"Самая вкусная профессия" Устный журнал

В методическую копилку

Устный журнал «Самая вкусная профессия». Внеклассное мероприятие по СБО в 9х классах VIII вида из раздела « Профориентация».

Жидкова И. А. учитель трудового обучения и СБО Селютина Л. В. учитель истории и СБО

Дидактическая цель: расширить круг знаний учащихся о профессиях; обобщить их знания об особенностях профессии повар; обогатить и активизировать словарь учащихся.

Воспитательная цель: воспитывать уважительное отношение к поварам; активизировать познавательную активность.

Коррекционная цель: коррекция внимания и мышления.

Оборудование: мультимедиопроэктор, кулинарные книги и журналы, стенгазета «Эта вкусная профессия», брошюры о Красногвардейском филиале ГОУСПО «Государственного агротехнического колледжа» с. Московского .

Интернет ресурсы: http://festival.1september.ru

Литература: журналы «Школа и производство».

Ход мероприятия:

1. Вступление.

Ведущий:

 У меня растут года,

Будет мне семнадцать.

Где работать мне тогда?

Чем мне заниматься?

 Этот вопрос очень популярен в среде выпускников в любой школе. И над ним стоит серьёзно задуматься в преддверии выбора профессии. На свете тысячи всевозможных профессий, на экране представлены лишь некоторые из них, но выбрать вам придётся одну. Для этого необходимо ближе с ней познакомиться.

Сегодня на страницах нашего журнала вы познакомитесь с самой вкусной профессией.

2. Основная часть.

Ведущий: (Слайд№3) 1 страница нашего журнала называется «Чем труднее дело, тем выше честь».

1-я ученица: А сейчас на сцену к нам

 Выйдет гость особый

 Со всего, что сделал сам,

 Он снимает пробы.

2-я ученица: Каждый ремеслом его

 Хоть чуть-чуть владеет,

 Только так, как может он

 ,Вряд ли кто умеет.

1-я ученица: Без лосьонов и духов

 Пахнет вкусно очень,

 Руки чистые готов

 Мыть с утра до ночи

2-я ученица: Он умеет отличать

 Третье от второго.

 Кто он просто угадать,

 Ну, конечно, повар!

Ведущий: (Слайд№4) Действительно, наши повара – настоящие профессионалы своего дела! А их у нас в школе работает 4 человек. Это шеф-повар Селютина Марина Николаевна, повар Шляхова Валентина Николаевна, повар Орехова Надежда Петровна, повар Плахина Наталья Владимировна – с которыми вы все хорошо знакомы. Сегодня пришла вам рассказать о своей профессии шеф-повар спецшколы-интерната Селютина Марина Николаевна. Поприветствуем её.

Рассказ шеф-повара о том, как она пришла в профессию, почему? Трудно ли работать?

Ведущий: Поблагодарим Марину Николаевну за интересный рассказ и продолжим листать наш журнал. Хотелось бы вам узнать больше о профессии « повар»? (Слайд№5) 2 страница нашего журнала называется «История профессии». Слово предоставляется учителю истории Селютиной Ларисе Викторовне.

Учитель истории: Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это древнейшая профессия. (Слайд№6) Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мамонт получается вкуснее и сочнее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Так родился первый шеф — повар.

(Слайд№7) Античный мир знал поваров как людей, способных доставить удовольствие, которое так ценили расточительные римляне и невоздержанные греки. Сначала поварами в римских домах были хозяйки или невольницы. Впоследствии римляне все чаще стали нанимать поваров для того или иного случая, а позже появились и постоянные повара. Первые школы поваров были организованы в Древнем Риме, их отцом стал известный в то время повар и гурман Апиций. В Древней Персии изобретатели новых необычных блюд щедро вознаграждались царем. Бывали, конечно, и исключения — например, привыкшие к суровым условиям жизни спартанцы совершенно не признавали удовольствий от кулинарных изысков, и с презрением относились к профессии повара.

(Слайд№8) С течением времени повара все более и более совершенствовались в своем искусстве. С того момента, как люди начали путешествовать, отходить от собственного дома на все большее расстояние, обмен кулинарными рецептами и поварским опытом набирал все более стремительные обороты. Некоторые блюда, приготовленные настоящими мастерами поварского искусства, оценивались в целые состояния. При дворе многих и многих монархов должность повара оставалась одной из наиболее уважаемых и почитаемых. Хороших поваров покупали или переманивали к себе за огромные деньги!

На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в XVII веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран. В конце XIX века в России одна за другой начинают открываться кулинарные школы, где готовят профессиональных поваров.

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным. (Слайд№9)

Повара всегда были и остаются настоящими творцами, причем творцами, несущими серьезную ответственность за то, что они делают. От поваров, служивших при дворе того или иного князя, например, зависело настроение их господина. Повара могли создавать репутации знатных домов и даже целых государств.

.(Слайд№10-11) Вместе с умениями поваров совершенствовалась и кухонная техника от простого котелка над очагом до современных приборов и инструментов, помогающих готовить различные кулинарные шедевры.

Сегодня повар не в меньшей степени может влиять на действительность. Будучи тонким знатоком своего дела, повар может изменить настроение гостей, прославить то или иное имя, создать тот или иной ресторанный бренд.

Ведущий: (Слайд№12) Чтобы узнать, какими качествами должен обладать повар, мы с вами перелистнём 3 страницу нашего журнала, которая называется «Профессиограмма». Как вы думаете, что значит слово «Профессиограмма»? В словаре об этом написано так: профессиограмма – это подробное описание какой-нибудь профессии через систему требований, предъявляемых к её работнику.

 А теперь давайте вместе попробуем разобраться в этой системе. Первый пункт - это характеристика профессии.

1-й ученик зачитывает информацию на экране (Слайд№13).

Ведущий: (Слайд№14) Следующий пункт – орудия труда.

2-й ученик зачитывает информацию на экране.

Ведущий: (Слайд№15) Далее идут профессиональные качества.

3-й ученик зачитывает информацию на экране.

Ведущий: (Слайд№16) Работает повар в определённых условиях. Каковы же условия их труда?

4-й ученик зачитывает информацию на экране.

Ведущий: (Слайд№17) Не всем можно работать поварами. Каковы же противопоказания к получению этой профессии?

5-й ученик зачитывает информацию на экране.

Ведущий: (Слайд№18) Каковы же родственные профессии? Это бармен, буфетчик, изготовитель пищевых полуфабрикатов, продавец продуктовых товаров, официант.

Ведущий: (Слайд№19) Наличие этой профессии предполагает возможности предпринимательской деятельности. Какие именно?

6-й ученик зачитывает информацию на экране.

Ведущий: (Слайд№20) Следующая 4 страница нашего журнала называется «Пути получения профессии». Профессию «повар» можно получить несколькими путями:

O в профессионально-техническом училище;

O в учебном комбинате;

O в техникуме;

O в институте.

 А сейчас я хочу вам представить нашу гостью из Красногвардейского филиала ГОУСПО «Государственного агротехнического колледжа» с. Московского - это мастер производственного обучения по профессии «повар-кондитер» Евглевская Полина Ивановна.

Она вас ознакомит с условиями поступления и обучения в этом колледже.

Краткий рассказ

 3.Заключение.

Ведущий: Спасибо вам за интересный и познавательный рассказ. По окончании мероприятия все желающие могут подойти и взять для ознакомления брошюры о правилах поступления для обучения в ГОУСПО «Государственном сельскохозяйственном колледже».

 (Слайд№23) Большое всем спасибо за внимание и до будущих встреч.