

Т. В. Лаврухина,
педагог-психолог ГПОУ
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Добро пожаловать в НТПП

Методическая разработка дня открытых дверей

(работа представлена в авторской редакции)

Введение

Профессиональное самоопределение обучающихся – это тема, которой в последнее время уделяется очень большое внимание не только со стороны образовательных учреждений, но и на государственном уровне. Очень важно начинать формировать профессиональную подготовку уже в школьные годы. Одной из приоритетных задач современного образования в условиях модернизации является подготовка школьника к осознанному профессиональному выбору. Школьник, особенно в подростковом возрасте, самостоятельно осуществить профессиональный выбор не всегда может, поскольку он еще не готов в полной мере осознать все стороны своей будущей жизни. Он нуждается в поддержке со стороны взрослых, психолого-педагогическом сопровождении, совместной деятельности школы, семьи, социума. Поэтому в настоящее время профессиональной ориентации отводится особая роль. Необходимо создавать условия для психолого-педагогической поддержки школьников в их профессиональном самоопределении, оказывать помощь в выявлении профессиональных интересов, склонностей, определения реальных возможностей в освоении той или иной профессии. Также должна осуществляться тесная взаимосвязь школы с профессиональными заведениями города, которые могут не только рассказать о профессиях и специальностях, но и на наглядном примере показать, что представляет собой та или иная отрасль.

Так, одним из эффективных способов презентации профессий, мы считаем, является организация и проведение дней открытых дверей.

День открытых дверей – это спланированное мероприятие, которое позволяет учащимся школ, родителям и педагогам познакомиться с учебным

заведением изнутри, пообщаться со студентами, увидеть реальный процесс обучения.

В данной разработке, мы хотим представить день открытых дверей «Добро пожаловать в НТПП», который проводится в Новокузнецком техникуме пищевой промышленности.

Цель: формирование у учащихся школ интереса к специальностям и профессиям пищевой промышленности и сферы общественного питания.

Задачи:

- познакомить учащихся школ с профессиями ГПОУ НТПП и историей техникума;
- рассказать о правилах приема, перечне документов и внутреннем распорядке техникума;
- показать материально-техническую базу техникума;
- способствовать профессиональному самоопределению участников дня открытых дверей через участие в мастер-классах;

Категория участников: учащиеся 8-11 классов школ г. Новокузнецка и Новокузнецкого района, родители и учителя школ.

Время проведения: 1 час 30 минут.

Условия осуществления: не более 30 человек за 1 час.

Оборудование: учебные кабинеты, мультимедийное оборудование, блинница, мармит для шоколада.

Этапы мероприятия:

1.Подготовительный:

- Разработка плана, содержания и маршрута станций дня открытых дверей;
- Определение участников;
- Разработка пригласительного письма;
- Подготовка презентации о техникуме (видеофильма);
- Разработка информационных буклетов;
- Назначение ответственных за станции;
- Подготовка волонтеров;
- Подготовка материалов для мастер-классов.

2. Основной этап:

1 станция «Добро пожаловать в НТПП»:вступительная беседа, демонстрация видеофильма о техникуме, демонстрация профессий.

2 станция «Музей кулинарного искусства»: посещение музея техникума.

3 Станция «Наши учебные кабинеты»: экскурсия по техникуму (посещение библиотеки, учебных кабинетов, лабораторий, спортивного зала техникума).

4 станция «Город мастеров»–практический показ мастер-классов;

5 станция «Вкусный дом» - выпечка ажурных блинов и их дегустация.

3. Заключительный этап:

- Заполнение участниками дня открытых дверей книги отзывов и предложений техникума;
- Анализ мероприятия;
- Размещение информации на сайте техникума.

Ход дня открытых дверей «Добро пожаловать в НТПП»

Подготовительный этап

Для привлечения школ города Новокузнецка и Новокузнецкого района к участию в дне открытых дверей проводится агитационная работа. Во все школы рассылаются приглашения принять участие в дне открытых дверей (приложение 1), в которых сообщается о дате, времени и программе проведения. Разрабатывается план мероприятия, информационный материал, презентация о техникуме, подготавливается необходимое оборудование. Назначаются ответственные за помещения и за подготовку и проведение мастер-классов. Также готовится группа волонтеров, которые сопровождают учащихся на протяжении всего времени проведения дня открытых дверей.

Основной этап

1 станция «Добро пожаловать в НТПП»

Цель: познакомить участников с профессиями и специальностями ГПОУ НТПП.

