника краевого конкурса
преподавателей специальных дисциплин
государственных образовательных учреждений начального и
среднего профессионального образования**

«Мастер года Ставропольского края – 2012»

преподавателя
ГБОУ СПО «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

Москаленко Эттери Беслановны

Георгиевск
2012



Москаленко Эттери Беслановна
преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории отделения общественного питания
ГБОУ СПО «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

**Информационная карта
участника конкурса
«Мастер года Ставропольского края -2012»**

**Информационная карта участника
конкурса «Мастер года Ставропольского края -2012»**

Фамилия	Москаленко
Имя	Эттери
Отчество	Беслановна
Дата рождения	16.02.1962
Место рождения	г. Чесноковка Алтайского края
Название образовательного учреждения	Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Георгиевский региональный колледж «Интеграл»
Должность	Преподаватель спецдисциплин
Преподаваемые дисциплины	Технология приготовления блюд из овощей и грибов Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста Технология приготовления супов и соусов Технология приготовления блюд из рыбы Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок Технология приготовления сладких блюд и напитков Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Кулинария, приготовления мучных кондитерских изделий технология приготовления Организация обслуживания
Общий трудовой стаж и педагогический стаж	Общий стаж – 29 лет Педагогический стаж – 11 лет
Преподавательская деятельность по совместительству	нет
Образование	Высшее, Ставропольский политехнический институт «Технология и организация общественного питания», инженер-технолог, 1988 г. Высшая квалификационная категория, 10.02.2011г
Наличие ученой степени	нет
Дополнительное образование	нет
Курсы профессиональной	Сертификат Центр кондитерского искусства А.Коркунова «Школа искусства» по поварскому

подготовки	<p>искусству, 2005 г. Сертификат Центр кондитерского искусства А.Коркунова «Школа искусства» по кондитерскому и поварскому искусству, 2006 г. Сертификат Международный центр развития модульной системы обучения» г. Москва подготовка по программе методика профессионального обучения МОТ «Модули трудовых навыков», 2006 Сертификат Центр кулинарного искусства А.Коркунова «Школа искусства» по программе «Кулинарное искусство», 2007 г. Сертификат Учебно-производственного центра компании «Богема» Ассоциации кулинаров Тольятти, 2010 г.</p>
Курсы повышения квалификации	ГБОУ ДПО «Ставропольский край институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования», курсы повышения квалификации 31.01.11- 24.02.11.- 108 ч.
Правительственные награды	нет
Отраслевые награды	нет
Международные награды	нет
Общественные награды	<p>Открытый межрегиональный конкурс кулинарного искусства «Кавказская здравница-2009» г. Кисловодск - Медаль и диплом за фундаментальный подход и художественное оформление в кондитерском искусстве. Диплом за участие в 4 международной научно-практической конференции «Инновационные направления в пищевых технологиях», 2010г. Благодарственное письмо Георгиевского городского Дом культуры, 2008 г. Грамота за участие в студии восточного танца «Роксалана», 2011 г.</p>
Звания	нет
Членство в общественных организациях	Член профсоюзной организации колледжа «Интеграл»
Работа в органах государственной власти	Основной присяжный заседатель Ставропольского краевого суда от города Георгиевска
Хобби	Цветоводство, рыбалка, восточные танцы
Спорт, которым увлекаюсь	Колонетик, бодифлекс
Чем вы можете	Восточные танцы, чтение стихов

«блеснуть на сцене»	
Ваше заветное желание	Освоить технику карвинга по яичной скорлупе и применить её для создания шоколадных композиций
Ваши кумиры в профессии	Е.Сучкова- мастер кондитер международного класса, Центр кондитерского искусства А. Коркунова «Школа искусства» Е. Мороз — мастер- повар, член Межрегиональной ассоциации кулинаров
Победитель конкурса «Мастер года Ставропольского края -2012» - это	Квалифицированный специалист, достигший кульминационного триумфа своей профессиональной и педагогической деятельности
Какими инновациями можете поделиться	<ol style="list-style-type: none"> 1. Развивающие технологии с использованием техники работы с шоколадом, карвинга; 2. Проектный метод по созданию картин и скульптур из пищевых и непищевых отходов.

Директор
ГБОУ СПО ГРК «Интеграл», к.п.н.



Д.А. Саховский

Эссе
по проблеме образования

Эссе по проблеме образования «Педагогическое сопровождение профессиональной самореализации и творческой активности обучающихся»

Актуальная проблема профессионального обучения состоит в передаче опыта профессионального мастерства, посредством которого необходимо помочь человеку стать тем, кем он способен стать.

Перед системой образования стоит принципиально новая задача, которая составляет суть проблемы – формирование личности с устойчивым творческим стилем мышления. Инновационное образование подразумевает творческое начало, профессионализм, синтез двух культур: технической и гуманитарной, использование новейших информационных технологий.

Естественными компонентами профессионализма являются творчество, вдохновение и индивидуальный стиль деятельности.

Развитие творческого потенциала студентов возможно при целенаправленном педагогическом взаимодействии. Для этого необходимы: наличие способностей (которые служат необходимым условием высококачественного выполнения конкретного вида деятельности); личная потребность в творчестве; заинтересованность в процессе и результате деятельности, развитие стремления к получению неординарных результатов.

Обучение творческому труду – это, прежде всего воспитание нового отношения к своей профессии. Творческая работа требует развития воображения и эстетического вкуса. Я стремлюсь формировать у учащихся профессиональную гордость, внутреннюю мотивацию и увлечение своим делом. От моей компетенции зависит профессиональный уровень и творческий потенциал учащихся. Я испытываю чувство гордости, наблюдая динамику их профессионального роста. Я твердо убеждена, что в обществе не должно быть ни одного «бесцветного» человека: важно открыть перед каждым те сферы его души, где он может достигнуть вершины. Это мое педагогическое кредо по отношению к учащимся. С этой целью мною было организовано творческое объединение «Знатоки», обязательными условиями для участия в котором

являются любознательность и устойчивый интерес к своей профессии на основе свободного творческого труда.

Программа творческого объединения является дополнением к базовому обучению. Новизна и современность цели такого обучения заключается в подготовке кадров с различным уровнем образования в рамках одного профессионального поля с использованием инновационных технологий в профессиональной деятельности. Это искусство карвинга (декоративная резка овощей, фруктов), освоение приёмов декора кондитерских изделий с использованием новых отделочных полуфабрикатов, в том числе создание композиций из шоколада, мастики и карамели. Особый интерес учащиеся проявляют к созданию картин и объёмных фигур из круп и макаронных изделий, рыбных костей и пластиковой упаковки. Занятия в творческом объединении «Знатоки» способствуют в выработке устойчивого интереса учащихся к своей профессии, развитию творчества и фантазии, формированию конкурентоспособности и адаптации выпускников колледжа на рынке труда.

Найти своё призвание и утвердиться в нём – счастье. Поэтому великое желание учить и учиться самому, творить и побуждать к творчеству живёт в каждом истинном Мастере. Стремление к постоянному совершенствованию и образованию – необходимые черты для желающих достичь вершин. Именно в таких случаях открываются перспективы стать профессионалом и создать собственный шедевр, который войдёт в анналы кулинарного искусства.

Анализируя пройденный путь в достижении педагогического мастерства, с гордостью наблюдая за успехами своих выпускников, я прихожу к выводу, что двигаюсь в правильном направлении. За это я благодарна своей судьбе, своей профессии. Я – мастер своего дела!

Я чётко знаю, что из ростка скромной фиалки, ни при каких социальных условиях не вырастит роскошный розовый куст. Однако и фиалка может просто погибнуть, а может и расцвести к всеобщей радости.

Выявлению и раскрытию таланта, художественного вкуса и творческой фантазии каждого учащегося я посвящаю свой профессиональный труд.

