

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

УТВЕРЖДАЮ

Зав. отделением _____ Н.Э.Харченко
« ____ » _____ 2015 г

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Профориентационного урока для школьников 7 – 11 классов

МР СМК 7.2.1. - 01 - 15

Версия 02

Дата введения: 01.03 - 2015

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработал</i>	<i>преподаватель</i>	<i>Симакина О.А.</i>	
<i>Проверил</i>	<i>председатель ПЦК</i>	<i>Ахрапотова Н.Б.</i>	
<i>Согласовал</i>	<i>Заведующая профориентационной работой</i>	<i>Федорова Н.Г.</i>	
<i>Редакция 01</i>			<i>Стр. 1 из 15</i>

Пояснительная записка

Данная методическая разработка составлена преподавателем специальных и общепрофессиональных дисциплин Колледжа туризма Санкт - Петербурга для подготовки студентов к проведению уроков по профориентации в школах Санкт – Петербурга и Ленинградской области, в канун Праздника Победы 9 Мая. Методическая разработка включает в себя план урока, рекомендации к проведению урока, конспект выступлений, образец презентации, выполненной в программе MS Power Point, фрагменты художественных фильмов, приложения.

Данная МР включает в себя алгоритм действий, план, образцы составленных выступлений для школьников и разработанную презентацию урока.

Данные МР подготовлены для преподавателей и студентов Колледжа туризма Санкт - Петербурга, обучающихся по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», и 19.02.10. «Технология продукции общественного питания, и помогает освоить студентам общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 5. Осуществлять поиск информации, использовать информационно – коммуникативные технологии, эффективно общаться с коллегами и руководителями.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

МР апробированы и внедрены в учебный процесс в 2014 - 2015 учебном году, во время подготовки к празднованию 70 – летия Победы советского народа в Великой Отечественной войне. Подготовка урока для школьников студентами старших курсов под руководством преподавателей, содействует духовно – нравственному развитию и воспитанию молодежи, формированию российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к Отечеству, к Государственным праздникам России. Работа студентов способствует пропаганде и популяризации профессий и специальностей, подготовку по которым осуществляет колледж. Работа имеет прикладное значение и оказывает помощь в комплектовании контингента студентов.

Работа студентов в школах города проводится в рамках акций, организованных Приемной комиссией «Найди себе ученика» и «Найди себе замену». Студенты, при выполнении данной работы, чувствуют себя сопричастными к подвигу своих коллег в

стр. 3 из 23

годы Великой Отечественной войны. Взрослыми и «умудренными жизненным опытом». Они посещают свою школу с «серьезной миссией», рассказать о важности своей профессии для нашего общества.

Тема урока: «Подвиг поваров и официантов в годы Великой Отечественной войны».

Цель: Содействие духовно – нравственному воспитанию учащихся, воспитание российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к Отечеству, к Государственным праздникам к специалистам общественного питания.

Форма проведения урока: урок проводится преподавателем и студентами старших курсов колледжа в школах города и области по предварительной договоренности.

Материально - техническое обеспечение: ПК, экран, мультимедийная установка.

Подготовительный этап: подготовка студентов к участию в уроке.

1. Составить план выступления о своей профессии в годы ВОВ, ответив на следующие вопросы:

- Кто будет в зале, сколько им лет, чем они занимаются, какой уровень их образования;
- Каков уровень их компетентности и их отношение к теме моего выступления
- Что они могут сделать с полученной информацией
- Что их может обрадовать, и, что испугать
- К чему они могут стремиться;
- Что они могут подумать обо мне, глядя на мой внешний вид
- Что мне от них нужно
- Какие образы мне лучше задействовать при подготовке визуальной информации
- Какие примеры следует привести
- Какие аргументы их могут убедить
- На каких авторитетных персон я могу сослаться
- Что мне от них нужно

стр. 4 из 23

- Что они могут сделать с этой информацией
- Что больше всего интересовало меня, когда я выбирал профессию

2. Распределить темы выступлений и подготовиться к публичному выступлению перед школьниками.

- История создания военно - полевой кухни;
- Организация работы военных поваров;
- Подвиг Героя Советского Союза, полкового повара Середы П.И.;
- Учреждение Правительственной награды знаков «Отличный повар», «Отличный пекарь»;
- История создания фильма «Антоша Рыбкин»;
- Пионер – герой Вася Коробко;
- Официанты в годы ВОВ.

3. Создать презентацию по теме урока

Требования к презентации

Оформление слайдов

1 вариант

Стиль

- необходимо соблюдать единый стиль оформления;
- нужно избегать стилей, которые будут отвлекать от самой презентации;
- вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).

Фон

- для фона желательно выбрать более холодные тона (синий или зеленый) в едином стиле.