- Здравствуйте, ребята! Мы рады приветствовать вас в Новокузнецком техникуме пищевой промышленности.
- Скоро закончится ваша нелегкая, но счастливая школьная жизнь, и вы из разряда школьников перейдёте в разряд абитуриентов. И это очень ответственный период в вашей жизни, ведь нужно правильно выбрать будущую профессию и нужно определиться в выборе учебного заведения и, конечно, нужно хорошенько подготовиться к ОГЭ.
- Мы верим, что вы все экзамены сдадите и сделаете правильный выбор своей будущей профессии.
- Наш техникум через три года будет праздновать свое 90-летие. И сейчас, я вам предлагаю, поближе познакомиться с нашим техникумом. Внимание на экран (презентация видеофильма).

- В те дни, когда в помине не бывало,
Ни сварщиков, ни бравых шоферов,
Давным-давно, представьте, процветало
Отзывчивое племя поваров.
И путь к сердцам людским через желудок,
Лежал, лежит и будет проходить.

Участникам раздаются информационные буклеты (приложение 2), рассказывается подробно о каждой специальности и профессии техникума, об условиях поступления, перечне необходимых документов, об особенностях учебного процесса, о базах практики, о трудоустройстве выпускников.

После этого группа знакомится с закрепленным волонтером, который сопровождает их в течение всего маршрута.

2 станция «Музей кулинарного искусства»

Цель – познакомить участников с историей профессии повара и историей техникума.

На данной станции участники посещают музей кулинарного искусства ГПОУ НТПП, где их ждет экскурсовод, который знакомит с историей возникновения профессии повара, историей некоторых знаменитых блюд, историей подготовки поваров, а также рассказывают о выдающихся людях этой профессии, показывает наиболее интересные экспонаты.

3 Станция «Наши учебные кабинеты»

Цель: представить участникам учебные кабинеты и лаборатории техникума.

На данном этапе участников ожидает практический показ основных учебных объектов: библиотека, кабинет "Учебный магазин», кабинет «Учебный бар-ресторан», лаборатория технического оснащения предприятий общественного питания, кабинет информатики, лаборатория кондитерского производства, лаборатория технического оснащения торговых предприятий, приёмная комиссия, спортивный и тренажерный залы.

Во время прохождения волонтер дает пояснения, отвечает на вопросы участников.

4 станция «Город мастеров»(приложение 3)

Цель: демонстрация различных направлений деятельности повара, кондитера, официанта и т.д.

Участником предлагается разделить на подгруппы и пройти на мастер-классы, которые они проходят по круговой системе.

1. Мастер-класс «1001 способ складывания салфеток»
2. «Приготовление сложных коктейлей»
3. «Шоколадный визаж»
4. «Тестопластика»
5. «Карвинг»

На данном этапе участникам предлагается не только посмотреть практические способы выполнения элементов по направлениям мастер-классов, но также принять активное участие и самим попробовать выполнить предлагаемые задания.

5 станция «Вкусный дом»

Цель: продемонстрировать способы выпечки ажурных блинов.

На данном этапе участникам предлагается принять участие в мастер-классе «Выпечка ажурных блинов» и самим попробовать испечь первые кулинарные шедевры. А также на данной станции участникам предлагается продигустировать блины с разным наполнением (с корицей, укропом, ванилином и т.д.).

Заключительный этап.

На этом этапе участникам предлагается оставить отзыв в книге отзывов и предложений о проведенном дне в техникуме, своих впечатлениях (приложение 4).

После окончания дня открытых дверей организаторами производится анализ мероприятия. Обсуждаются положительные и отрицательные стороны, учитываются недочеты.

По итогам проведения дня открытых дверей «Добро пожаловать в НТПП» размещается информация на сайт техникума.

Заключение

Проблема профессиональной ориентации в настоящее время достаточно актуальна. Это связано с тем, что наблюдается падение престижа среди молодежи многих общественно значимых профессий. Для большинства молодых людей на первый план выступают не всегда адекватные реальности, прагматические размышления, отсутствует связь выбора профессии с реальными возможностями рынка труда.

Для эффективного проведения профессиональной ориентации учащихся необходимо учитывать потребности регионального рынка труда, психофизиологические особенности и требования, предъявляемые профессией к человеку, перспективу карьерного роста и самосовершенствования в процессе трудовой деятельности. День открытых дверей является одной из эффективных форм профориентационной работы, так как позволяет учащимся школ, родителям и педагогам познакомиться с учебным заведением изнутри, пообщаться со студентами, увидеть реальный процесс обучения.

Проведение дней открытых дверей позволяет образовательному учреждению стать более доступным для взаимодействия со школьниками и их родителями. В ходе мероприятия участникам предлагается не просто посмотреть на будущее место обучения, оценить материально-техническую базу и познакомиться с педагогическим составом, но и поучаствовать в специально разработанных мастер-классах. Программа дня открытых дверей построена так, чтобы участники не успели устать от информации. Задача профориентационной работы в техникуме, заключается в максимальном использовании различных активных форм с применением наглядного материала и приемов «вживания» в трудовую деятельность на мастер-классах.