**Материалы
из опыта работы участника
конкурса**

**Лабораторно-практические занятия по теме:
«Декор кондитерских изделий»**



«Утренний кофе» из шоколада



Пряничный домик



Шоколадная фантазия





**Лабораторно-практические занятия в рамках проекта:
«Шляпки»**





Урок по теме: «Фигурная нарезка овощей»





**Копии документов
(грамоты, дипломы, свидетельства,
сертификаты)**



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

СВИДЕТЕЛЬСТВО

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Настоящее свидетельство выдано Москаленко
Этери Беклановне (фамилия, имя, отчество)

в том, что он(а) с „01“ января 2011 г. по „24“ февраля 2011 г.
повышал(а) свою квалификацию в (на) ФУ АВО Ставропольский край
институт повышения квалификации работников образования
по проблеме: „Обновление содержания и методов преподавания
спец. предметов (дисциплин) и методов обучения в усло-
виях модернизации НПО и СПО
в объеме 108 часов (количество часов)

За время обучения сдал(а) зачеты и экзамены по основным дисциплинам программы:

Наименование	Количество часов	Оценка
Компьютерно-технические основы образовательной деятельности с использованием профессиональных информационных технологий	12	зачёт
Содержание образовательной деятельности и профессиональные педагогические технологии	18	зачёт
Содержание образовательной деятельности и профессиональные педагогические технологии	48	зачёт
Современные педагогические технологии	24	зачёт
Итоговое зачетное	6	зачёт

Прошел(а) стажировку в (на) _____ (наименование предприятия)

выполнил(а) творческую работу на тему: Ключевые прижизненные компетенции
„Декада профессионального образования“ (наименование темы)



Ректор (директор) _____
Секретарь _____

Город Ставрополь г.м. 2011

ГЛАВСТА

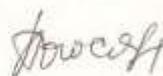
Награждается

**участница студии
восточного танца «Роксалана»**

Москаленко Этери

**за преданность восточному танцу
и в связи с 5-летним юбилеем
студии «Роксалана».**

**С уважением
руководитель студии
«Роксалана»**



Н.О. Погосян

г. Георгиевск
15 мая 2011г.



БЛАГОДАРСТВЕННОЕ

ПИСЬМО



Георгиевский городской Дом Культуры
Коллектив народного фольклорного ансамбля казачьей песни «Благовест»
выражает сердечную благодарность мастеру производственного обучения
Георгиевского Регионального Колледжа «Интеграл»

ШПАРТЬКО ГАЛИНЕ НИКОЛАЕВНЕ

и преподавателю **МОСКАЛЕНКО ЭТТЕРИ БЕСЛАНОВНЕ**
за помощь в организации фуршета по случаю 15-ти летнего
юбилея ансамбля. Вы показали блестящее мастерство и высокий
профессионализм. Ваши композиционные решения вызвали восхищение
всех участников и гостей нашего праздника. Вы проявили творчество такого
уровня, который позволяет назвать Вашу работу – искусством.

Мы благодарим вас за праздник, который вы нам подарили.
Как люди творческие, мы желаем Вам и всему педагогическому составу
колледжа «Интеграл» неустанного подъема к вершинам мастерства,
неиссякаемой энергии и оптимизма.

Верим, что это только начало
нашего плодотворного сотрудничества.

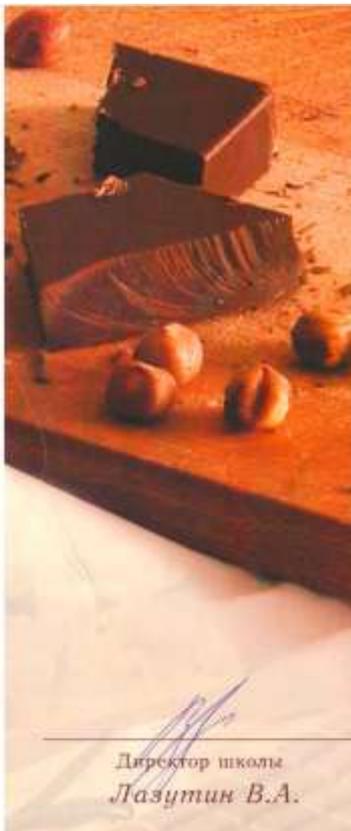


Директор МУКГТДК

Луценко Т.П.

декабрь 2008г.
г.Георгиевск





Школа Шоколада

ЦЕНТР КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА А. КОРКУНОВА



СЕРТИФИКАТ

Выдан *Москаленко Этери Беспаловна*
 в том, что он (она) прошел(а) обучение по программе
"Кулинарное искусство"
 в период с *14* по *19* *мая* 200*7* г.

Директор школы
Лазутин В.А.

Мастер-кондитер
Сучкова Е.М.





Сертификат



Настоящий Сертификат выдан

Мокрашинец Этери Владимировна

участнику учебно-практического семинара на тему:

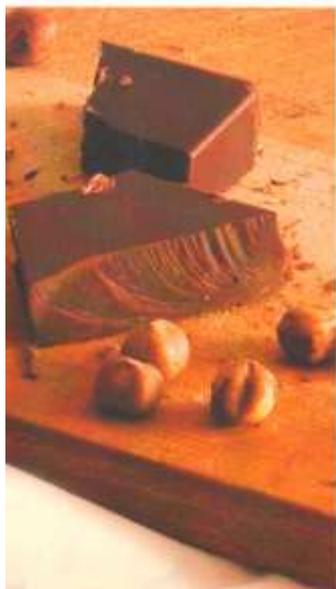
**“Фуршетно-банкетный ассортимент блюд и его подача.
Понятие фингер-фуд,
его применение на современной кухне”**

Вице-президент Ассоциации кулинаров г.о. Тольятти
Директор Учебно-Производственного Центра
компании “Богема”



Игрушина Е.И.

Кисловодск 2010



Школа Шоколада

ЦЕНТР КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА А.КОРКУНОВА



СЕРТИФИКАТ

Выдан *Мокрашинец Этери Владимировна*

в том, что он (она) прослушал(а) курс лекций мастер-класса

по авторскому рецепту

в период с *17* по *18 мая* 200*5*г.

Директор школы
Лазутин В.А.

Мастер-кондитер
Сучкова Е.М.



Школа Шоколада

ЦЕНТР КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА А.КОРКУНОВА



СЕРТИФИКАТ

Выдан *Масиновна Этери Бексгановна*.....
в том, что он (она) прослушал(а) курс лекций мастер-класса
по *кондитерскому и поварскому*.....
искусству.....
в период с *17* по *18*.....*мая*..... 200*6*г.

Директор школы
Лазутин В.А.

Мастер-кондитер
Сучкова Е.М.



Комитет Ставропольского края
по торговле и лицензированию
отдельных видов деятельности

Северо-Кавказская Ассоциация кулинаров

ДИПЛОМ

Награждается
Москаленко Эттери Беслановна
За фундаментальный подход
и художественное оформление
в кондитерском искусстве
на межрегиональном конкурсе
кулинарного искусства
“Кавказская здравница - 2009”

Председатель комитета
Ставропольского края
по торговле и лицензированию
отдельных видов деятельности

И.В. Журавлев

Президент
Северо-Кавказской
Ассоциации кулинаров

А.Б. Ли



г. Кисловодск
2009г.





ДИПЛОМ
ЗА УЧАСТИЕ В IV
МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-
ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
«ИННОВАЦИОННЫЕ
НАПРАВЛЕНИЯ В ПТИЦЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЯХ»
НАТРАЖДАЕТСЯ
Георгиевский государственный региональный
колледж «Интеграл»

Ректор Пятигорского государственного
технологического университета,
профессор, доктор исторических наук



А.В. Крыжовник
А.В. Крыжовник

Профессор кафедры «Технология
хлебобулочного, макаронного и
кондитерского производства»
Московского государственного
университета технологий и
управления, доктор технических наук, профессор

В.Д. Милославский
В.Д. Милославский

В.Д. Милославский



ГРАМОТА
НАТРАЖДАЕТСЯ

*Георгиевский государственный
региональный колледж
«Интеграл»*

В НАПРАВЛЕНИИ
«ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»
ЗА ВНЕДРЕНИЕ НОВЫХ
СОВРЕМЕННЫХ ТЕНДЕНЦИЙ В
ГАСТРОНОМИИ

Ректор Пятигорского государственного
технологического университета,
профессор, доктор исторических наук



А.В. Казанцев
А.В. Казанцев

Профессор кафедры «Технология
хлебопекарного, макаронного и
кондитерского производства»
Московского государственного
университета технологий и
управления, доктор технических наук,
профессор

В.Д. Мазюга
В.Д. Мазюга



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

*За качественную, содержательную
организацию производственного обучения
и производственной практики
в условиях предприятия, за высокую
профессиональную подготовку студентов,
воспитание интереса к избранной профессии*

НАГРАЖДАЕТСЯ

**МОСКАЛЕНКО
ЭТТЕРИ БЕСЛАНОВНА**

Директор ГРК «Интеграл», к.п.н.



