

Тема: "Вкусная" профессия".

Направление деятельности: трудовое воспитание.

Цель: формирование представления о профессиональных качествах повара, о содержании его труда.

Задачи:

Образовательные:

Формировать трудовые и коммуникативные навыки работы в группе, взаимодействия друг с другом.

Создать условия для воспитания у детей чувства гордости за свою Родину через традиции и культуру русского народа.

Развивающие:

Развивать познавательный интерес детей, расширять их кругозор.

Способствовать развитию навыков рефлексии в области профориентации.

Воспитательные:

Прививать обучающимся любовь к трудовой деятельности.

Воспитывать уважительное отношение к труду, к людям труда.

Ожидаемые результаты:

Воспитать уважение к людям труда, к трудовой деятельности.

Повысить уровень знаний о профессии повара.

Обучить элементарным навыкам построения профессиограммы.

Сориентировать обучающихся на социальную значимость будущей профессии.

Форма организации занятия: мини-квест.

Эпиграф

*Ведь если где-то существует Бог,
его я вижу у плиты великой,
распаренного, с черпаком в руке.
С загадочною, доброю улыбкой
И – непременно – в белом колпаке.
Р. Рождественский*

ЭТАПЫ ЗАНЯТИЯ

1 этап: эмоционально-установочный.

Слайд 1 (пустой)

Здравствуйте, ребята! Меня зовут Людмила Владимировна, я рада встрече с вами и хочу предложить нам сегодня поговорить на очень важную для каждого человека тему. А тему нам подскажет известное вам стихотворение

В.В.Маяковского:

"У меня растут года, будет и семнадцать.
Где работать мне тогда, чем заниматься?"

Слайд 2

- Кто знает как называется это стихотворение? (Кем быть?).
- О чем в нём идет речь ? (о профессиях)

Слайд 3

- Помните о каких? (врач, строитель, летчик, столяры, плотники,водитель).

Слайд 4 (пустой)

- А что такое профессия?

Слайд 5

Профессия — это вид труда(дела),который требует от человека определенной подготовки и выполняется регулярно.

Слайд 6

- Издавна на Руси пользуются уважением люди трудолюбивые.
- Кто трудился со взрослыми в поле?

Слайд 7(пустой)

- До наших дней сохранились крылатые выражения о трудолюбии.
- Знаете ли вы некоторые из них?

Слайд 8

«Золотые руки», «Работает засучив рукава», «Трудится не покладая рук», «Дело мастера боится».

Слайд 9(пустой)

Человеку очень важно заранее понимать, чем он хочет заниматься и кем работать. Иначе он понапрасну потратит много времени и сил. Выбор профессии у вас, ребята, впереди. Но многие из вас, наверняка, уже задумывались над тем "Кем быть?". Став взрослым, каждый из вас выберет себе ту, которая ему больше по душе. А сегодня мы познакомимся с одной из профессий, которая стала именно профессией только в 18 веке благодаря специальным книгам.

2 этап: пропедевтический (подготовительный).

Слайд 9-10

В этих книгах передавались особенные секреты отдельных мастеров или семей, и даже народов. У Софьи Андреевны Толстой (жены писателя Льва Толстого) была такая книга, которая даёт возможность почувствовать атмосферу большого гостеприимного русского дома, ближе познакомиться с его хозяйкой. Догадались, что это за книга? (версии детей) (*подскажу: В этой книге есть такие слова: похлёбка, крупеник, кадка, гоголь-моголь, крендель, вареники, пудинг. Догадались? Да, это поваренная книга*).

Слайд 11

А почему книга называется поваренной, её что ли варили? (Нет, не варили, такую книгу составляли повара). Значит, мы будем узнавать что-то о какой профессии (повар). И попробуем не только прочитать некоторые странички такой книги, но и выполнить то, что в них написано. Для этого вам предстоит принять участие в мини- квесте.

Слайд 12-13

Знаете ли вы, что такое "Квест"? (Это игра, в которой нужно хорошо подумать, решить различные задания). Назовем наш квест «Поварская книга Осени». Ведь осень – очень хороший помощник для повара, поставляет ему самые свежие продукты.

Слайд 14

В нашей стране основными ингредиентами блюд на протяжении всех веков были репа, всевозможные фрукты и ягоды, овощи, грибы, орехи.

Слайд 15

Но сначала нам нужно переодеться, ведь «у каждого дела запах особый» и

есть свой профессиональный дресс-код. Предлагаю надеть фартуки и шапочки.
(когда дети их наденут, то по цвету фартуков и сложатся команды).

Итак, я думаю, что вы сами видите, что для нашего квеста определились 3 команды. Тогда начинаем!

Слайд 16(пустой)

3 этап: деятельностный.

1) Начинаем с посвящения в профессию (музыка).

Клятва повара:

1. Мыть руки с мылом перед каждым приготовлением пищи.

Дети: Клянемся!

2. Перед использованием промывать водой овощи и фрукты.

Дети: Клянемся!

3. Не пользоваться без разрешения колющими и режущими предметами.

Дети: Клянемся!

4. После готовки вымыть и убрать рабочее место.

Дети: Клянемся!

-Что нужно повару для приготовления блюда?(продукты,инструменты, рецепт).

2) Каждой команде вручаю кроссворд, в котором по ключевому слову вы узнаете где находится рецепт, который предстоит вам осуществить.

№ 1: на 3 человека.