Список литературы

1. Паскарь В. С. Современные формы профориентационной работы в ВУЗах[Текст]: научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2017. – Т. 27. – С. 64–68. – URL: <http://e-koncept.ru/2017/574011.htm>.
2. Килина И. А., Понамарева Е. В. Формы и методы профориентации обучающихся [Текст]: сборник методических рекомендаций / И. А.

Килина, Е. В. Пономарева; ред. В. И. Сахарова. – Кемерово: ГОУ «Крипто», 2013. – 94 с.

3. Пряжников, Н. С. Методы активизации профессионального и личностного самоопределения [Текст]: учеб.-метод. пособие / Н. С. Пряжников. – 2-е изд., стер. – Москва: МПСИ; Воронеж: МОДЭК, 2003. – 400 с. – (Библиотека школьного психолога).

Приложение 1

Уважаемые коллеги!

Приглашаем учащихся 9-11 классов на мероприятие

«День открытых дверей»,

в ГПОУ «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

24-25 октября 2019 года

с 12.00 до 16.00

В программе мероприятия:

1. Экскурсия по техникуму
2. Презентация специальностей и профессий:
 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
 - Технология мяса и мясных продуктов;
 - Технология продукции общественного питания;
 - Специалист по поварскому и кондитерскому делу;
 - Повар, кондитер;
 - Официант, бармен;
 - Пекарь.
3. Мастер-классы
4. Дегустация кондитерских изделий

Наш адрес:

г. Новокузнецк, проезд Чекистов, д.13 (Заводской район, остановка «Березка»)

Проезд: автобус 7, 14, 15, 35, 47, 71, 345; троллейбус №1

Сайт: техникум-пищевой-промышленности.рф

Заявки на участие принимаются до 17.10.2019.

по телефону 52-48-73, 8-951-614-04-45

(Лаврухина Татьяна Владимировна)



Мастер-класс «1001 способ складывания салфеток»

Для сервировки стола в настоящее время используются в основном два вида салфеток: бумажные и тканевые. Как правило, салфетки из ткани служат не для вытирания губ. Их кладут обычно на колени. Для рта, в этом случае, ставятся бумажные салфетки. Но для торжественных приёмов стол сервируется исключительно тканевыми салфетками, которые служат для вытирания губ, и для защиты наряда. А также выполняется украшение стола салфетками. Салфетка для украшения подбираются в тон со скатертью. А также одного с ней материала. Это будет выглядеть намного красивее. Но даже лучше, если салфетки будут немного тоньше скатерти. А вот способ складывания салфеток возле столовых приборов выбирается исключительно по вкусу и желанию хозяев приёма. Способов складывания большое количество, и каждый из них по-своему хорош. Сегодня, мы попробуем научиться несколькими из них.

ВЕЕР



Сложите ткань пополам. Прямоугольник переверните перпендикулярно себе. Сверните 2/3 всей длины в гармошку. Согните, по вертикальной линии гармошку и прямой кусок.

Углы от этого прямого куска заправьте в гармошку, как показано на рисунке. Теперь положите изделие на стол, сложенной частью вниз и отпустите. Веер готов.

Практически все способы складывания салфеток из бумаги подходят и к тканевым. Просто ткань нужно перед использованием крахмалить, чтобы она держала форму.

СВЕЧА

Сложите квадратную салфетку по диагонали, отогните на 2-3 см нижнюю сторону и переверните. Скатайте салфетку в плотную трубку, спрячьте кончик под основание. Отогните верхнюю часть и красиво сформируйте.



РОЗА

Загните все углы квадратной салфетки к центру. Переверните, снова загните углы к центру. Придерживая центральную часть, отогните углы с изнанки и сформируйте лепестки. Этот способ может украсить романтический ужин, если в центр розы поместить подсвечник или цветок.