А.М. Саховский

Октябрь, 2006 г.



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

НАГРАЖДАЕТСЯ

*Мвскаленко Эттери Беслановна
Дипломант межрегионального конкурса
кулинарного искусства
«Кавказская здравница»*

*За фундаментальный подход и художественное
оформление в кондитерском искусстве
Благодарим за творческое вдохновение, любовь
к профессии, приумножение престижа колледжа среди
учебных заведений края*



Директор к.п.в.:

Д.А. Саховский

Горьковский
2009 г.



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА НАГРАЖДАЕТСЯ

Москаленко Эттери Беслановна,
преподаватель ГБОУ СПО ГРК «Интеграл»

за участие в открытых мероприятиях,
проводимых на отделении общественного
питания в рамках недели профессионального
мастерства

Директор ГРК «Интеграл»



Д.А. Саховский
Д.А. Саховский



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

награждается

МОСКАЛЕНКО

Эттери Беслановна,

преподаватель,

за III место в смотре-конкурсе
2010 года учебных кабинетов,
лабораторий и мастерских.

Директор
ГГРК «Интеграл», к.п.н.



Д.А. Саховский

апрель 2010г.
город Георгиевск



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

НАГРАЖДАЕТСЯ

**Москаленко
Эттери Беслановна**

*за плодотворную, творческую работу
в подготовке и проведении
«Круглого стола»*

*для мастеров производственного обучения
в рамках краевого конкурса
«Марафон профессионалов»*

Директор ГРК «Интеграл», к.п.н.


А.М. Саховский

*Георгиевск
2006*



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

НАГРАЖДАЕТСЯ

***Москаленко
Эттери Беслановна***

преподаватель

Георгиевского регионального колледжа «Интеграл»
за творческую щедрость, высокий полёт фантазии,
любовь к детям, самоотверженный труд
и в честь Дня Учителя.

Зав. отделением общественного
питания ГРК «Интеграл»

И.А. Чебанная

5 октября 2006 г.

**Участие в краевом конкурсе
«Лучшее учебное занятие
(внеклассное мероприятие)
с использованием интерактивной
доски»**



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

25 мая 2010 год

№393-пр

г. Ставрополь

Об итогах проведения краевого конкурса «Лучшее учебное занятие (внеклассное мероприятие) с использованием интерактивной доски»

В соответствии с приказом министерства образования Ставропольского края от 19 февраля 2010 года № 142-пр «О проведении краевого конкурса «Лучшее учебное занятие (внеклассное мероприятие) с использованием интерактивной доски», с 10 марта по 01 мая 2010 г. проведён конкурс «Лучшее учебное занятие (внеклассное мероприятие) с использованием интерактивной доски», в котором приняли участие 28 педагогических работников из 14 учреждений профессионального образования, подведомственных министерству образования Ставропольского края. На основании протоколов экспертной комиссии,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить итоги конкурса «Лучшее учебное занятие (внеклассное мероприятие) с использованием интерактивной доски» (далее – конкурс) (Приложение №1).
2. Признать победителем конкурса Кочеткова П.С. – преподавателя спецдисциплин Александровского филиала ГОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт».
3. За качественно подготовленные материалы на конкурс объявить благодарность следующим руководителям учреждений профессионального образования:
 - 3.1. Фролко С.В. – ректору ГОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»;
 - 3.2. Переверзевой И.В. – директору ГОУ СПО «Невинномысский агротехнологический колледж»;
 - 3.3. Крячко А.Н. – директору ГОУ СПО «Региональный многопрофильный колледж» г. Ставрополь;

3.4. Лубашову В.А. – директору ГОУ СПО «Региональный политехнический колледж» г. Буденновск;

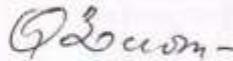
3.5. Шаповалову А.Д. – директору ГОУ СПО «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»;

3.6. Саховскому Д.А. – директору ГОУ СПО «Георгиевский региональный колледж «Интеграл».

4. Руководителям учреждений профессионального образования, принявших активное участие в конкурсе, изыскать возможность поощрения педагогических работников, подготовивших материалы на конкурс.

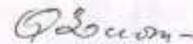
5. Контроль за исполнением приказа возложить на первого заместителя министра В.В. Лямина.

Министр



А.Ф. Золотухина

Приложение № 1
к приказу министерства образования
Ставропольского края
от 25.05.2010 № 393-пр
УТВЕРЖДАЮ
министр образования
Ставропольского края



А. Ф. Золотухина

Итоги
краевого конкурса «Лучшее учебное занятие (внеклассное мероприятие)
с использованием интерактивной доски»

№ п/п	Ф.И.О. участника	Учреждение профессионального образования	Итоговый балл
1.	Кочетков Петр Сергеевич	Александровский филиал ГОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»	39
2.	Шевченко Ирина Васильевна	ГОУ СПО «Невинномысский агротехнологический колледж»	37
3.	Даржания Анна Дмитриевна	ГОУ СПО «Региональный многопрофильный колледж» г. Ставрополь	37
4.	Федорченко Ольга Владимировна	ГОУ СПО «Региональный политехнический колледж» г. Буденновск	36
5.	Сахарчук Татьяна Васильевна	ГОУ СПО «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»	36
6.	Куликова Людмила Владимировна; Даниленко Елена Анатольевна	ГОУ СПО «Невинномысский агротехнологический колледж»	36
7.	Трубицина Светлана Леонидовна; Баева Альбина Анатольевна; Ситикова Марина Васильевна	ГОУ СПО «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»	36
8.	Москаленко Эттери Беслановна; Шпартыко Галина Николаевна	ГОУ СПО «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»	35
9.	Раковская Наталья Борисовна	Колледж ГОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»	34
10.	Дибная Мирена Сергеевна	ГОУ СПО «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»	31
11.	Сорокина Марине Рубеновна	ГОУ СПО «Светлоградский педагогический колледж»	27
12.	Великдань Светлана Владимировна	ГОУ СПО «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	26

13.	Верещагина Татьяна Григорьевна	ГОУ СПО «Ставропольский государственный политехнический колледж»	26
14.	Литвинова Ольга Сергеевна	Колледж ГОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»	25
15.	Казакевич Лариса Ивановна	ГОУ СПО «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»	24
16.	Терехова Людмила Владимировна	ГОУ СПО «Ставропольский государственный политехнический колледж»	23
17.	Алферова Ирина Николаевна	ГОУ НПО «Профессиональное училище № 39» г. Зеленокумск	22
18.	Черкесс Виктория Викторовна	Колледж ГОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»	22
19.	Попов Сергей Васильевич; Кастрюлина Анна Андреевна; Соловьева Наталья Владимировна	ГОУ СПО «Кочубеевский гуманитарно-технический колледж» - филиал ГОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»	22
20.	Назарова Елена Николаевна; Малашихина Марина Петровна; Самойлова Татьяна Степановна	ГОУ СПО «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»	22
21.	Прапорщикова Ирина Николаевна	ГОУ СПО «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	20
22.	Сыроватский Константин Борисович	ГОУ СПО «Курсавский региональный колледж «Интеграл»	20
23.	Горозовская Ольга Анатольевна	ГОУ СПО «Ставропольский государственный политехнический колледж»	18
24.	Федорова Светлана Романовна	ГОУ НПО «Профессиональное училище № 39» г. Зеленокумск	17
25.	Разумова Ольга Николаевна	ГОУ НПО «Профессиональное училище № 39» г. Зеленокумск	16
26.	Мишурина Надежда Ивановна	ГОУ СПО «Ставропольский государственный политехнический колледж»	13
27.	Лабинцева Наталья Геннадьевна	ГОУ СПО «Ставропольский региональный колледж вычислительной техники и электроники»	13
28.	Санкина Марина Андреевна	ГОУ СПО «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	3

Методические разработки и материалы

Преподаватель высшей категории
отделения общественного питания
Москаленко Э.Б.

