

## Классный час «Профессия повар»

**Дата проведения:** 25.11.16г.

**Группа:** 5 класс

**Организатор** воспитатели 5 класса Горбачевская Н.В. , Петранина Л.А.

**Цель:** способствовать активизации процесса формирования готовности учащихся к профессиональному самоопределению

### Задачи

- **Образовательная:**
- Дать учащимся представление о профессиях, помочь выявить способности к определённому виду деятельности
- Показать значение труда в жизни каждого человека. расширять кругозор учащихся.
- **Развивающая:**
- развивать познавательный интерес, логическое мышление, рассуждать, делать выводы
- Развивать устную связную речь, умение отстаивать свою точку зрения
- **Воспитательная**
- Формировать чувство долга, ответственное отношение к выбору будущей профессии; воспитывать уважительное отношение к людям труда

**Методы и приёмы:** словесные (рассказ, беседа), показ

**Форма проведения:** экскурсия в столовую школы.

### Ход классного часа

*Слово учителя:*

Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи. Повар, не только приготовит блюдо технологически правильно в строгом соответствии с рецептом, он любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни, здоровья и благополучия.

Вы пришли получить профессию повара. Кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Как вы думаете, кто может работать поваром? Поваром может работать любой человек, который любит готовить.

А как вы думаете это просто – готовить? Вы скажите: «Конечно, ведь мои мама и бабушка готовят каждый день. И у них всё получается очень вкусно!».

На самом деле, готовить - это не простое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся

Факты из истории:

Повар — профессия почетная. Например, во французских летописях имя повара следовало сразу после короля. «Наполеон Бонапарт вырос в бедной семье, зарабатывавшей на жизнь, продажей выпотрошенных, ощипанных кур. Куриное мясо будущий император возненавидел. Поэтому когда он пришел к власти, то вызвал к себе повара и приказал, чтобы на стол курица не подавалась. Повар был оскорблен — ему никогда никто не указывал, что готовить — и на следующий же день подал Наполеону курицу. Взбешенный император вызвал повара снова, а тот попросил его попробовать блюдо. Не знаю, каким чудом, но император все-таки съел кусочек и отдал должное мастерству своего придворного. Александр Дюма завершил свою карьеру писателя, создав в конце жизни «Большой кулинарный словарь». Композитор Джоаккино Россини был превосходным кулинаром, имел большой штат поваров и первоклассную кухню. Бывало, он сам готовил макароны и салат с трюфелями. Интересен и такой персонаж советской истории как Вильям Васильевич Похлебкин. Этот ученый с мировым именем был известным историком-международником, автором учебников по новейшей истории, справочников по истории, геральдике и эмблематике. Мировую славу ему принесло увлечение – исследование кулинарного искусства. Среди самых известных его работ «Кулинарный словарь», «История пищевых продуктов».

Человеку без опыта работы, но с курсами есть возможность устроиться помощником повара. Но дальнейшее продвижение по службе в большом ресторане вполне реально. Хотя талантливого человека, который создает настоящие шедевры, так что пальчики оближешь, как говорится, могут взять на работу и без дополнительных «бумажек», подтверждающих мастерство. Как и в почти любой профессии здесь присутствуют иерархия и карьерный рост. Вершина данной карьерной пирамиды — должность шеф-

повара. Далее следуют су-повар, потом — помощники и начальники смен, руководители холодных и горячих цехов и другой вспомогательный персонал.

Шеф – повар – это чародей кулинарии. Ресторан, в котором работает шеф – повар высокого класса, просто обречен на успех. Шеф – повар – это главнокомандующий небольшой армии, состоящей из поваров, цель которой вкусно и сытно накормить гостей, а также порадовать деликатесами и фирменными блюдами. А самая главная задача шеф – повара: удивить посетителей своим поварским искусством, придать блюдам неповторимый вид и аромат. Шеф – повар своего рода художник: вместо кистей и красок – инструменты и ингредиенты. Просто готовить умеют многие, но создавать кулинарные шедевры может только шеф – повар. Конечно, не все так сказочно, как кажется с первого взгляда. Во Франции искусство шеф – повара всегда оценивалось высоко. Имена известных кулинаров звучали не менее значительно, чем титулы аристократов. Работа повара – это ручной труд. Постоянно приходится что – о чистить, резать. Следует отметить, что и в физическом плане приходится довольно тяжело. Кухня – это тот же горячий цех, где условия работы вряд ли можно назвать легкими. Тут нужна большая выдержка. Не так просто отстоять в жаркой кухне рабочий день. Чтобы получить должность шеф повара, необходимо несколько лет проработать простым поваром, изучить все тонкости поварского искусства. Сегодня открыты многочисленные курсы поваров, есть отделения поваров в профессиональных училищах. Но достигнуть кулинарных высот удастся не всем, работа шеф – повара – это, прежде всего искусство, полет творческой мысли. Настоящий шеф – повар не должен злоупотреблять спиртными напитками и курением. У курящего человека искажается восприятия вкусового качества блюд. Умение готовить недостаточно, для того чтобы стать шеф – поваром. Так что, если это твое — начинай двигаться к своей цели уже сейчас. Тем более, что начать готовить никогда не поздно! В столице бесчисленное количество кафе и ресторанов. Почти у каждой станции метро выросли торговые и развлекательные центры, в которых целые этажи отведены под места для еды. Естественно, без поваров в таком деле не обойтись. Они нужны не только «изысканным кухням», но и множеству компаний, которые заботятся о здоровье своих сотрудников и готовы кормить их домашней едой на работе.

