

Ток-шоу

«Трудиться для того, чтобы наслаждаться»

Автор: Кривицкая Марина Евгеньевна, преподаватель
специальных предметов учреждения образования
«Новогрудский государственный колледж»

Введение

Ток-шоу «Трудиться, чтобы наслаждаться» подготовлено и проведено учащимися УО «Новогрудский государственный колледж», обучающимися по специальности «Общественное питание», под руководством преподавателя специальных предметов. Ток-шоу проводилось с целью обозначить стратегию профессионального роста по профессии «Повар». Данная форма проведения позволяет организовать диалог заинтересованных сторон. Мероприятие дает возможность сформировать позитивный имидж современного повара, показать значимость конкурсов профессионального мастерства в становлении будущего специалиста, организовать профориентационную работу.

В ходе ток-шоу освещаются следующие вопросы:

- выбор профессии,
- особенности профессии «Повар»,
- имидж профессии,
- место творчества в профессиональной деятельности повара,
- факторы успешной профессиональной карьеры.

Разработка и проведение ток-шоу стали результатом информационного проекта «Нет профессий с большим будущим, но есть профессионалы с большим будущим».

Выбор профессии - важная задача для молодежи, вступающей в самостоятельную жизнь. Это проблема в современных условиях весьма актуальна. Быстрое и эффективное включение юношей и девушек в трудовой процесс, устранение ошибок, неудовлетворенности и разочарованности в избранной профессии способствуют успешному решению ряда сложных экономических задач.

Если профессия выбрана правильно, то труд человека становится источником радости, творческого вдохновения, поэтому приносит наибольшую пользу всему обществу. Неудовлетворенность профессией приводит к снижению производительности труда, является одной из серьезных причин текучести кадров. Ошибка в выборе профессии наносит психологическую травму человеку, вступающему в трудовую жизнь. К тому же, часто впустую затрачиваются и большие финансовые средства на обучение.

Для качественной помощи в профессиональном самоопределении молодежи необходим постоянный и компетентный диалог заинтересованных сторон – заказчиков кадров, учреждения образования, абитуриентов, учащихся и молодых специалистов. Кроме этого, рабочая профессия «Повар» нуждается в рекламе.

Предварительная работа

1. Зарождение идеи и анализ проблемы.

Идея зарождения проекта была выдвинута учащимися группы на внеклассном мероприятии «Твоя профессиональная карьера». Было принято решение создать проект с целью более глубокого изучения данного вопроса. На мероприятии наметились следующие проблемные вопросы: правильный выбор профессии, престижность рабочих профессий, творческий подход в работе повара. Путем дискуссии и выбора альтернативных мнений мы решили собрать материал о профессиональной деятельности поваров и представить его на массовом мероприятии. Так возникла мысль провести ток-шоу «Трудиться, чтобы наслаждаться».

2. Формирование творческих инициативных групп.

Для реализации проекта сформировались творческие инициативные группы из числа обучающихся по специальности «Общественное питание».

Группа «Социологи»

Основные задачи деятельности группы:

- разработать и провести среди учащихся опрос «Мотивы выбора профессии»;
- собрать и обработать статистические данные о востребованности профессии «Повар»;
- изучить мнения заказчиков по вопросу текучести кадров в сфере общественного питания;
- изучить запросы рынка труда, посетив Центр занятости населения г. Новогрудка;
- пригласить учащихся школ на мероприятие.

Группа «Исследователи»

Основные задачи деятельности группы:

- подготовить материалы об успешных выпускниках лицея, о поварах-профессионалах;
- ответить на вопрос «Есть ли возможность творчества в профессии «Повар»?»
- изучить вопрос о профессиональном самоопределении личности.

Группа «Редакторы»

Основные задачи:

- организовать выставку-самопрезентацию учащихся «Профессию свою я выбрал потому ...»;
- монтаж видеоролика «Мастер своего дела»;
- создание презентации проекта.

3. Сбор и систематизация информации.

Творческие группы осуществляли сбор и анализ информации. Далее были обработаны статистические данные и опрос «Мотивы выбора профессии»; подготовлена выставка-самопрезентация, видеоролик и презентация проекта. Учащимися разработана траектория профессионального роста в виде PR-спичрайтинга «Выбираю. Действую. Достигаю.»

4. Подведение итогов.

Разработка сценария и проведение ток-шоу «Трудиться, чтобы наслаждаться» творческой группой «Редакторы» под руководством преподавателя.

Цель: формирование стратегии профессионального роста по профессии «Повар».