ВЛИЯНИЕ ИНТЕРАКТИВНЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ НА ФОРМИРОВАНИЕ ТВОРЧЕСКОЙ ЛИЧНОСТИ

*Приходится бежать со всех ног,
Только чтобы остаться на том же месте
Если хочешь попасть в другое место
Нужно бежать в два раза быстрее...
К. Льюис*

Интерактивные методы обучения можно назвать средством возвращения в образование «очеловеченных знаний», чему придавал большое значение В.А. Сухомлинский: « Воплощение научной истины в живые страсти, тревоги, волнения, споры – это и есть основа становления мировоззрения, самоутверждения личности. Эмоциональное переживание становится могучим союзником мысли»

Сегодня, интенсификацию обучения можно считать одним из перспективных направлений активизации учебной деятельности. Главная задача современного образования видится в оснащении специалистов методологией творческого преобразования мира. Профессиональная подготовка должна сформировать у учащегося необходимые творческие способности.

Инновационные технологии в кулинарном искусстве, а также новые виды сырья, обязывают находить новые пути обучения, чтобы получить квалифицированного специалиста. Специалист сегодня должен обладать так называемой «двойной компетенцией», помимо сугубо традиционных профессиональных знаний иметь знания и навыки работы с информационными технологиями, обладать информационной культурой.

Для формирования творческой личности необходимо использовать возможности активных и интерактивных методов обучения, а также творческий потенциал учащихся. Творчество предполагает наличие у учащегося общих качеств, характеризующих любую творческую личность, - эрудированности, чувства нового, способности к анализу и самоанализу, гибкости и широты мышления, активности, воли, развитого воображения.

Интерактивные методы обучения с использованием интерактивной доски позволяет развивать индивидуальность и творческий потенциал, представляет новые возможности для оптимизации процесса обучения. Используя такую доску, мы можем сочетать проверенные методы и приёмы работы с обычной доской с набором интерактивных и мультимедийных возможностей.

Интерактивная доска – это визуальный ресурс, который помогает преподавателям и мастерам использовать в полной мере наглядно демонстрационный метод обучения, позволяет излагать новый материал более доступно, образно, упрощает объяснение схем, процессов, приёмов вовлекает учащихся в решение проблемных ситуаций, способствует педагогическому сотрудничеству между преподавателем и учащимися.

В настоящее время мы продолжаем внедрять интерактивные методы обучения. Проведены урок- конференция , урок – экскурсия, бинарный урок. Бинарный урок на тему: « Изделия из дрожжевого теста» был проведен совместно преподавателем спецдисциплин Москаленко Э.Б. и мастером производственного обучения Шпартыко Г.Н. с максимальным использованием возможностей интерактивной доски:

1. Актуализация ранее изученного материала с использованием функции «штора»(тестовый контроль), решение задач в режиме «белой доски» обеспечивает активную познавательную позицию учащихся, особенно когда их вызывают к доске.

2. Изложение нового материала с выделением ключевых мотивов с помощью функций «указка» и «проектор», работой с готовыми конспектами, демонстрацией презентаций и видеороликов тактильного управления

(возможность писать поверх изображения , перемещать объекты ит.д.)облегчает восприятие новой информации.

3. Закрепление материала - составление технологических линий и схем закладки сырья с использованием функций «галерея» и «перемещение объектов» включает в работу всех учащихся находящихся в аудитории, повышает интерес к предмету, к изучаемой теме.

4. Получение практического задания с помощью функций «выбрать» и «распечатать» позволяет не тратить время на переписывание.

5. Выполнение расчётной части практического задания с помощью программы «Счетчик калорий и пищевых веществ» позволяет наглядно и быстро получить правильный результат

6. Контроль знаний и подведение итогов урока на каждом этапе можно осуществить при помощи программы Excel

ПОЗИТИВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- Приобретение учащимися углублённых теоретических знаний
- Совершенствование профессионального мастерства и выработка устойчивого интереса к своей профессии
- Формирование коммуникативных навыков и воспитания конкурентно-способной личности
- Развитие интеллектуально - личностных качеств обучающихся
- Развитие творчества и фантазии, собственного профессионального почерка

Таким образом, использование интерактивной доски открывает новые возможности для совершенствования учебного процесса, активизирует и делает творческой самостоятельную и совместную работу учащихся и преподавателей. Доска – всего лишь инструмент, а эффективность учебного процесса зависит от мастерства преподавателей и качества специализированного программного обеспечения.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В
ТВОРЧЕСКИХ ОБЪЕДИНЕНИЯХ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
(МЕТОДИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА)

ГЕОРГИЕВСК
2012

Автор: Москаленко Эттери Беслановна - преподаватель второй
квалификационной категории.

Соавтор: Шпартько Галина Николаевна - мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории.

Данная методическая разработка раскрывает проблему вовлечения обучающихся учреждений начального профессионального образования в творческие объединения с целью повышения качества образовательного процесса. Она раскрывает организацию, цели, задачи и работу творческого объединения учащихся «Знатоки» по профессии «Повар, кондитер». Методическая разработка предназначена для мастеров производственного обучения и преподавателей учреждений НПО.

1. Вступление

‡

Произошедшие в последние годы в России изменения в экономике, связанные с переходом к рыночным отношениям привели к необходимости по-новому взглянуть, на образовательный процесс. Практика механического обучения учащихся приёмам и навыкам работы, изжила себя, настало время рационально строить учебно-воспитательный процесс, максимально используя и развивая творческие способности каждого, обеспечивая индивидуальный подход к обучающимся и активизацию их познавательной деятельности, расширяя дифференцированное обучение в соответствии с их запросами и склонностями. В связи с этим особую значимость приобретает проблема формирования профессионального интереса учащихся.

Интерес выступает и как важная личностная характеристика учащихся и интегральный профессионально- познавательный регулятор отношения учащихся к учению и труду.

В любом городе нашей страны основной костяк коллективов общественного питания составляет молодёжь. Неумоимость, сноровка, доброжелательность, умение приготовить, подать, обслужить посетителя эти деловые качества характеризуют работу специалистов на предприятиях общественного питания. Люди по тому, как их встретили, обслужили, судят не только о культуре и квалификации поваров, официантов, барменов, но и о качественном уровне всей сети общественного питания. Со временем они становятся постоянными клиентами, и это позволяет выжить предприятию в условиях мощной конкуренции.

Новые информационные технологии способствуют быстрому распространению достижений науки и техники, появлению новых стандартов производства и потребления. Поэтому профессиональное обучение должно быть спрогнозировано на опережение.

Политика государства в сфере сервиса определила наше стратегическое направление многоуровневую подготовку специалистов. Новизна и современность целей такого обучения заключается в подготовке кадров с различным уровнем образования в рамках одного профессионального поля. Учащимся были созданы условия для свободного выбора образовательной траектории, профессионального роста и самосовершенствования.

Успешная деятельность предприятия общественного питания не может быть осуществлено без кадров, хорошо знающих технологию приготовления пищи, организации обслуживания посетителей, технологии приготовления напитков и коктейлей.

В учреждениях начального профессионального образования учебные программы и планы позволяют учащимся получить достаточно прочные знания по профессии «Повар, кондитер», но образование - это и формирование взглядов на будущее. Новое поколение учится и воспитывается под влиянием новых понятий, новых нравственных ценностей и должно использовать новое уже не на теоретическом, а на практическом уровне.

У нас в колледже есть квалифицированные преподаватели, мастера производственного обучения, которые имеют прекрасное качество: готовность поделиться своими знаниями с учащимися, но программа обучения очень насыщена и нет возможности уделить внимание творческой активности учащихся. С целью активизации познавательной деятельности учащихся на базе нашего училища, а после объединения колледжа «Интеграл» работает творческое объединение «Знатоки». Обязательным условием для участия в нём являются любознательность, устойчивый интерес к своей профессии.

2. Основная часть

2.1. Творческое объединение «Знатоки» работает каждую вторую и четвертую среду месяца. Все занятия, мероприятия и вообще вся деятельность основана на тесном сотрудничестве руководителя и членов творческого объединения. Учащиеся проявляют интерес к профессии повара, а также родственным - официанта, бармена. Здесь можно пополнить свои знания об этике, сервировке стола, правилах поведения за столом, оформлении блюд, художественной резке овощей, изготовлении поделок из солёного теста.