Использование цвета

- на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста;
- для фона и текста используются контрастные цвета;

- особое внимание следует обратить на цвет гиперссылок (до и после использования);
- используйте цвета фона и текста сильно различающиеся по контрасту (белый фон - черный текст, темно-синий фон - светло-желтый текст и т. д.);
- неконтрастные слайды будут смотреться тусклыми и невыразительными, особенно в светлых аудиториях.

Анимационные эффекты

- нужно использовать возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде;
- не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами; анимационные эффекты не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации

Содержание информации

- следует использовать короткие слова и предложения;
- на одном слайде не более 3-х предложений или 40 слов;
- время глаголов должно быть везде одинаковым;
- следует использовать минимум предлогов, наречий, прилагательных;
- заголовки должны привлекать внимание аудитории.

Расположение информации на странице

- предпочтительно горизонтальное расположение информации;
- наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана;
- если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.

Шрифты

- для заголовков не менее 30;
- для остальной информации не менее 28;
- шрифты без засечек легче читать с большого расстояния;

- нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации;
- для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание того же типа;
- нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже, чем строчные).

Способы выделения информации

Следует использовать:

- рамки, границы, заливку
- разные цвета шрифтов, штриховку, стрелки
- рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации **наиболее важных фактов**

Объем информации

- не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений
- наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отражаются по одному на каждом отдельном слайде.

Виды слайдов

Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:

- с текстом;
- с таблицами;
- с диаграммами.

Количество слайдов в презентации

- желательно не более 20;
- каждый слайд необходимо озаглавить.

4. Выступление в школе, по направлению Приемной комиссии.

Алгоритм и план действий при проведении профориентационной акции «Урок мужества» в школах города.

1. Взять направление в школу и рекламные материалы в Приемной комиссии колледжа.

2. Подготовиться к выступлению, по теме.

3. Позвонить в школу, которую вы заканчивали, своему классному руководителю, договориться с ним, когда можно выступить на классном часе перед его учениками и показать презентацию с рекламой профессии. (можно предложить выступить в других классах)

3. Выступить перед школьниками и взять отзыв о проделанной работе, у заместителя директора школы по воспитательной работе. Попросить его повесить в школе объявление о Днях открытых дверей в колледже.

4. Сдать отзывы в Приемную комиссию..

3.2 Внешний вид студента.

Выполнение данного задания предполагает, что вы - молодые менеджеры ресторанного сервиса и будущие технологи, и Ваш внешний вид должен соответствовать Вашему заданию. Помните, что мнение о человеке складывается, в первые 3 – 5 минут общения, и именно внешний вид и манеры поведения способствуют этому.

Накануне выступления необходимо выспаться, соблюдать санитарные нормы. Ваш внешний вид должен соответствовать имиджу молодого специалиста – деловой костюм ахроматических тонов, аккуратная прическа, неброский макияж, чистая классическая обувь. Ваш имидж – это имидж нашего учебного заведения и имидж Вашей специальности. Не забудьте, что Вы должны быть приветливы и доброжелательны.

Помните: *Вы пришли в свою родную школу и вашим учителям очень интересно, какими вы стали. Они непременно поделятся своими впечатлениями о вас со своими коллегами. Если Вы произведете хорошее впечатление, еще долгие годы Ваши*

учителя будут ставить Вас в пример своим ученикам и это тоже будет одна из форм профориентационной работы.

План урока:

Организационная часть.

Приветствие учителя. Представление студентов, темы и цели мероприятия.

Вступительное слово: Годы Великой Отечественной войны уходят все дальше, прошло 70 лет со Дня Великой Победы, но из памяти народной никогда не изгладятся события тех великих, героических лет

Наше отечество пережило годы и месяцы смертельной опасности, и лишь колоссальное напряжение человеческих сил, мобилизация духа помогло пережить эту грозную и смертоносную трагедию. много воды унесла река времени с тех пор. Заросли шрамы окопов, исчезли пепелища сожженных городов, выросли новые поколения. Но в памяти человеческой 22 июня 1941 гола осталось не просто как роковая дата, но и как рубеж, начало отсчета долгих 1418 дней и ночей Великой Отечественной войны нашего народа. Они встретили войну в разном возрасте. Кто-то совсем крохой, кто-то подростком. Война застала их в столичных городах и маленьких деревеньках, дома и в гостях у бабушки, в пионерском лагере, на переднем крае и в глубоком тылу.

Нет семьи в нашей стране, кого не коснулась это война. День Победа – самый святой и радостный праздник российских людей. В этом году, Мы празднуем 70 – ление Великой Победы. Мы перечитываем книги о войне, вспоминаем военные песни, смотрим любимые фильмы. Из них, и рассказов ветеранов мы узнаем о подвигах разведчиков и летчиков. А мы, как будущие работники общественного питания, сегодня хотим вспомнить о наших коллегах поварах и официантах в годы ВОВ.

Основная часть:

1. Включение презентации и рассказ об истории военно - полевой кухни, изобретенной в России и подаренной всей Европе.