Задачи:

- изучить причины и мотивы выбора профессии повара и ее востребованности на рынке труда;
- показать возможности профессионального роста и творчества в профессии «Повар»;
- организовать диалог заинтересованных сторон;
- сформировать позитивный имидж современного повара;
- организовать профориентационную работу.

Ожидаемый результат: проект поможет молодежи ответить на вопросы: как сделать правильный выбор, стать лучшими в профессии и реализовать себя.

Организационные условия реализации мероприятия

Место проведения: конференц-зал учреждения образования «Новогрудский государственный колледж».

Ведущие ток-шоу: учащиеся колледжа.

Приглашенные ток-шоу: учащиеся колледжа; учащиеся выпускных классов школ г. Новогрудка; начальник Центра занятости населения г. Новогрудка, представитель организации-заказчиков кадров, заместитель директора лицея по учебно-производственной работе, молодой специалист и выпускник колледжа, выпускница колледжа и участница областного этапа конкурса WorldSkills Belarus, повар-профессионал, учащиеся колледжа и участники конкурсов профессионального мастерства, психолог колледжа.

Предварительная работа:

1. Подготовка выставки самопрезентаций учащихся (*Приложение Е*) и постеров-мотиваторов (*Приложение Ж*).
2. Создание презентации к ток-шоу. (*Приложение Б*)
3. Создание презентации «Мотивы выбора профессии» (*Приложение Б*).
4. Подготовка презентации «Статистические данные о востребованности специалистов по профессии «Повар» (*Приложение Б*).
5. Создание видеоролика «Мастер своего дела» (*Приложение З*).
6. Подготовка оборудования для проведения мастер-класса.
7. Подготовка материалов для PR-спичрайтинга «Выбираю. Действую. Достигаю» (*Приложение Д*).

Оснащение: ноутбук, мультимедийный проектор, экран, самопрезентации учащихся, постер-мотиваторы, презентации, оборудование для мастер-класса.

Ход ток-шоу

На экране демонстрируется видеоролик, снятый учащимися колледжа «Той, хто нас збліжає...» (Приложение А. Видео, слайд 1 приложения Б)

Ведущий: Да, ни для кого не секрет, что даже самые простые блюда, созданные руками мастера своего дела, помогут людям стать ближе и подарят минуты счастья. *(Слайд 2 приложения Б).*

Ведущая: Здравствуйте, дорогие друзья. Вы уже догадались, что речь сегодня пойдет о профессии «Повар». С первобытных времен и до наших дней процесс приема пищи превратился в целый ритуал. Сервировка, декорирование, особое освещение, музыка – все это придумано ради наслаждения потребителя. *(Слайд 3 приложения Б).*

Ведущий: Тема нашего разговора сегодня «Трудиться, чтобы наслаждаться». Мы обсудим с вами вопросы о выборе профессии, современном имидже повара, его профессиональных качествах и мастерстве. *(Слайд 4 приложения Б).*

Ведущая: Итак, участники и гости нашего ток-шоу – люди своей профессии, выпускники колледжа, специалист центра занятости, представитель организации заказчика кадров, психолог, будущие абитуриенты, учащиеся и педагоги нашего колледжа.

Ведущий: Казалось бы, готовить очень просто. Особых умений не требуется, чтобы пожарить яичницу или сварить две-три тарелки супа. Но в искусстве кулинарии, как и везде, важны знания, опыт и талант.

Ведущая: Радует то, что получить диплом повара может практически каждый человек, увлекающийся кулинарией. Но какие секреты хранит профессия «Повар»? Что стоит узнать о ней, прежде чем сделать выбор? Вопросов возникает много. И первый наш вопрос представителю Центра занятости населения.

Ведущий: На сколько востребована профессия повар в Новогрудском районе и как изменяется ситуация на рынке труда?

Специалист центра занятости: За год количество вакансий для поваров в районе выросло почти в 1,5 раза. Чаще всего специалистов ищут компании, которые занимаются ресторанным и гостиничным бизнесом (на них приходится 41% предложений), и предприятия розничной торговли (35%). При этом почти

24% вакансий приходится на поваров детского питания. (Слайд 5 приложения Б).

Ведущая: Какие вакансии по специальности имеются на сегодняшний день?

Специалист центра занятости: В наш центр занятости на данный момент поступило 14 заявок. В большинстве случаев для трудоустройства соискателю необходим хотя бы минимальный опыт работы, но есть предложения и для начинающих специалистов.

Ведущая: Как видим, спрос на специалистов по профессии «Повар» существует.