Организация выставок, ярмарок, конкурсов - вот лишь немногие результаты этого объединения, которые неоднократно освещались местной прессой (газета) «Георгиевские известия».

Творческое объединение работает при нашем учебном заведении уже несколько лет. Каждый год она пополняется новыми учащимися (1-й курс) желающими узнать больше о своей профессии и освоить смежные, а выпускники применяют свои знания на рабочих местах предприятий. Программа обучения творческого объединения является дополнением к базовому обучению. Продолжительность занятий 2 часа, проводятся они в учебно-производственных мастерских колледжа, складываются из теоретического обучения и отработки практических навыков приготовления различных кулинарных и кондитерских изделий. Творческое объединение «Знатоки» имеет свой план работы, который меняется в зависимости от современных тенденций в кулинарном искусстве.

Тематический план на 2010 -2011 год.

1. Художественная нарезка овощей.
2. Изделия из соленого теста.
3. Приготовление холодных, горячих и смешанных напитков.
4. Декорирование блюд и сервировка стола.
5. Декор кондитерских изделий.

2.2.Художественная резка овощей украшающих стол — интересная тема для наших учащихся. Приятно увидеть своим фирменным блюдом, украшенным розами и незабудками. Мастера учат вырезать такие цветы, как розы, астры, незабудки, хризантемы, флоксы, лилии. И не только цветы - лебедя, рыбку, краба, бабочку, виноград, корзиночку. Используя технические приёмы художественной резки, под руководством мастера, в руках ребят овощи превращаются в цветы. Мастера с удовольствием передают эстафету знаний и умений нашей молодёжи. Ведь кто хочет научиться своими руками, повторить ту красоту, которую создала природа, научившись этому искусству, доставляют радость себе и другим.

Логическим завершением этой темы была выставка фигурных композиций из овощей.

2.3.Тему «Изделия из солёного теста» включили в план работы творческой группы в этом году впервые, и не напрасно. Когда-то, давным-давно, в седую старину, люди начали лепить хлебные лепёшки из муки и воды и обжигать их на раскалённых камнях. Древние лепили из теста фигуры людей и животных и затем приносили их в жертву богам, заменяя живых аналогами из геста. Италия в средние века славилась поистине удивительными мастерами, настоящими художниками, которые пекли такие великолепные фигурные хлеба, что купцы со всей Европы покупали их, чтобы по возвращении в свои родные страны их дорого продать.

Нам, сегодня, не нужно делать таких головокружительных круизов. Учащиеся творческого объединения «Знатоки», освоили и эти технологии. Из дрожжевого теста они могут изготовить птичку, рыбку, рака, зайчика, лебедя и т. д. К сожалению, сохранить их можно только на фото. Хотя поделки из теста очень древняя традиция, но и в современном мире высоко цениться всё, что сделано своими руками. Дрожжевое тесто можно заменить солёным. Солёное тесто в последние годы стало очень популярным материалом для лепки: оно эластично, его легко обрабатывать, изделия из него долговечны, а работа с солёным тестом доставляет удовольствие и радость. Наши мастера обучили

учащихся всем хитростям технологии приготовления солёного теста, а также декору и сушке изделий из него. Сушка - это важный этап в изготовлении. Положим, учащиеся задумали и сотворили нечто замечательное. И вдруг - в результате поспешного или неправильного обжига - изделие треснуло и всё пошло насмарку! Вот действительно большое разочарование! Сначала было и так, а потом научились и стали получаться забавные игрушки, сувениры, детские игры, настенные украшения из солёного теста. Их можно было раскрашивать, имитируя дрожжевое тесто или цветными красками, от этого они только выигрывали, ведь именно благодаря вещам, сделанным своими руками, наш дом становится непохожим на другие, наполняется уютом и теплом.

Ко дню матери, к рождеству, новому году и к 8 марта ребята смастерили и подарили своим мамам, бабушкам, близким и друзьям милые сувениры. Это и маленькие корзиночки с цветами, и подсвечники, и веночки и подковки на счастье, из вылепленных фигурок составляли оригинальные композиции «Яблонька», «Курочка Ряба». Основу для такого коллажа ребята сами подбирали ткань по цвету и качеству.

2.4. Не менее интересной темой является тема «Приготовление холодных, горячих и смешанных напитков». Здесь осваиваются технологии приготовления крушонов, морсов, способы приготовления кофе, чая. «Кофе по-королевски», «Капучино», «Кофе по-итальянски», «Айс - кофе по-английски», кофе «Мокко» чай по-вьетнамски, по-русски, «Степной», «Фруктовый», Фиточай - вот далеко не весь перечень тонизирующих напитков технологию приготовления, которых освоили наши учащиеся. Летом на черноморском побережье ребята отрабатывали производственную практику и показали в «Чайных домиках» своё мастерство, соблюдая все правила

церемонии приготовления чая. К чаю посетителям была предложена «Сдоба Выборгская», «Булочка домашняя», ватрушки. - Возросшая популярность баров, бистро, ресторанов и других заведений, где можно увидеть барную стойку с напитками, привела к необходимости познакомить учащихся с профессиями бармена и официанта. Мастера производственного обучения способствуют формированию у учащихся таких качеств как коммуникабельность, тактичность, сдержанность, необходимых для этих профессий. Для отработки этой темы в учебно - производственных мастерских колледжа имеется достаточное количество необходимого инвентаря и приспособлений. Ребята могут работать шейкером, использовать по назначению блендер, коктейльный стрейнер, фруктовый канеллер (для вырезания твиста из цедры), могут правильно выбрать бокал или рюмку для напитков.

Посуда, в которой подаётся коктейль, важна не меньше, чем техника его приготовления. Существуют определённые правила выбора для конкретного напитка. Бокал «тумблер» (240 мл) - используется для смешанных напитков, «хайболл» (360мл) служит для подачи, как безалкогольных напитков, так и некоторых коктейлей. Среди барменов был проведён смотр - конкурс. Для дегустации были представлены коктейли: «Золушка», «Шоколадный», «Мечта», «Витамин», оценивалось умение пользоваться барным инвентарём, посудой, а также декор и вкус коктейля.

Официанты показали свои возможности в мини марафоне. Нужно было пробежать 42 метра 19,5 см. (0.001 марафонской дистанции) с подносом, накрытым белой салфеткой и бокалом со смородиновым напитком.

На таких мероприятиях обычно присутствуют представители общественного питания нашего юрода с целью подбора кадров для своих предприятий. Участие в конкурсах - это своеобразная биржа труда. Многие наши выпускники заняли вакантные места в кафе и барах нашего города.

2.5. Декорирование блюд - это искусство, которым занимались исстари. Возможно выражение «глазами бы всё съел» и избито, но, тем не менее, верно. Ещё в древнем Риме признавали связь между роскошно накрытым

столом и аппетитом. И не важно - обед это, завтрак или ужин, повседневный или праздничный. Познав тонкости украшения блюд можно дать волю своей фантазии или умению копировать увиденные композиции. Это развивает эстетический вкус, формирует чувство прекрасного, открывает простор для творчества и самореализации. Закрепить знания, полученные в творческом объединении, учащимся помог конкурс «Пойми меня» приуроченный ко «Дню влюблённых». В конкурсе участвовали две команды по четыре человека в каждой. Он проводился в несколько этапов.

1. Приветствие.
2. Соревнование эрудитов.
3. Салат (приготовление и декор).
4. Домашнее задание.

Изюминкой конкурса было домашнее задание - «Сервировка стола «тет-а-тет». На суд зрителей и жюри были предложены два сервированных стола.

Рождественский стол. О нём нельзя говорить без восхищения. Выполненный в сине-белых, зеленоватом тонах, он сочетал высокий европейский стиль с национальным колоритом. Украшение стола соответствовало значению и таинству самого праздника. Центром композиции был рождественский венок. Золотые бусы создали яркий контраст с темной зеленью елей, а блёстки на скатерти в виде звёздочек заставляли стол сиять.

Горели свечи. Около приборов для каждого из влюблённых лежал маленький подарок - сюрприз.