Студент 1:

Чем дальше от нас сороковые годы прошлого столетия, тем сложнее нам представить, как выживали люди и солдаты в то нелёгкое время. Вспоминая о войне, мы вспоминаем подвиги артиллеристов и разведчиков, но незаслуженно забываем о поварах и официантов. Поэтому сегодня, в День Победы, мы хотим

вспомнить о таком важном стратегическом объекте времён Второй мировой войны – военно-полевой кухне. Продовольственное снабжение в годы Великой Отечественной войны играло чрезвычайно важную роль. Ведь порой, от каши или махорки зависел успех битвы. Неслучайно в войну, было издано около ста приказов, которые касались питания военных.

Сама история создания военно – полевой кухни – это история развития русской армии.

В 1909 году присутствовавшие на маневрах французской армии русские генералы с удивлением увидели, что французские солдаты, намереваясь поужинать, разводят костры и подвешивают над ними котелки. Проникнувшись сочувствием к союзникам, россияне подарили французам несколько русских полевых кухонь вместе с технической документацией на них.

Кто служил в армии, тот знает, что в полевых условиях 2 вещи беспокоят солдата прежде всего: поесть и помыться. И если мыться человек может и один раз в несколько дней, то питаться он должен ежедневно и, желательно, по несколько раз на дню. Поэтому прибытие полевой кухни в расположение лагеря – известие, вызывающее искреннюю радость. Глядя на дымок, идущий из трубы походной кормилицы, несколько дней питавшийся сухим пайком солдат уже мысленно смакует полноценный горячий завтрак, обед или ужин. Как ни странно может показаться, но «солдатская кормилица» - полевая кухня сравнительно молода, в российской армии, впрочем, как и в армиях других государств, она появилась только в начале XX века.

До XVIII века централизованной системы обеспечения питания солдат просто не существовало, ни в одной армии мира. Наемный солдат получал жалование, на которое приобретал все необходимое: оружие, амуницию и продукты. Поэтому за каждым войском следовала целая армия маркитантов и маркитанток, выполнявших роль интендантов. Еду солдаты готовили себе сами на походных кострах, в котлах, возимых в обозах, объединяясь в небольшие артели.

С XVIII века в армиях стали появляться штатные провиантные службы, зачатки современных подразделений тылового обеспечения. Солдатам стали выдавать паек, включавший в себя строго определенное количество мяса, хлеба, круп и жиров. Но готовить еду солдаты должны были по-прежнему, сами.

К концу XVIII – началу XIX века стал резко возрастать численный состав армий. Военные кампании стали более продолжительными. Боевые действия стали

вести даже зимой, что ранее было просто невысказано. (До конца XVIII века во многих армиях мира наличие зимней формы одежды для солдат просто не предусматривалось!) В таких условиях организовать себе полноценное питание солдатам становилось все труднее. Совершавшие многокилометровые марши, постоянно находившиеся в движении, суворовские чудо-богатыри часто по утрам просто кипятили воду и ели размоченные в кипятке сухари. Такой скорый солдатский завтрак мог быть выходом из положения, но никак не нормой.

Походная кухня полковника Антона Турчановича, которую сам изобретатель называл «универсальный переносный очаг». Патентный документ от 8 марта 1904 свидетельствовал, что «военно-походная кухня-самовар», или «универсальный переносный очаг», описанный Турчановичем не имеет аналогов. Кухня Турчановича позволяла приготовить всего за четыре часа борщ, кашу и чай на роту солдат числом 250 человек.

В 1896 году Военным министерством России был объявлен конкурс на лучший проект военно-полевой походной кухни. Были отобраны 15 образцов, лучшей была признана кухня, автором которой являлся подполковник Антон Федорович Турчанович. В войсках его кухня сразу же получила самую высокую оценку. Подполковник Турчанович, начинавший свою военную карьеру простым солдатом, прекрасно представлял себе, в каких условиях будет использоваться кухня, какие требования к ней будут предъявляться, и все эти нюансы учел в процессе конструирования своего «универсального переносного очага», как называл свое изобретение сам Турчанович. Кухня была легкой, и настолько простой по конструкции, что могла выйти из строя только в результате прямого попадания артиллерийского снаряда. Чтобы накормить полноценным обедом (борщ, каша и чай) роту солдат (250 человек), требовалось всего 4 часа. В ней можно было готовить пищу даже на ходу! Котел для первых блюд емкостью 90 литров закипал за 40 минут.

Во время Китайского похода 1900 года полевая кухня Турчановича прошла «испытание огнем», заслужила наивысшую оценку солдат и офицеров, и в январе 1901 года Высочайшим повелением походные кухни были введены в войска. Отныне солдат в обязательном порядке должен был получать горячее питание, кормить солдат сухим пайком разрешалось в течение не более чем трех суток, и то, в исключительных случаях. Подполковник Турчанович был произведен в полковники и получил орден святого Владимира 3-й степени, а в перечень военных

специалистов добавился повар. К началу русско-японской войны 1905 года полевые кухни уже были неотъемлемой частью российской императорской армии.