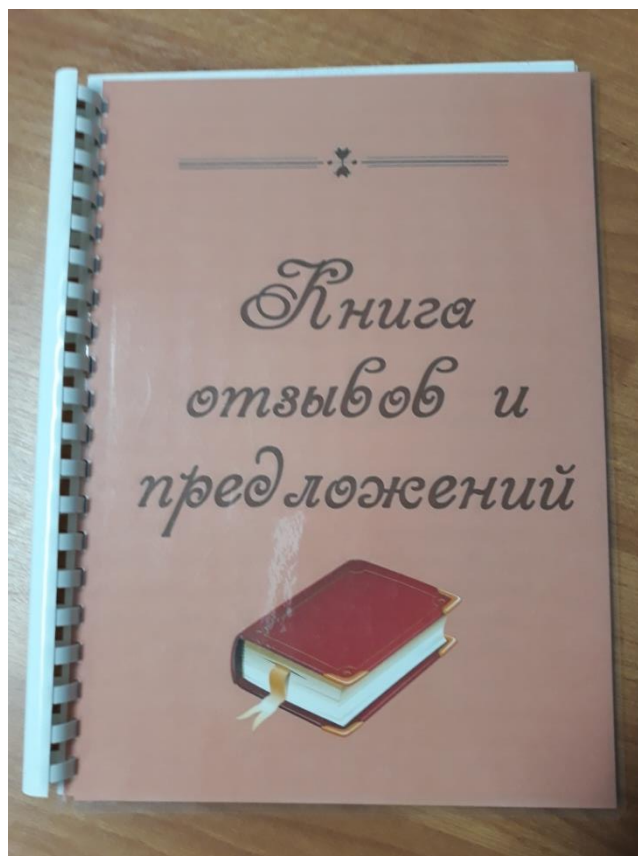


Мастер-класс «Карвинг»

- Поварам подвластно уникальное искусство карвинга – фигурной нарезки фруктов и овощей. Эти продукты, кажется, подчиняются только усидчивым людям. В результате такого труда получаются настоящие произведения искусства.

1. Первый овощ, с которого начнем – это помидор. Разрезаем его пополам и отрезаем ненужную часть.
2. Тонко нарезаем одну из половинок помидора.
3. После этого «растягиваем» помидор, как можно тоньше и начинаем его закручивать в цветок.
4. Чтобы аккуратно перенести готовый цветок на блюдо, необходимо обхватить его обеими руками, прижимая его со всех сторон. Готово! Можно на дно тарелки положить лист салата.
5. Нашему цветку чего-то не хватает. Можно добавить зелень петрушки или сделать колокольчики из огурца. Для этого нужно положить огурец на ладонь. Острым маленьким ножом, направляя его на себя, надрезаем огурец в форме лепестка, погружая лезвие ножа до середины. Затем поворачивая его, надрезаем еще два лепесточка.
6. Должен получиться колокольчик с тремя лепесточками. Чтобы отделить цветок от огурца нужно слегка его повернуть и, он сам отпадет. Далее можно продолжить в том же порядке, пока огурец не закончится. В серединку колокольчиков можно добавить полоски из перца или маслин.
7. Также можно нарезать тонкие полосы из огурца и, сложив, пополам не ломая, дополнить наше блюдо.
8. Постепенно мы переходим к луку. Что можно сделать из лука? Мы можем придумать из него кувшинку. Для этого лук нужно очистить, замочить в холодной воде, чтобы мы не плакали. Затем нужно разрезать его ровно зубчиками, погружая нож только до середины. По завершении он легко распадется на две половинки.
9. Наше украшение для блюда готово и можно добавлять нарезанные овощи или колбасное ассорти.





24 октября 2018.

Ваше письмо, за подписями ко-
манды открытого звонка
Виталия, Ульяны, Алексея, переадресовано
лично моему коллеге в вашей статье
Алексей студентам

ММЧ, ММЧ-интернат + 20
ученики 8Б, 9Б, 10Б классов

По результатам нашей встречи,
Григорьевой, что дальнейший развер-
стываемый фандрайзинг о проверке проделан-
ных работ в нашей организации.

суданский колледж 11038
Александров 405
8 903 314 0881 Григорьев

Большое спасибо, за то что пригласили нас, Мы очень высоко оцениваем дружбу и вашу поддержку к нам

Спасибо! Саша

24 октября 2018г.

Большое спасибо за приглашение на день открытых дверей.

Мне все понравилось, увлекательно,
интересно, все нужно. Самый большой
успех в школе — это у нас класс. ЯК ХМАН

24 октября 2023г. Зинаида Зинаида
Всегда же интересную информацию, более очень
интересно, познавательное. Очень много узнали о
вашей технике. Будем поздравлять к вам!

25 октября 2018г. 14 школе

9 кл

Большое спасибо за интересную
экскурсию по техникуму. Нам очень
все понравилось, особенно мастер-класс.
Многие решили пойти в эту техникуму
учиться!

15 октября 1918, 59 Гимназия

9 km

Мы ученики 9-ых классов благодарим за интерес-
но проведенную экскурсию по учреждению.

Большое спасибо за мастер-класс! Нашей груп-
пе особенно понравился блок собственного
приглашения

Очень интересная и нужная информация о потребностях.

МБКУ. Гимназия 59^а
ученики 9А, 9Б, 9В классов.



Презентация профессий и специальностей ГПОУ НТПШ



Музей кулинарного искусства





Учебный кабинет «Бар-ресторан»



Лаборатория

Мастер-классы







Выпечка ажурных блинов



Заполнение книги отзывов и предложений