Ведущий: Мы проанализировали, выбирают ли квалификацию «Повар» абитуриенты. Внимание на экран. Перед нами результаты вступительной кампании по Гродненской области за последние 2 года. (Слайд 6 приложения Б).

Как видим, профессия набирает популярность.

Ведущая: Но так ли легко устроиться на работу молодому специалисту? Ведь мастерами становятся не сразу. Этот вопрос адресуем заместителю директора лицея по учебно-производственной работе, который занимается распределением выпускников.

Представитель администрации колледжа: Ежегодно мы выпускаем 20-25 специалистов данного профиля. Первое рабочее место предоставляется всем. Около 60% выпускников востребованы в Новогрудском районе. Также есть заявки из других регионов области и столицы. Нанимателями приветствуется опыт работы. Поэтому не упускайте возможность подработать в свободное время.

Не все находят себя в профессии. Закрепляются на первых рабочих местах только 10% молодых специалистов. Многие уходят сразу после отработки.

Ведущий: Питание является неотъемлемым процессом жизни человека. Поэтому востребованность профессии трудно переоценить.

Ведущая: Колледж ежегодно направляет молодых специалистов в организации общественного питания, но все равно появляются новые вакансии. В чем причина и почему молодые специалисты-повара зачастую не остаются в профессии? Нам поможет разобраться директор Новогрудского комбината школьного питания.

Представитель организации-заказчиков кадров: Хочется быть объективной. Молодые специалисты, приходя на работу, хотят много зарабатывать, при этом желание работать отсутствует. Причин ухода много: физические нагрузки, неумение строить взаимоотношения в коллективе,

отсутствие опыта работы, невостребованность знаний, иногда это и низкая профессиональная подготовка.

Ведущая: Мы провели опрос среди работодателей о причинах текучести кадров. Внимание на экран. *(Слайд 7 приложения Б).*

Ведущий: Как видим, мнения заказчиков кадров совпадают.

Ведущая: Вопрос залу. Почему не все и не всегда становятся профессионалами и задерживаются в профессии? *(Ответы в зале).*

Ведущая: Да. Возможно, одной из основных причин является ошибка в выборе профессии.

Ведущий: Каждому из нас приходится выбирать профессию. Скажите, кто и что повлияло на Ваш выбор? *(Ответы в зале, слайд 8 приложения Б).*

Ведущая: Среди учащихся колледжа был проведен опрос «Мотивы выбора профессии» *(Приложение В).* Результаты на экране. *(Слайд 9 приложения Б).*

Ведущая: Как видим, большинство учащихся в будущей профессии привлекает материальное благополучие.

Ведущий: Как же выбрать для себя дело, которое будет и по душе и по плечу? Нам поможет разобраться психолог.

Психолог: Выбор будущей профессии в жизни каждого человека – это серьезный шаг, к которому стоит подходить обдуманно. Я предлагаю вам формулу выбора профессии: хочу + могу + надо. *(Слайд 10 приложения Б).*

При выборе профессии отталкивайтесь от своих желаний. Попробуйте ответить на вопросы: кем или с кем ты бы хотел работать, какой вид деятельности тебе интересен.

Затем проанализируйте, что у вас хорошо получается, учитывая личностные качества и возможности здоровья. Советую вам на данном этапе пройти профессиональное тестирование и изучить профессиограммы.

И, наконец, пообщайтесь со специалистами, изучите вопрос востребованности выбранной профессии.

Верьте, у вас все получится!

Ведущая: Итак, выбор профессии определяется многими факторами. Какими качествами должен обладать человек, чтобы стать поваром?

Психолог: Для успешной деятельности повара необходимо наличие следующих качеств: физическая выносливость, аккуратность, образная память, концентрация внимания, эстетический вкус, склонность к творческой работе, хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения, а также знания химии и биологии. *(Слайд 11 приложения Б).*

Ведущий: Вопрос мастеру своего дела. Согласны ли Вы с мнением психолога? Какими качествами обладаете Вы?

Повар-профессионал: Конечно, согласна. В своей профессии я стараюсь быть обязательной, ответственной и постоянно совершенствуюсь.

Ведущая: Валентина Владимировна, как заказчик кадров, какие требования предъявляете Вы к специалисту-повару?

Представитель организации-заказчиков кадров: В первую очередь ищу работников с блеском в глазах. Важными качествами считаю гибкость, мобильность и профессионализм. Такие требования диктует современный рынок труда. Помогут в получении места работы активная жизненная позиция, самоорганизованность и способность к самообучению. Неотъемлемыми качествами специалиста являются стрессоустойчивость, умение работать в коллективе, творчество и креативность.