Русское изобретение сразу же было подмечено иностранными военными атташе, поспешивших поставить правительства своих стран в известность, что в русской армии появилась диковинка: военно-полевая походная «кухня-самовар». (И чего только эти русские не придумают!) И вскоре походными полевыми кухнями, созданными по русскому образцу, обзавелись все европейские армии.

Конструкция кухни Турчановича оказалась столь удачной, что она без особых изменений, провоевала всю Первую мировую и всю Великую Отечественную. Да и сегодняшняя походная кухня – это все тот же «универсальный переносной очаг» подполковника Турчановича, только слегка модернизированный в соответствии с техническим прогрессом.

До образования регулярной армии в начале XVIII века государство не заботилось об армейском продовольствии. Продукты солдаты добывали сами, покупая их на жалование у жителей тех мест, где проходила служба. Такое положение дел, усложнявшееся во время военных действий, было до 1700 года, до того времени когда Петр I издал указ «О заведовании всех хлебных запасов ратных людей Окольничему Языкову, с наименованием его по сей части Генерал - Провиантом».

После этого события ровно через 5 лет - 18 февраля 1705 года, государь - реформатор впервые определил точную норму "хлебного жалованья" своих солдат. Любопытно, что прежде чем утвердить такие нормы довольствия, государь Петр Алексеевич сам целый месяц питался строго по ним.

Первые военные повара появились у запорожских казаков. Как правило, обоз, с провиантом и посудой, выдвигался по маршруту раньше войска, и прибыв на место стоянки обозники и кашевары начинали готовить еду, чтобы прибывшие роты могли сразу поесть. Готовить пищу впрок и перевозить ее уже готовой или сварить с ночи, чтобы у солдат был завтрак, возможности не было — посуда была, как правило, медная и хранить в ней продукты было нельзя. В войсках под предводительством Суворова был найден относительный выход из положения — утром солдаты кипятили воду и размачивали в ней сухари. Это и был весь быстрый солдатский завтрак.

Централизованное и организованное питание появилось только во время Русско - Японской войны. Тогда была опробована походная кухня полковника

Антон Турчановича, которую сам изобретатель называл «универсальный переносный очаг». Патентный документ от 8 марта 1904 года свидетельствовал, что «военно - походная кухня - самовар», или «универсальный переносный очаг», описанный Турчановичем не имеет аналогов. И уже перед Первой мировой войной практически все армии мира обзавелись походными полевыми кухнями.

В начале Второй мировой войны было создано Главное Управление Тыла Красной армии, которое среди прочего утверждало положение о продовольственном довольствии солдат.

Студент 2:

Первые приказы советского правительства, касающиеся продовольственного снабжения, были отданы летом 1941 года. Но это были спешные, "сырые" распоряжения. По-настоящему проработанные нормы были изложены в постановлении Государственного комитета обороны от 12 сентября 1941 года "О нормах продовольственного снабжения Красной Армии".

Согласно документу, военнослужащие делились на несколько категорий, каждой из которых предусматривалась своя норма снабжения. Так, красноармеец на передовой должен был получать в день 800 грамм ржаного хлеба (с октября по март на 100 грамм больше), 500 грамм картофеля, 320 грамм капусты, моркови, свеклы, лука или других овощей, 170 грамм круп и макарон, 150 грамм мяса, 100 грамм рыбы, 50 грамм жиров и 35 грамм сахара. Дополнительно ряд категорий военнослужащих получали надбавки. Так, например, среднему и высшему начальствующему составу полагалось еще по 40 грамм сливочного масла или сала, 20 грамм печенья, 50 грамм рыбных консервов, 25 папирос или 25 грамм табака в сутки.

Суточное довольствие летно-технического состава ВВС также было повышенное, оно составляло 800 грамм хлеба, 190 грамм круп и макарон, 500 грамм картофеля, 385 грамм других овощей, 390 грамм мяса и птицы, 90 грамм рыбы, 80 грамм сахара, а также 200 грамм свежего и 20 грамм сгущенного молока, 20 грамм творога, 10 грамм сметаны, 0,5 яйца, 90 грамм сливочного, пять грамм растительного масла, 20 грамм сыра, фруктовый экстракт и сухофрукты. Любопытный факт - некурящим женщинам-военнослужащим выдавали дополнительно по 200 грамм шоколада или 300 грамм конфет в месяц." Отдельно стоит упомянуть о легендарных "наркомовских 100 граммах". Так неофициально называлась норма выдачи алкоголя военнослужащим, которая была введена

секретным приказом № 0320 от 25 августа 1941 года "О выдаче военнослужащим передовой линии действующей армии водки по 100 грамм в день".