Другой стол, был выполнен в красно - белом цвете, цвете любви и чистоты. Сет в виде ромба эффектно располагался в центре стола, а белая шёлковая скатерть, посуда и даже соломинка в коктейле были украшены маленькими сердечками в тон сета.

Шампанское в ведерке со льдом, оригинальный салат, плавающие горящие свечи, символизирующие свет и жизнь создавали романтическое настроение.

Каждая деталь на столах была продуманна. Интересно были сложены салфетки, составлены и оформлены карты меню.

Кульминацией темы «декорирование блюд и сервировка стола» была демонстрация тематических столов (японский, детский, праздничный)

2.6. Развивая творчество учащихся, мы не можем оставить без внимания новые технологии кондитерского производства: работа с шоколадом, мастикой, карамелью, шоколадной глазурью НОН ТЕМП ДАК, гелями, сахарной пастой «Петтинис», фондом «Суиссе», а также эмульгаторами и смесями для бисквитов.

Пополнить свои знания и умения по новым технологиям нашим мастерам и преподавателям помог межрегиональный фестиваль кулинарного искусства «МИР вкуса », который проводился в г. Кисловодске в мае, там они посетили мастер - класс кондитеров М. Маковецкой ., Е. Сучковой., А. Орыщак , М. Медведева и экспозиции «Арт - класса».

Некоторые -эксклюзивные технологии были предложены учащимися творческого объединения, освоив их ребята приятно удивили своими кондитерскими изделиями на выпускных квалификационных (пробных) работах. Оригинально выглядели: торт «Дамские пальчики» декорированный розами из белого шоколада, покрытая глазурью НОН ТЕМП ДАК «Черепашка», фруктово-желейные торты, торт «Птичье молоко» приготовленный на основе фонда «Суиссе»

Обычно работа творческого объединения учащихся заканчивается крупным показательным мероприятием. В 2010 - 2011 учебном году таким мероприятием был «Город мастеров», приуроченный ко дню «Открытых дверей».

Ребята соревновались, показывали своё мастерство, приглашённые абитуриенты заворожено смотрели на демонстрацию блюд и изделий, с удовольствием дегустировали и брали рецепты.

В этот день многие школьники решили выбрать себе профессию «повар, кондитер» на всю жизнь.

Конкурсы, показательные мероприятия, выставки дают возможность убедиться в неиссякаемом творческом энтузиазме начинающих кулинаров, их

наставников, творческие изыскания которых олицетворяют Надежды на будущее Высокой Российской Кулинарии!

Георгиевский Региональный колледж «Интеграл»

Отделение общественного питания

Специальность: **260502**

«Технология продукции общественного питания»



Георгиевск
2012

Программа мероприятия

«Волшебный мир пирогов»

специальность 260502 «Технология продукции

общественного питания

Группа ТП-61

Дата проведения: 18.02.09г.

*Место проведения: колледж «Интеграл», отделение
общественного питания, лаборатория №5.*

1. Вступительная часть.

- 1.1 «История развития кулинарии» (презентация-фильм)
- 1.2.«От зерна до каравая» (преподаватель Москаленко Э.Б.)
- 1.3. Презентация «Волшебный мир пирогов»

2. Практическая часть МАСТЕР-КЛАСС

- 2.1. Секреты успешного приготовления пирогов (мастер п/о Яковлева В.Н.)
- 2.2.Кулебяка четырёхслойная (студентка гр.ТП-61 Луганская А.)
- 2.3.Рыбник (студент гр. ТП-61 Печерский И.)
- 2.4.Пицца «Флоренция» (студент гр. ТП-61 Новосартов М.)
- 2.5. Именинный пирог; демонстрация элементов декора (мастер п/о Яковлева В.Н.)
- 2.6. Использование новых отделочных полуфабрикатов при оформлении пирогов. (студентка гр. ТП-61 Чебакова С.)

3. Заключительная часть

- 3.1. Представление изделий выставки «Волшебный мир пирогов» (мастер п/о Яковлева В.Н.)
- 3.2. Презентация «Выпускники 2008»
- 3.3. Дегустация
- 3.3.. Дегустация

Введение

Хлебные изделия - это одно из величайших творений рук человеческих; плод великого труда земледельца, ив зной, и в ненастье взрастившего золотой колос с драгоценными зёрнами.

С хлебобулочными изделиями мы встречаемся каждый день. Без них не обходится ни скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол.

Издавна у славянских народов существовал обычай: люди преломившие хлеб, оставались друзьями на всю жизнь.

Уважение к хлебным изделиям - это уважение не к бесчувственному ломтю, это память, это история, это национальная культура. Это миллион проблем, радостей и горестей. Хлеб воспевали в легендах и сказаниях, ему посвящены песни и романсы.

Я знаю лишних слов не нужно
Ведь ты не глух, ведь ты не слеп,
Но почему, же равнодушно
Порой берёшь душистый хлеб?
Он сдобной булкой бывает
И пряником и калачом,
А кто-то мнёт его, бросает
Ничуть не думая о том,
что вырастить его попробуй,
Чтоб колос рос, чтоб колос креп,
Немало сил у хлебороба он взял - с полей пришедший
хлеб.

Как появился хлеб на земле? Сначала появился первый кулинар. В глубокой древности, свыше 15 тыс. лет назад, наши предки, в поисках пищи обратили внимание на дикорастущие злаки.

Люди заметили, что из зерна, брошенного на землю, вырастает больше зёрен. Они научились возделывать и культивировать рожь, пшеницу, просо и другие злаки.

Долгое время люди употребляли зёрна в сыром виде. Затем научились растирать их между камнями смешивать с водой. Эта жидкая каша и являлась прародительницей хлеба. Когда человек научился добывать огонь и стал применять его для приготовления пищи, было сделано ещё

одно открытие. Было отмечено, что подогретые зёрна легче отделяются от колосьев. Человек стал подогрывать колосья на разогретых камнях и убедился, что каша, подогретая из этих размолотых зёрен, смешанных с водой, вкуснее сырых.

Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши, часть её вылилась на раскаленные камни и превратилась в румяную лепёшку.

Прошло несколько тысяч лет, когда в древнем Египте впервые, стали выпекать хлеб из сброженного теста. Считают, что по недосмотру раба, готовившего тесто, оно слегка подкисло, и чтобы избежать наказания, он всё же рискнул выпечь из него лепёшку. Она получилась пышнее и румянее. Спустя некоторое время египтяне овладели искусством разрыхлять тесто с помощью дрожжей и молочнокислых бактерий. Так появилось дрожжевое тесто. Хлебобулочные изделия на столе - это всегда праздник. Их волшебный аромат околдовывает нас, отвлекая от повседневных суетных забот. Ко всякому торжественному случаю выпекали своё изделие: к приходу дорогих уважаемых гостей - пирог «Хлеб-соль», к свадьбе курник, к появлению в доме новорождённого- «Бабкины пироги». Бабкиными пирогами называли булочки, пирожки, плюшки, витушки, крендельки, витушки из теста и всевозможная сдобная мелочь.

Русская кухня не знала многих современных видов теста. Все пирожки, булочки и ватрушки, готовили из дрожжевого теста. Позднее стали готовить из песочного и слоеного теста.

Фильм «История кулинарии»

Из истории «От зерна до каравая»

История цивилизации это - история хлеба. Без зерна не могло быть муки, и кухни стран мира не обладали бы богатым ассортиментом мучных

блюд, кондитерских изделий, а также мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.

Возникновение и развитие земледелия привело и к развитию кулинарного искусства в приготовлении изделий из теста. Научившись превращать зерно в муку, наши предки вскоре сумели сделать из неё тесто и печь лепёшки на раскалённых камнях.

Учёные считают, что такой примитивный хлеб появился около 8-9 тысяч лет назад. Уже во II веке до нашей эры появились в Риме профессиональные пекари. Они освобождались от налогов, от воинской повинности и пользовались рядом других привилегий.

В Киевской Руси хлеб и пироги пекли в каждом доме. Со временем благодаря труду учёных и рядовых тружеников села, наша пшеница стала самой лучшей, а хлеб самым вкусным. Наши пироги всегда поражали иноземцев, посещавших нас. Чужестранцы не могли подобрать на своём языке названия для тех или иных пирогов. Известно, что один высокопоставленный гость написал: на столе московского государя были разные блины и иные сорта лепёшек, начинённых яйцами, рыбой, мясом, сыром.

