Ставчанський професійний ліцей

Методична розробка на тему:
«Професія, що дарує щастя»

Виконала:

майстер виробничого навчання

Перебиківська А.Г.

с.Ставчани

2020 рік

Тренінг: «Кухар. Кондитер – професія, що дарує щастя».

Мета: сформулювати в учнів позитивне ставлення до професії кухар, кондитер, виявити здібності учнів до обраної професії, розвивати творчі здібності учнів, виховувати інтерес до професії, сформулювати відповідальне ставлення до вибору професії.

Тривалість тренінгу – 2год. 15хв.

Структура тренінгу

І. Вступна частина

1. Привітання. Знайомство. - 5хв.

Доброго дня шановні учні! До вас сьогодні завітали викладачі та майстри в/н Ставчанського професійного ліцею (ПТУ). Зараз ми з вами проведемо тренінг на тему: «Кухар. Кондитер – професія, що дарує щастя». Епіграфом до нашого тренінгу стануть слова Конфуція: *«Виберіть роботу до душі, і Вам не доведеться працювати жодного дня у своєму житті».*

2. Вправа «Мене звати…» - 15хв.

Кожний учасник називає своє ім’я і озвучує ким він мріє стати, і як планує здійснити мрію.

Обговорення: Нам дуже приємно з вами познайомитись один про одного багато цікавого.

ІІ. Основна частина

1. Бліц-опитування «Дороги, які ми обираємо» - 10хв.

- Що таке професія? (Професія – це рід трудової діяльності)
- Що необхідно, щоб отримати професію? (Освіта)
- На що ми сподіваємося, отримуючи професію? (Вона приносить нам радість, задоволення, забезпечуватиме матеріально)

Кожен учасник по колу висловлює свої думки з приводу поставленого запитання.

2. Знайомство учнів з професією «Кухар, кондитер» - 20хв.

Кухар – одна з найдавніших і вічно сучасна професія. Справжній кухар – то є унікальне поєднання фантазії, вміння поєднувати продукти, створювати нові страви, прикрашати їх.

Кухар – це в першу чергу творець. Творець прекрасного, смачного, привабливого.

Багато кому здається, що професія – неважка, вивчати в ній нічого: звари, підсмаж, подай – чи велика наука. Виявляється велика. Бути кухарем нелегко, але захоплююче і відповідально.

Професія кухар віднесена до професій типу «людина – техніка» і «людина – людина», яка вимагає від працівника певних індивідуально-психологічних якостей.

Професія кондитер – це вміння приготувати смачно, красиво і з душою різноманітні торти, печива, випічку з дріжджового тіста. Він мусить знати не лише основи випічки, технології та правила, а й вміти творчо підходити до роботи.

Кондитер - це людина, котра своєю працею завжди створює гарний настрій , робить наше повсякденне життя солодшим, смачнішим, вміє творчо поєднувати смак, запах і форму, майже митець, який вкладає всю душу в свою роботу.

3. Правила роботи. -5хв.

Ознайомлення учасників з правилами роботи на занятті:

- отримати максимум задоволення від спілкування одне з одним;
- бути активним, відкритим,доброзичливим і позитивним;
- зосередитись на темі нашого тренінгу;
- налаштуватися на творчу атмосферу, співпрацю;

4. Інформаційне повідомлення «Вибір професії - що це?» - 10хв.

Якщо вибір професії правильний, то в житті можна розраховувати на успіх. Тоді людина працює із задоволенням, вона не помічає ні часу, ні втоми. Вибір професії та оволодіння нею починається із професійного самовизначення.

Як визначитись у величезній різноманітності існуючих професій? Як уникнути помилок і розчарувань при виборі майбутньої професії?

Універсальних рецептів немає, але ось деякі рекомендації. При виборі професії краще використовувати формулу: « Хочу – Можу – Потрібно».

Подумайте, яка професія могла б стати вашою; вивчіть себе, свої інтереси, здібності, схильності; з’ясуйте, чи дозволяє ваше здоров’я займатися обраною справою; дізнайтесь, чи має обрана професія попит на ринку праці.

Тому професію кондитер ми можемо віднести до типу « людина – техніка» і «людина – художній образ», яка потребує розвинену творчу уяву, добре ліпити, малювати, витримувати точну рецептуру, виконувати усі технологічні операції.

3. Робота в групах. – 20хв.

Групи формуються за допомогою лічилки.

Кожній команді необхідно охарактеризувати професію кухаря, професію кондитера за такими параметрами: мета праці, засоби праці,

умови праці, характер спілкування, відповідальність у праці, особливості праці, типові труднощі, мінімальний рівень підготовки.

III. Практична частина. – 30хв.

Учениці ІІІ курсу разом із майстрами в/н проведуть майстер – клас з розпису пряників білковим кремом. А також запропонують кожному учаснику тренінгу спробувати свої можливості у розписі пряників.

IV. Підсумки тренінгу. (рефлексія по колу) – 5хв.

Кожен по черзі дають відповідь на запитання:
- Про що я дізнався на занятті?
- Які висновки із заняття можна зробити для себе?
- Чи збулися ваші очікування?

Підсумок. 5хв.

Для того, щоб вибрати професію, вам потрібно багато вчитися і дізнаватися про ту професію, яка вам до вподоби. Звісно, кожен із вас обере для себе різні професійні шляхи. Ми бажаємо вам стати успішними і самодостатніми, а також пам’ятати слова відомого педагога і психолога К.Д.Ушинського «Якщо ви вдало виберете працю і вкладете в неї свою душу, то щастя саме вас знайде». Ми бажаємо вам хорошого настрою сьогодні і завжди.