"Установить, начиная с 1 сентября 1941 года, выдачу 40° водки в количестве 100 граммов в день на человека красноармейцу и начальствующему составу войск первой линии действующей армии. Председатель Государственного Комитета Обороны И. Сталин", - говорится в документе.

По 100 грамм всем без исключения военным на передовой выдавалось только до мая 1942 года. В это время выходит приказ НКО № 0373, согласно которому с 15 мая выдавалось по 200 грамм водки, но только "военнослужащим частей передовой линии, имеющим успехи в боевых действиях против немецких захватчиков". Остальным разрешалось получать водку только 10 дней в году, в государственные праздники.

С 13 мая 1943 года по 100 грамм стали наливать только в частях, ведущих наступательные действия. Причем, определение того, каким именно армиям и соединениям выдавать водку, возлагалось на военные советы фронтов.

Примечательный факт - на фронт обычно привозили спирт, а не водку. Старшины на передовой уже доводили его до нужных процентов. Отмена выдачи водки в армии произошла в мае 1945 года после победы над Германией.

Студент 3:

Если окопы находились под практически постоянным обстрелом противника, то горячее питание доставлялось в термосах, чаще всего, один раз и ночью. Причем доставляли 50 – литровые термосы повара сами, Чуть дальше от передовой или во время затишья в боях всегда стремились организовать двух- или трехразовое горячее питание. Сытность или, наоборот, скудность реального рациона питания во многом зависела от условий места.

В военное время работа повара была очень уважаемой. Ведь кухня должна была в любых условиях кормить солдат, несмотря на постоянные атаки противника или перебои с поставками продуктов. Повар отвечал за подготовку дров, приготовление еды, сбор и транспортировку кухонной утвари, хранение запаса продуктов. Однако у поваров никогда не было недостатка в помощниках. Как правило, солдаты стремились находиться поближе к кухне. Наряды на кухню, обычно нежелательные в мирное время, порой становились пределом мечтаний для военнослужащих тыловых частей. Профессия повара была уважаемой. Повар

первым получал новую шинель и яловые сапоги. Весь полк знал имя своего командира, и, своего повара.

Следует учесть, что полевые кухни и пекарни чаще всего обслуживали солдаты и сержанты преклонного возраста, не пригодные для строевой службы. Под бомбардировкой и под артиллерийским обстрелом они исправно готовили горячую пищу и пекли хлеб для воинов. Армейские повара, как и их деды во время Русско-японской войны, перемешивали солдатскую кашу в котлах и подкладывали дрова в топки кухонь на колесах.

Говоря о еде солдат, нельзя не упомянуть еще один аспект. Прием пищи для солдат (и уж точно во время войны) — это не просто утоление голода. Это редкие минуты солдатского быта, когда солдат испытывает удовольствие от вкусного борща, гуляша, каши, от общения с другими, думает о своих близких. В этот момент наступает психологическая и физическая релаксация — солдат отдыхает. Полевые кухни войны были не просто выездными столовыми, а своеобразными «клубами», где солдаты не просто отдыхали и наслаждались едой, а, в первую очередь, окунались в атмосферу мирной жизни. В наших военных частях горячая пища выдавалась утром до рассвета и вечером после заката.

В фашистских войсках сухой паек был разнообразнее, в него входили сардины и колбаса, но горячее питание выдавалось один раз в день. Этот факт стал сюжетом многих военных фильмов. Когда немцы собирались на обед, на них нападали подразделения советской армии.

Для начала необходимо отметить, что каждая живая травинка, веточка с зернышками, шелуха от мороженых овощей, отбросы и очистки – все шло в дело. И часто даже самое малое добывалось ценой человеческой жизни.

Одним из важнейших факторов, помогающих выстоять, защитить свою Родину, наравне с оружием был и остается хлеб – мерило жизни.

Хлеб фронтовой часто выпекался под открытым небом. Хлеб составлял 80% всего питания бойца. На площадке расчищали глубокий снег и тут же, среди сугробов, выкладывали печь. Затапливали, тесто заводили на закваске с использованием ячменной муки и выпекли хлеб.

Военно – полевая кухня ассоциировалась с миром. Повара всегда подкармливали население освобожденных городов, в том числе жителей Берлина.

Военных поваров не хватало. И, фактически все, кто имел гражданскую профессию повара, призывались в армию поварами. А они рвались на передовую, разведчиками или танкистами. И, многие из них совершали подвиги, как герой Советского Союза Середа Иван Павлович.

Студент 4:

Середа Иван Павлович - повар 91-го танкового полка 46-й танковой дивизии 21-го механизированного корпуса Северо-Западного фронта, красноармеец. Родился 1 июля 1919 года в селе Александровка ныне администрации города Краматорска Донецкой области Украины в крестьянской семье. Жил в селе Галицыновка Марьинского района Донецкой области Украины. Украинец. Окончил Донецкий пищевой учебный комбинат. В Красной Армии с 1939 года. Участник Великой Отечественной войны с июня 1941 года.