	Т		Я
	Ё		Б
М	Р		Л
О	К	Н	О
Р	А	О	К
К		Ж	О
О			
В			
Ь			

1. Морковь - Расту в земле на грядке я, красная, длинная, сладкая
2. Терка –Жёсткая, дырявая, колючая, корявая. Что ей на спину положат, то она тотчас изложет.
3. Нож - Им ты режешь все продукты, можешь мясо, можешь фрукты. Заточи и он хорош, кто помощник этот?
4. Яблоко - Загляни в осенний сад, чудо - мячики висят. Красноватый, спелый бок, ребяташкам на зубок.

Рецепт: салат «Овощной»

№ 2: на 3 человека.

	С		
Ч	М		
Е	Е	Л	
С	Т	О	Л
Н	А	Ж	У
О	Н	К	К
К	А	А	

1.Чеснок – Этот овощ как головка,в ней зубцы засели ловко.Как мы зубчик очищаем, всех микробов убиваем.

2.Сметана – Догадайтесь, кто такая? Белоснежная, густая. Сливки взбили утром рано, чтоб была у нас...

3.Ложка-

Ем столовой суп в обед,

Чайной пробую десерт,

Дайте мне ещё немножко,

Где моя большая ...

4.Лук – Никого не огорчает,а всех плакать заставляет.

Рецепт: салат «Фруктовый»

№ 3: на 2 человека.

	К	А	
	А	Р	
	С	Б	С
С	Т	У	Л
Т	Р	З	И
А	Ю		В
К	Л		А
А	Я		
Н			

1.Стакан-

Стеклянный сосуд

На цилиндр похож.

Компот ты в него

Из кувшина нальёшь.

2.Кастрюля-

У кого ответа нет -

В чем сварить себе обед?

На плите стоит чистюля.

Суп сварить - нужна ...

3.Арбуз-

Он большой как мяч футбольный,

Если спелый, все довольны,

Так приятен он на вкус!

Полосатенький ...

4.Слива-

Синяя одежка, сладкая подстёжка,

Словно шарик, посмотри:

С острой косточкой внутри.

Ароматна и красива

На деревьях спеет...

Рецепт: салат «Витаминный»

№ 4: на 2 человека.

		М	
Г		О	В
Р	О	Л	И
У	Г	О	Л
Ш	У	К	К
А	Р	О	А
	Е		
	Ц		

1. Груша-Этот фрукт на вкус хорош и на лампочку похож.

2. Огурец-

Летом в огороде спелый и зелёный,
А зимою в банке крепкий и солёный.

3. Молоко-

Белое, да не снег. Вкусное, да не мёд.
От рогатой берут и детям дают.

4. Вилка-

На одной широкой ножке
У неё четыре рожка.
Но она совсем не пилка,
Для котлет и мяса...

Рецепт: салат «Цветной»

Слайд 17

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор.
2. Соблюдать правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
3. Не перемещаться с ножом в руке.
4. Соблюдать осторожность при работе с тёрками.
5. Сообщить учителю о получении травмы (пореза).

Слайд 18

3) «Приготовление блюд» (фоновая музыка): раздать жюри рецепты.

Итак, всё, о чем говорилось в клятве, пора реализовать: протираем руки и надеваем перчатки.

Задание покажет:

- умеете ли вы работать в команде;
- сможете ли вы достичь общей цели.

Если вопросов нет, тогда удачи! Время пошло! Помните, что по окончании работы надо оставить своё рабочее место чистым.

4) «Дегустация»

Как только вы закончили приготовление, выставляйте своё произведение на демонстрационный стол. А теперь пробуем наши салаты. Для каждого салата – своя ложка. Если блюдо вам понравилось и вы бы с удовольствием приготовили дома – поставьте ложку в стаканчик рядом с тарелкой.

Слайд 19

4 этап: эмоционально-рефлексивный (оценочный).

Вы, конечно, уже были немного знакомы с профессией повара. Что вы знали о ней? (Ответы детей - Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания (кафе, рестораны, столовые). Это интересная увлекательная профессия для тех людей, которые любят готовить пищу, поэкспериментировать с ингредиентами. Повар – нелегкая профессия, во многих компаниях приходится работать посменно и длительное время.

Вы готовили салаты и поняли, что эта профессия требует определенных знаний и умений:

-Что должен знать и уметь повар?

-Каких знаний от человека требует эта профессия? (какие продукты с какими сочетаются, требования к хранению, температурный режим приготовления, биологическую ценность продукта, рецепты, уметь пользоваться инструментами – ножами, миксерами, скороварками и т.п., рассчитывать время приготовления блюд, иметь развитый глазомер).

Слайд 20

Для того, чтобы стать хорошим поваром нужны определенные качества.

Сбор «Портфеля профессионала»

Задание: положить в «портфель» те качества, которые необходимы для работы повара.

Аккуратность

Хорошая память

Хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения

Физическая выносливость

Любить готовить
Развитая фантазия

Слайд 21

Вы всё правильно говорите, ребята. Оказывается, каждая профессия предъявляет к работнику свои требования. Все эти требования называются **профессиограмма**. И всё, что вы только что назвали там есть. Посмотрите, как она выглядит.

Слайд 21(пустой)

И ещё одно вам задание: подумайте и встаньте справа от меня те ребята, которые задумались о том, что, пожалуй, у них есть такие качества, чтобы стать поваром. Слева от меня те, которые решили – нет, таких качеств, какие нужны повару у меня нет. И впереди меня те, кто решил, что я научусь хорошо готовить для своих близких, а профессию буду выбирать другую.

В завершении мне хочется сказать:

«Когда я буду вспоминать сегодняшнее занятие, то вспомню в первую очередь замечательных ребят, с которыми провела время. А вы?»

Слайд 22

Я думаю, сегодня все постарались и предлагаю поблагодарить друг друга за совместную работу «Круговыми хлопками».

И подарок вам – фартуки и «Портфель профессионала».