Ведущий: По данным сети Интернет важными причинами ухода из профессии являются тяжесть труда, однообразие и отсутствие возможности творчества в профессии. Так ли это? Вопрос молодому специалисту, выпускнику лицея Негоде Ивану.

Выпускник колледжа: Точно могу сказать, что работа эта очень ответственная и требует физической выносливости. Ведь приходится целый день стоять на ногах у горячей плиты, и не каждый выдерживает это. Самое страшное для меня было понравиться коллективу, в остальном мне помог опыт, полученный во время учебы.

Ведущая: Позволяет ли твоя профессия раскрыть творческие способности, проявить себя?

Выпускник колледжа: Несомненно, без таланта и вдохновения ничего не получится.

Ведущий: Елена Анатольевна, есть ли место творчеству в Вашей профессиональной деятельности?

Повар-профессионал: Сами посудите: каждый раз готовишь по-новому, в любое блюдо вкладываешь свою душу. А возьмите пироги, торты – нужно уметь не только приготовить лакомство, но и удивить оформлением.

Ведущая: Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, чувство меры и особая интуиция формируют кулинарные шедевры. И сейчас мастер-класс «Поварской шедевр» от нашей гостьи.

Проведение мастер-класса поваром-профессионалом. (Слайд 12 приложения Б).

Ведущий: Ну а проявить свои творческие способности повар в полной мере может, участвуя в различных профессиональных конкурсах и мастер-классах. У нас в гостях мастер производственного обучения и выпускница нашего колледжа. Вы участник областного этапа конкурса

профессионального мастерства Worldskills Belarus. Повлияло ли участие в нем на дальнейшую Вашу судьбу?

Выпускница колледжа: Я приобрела опыт и возможность проявить себя. Благодаря участию в конкурсе, мне захотелось учиться дальше, и я поступила в Гродненский государственный профессионально-технологический колледж. Это помогло и при трудоустройстве.

Ведущая: Ваше впечатление об участии в конкурсе?

Выпускница колледжа: Было очень волнительно, но я справилась с эмоциями. Тогда для победы не хватило уверенности в своих силах и практики. Скрасил горечь поражения диплом за активное участие в конкурсе.

Ведущий: Своими впечатлениями пришли поделиться учащиеся колледжа – участники Международного хлебного салона.

Учащаяся колледжа: В конкурсе такого уровня я участвовала впервые. Могу однозначно сказать, что в таких мероприятиях необходимо участвовать. Можешь показать свои способности и научиться новому. Я стала бронзовым призером конкурса, и это вселило уверенность в меня.

Ведущий: Вероника, расскажите о Ваших планах на будущее.

Учащаяся колледжа: Свою жизнь я хочу связать с кулинарией. И в следующем году планирую поступать в колледж. Моя мечта – стать известным кондитером и открыть свое кафе.

Ведущая: Максим, хотел бы ты поменять свою профессию?

Учащийся колледжа: Нет. Я считаю, что профессия повар – это мое призвание. Впечатления от конкурса этому подтверждение.

Ведущая: Максим, тебя уже можно считать знаменитостью. Мы знаем, что тебе поступают выгодные предложения о трудоустройстве. Есть ли у тебя поклонники?

Учащийся колледжа: Мой самый главный критик, поклонник и вдохновитель – это моя мама. Именно ее поддержка заставляет меня двигаться вперед.

Ведущий: Наши ребята сделали первые шаги в профессиональном становлении. Дерзайте, и у вас все получится!

Ведущая: Сколько разных людей, столько разных профессиональных судеб. О своем становлении в профессии наших выпускников расскажет следующий сюжет. Внимание на экран. *(Приложение Г. Видеоролик «Мастер своего дела», слайд 13 приложения Б)*

Ведущий: В последнее время профессия повар в Беларуси набирает все большую популярность. Одна из причин роста интереса к ней – многочисленные кулинарные шоу, профессиональные соревнования,

мастер-классы, сериалы, которые демонстрируют престиж и красоту профессии. (Слайд 14 приложения Б).

Ведущая: Знать их в лицо просто обязательно, от них зависит, что мы будем есть в новом сезоне – лучшие кулинары мира: Гордон Рамзи, Ален Дюкас, Джейми Оливер, Константин Ивлев... Именно эти люди задают моду на кухне. (Слайд 15, 16 приложения Б).

Ведущий: Нам тоже есть на кого равняться. Несколько слов сегодня хочу сказать и о лучших шеф-поварах Беларуси.