Повар 91-го танкового полка (46-я танковая дивизия, 21-й механизированный корпус, Северо-Западный фронт) красноармеец Иван Середа отличился в августе 1941 года под городом Двинском (Даугавпилс, Латвия). Он готовил обед в лесочке, когда услышал гул мотора фашистского танка. Вооружившись винтовкой и топором он подкрался к остановившемуся гитлеровскому танку, прыгнул на броню и со всей силы рубанул топором по стволу пулемёта. Вслед за этим бросил на смотровую щель кусок брезента и забарабанил обухом по броне, громко приказывая мнимым бойцам приготовить гранаты к бою. Когда на подмогу прибежали бойцы стрелкового подразделения. На земле уже стояли сдавшиеся в плен 4 вражеских танкиста.

Находясь с группой бойцов в разведке в тылу противника, когда фашисты обнаружили советских наблюдателей и пытались захватить их, красноармеец Середа со связкой гранат подполз к немецкому танку и подорвал его. Потом он заменил убитого пулемётчика и метким огнём уничтожил свыше десяти фашистских мотоциклистов. Группа отбилась от наседавших гитлеровцев и вернулась в своё подразделение с трофеями и 3 пленными.

Указом Президиума Верховного Совета СССР от 31 августа 1941 года за образцовое выполнение боевых заданий командования на фронте борьбы с немецко-фашистским захватчиками и проявленные при этом мужество и героизм красноармейцу Середе Ивану Павловичу присвоено звание Героя Советского Союза с вручением ордена Ленина и медали «Золотая Звезда» (№ 507).

В 1942 году отважный воин окончил курсы усовершенствования командного состава, а в 1944 году – Новочеркасское кавалерийское училище.

С 1945 года старший лейтенант Серeda И.П. - в запасе. Работал председателем Александровского сельского Совета Донецкой области Украины. Безвременно скончался 18 ноября 1950 года на 32-м году жизни.

Награждён орденом Ленина, орденом Отечественной войны 2-й степени, медалями.

Именем Героя названы улицы в городе Даугавпилсе и в селе Галицыновка. В память о славном сыне украинского народа Иване Серede были установлены: мемориальная доска на улице в городе Даугавпилсе и обелиск в Галицыновке.

Из воспоминаний однополчанина Ивана Середы В. Безвительнова

Это в начале войны было. Немец тогда огромными силами пер. Наши отступали. Бои шли ожесточеннейшие. Батальон, в котором служил поваром ефрейтор Иван Серeda, дрался тогда в Прибалтике. Хорошо дрался. Фашисты многих недосчитались, но и наш батальон потери нес.

В тот день немцы особенно сильно навалились, танки и самоходки подтянули. Возникла угроза окружения. В хозвзвод, стоявший в ложине, прибежал связной и передал приказ комбата выдвинуться на боевые позиции и отбить атаку на левом фланге. Командир взвода увел бойцов выполнять боевую задачу, приказав Ивану обеспечить охрану и питание личного состава.

Варит Иван кашу, к стрельбе отдаленной прислушивается. Хотелось бы помочь товарищам, да приказ на войне - закон. Загрустил совсем Иван Серeda, родные места стал вспоминать: родителей, домик на берегу Амура, школу, любовь свою длиннокошую...

И тут его словно что-то в бок толкнуло. Оглянулся и обмер. От дороги ползут в его сторону три фашистских танка. И откуда взялись? Раздумывать некогда - надо добро спасать. А как спасать, если до переднего танка уже метров двести осталось? Быстренько распряг Иван лошадей и к леску, что неподалеку, направил, а сам за полевую кухню укрылся - авось фрицы не заметят.

Может быть, прошел бы номер, да один танк прямо на кухню и выкатил. Остановился рядом, огромный с белыми крестами. Танкисты кухню заметили, обрадовались. Решили, что русские ее бросили. Крышка люка открылась, и танкист высунулся. Здоровый такой, рыжий. Головой повертел да как загогочет торжествующе. Тут Иван не выдержал, куда и страх делся.

Схватил топор, что под руку попал и прыг на танк. Рыжий, как его увидел, в люк прыгнул и крышку захлопнул. А Иван уже по броне топором стучит: «Хенде хох, гансики! Налетай ребята, окружай, круши фрицев». Немцы начали стрелять, а Иван, недолго думая, топором им ствол погнул - против лома нет приема. А чтобы фрицы особенно не хорохорились, своим халатом им и смотровую щель закрыл.

Орет: «Гитлер капут, окружай их, ребята...» Топором, как кувалдой, орудует по броне. Что уж подумали немцы - не знаю. Только открывается люк, и с поднятыми руками старый знакомый рыжий верзила показывается. Вспомнил тут Иван Середа про карабин за спиной, мигом его на фашиста направил. А за тем уже второй танкист лезет, третий. Иван еще громче орет, командует несуществующим бойцам «окружать» и «держат фрицев на мушке». А сам пленных выстроил около кухни, заставил друг другу руки связать.