Издавна на Руси хлеб, а с ним все изделия из теста были символом благополучия и достатка. Хлебом и солью встречали дорогих гостей, а без пирогов не обходится ни один праздник. Слово «пирог» происходит от слова «пир».

Встреча дорогих гостей хлебом-солью, как высший и торжественный знак народного расположения сохранился до сих пор. Помимо русского хлеба и пирогов, известно немалое количество национальных типов этих изделий. Чудесным ароматом и вкусом обладает молдавский пшеничный хлеб из нерафинированной муки; высоко ценится любителями кисло-сладкий тартуский хлеб и знаменитый рижский; большой популярностью пользуется украинская поляница - пышный белоснежный каравай с хрустящей корочкой и сдвинутым набекрень козырьком.

В толковом словаре В.И. Даля читаем: каравай- это непочатый цельный хлеб либо колоб. Каравай - это традиционный круглый пирог для праздников красиво оформленный, и хлеб - на каждый день. Свадебные караваи украшали цветами из теста, колосьями, кольцами. В старину на Руси в день именин пекли пироги и рассылали их родным и близким, как своеобразное приглашение на праздник. Крёстным отцу с и матери обычно посылали сладкие пироги, в знак особого уважения. Обязательным был пирог с капустой. В семье именинника, в день именин, над его головой разламывали именинный пироги, когда из него сыпалась начинка, приговаривали «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро».

О пирогах можно говорить бесконечно. Они занимают почётное место на столе многих народов мира. Это курники , расстегаи, рыбники, алибахи, фыджины, кулебяки ,пиццы. Ни одно праздничное застолье не обходилось без пирогов, при этом к каждому празднику соответствовал свой вид пирогов, с особой начинкой и формой.

В некоторых областях России и сейчас, на другой день после свадьбы, молодая жена печёт пирог. Этим пирогом и чаркой вина молодая жена потчует гостей, а они, отведав и то и другое, кладут на поднос деньги. По вкусу пирога судят с домовитости будущей хозяйки.

Курник - это обрядовый свадебный пирог. Начинка из курицы символизировала плодородие. По древней традиции его выпекали и в доме жениха и в доме невесты. Пирог жениха украшали человеческими фигурками, что символизировало прочность молодой семьи, пирог невесты украшали цветами - это символизировало красоту и нежность.

Кулебяка. Название «кулебяка» вызвало много споров. Его связывали с финским словом «кяла» т.е. рыба, имея в виду продолговатую и рыбообразную форму пирога. В словаре В.И. Даля есть и ещё одно объяснение: название это происходит от древнерусского глагола «кулебячить» т.е. ваять руками, лепить.

Расстегаи - это особые пироги с сочной начинкой из рыбы, мяса или грибов, яйцом, рисом и даже брынзой. Поэт, писатель и летописец Владимир

Алексеевич Гиляровский в своей книге «Москва и москвичи» писал: «Трактир Егорова, кроме блинов, славится рыбными расстегаями. Это круглый, во всю тарелку, пирог с начинкой из рыбного фарша и визигой, а середина открыта». Расстегаяи можно выпечь маленькие, штучные, в виде лодочки, но середина всегда открыта.

А к народному весеннему гулянью - масленице выпекали символический пирог - гимн весне - «Лира с жаворонками»

Велико разнообразие русских пирогов закрытые, полуоткрытые и открытые. Кстати, итальянская пицца в русском варианте это открытый пирог с различными начинками или блин с припеком.

История гласит: на родине пиццы - Италии политический деятель и полководец Лукулл (117-56 гг. до н.э.) известный своими военными подвигами, после сражений в кругу друзей устраивал пиры и удивлял друзей своими кулинарными умениями, рецепты некоторых кулинарных шедевров стали классикой итальянской кухни. Например, пицца - золотисто жёлтый пирог из дрожжевого теста, выпекаемый на древесных углях.

Широкое распространение в России пицца получила в 1980 году, в дни Олимпиады, к приезду гостей было открыто сразу несколько десятков пиццерий.

Супер - пицца. Самая большая пицца, которую когда-либо удавалось испечь кулинарам, изготовили в ЮАР в 1990г. Этот монстр кулинарии имел в диаметре 56,6 м., на его изготовление взяли 4500 кг теста, 1800сыра, 900 кг соуса. В книге рекордов Гиннеса она считается одним из 10 самых поразительных достижений мира.

Диск: Презентация «Пирог»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Внеклассное мероприятие
Для учащихся групп к-11, к-101, тп-91
«Посвящение в профессию».

Сценарий: Москаленко Э.Б.
Ответственные: Москаленко Э.Б.
Яковлева В.Н.

ГЕОРГИЕВСК
2011

Внеклассное мероприятие.
«Посвящение в профессию».

Цели и задачи :

Мотивация обучения в колледже на ООП

Привитие интереса выбранной профессии

Ознакомление учащихся с традициями и обычаями колледжа.

Стихотворение «О, кулинары, слава им»

1 ведущий. Добрый день! Сегодня у нас в колледже праздник «Посвящение первокурсников в кулинары».

Едва ли кто-нибудь сегодня вспомнит, где и когда родилась эта традиция. Возможно в те далёкие времена, когда в ходу была поговорка «Курица не птица, первокурсник - не студент». Нос тех пор утекло много воды. Современный первокурсник, за какой ни будь месяц-полтора учёбы, уже успеваает повидать и узнать столько, сколько ученики Сократа не постигали за полгода.

2 ведущий Здравствуйте дорогие друзья! Мы рады приветствовать вас сегодня именно здесь, именно в этот час и именно в этом зале! Ваше присутствие говорит о том, что вы выбрали именно наш колледж и самую лучшую профессию - кулинар!

Ваша здесь теперь обитель
Ваша здесь семья В нашем
славном дружном доме Вас
приветствуем друзья

Входят мастер и преподаватель.

Мастер. Каждый год одно и то же, не успеет вывестись третий курс, как тут же заводится первый.

Преподаватель. А может это и хорошо? Свежий ветер...

Мастер. Да вот он этот ветер!

Звучит «Танец маленьких лебедей» Чайковского.

Танцуют два «лебедя» и две гусеницы»

Поют : Диплом ещё так далеко
 И грызть науки нелегко
 Но мы грызём,
 К мечте идём...

Преподаватель. Хотят учиться - это похвально!

Мастер. Ах, первокурсники, вы как гусенички, но вас уже стали превращать в куколок, наматывая на ваши мозги разные науки: кулинарию, физиологию питания, оборудование, товароведение, калькуляцию и учёт, физику, русский язык, математику, химию, историю, информатику, физкультуру...

На двух студентов (гусениц) наматывают бумагу, на которой написаны дисциплины

1-й ведущий. Начинающие кулинары! Вы стоите на первой ступеньке лестницы ведущей к вашей мечте. Вы прекрасно понимаете. Что, обучаясь в любом учебном заведении, у студентов складываются свои студенческие традиции, которые из года в год шлифуются, дополняются и совершенствуются.

2-й ведущий. Такие традиции есть и в нашем колледже. Огласите весь список, пожалуйста!

Разворачивают и читают свиток (10 заповедей студентов)

1-й ведущий. Студент, а любишь ли ты своего мастера так, как должен любить? Ведь мастер - это нехороший человек, а **ОЧЕНЬ ХОРОШИЙ ЧЕЛОВЕК**. Это он заботится о тебе даже тогда, когда ты об этом не догадываешься. Хвосты, пересдачи, двоечники. Отличники. Если всё это перемешать, то получится самый обыкновенный сон любого мастера. С мыслью о вас они засыпают и с этими же мыслями и просыпаются.

2-й ведущий. Пришла пора предоставить слово вашим мастерам и классным руководителям. Именно они будут вашими няньками все эти трудные годы учёбы. Это они будут ругать и отстаивать вас перед деканатом, это они будут ежедневно звонить вашим родителям, перед началом сессии и в конце семестра напоминать им, что их дети>• пока ещё студенты, это они несколько лет будут делить ваши горести и радости, просить учителей в конце семестра не ставить вам двойки, а дать возможность их исправить... Итак, встречайте: перечислить ФИО

(выходят Классные руководители и мастера, слова приветствия)

КЛЯТВА КУЛИНАРОВ

(1-й ведущий зачитывает клятву, учащиеся повторяют «клянёмся»)

Стихотворение «День рожденья группы»

Песня «По воле рока...»

