**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ СЕВЕРОМОРСКАЯ ГОРОДСКАЯ СТАНЦИЯ ЮНЫХ ТЕХНИКОВ**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**«Изготовление повара из картона»**

**Андреева Алена Юрьевна,**

**педагог дополнительного образования**

**Североморск**

**2021**

**Педагогические возможности занятия:**

1. Продолжить знакомство детей с техниками обработки бумаги и картона.
2. Развивать мелкую моторику.
3. Активизировать воображение, дать возможность проявить свою индивидуальность, самостоятельность, раскрыть творческий потенциал.
4. Знакомство с профессией.

**Оборудование:**

1. Материалы: чертеж, вата, клей.
2. Инструменты: цветные карандаши, ножницы.

**Наглядные пособия:**

* образец игрушки;
* чертеж.

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ.**

***I. Организационный момент.***

1. Подготовка рабочего места.

***II. Теоретическая часть.***

1. Знакомство с профессией повар.
2. Планирование предстоящих трудовых действий.
3. Организация рабочего места (повторение).
4. Инструктаж по охране труда.

***III. Практическая часть.***

1. Раскрашивание деталей.
2. Вырезание деталей.
3. Склеивание.
4. Декорирование.

***IV. Подведение итогов занятия.***

***V. Уборка рабочих мест.***

**ХОД ЗАНЯТИЯ.**

***I. Организационный момент.***

***II. Теоретическая часть.***

1. ***Рассказ об профессии повара .***

Ходит в белом колпаке,

С поварёшкою в руке.

Он готовит нам обед:

Кашу, щи и винегрет.

* Повар – это специалист, задействованный на предприятиях общественного питания, профессией которого является приготовление пищи.
* Деятельность повара представляет собой работу в сфере обслуживания. Это профессия для ресторанов, кафе, столовых, баров, мест общественного питания, услуг домашнего обслуживания.
* Повар осуществляет приготовление блюд, мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару. Готовит соусы, супы, бульоны, холодные закуски, салаты. Декорирует блюда. Планирует меню. Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов. Проводит инструктаж метрдотеля и официантов. Контролирует работы по уборке, дезинфекции, санитарной обработке служебных и производственных помещений, а также по стирке и поддержанию в соответствии с действующими санитарными нормами специальной одежды сотрудников. Изучает жалобы и претензии клиентов к качеству блюд и обслуживания, ведёт статистический учёт и претензий, готовит предложения по совершенствованию работы.

***Планирование предстоящих трудовых действий.***

* раскрашивание деталей;
* вырезание деталей;
* склеивание деталей и ваты;
* декорирование по замыслу детей.

***3. Организация рабочего места:***

* на рабочем столе нет ничего лишнего;
* инструменты располагаем на столе так: то, что берем левой рукой - слева, то, что берем правой рукой - справа. Материалы и инструменты не должны мешать работе!
* соблюдаем порядок на рабочем месте;
* не забываем об осанке, держим спину прямо;
* по окончании работы убираем рабочее место.

***4. Инструктаж по охране труда.***

***III. Практическая часть.***

1. Раскрашивание деталей повара.
2. Вырезание деталей.
3. Склеивание деталей и ваты в центр круга.
4. Декорирование игрушки по замыслу детей.

***IV. Подведение итогов занятия.***

***V. Уборка рабочего места.***