Когда после выполнения боевой задачи вернулись бойцы его взвода и увидели рядом с кухней немецкий танк, пленных фашистов и Ивана Середу с карабином наперевес - глазам своим не поверили. Хохоту было до слез! Только немцы стояли понурые, ничего не понимая. Гвардии ефрейтор Иван Середа стал Героем Советского Союза, а топор его хранился в части как боевая реликвия. На войне так: грудь в крестах или голова в кустах.

Студент 4:

«Во время Великой Отечественной войны для поощрения лучших солдат Красной армии был учрежден 21 нагрудный знак для важнейших военных специальностей. Среди них были нагрудные знаки для поощрения воинов тыла «Отличный повар», «Отличный пекарь». Именно так — воины тыла. В указе Президиума Верховного Совета СССР говорилось, что право награждения этими нагрудными знаками предоставлено «командирам полков и соединений, начальникам отделов продовольственного снабжения армии, начальникам управлений продовольственного снабжения фронтов и военных округов и начальнику Главного управления продовольственного снабжения Красной армии». На знаке «Отличный повар» —

стр. 18 из 23

позолоченное изображение походной кухни Турчановича, а на знаке «Отличный пекарь» — позолоченное изображение хлебопекарной печи и колосьев пшеницы. Жетон был учрежден в первой половине июля 1943 года согласно распоряжения высшего органа Верховного Совета государства. Право получения награды распространялось на младший командный и рядовой состав интендантов РККА. Основанием становилось приготовление разнообразной и вкусной пищи для фронтовых служащих, сохранность походной кухни в условиях сражений и боевых действий. Также поощрялись лица, вносившие ценные предложения относительно того, как усовершенствовать приготовление полевых блюд. Солдатские повара награждались знаком «Отличный повар» за высокие образцы «отличного приготовления вкусной, разнообразной пищи в боевой обстановке; быстрой доставки горячей пищи и чая бойцам; использования местных источников витаминов и зелени» и другие успехи. Каждое награждение объявлялось приказом по части, армии, фронту. Запись о награде заносилась в красноармейскую книжку бойца., созданных нашим талантливым соотечественником полковником Антоном Федоровичем Турчановичем.

Студент 5:

Советское правительство всеми силами старалось поддержать дух советских бойцов. Бригады артистов выезжали на фронт. Поэты писали стихи о героизме советских солдат, Композиторы писали музыку. Продолжал во время войны работать кинематограф.

В 1941 году правительство СССР могло выделить деньги на производство только двух фильмов. Было принято решение снять фильм «Секретарь парткома» и фильм «Антоша Рыбкин». От многих других военных комедий-миниатюр она отличалась простотой, отсутствием тех режиссерских выдумок, которые часто бывают эффектными. Главным героем фильма стал повар – боец. Это был собирательный образ боевого повара, который стремился стать героем – разведчиком.

Фильм продолжает рассказ о воинских подвигах повара-бойца Антоши Рыбкина, героя "Боевого киноборника №3". Антоша заменяет недостающего актера фронтовой бригады артистов и вполне успешно играет роль немецкого ефрейтора. Но звучит сигнал тревоги. Пользуясь своим костюмом, находчивый герой проникает в тыл врага и наводит панику среди фашистов. Враг обращается в бегство, а Антоша возвращается к своим прямым обязанностям повара. Фильм долгие годы показывали во всех войсковых частях, укрепляя авторитет военных поваров.

Демонстрируется фрагмент художественного фильма «Антоша Рыбкин».

Студент 6:

Конечно на военно – полевой кухне официантов не было. Но сама профессия продолжала жить. В разведшколах разведчиков обучали мастерству официанта, забрасывали их в тыл врага, где в качестве официантов, разведчики подслушивали разговоры подвыпивших немцев и добывали важные сведения. В основном это были молодые девушки. Их обучали ресторанному мастерству и отправляли в тыл врага. Под осуждение местного населения они прислуживали фашистам , добывая важные сведения. Разоблачение грозило пыткам и смерти.

Только разведшкола майора Соколова подготовила 400 деверсанток.

Профессия жила. Официанты принимали участие в обслуживании стратегических мероприятий командного состава, встреч с иностранными журналистами, союзниками, особая группа обслуживала встречу «Большой тройки» в Ялте , в1945г.

В фильме Ленинград есть сюжет, когда в голодном городе, в Смольном на встречу с иностранными журналистами вносят конфеты и печенье, когда в городе хлеба осталось на три дня. К этому сюжету относятся по разному. Но главное, что хотел сказать режиссер фильма – это то, что официанты показывают иностранным журналистам, что город жив, и сдаваться не собирается. Что все хорошо. А, в Ставке Гитлера докладывали, что город через несколько дней умрет.