Ну, а теперь немного развлечёмся.

Итак, мы отправляемся в столовую. Сегодня мы будем наблюдать за работой повара. В столовой для приготовления пищи есть особая комната. Как она называется? Ну, конечно, это кухня.

Рано-рано утром встаёт повар. Раньше всех приходит он на свою работу, ведь ему нужно успеть приготовить завтрак. На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке. Что это за предметы?

Поллюбуйся, посмотри -

Полюс северный внутри!

Там сверкает снег и лед,

Там сама зима живет. (Холодильник)

Четыре синих солнца

У бабушки на кухне,

Четыре синих солнца

Горели и потухли.

Поспели щи, шипят блины.

До завтра солнца не нужны. (Газовая плита)

Сама не ем, а людей кормлю. (Ложка)

Среди ложек я полковник.

И зовут меня... (Половник)

Под крышей - четыре ножки,

Над крышей - суп да ложки. (Стол)

Жесткая, дырявая,

Колючая, корявая.

Что ей на спину положат,

Все она тотчас изложет. (Тёрка)

Закипит – исходит паром,

И свистит, и пышет жаром,

Крышкой брякает, стучит.

- Эй, сними меня! – кричит. (Чайник)

Вместе с поваром мы придём на кухню. Что же он будет готовить на завтрак? Что чаще всего едят на завтрак? Конечно, кашу. Повар тщательно промывает крупу и

засыпет её в кипящее молоко, кашу обязательно нужно посолить и посластить. Каждый повар при готовке проявляет фантазию. Ведь в каждое блюдо он может добавить что-нибудь необычное. Например, в кашу он может положить изюм или курагу, и каша сразу же станет вкуснее.

А ещё нужно сварить вкусное какао. Повар всё успеет!

Ну, вот завтрак и готов. Скоро люди придут в столовую завтракать. Что же теперь нужно сделать повару?

Повар готовит тарелки и ложки, чашки, салфетки. А как только пришли в столовую люди - аккуратно раскладывает вкусную кашу в тарелки и разливает какао по чашечкам!

Не забывает повар, и улыбнуться всем, и пожелать приятного аппетита!

Но вот люди поели и ушли. Тут на помощь повару приходит посудомойщик. Кто же такой **посудомойщик** (закрепляем слово)? Это человек, который моет посуду. В его обязанности входит хорошо промыть посуду и разложить её по своим местам. Это очень тяжёлая и ответственная работа.

Что же теперь будет делать повар? Может быть отдыхать? Конечно же, нет. Ему ещё предстоит приготовить обед, а затем и ужин.

Ну, вот мы и побывали с вами в столовой, а где же ещё может работать повар? Повар может работать в кафе и ресторане, в кондитерской (кулинарии), на хлебозаводе.

В кондитерской работает повар – **кондитер** (закрепляем слово). Чем же занимается кондитер? Кондитер готовит сладкие, мучные блюда: пирожные, торты, пироги, конфеты.

На хлебозаводе работает повар-**хлебопёк** (закрепляем слово). Покупая в магазине хлеб и хлебобулочные изделия, мало кто задумывается о том, как и кем они были изготовлены. А изготовили их хлебопеки. Хлебозавод никогда не останавливает свою работу, хлебопеки работают и днём и ночью, в дневную и ночную смену. И всё это для того, чтобы на нашем столе в любое время был свежий хлеб.

Как вы думаете, какие качества нужны, чтобы работать поваром?

У повара должна быть хорошая память, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры (т.е. овощи, каши) к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть чистоплотным.

Повар должен быть очень внимательным.

У повара должна быть хорошо развита фантазия, ведь повар не только готовит блюда, но и украшает их перед подачей на стол. А многие повара придумывают свои блюда, и дают им название.

Ну, вот мы и познакомились с профессией повар. В следующий раз внимательно наблюдайте за тем, как ваша мама готовит, может быть и вы подскажете какую-нибудь интересную идею!

### *Пословицы и поговорки про повара*

Добрый повар стоит доктора.

Не веришь повару, сам ступай по воду.

Повар с голода не умирает.

Повар и духом сыт бывает.

Не все те повара, у кого ножи длинные.

За вкус не ручаюсь, а горячо будет.

Плохой повар любое кушанье испортит.

Повар и нюхая наестся.

Повару — первый кусок.

Хороший повар и в бою кашу сварит.

### Притча о профессии повара «Почему ученик вернулся»

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал: – Учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится. – Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ. – Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ. Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома. – Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара. – Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди готовь обед, –

рассердился хозяин. Ученик молча вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам. Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: «Поварское дело – не ремесло, а искусство». Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик. – Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.