Антон Каленик – входит в список лучших шеф-поваров мира. В 2017 году первый и пока единственный в Беларуси и странах СНГ получил звание World Master Chef на официальном приеме Всемирного общества лучших поваров. (Слайд 17 приложения Б).

Татьяна Назарук - шеф-повар, почетный член Гильдии поваров Беларуси, автор популярного интернет-проекта «Вкусный Блог», увлеченный кулинар. Считает приготовление еды не просто повседневным бытовым занятием, а настоящим искусством. (Слайд 18 приложения Б).

Александр Чикилевский – глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси, сертифицированный судья Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров. (Слайд 18 приложения Б).

Ведущая: Работа повара – это постоянная ответственность, психологическая и физическая нагрузка. Но это и возможность реализовать себя и вероятность профессионального роста. И сейчас мы в этом убедимся.

PR-спичрайтинг «Выбираю. Действую. Достигаю». (Приложение Д , слайд 19 приложения Б).

Ведущий: Конфуций сказал: “Выберите себе работу по душе, и вам не придется работать ни одного дня в своей жизни”. (Слайд 20 приложения Б). Согласны ли вы с данным высказыванием? (Онлайн голосование, “за” – 83%)

Ведущая: Идите туда, куда ведет душа! Получайте удовольствие в действии и будьте счастливы!

Заключение

Профессия повара является одной из самых востребованных в сфере обслуживания. Кулинария - это искусство, как сделать еду вкусной, полезной и красивой. Это увлекательное и творческое занятие, это целая наука. При правильно сделанном выборе данная профессия становится смыслом жизни. Ведь истинное сокровище для человека - найти себя в труде.

Информационный проект “Нет профессий с большим будущим, но есть профессионалы с большим будущим” был реализован в течение двух месяцев учащимися колледжа, обучающимися по специальности “Общественное питание”. В ходе выполнения проекта были изучены вопросы: как сделать правильный выбор, особенности профессии “Повар”, как стать лучшим в профессии, престижность и востребованность рабочей специальности, имидж современного повара. Проведенная работа позволила сформировать представление о профессиональном становлении личности.

Итогом проекта стали стратегия профессионального роста по профессии “Повар”, отраженная в PR-спичрайтинге “ Выбираю. Действую. Достигаю” и проведение ток-шоу “Трудиться, чтобы наслаждаться”.

Ток-шоу позволило организовать диалог заинтересованных сторон: абитуриентов, учащихся, специалистов, работодателей, выпускников. Данное мероприятие способствовало формированию позитивного имиджа повара, показало, насколько творческая эта работа, позволило будущим абитуриентам определиться с выбором профессии или задуматься о престиже рабочих специальностей, а учащимся колледжа убедиться в правильности своего выбора.

Данный материал имеет практическую значимость, может применяться при проведении профориентационной работы, на внеурочных мероприятиях и классных часах.

Участие в проекте помогло более глубоко осмыслить свой выбор, понять сущность будущей профессии, способствовало формированию профессиональных компетенций, навыков исследовательской деятельности, работы в команде, умений публичных выступлений.

Работу в данном направлении следует продолжать. Собранный материал может стать основой и других профориентационных мероприятий со школьниками и учащимися первого курса. Также возникла идея собрать материал об успешных выпускниках колледжа.

Список использованных источников

1. Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. для учреждений нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. - М. : Академия, 2010. - 396, [1] с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер). - Библиогр.: с. 392 .
2. Лопатина, А. А. Секреты мастерства : 62 урока о профессиях и мастерах / А. А. Лопатина, М. В. Скребцова. - М. : Книжный Дом Локус, 2002. - 350, [2] с.
3. Романова, Е. С. 99 популярных профессий : психол. анализ и профессиограммы / Е. С. Романова. - 2-е изд. - СПб. : Питер, 2003. - 460 с.
4. Интернет – ресурсы
<https://kudapostupat.by/speciality/id/335>
<https://www.chefs.by/news/professiya-povara-samaya-populyarnaya-v-belarusi/>
<https://www.the-village.me/village/food/kto-kormit/263391-everything-starts-with-mcdonalds>

Приложение А. Видеоролик «Той, хто нас збліжає...».

Приложение Б. Презентация ток-шоу «Трудиться для того, чтобы наслаждаться».

Приложение В. Тест-опросник «Мотивы выбора профессии».

Приложение Г. Видеоролик «Мастер своего дела».

Приложение Д. PR-спичрайтинг «Выбираю. Действую. Достигаю».

Приложение Е. Самопрезентации учащихся «Профессию свою я выбрал потому...»

Приложение Ж. Постеры-мотиваторы.

Приложение З. Видеоролик «Мастер своего дела».