В художественном фильме «Молодая гвардия» показан сюжет, когда комсомольцы в праздник решили разместить на немецкой комендатуре красный флаг. Немцев было решено в это время, завлечь в ресторан. С этой опасной миссией успешно справились официанты.

Демонстрация фрагментов художественного фильма «Ленинград», «Молодая гвардия»

Все кто в мирное время был официантом, были призваны на фронт по военной специальности. Более 200 тысяч официантов, награждены правительственными наградами за подвиги в Великой Отечественной Войне.

Студент 7:

Вместе со взрослыми. Вася Коробко — награжден орденами Ленина, Красного Знамени, Отечественной Войны I степени, медалью – Партизану Отечественной войны I степени

Черниговщина. Велись ожесточенные бои у села Погорельцы. На окраине села, прикрывая отступление советских войск, держала оборону рота. Солдатам патроны подносил неприметный мальчик. Ночью он совершил вылазку к зданию школы, занятой фашистами. Пробравшись в пионерскую комнату, он вынес пионерское знамя и спрятал его в надежном месте.

Окраина села. Мост. Он подпилит сваи, вытащил железные скобы. Утром мост обрушился под фашистским БТР. После этого партизаны доверили ему серьезное дело: стать разведчиком в штабе врага. В расположении врага он наливал пиво немцам, топил печи, колол дрова, и в то же время присматривался, запоминал важные сведения. Вася делал вид, что не знает немецкого языка, плохо выговаривал слово «битте» пожалуйста. Немцам нравился услужливый славянский мальчик. Подвыпившие немцы не стеснялись его и обсуждали военные планы, о чем Вася и докладывал партизанам.

Однажды фашисты заставили мальчика вывести их на партизан. Но он вывел их прямо на засаду палицаев, где они перестреляли друг друга, не разобравшись кто идет.

В составе партизанского отряда у Васи на счету 9 эшелонов и сотни гитлеровцев.

Студент 1.

Дорогие ребята, мы рассказали вам о наших коллегах – героях войны, нам было очень интересно узнать, какая героическая наша профессии. Пройдут годы, и вы станете специалистами и будете изучать историю своей профессии. Было бы очень интересно, если бы это тоже были работники общественного питания. Просим вас заполнить маленькую анкету.

5. Литература:

1. Гандапас Р. К выступлению готов - М.: Издательство: Манн, Иванов и Фербер, 2009.

2. Мысина Е. Основы PowerPoint 2010 - Новокузнецк: Библиотека им. Н.В. Гоголя, 2011.

<http://www.allfaler.ru/vedomstvennye-i-otraslevye-nagrady-sssr/vooruzhennye-sily-sssr/znak-otlichnyj-povar>

<https://ru.wikipedia.org/wiki/>

http://dobroekino.ucoz.ru/load/khudozhestvennye_filmy/voennye_filmy/antosha_rybkin_1942/6-1-0-1800

http://www.warheroes.ru/hero/hero.asp?Hero_id=5612

<https://yandex.ru/search/>

<http://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2013/11/15/razvitie-voenno-polevoy-kukhni>

Приложение 1.

Справка - отзыв о проведении профориентационной работы.

Приложение 2.

Скрин – шот презентации

Приложение 1.

Справка - отзыв о профориентационной работе.

Приемная комиссия колледжа туризма и гостиничного сервиса, направляет студента группы № _____

Для проведения профориентационной работы в школе № _____ района.

Студент имеет права передавать школьникам рекламные материалы колледжа, проводить профориентационные беседы в классах, демонстрировать электронные материалы о колледже, отвечать на вопросы.

Преподаватель – консультант _____

Тел. _____

Зав. профориентационной работой

Н.Г.Федорова

Профориентационная работа проведена в форме

Класс _____ кол – во чел. _____

Оценка работы студента, пожелания, предложения

Подпись должностного лица:

Дата:

Приложение 2

Слайды Структура x

1 КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА САНКТ - ПЕТЕРБУРГА
ОТДЕЛЕНИЕ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА
**Подвиг поваров и официантов
в годы Великой Отечественной
войны**
(70 - летию Победы посвящается)

2 Военно - полевая кухня
важнейший стратегическом объект
времен Второй мировой войны

3 В военные время работа повара была на вес золота.
За четыре года военных действий случалось редко, и
поробов и поставках продуктов из фронт, и яглас о воздуха. А
кучеа должна была в любых условиях готовить солдат.
Однако повара успевали не только готовить вкусную пищу но
и совершать подвиги

4 Вель приём пищи для солдат был не
просто утолением голода. Это были редкие
минуты спокойствия и отдыха

5



КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА САНКТ - ПЕТЕРБУРГА

ОТДЕЛЕНИЕ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА

**Подвиг поваров и официантов
в годы Великой Отечественной
войны**

(70 - летию Победы посвящается)



Текст слайда