2-й ведущий

СЛОВО ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ЗАВЕДУЮЩЕЙ ОТДЕЛЕНИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЧЕБАННОЙ ИРИНЕ АЛЕКСЕЕВНЕ.

2 ведущий. Освоив эти науки, вы будете хорошими кулинарами.

Учащиеся разрывают бумагу и размахивают крыльями.

Мастер. Студенты, кто они? Основные потребители шариковых ручек и общих тетрадей, которые по мере их превращения в конспект. Становятся

«общепредметниками» в буквальном смысле этого слова. Это молодые люди - отдыхающие, когда все работают и работающие когда все отдыхают. Это цвет, красота и гордость каждой семьи, взявшее у родителей всё лучшее и продолжающие брать снова и снова.

Учащийся 3-го курса в поварской форме подсчитывает закладку продуктов.

Мимо пробегает учащийся 1-го курса и слегка задевает его.

Учащийся 3-го курса.

- Эй , осторожней!

Учащийся 1-го курса.

-а ты кто?

Учащийся 3-го курса.

-Я, кулинар, выпускник колледжа, имею черный пояс по кулинарии

Учащийся 1-го курса.

-А я, желтую резинку от трусов!

музыка. Танец брейк-данс.

Учащийся 3-го курса.

- Да... искусство..., но у нас другая муза - КУЛИНА.

Учащийся 1-го курса.

- и что? Я не смогу ей служить?

Учащийся 3-го курса

-Решай сам! Чтобы ей служить, нужны знания, умения, кулинарный вкус, а талант у тебя уже есть.

Талантливые люди - талантливы во всём.

Мультимедийная заставка «Презентация»

Преподаватель. В нашем колледже, много лет, успешно работает творческое объединение «ЗНАТОКИ»

Учащиеся 2-го курса декорируют салат и десерт.

Андрей (демонстрируя салат)

- «Дорогие первокурсники, я надеюсь, что, вступив в нашу армию кулинаров, вы достойно будете нести это достойное звание, а каждое блюдо, приготовленное вашими руками, будет произведением высокого кулинарного искусства»

Саша (фламбируя блюдо)

-А я хочу пожелать чтобы огонь КУЛИНЫ поселился в ваших сердцах и освещал дорогу профессионального творчества.

Песня о выборе профессии. (Саша и Лена)

Учащийся 1-го курса

- Куда же здесь идти?

Выходит «Двойка» и говорит:

-Идите сюда. Я вас давно жду. Как хорошо, что вы мне на пути попались. Вступайте ко мне в партию двоечников.

Выходит учащийся 3-го курса

- Ну что? Решил? Ты хорошо подумал? Эта профессия на всю жизнь!

Учащийся первого курса

- да. Но я не один. Мы все хотим быть кулинарами. Правда?

Выходит «Двойка»

-а как же я?

Все танцуют. Звучит песня «Не пара» «Двойка»

- ах, так? Но вы ещё вспомните меня

(уходит)

Учащийся 3-го курс

-кто такая КУЛИНА? Спросите вы.

КУЛИНА - это покровительница кулинарного искусства.

Мультимедийная заставка «история приготовления пицци»

1-й ведущий.

Приготовление пищи - это самая древняя отрасль человеческой деятельности. наших предков поражало всё вокруг. Им казалось, что не может без вмешательства богов молоко превращаться в сыр, виноградный сок в вино, а смесь мертвой муки и воды, - оживать, дышать и подниматься. Воображение наших предков создало целый кулинарный олимп.

2-й ведущий.

Как известно, в «министерстве культуры» Аполона, было 9 муз: Евтерпа, Клио, Талия, Мельпомена, Терпсихора, Эрато, Полгимния, Каллиопа, Урания. Бесхозным оставалось лишь искусство приготовления пищи и этот вид искусства подчинили помощнице бога врачевания Эскулапа - КУЛИНЕ.

Для проведения турнира в честь Кулины, от каждой группы, для первого этапа, приглашаются по 3 участника.

Выходят учащиеся

Правила проведения: 1-й участник очищает яблоки, второй - режет, третий - ест.

Для проведения второго этапа приглашаются по два участника от каждой группы

Участникам завязывают глаза.

Правила: нужно накормить друг друга.

(После турнира)

Песня «Петухи едва пропели»

1-й ведущий. Сейчас вам сказали много тёплых и хороших слов, пожелали быть мастерами своего дела, но, к сожалению, случается, бывают нерадивые повара. Сейчас мы вам это покажем.

Сценка «Посетитель- официант».

Песня «Волшебник-недоучка»

Учащийся 1-го курса. Предводительница банды двоечников, и что ты всё нам стараешься помешать? Ты ведь не такая злая, просто тебе одиноко, вступай лучше в нашу партию. Хочешь, я спою для тебя песню? Для тебя и всех тех, кому не хватает тепла, любви и доброты.

*Песня (поёт Володя) Ритмичная
музыка. Все выходят.*

Газетные публикации

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Участники арт-профи-форума, состоявшегося этой весной в городском Дворце культуры, запомнили шоколадную коллекцию «Калучино», которую представили студенты двух отделений – швейного производства (рук. С.Л.Трубицина) и общественного питания (рук. И.А.Чебанная) колледжа «Интеграл». Изюминка коллекции - необычные платья с декором из шоколада. Это было стильно, красиво, ни на что не похоже.

А чуть позже мы встретились и пообщались с людьми, которые, не только умеют творить такую красоту, но и обучают этому своих ребят. Своим умением, творческим подходом к делу, опытом делятся с учащимися преподаватели Э.Б.Москаленко, Е.В.Бутягина, мастера Г.Н.Шпартыко, В.Г.Штрахова. А результат – первые маленькие успехи учащихся, будущих специалистов.



Анжелика ТЕЛКО

ГЕОРГИЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

17 марта проводил открытое мероприятие в рамках предметной недели «Застольный этикет» под руководством декана ФОП Чебанной И.А., преподавателя дисциплины «Организация обслуживания» Москаленко Э.Б., и мастера Денисенко Н.В. и учащихся выпускных групп ТП-401, ТП-21.

Была представлена тематическая сервировка столов народов мира: русская, японская, китайская, кавказская, а также свадебные и детские застолья.

В конце мероприятия исполнялись танцы народов мира танцевальной группой «Каблучки» под руководством Васильевой О.П.

Выпускники групп ТП-401, ТП-21 пополнят предприятия нашего города специалистами высокого класса.



Шоколадное чудо

В Кисловодске состоялся открытый межрегиональный конкурс кулинарного искусства "Кавказская здравница-2009". Программа чемпионата удачно совместила разные конкурсы, конференции, практические семинары, "Арт-классы", "Мастер-классы" лучших шеф-поваров и кондитеров.

В "Арт-классе" приняли участие более 50 представителей кафе, кондитерских, шоколадниц и других предприятий общественного питания, уделяющих особое внимание высокому кулинарному искусству.

Инженерно-педагогические работники ГРК "Интеграл" отделения общественного питания представили в "Арт-классе" шоколадную композицию "Очарование" (на снимке), которая восхитила судейскую бригаду конкурса и гостей выставки.

Строгой и представительной была судейская комиссия: Елена Сучкова, главный технолог-кондитер школы шоколада ЦКИ А. Коркунова (Москва), Владимир Лазутин, директор школы шоколада ЦКИ А. Коркунова (Москва), Анатолий Ли, президент ассоциации кулинаров Северного Кавказа.

Авторы шоколадной скульп-



туры: мастер производственного обучения Г. Шпартыко и преподаватель спецдисциплины Э. Москаленко принесли победу Георгиевскому Региональному колледжу "Интеграл", отделению общественного питания в номинации "Шоколад" и были награждены медалями и дипломами за фундаментальный подход и художественное оформление в кондитерском искусстве.

В. КАЗАКОВ,
заместитель директора
ГК "Интеграл".

Видеоматериалы

Видеофрагмент мастер-класса