

Занятие для 2 класса «Повар – мастер приготовления блюд»

Цель занятия: формирование позитивного отношения к профессии повара; стимуляция спонтанности, развитие воображения и творческих способностей.

Задачи:

1. Раскрыть значимость профессии повара для других людей.
2. Познакомить с основными компонентами профессиональной деятельности повара.
3. Создать ситуации, содействующие развитию творческих способностей детей (использование техники из art-терапии).

Оборудование: краски, плотная цветная бумага, природные материалы, тесто для приготовления фантазийных изделий.

Ход занятия:

1. *Вступление.* Разминка. Сегодня мы с вами поговорим о профессии повара. В начале занятия выполним упражнение.

Упражнение «Самая - самая». Нужно назвать те профессии, которые в наибольшей степени соответствуют данной характеристике. Например, характеристика - самая сладкая профессия. Какие профессии являются самыми - самыми сладкими? (кондитер, конфетчик).

Характеристики:

- самая зеленая профессия (цветовод, озеленитель, овощевод и др.);
- самая волосатая профессия (парикмахер);
- самая детская профессия (детский врач - педиатр);
- самая смешная профессия (клоун, цирковой артист, актер и др.);
- самая серьезная профессия (программист, военный и др.);
- самая денежная профессия (банкир, кассир, бухгалтер);
- самая общительная профессия (учитель, диктор и др.).

Далее можно попросить детей в левой части чистого листа в течение 4-5 минут изобразить, как они представляют себе эту профессию (содержание; орудия труда – это то, при помощи чего специалист выполняет свою деятельность; какие нужны качества, чтобы стать поваром). В конце занятия, в правой части листа, школьникам предлагается снова изобразить свои представления об этой профессии. Сравнительный анализ позволит оценить эффективность занятия (см. Приложение №1).

2. Основная часть.

Профессия **повара** – одна из древнейших в мире. От поколения к поколению люди передавали опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища – это основа жизни, здоровья и благополучия. В древнейших письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая и арабского Востока содержатся записи отдельных кулинарных рецептов. Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века.

Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от латинского «trakt» - путь, поток) – гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «restauratiop» - восстановление).

Сегодня поваров можно встретить на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные), в медицинских учреждениях (больницы,

санатории, оздоровительные лагеря), в образовательных учреждениях (школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы, училища), на комбинатах по приготовлению полуфабрикатов.

Чем же занимается повар?

Повар готовит разнообразные блюда, кулинарные изделия, определяет готовность блюд, производит их художественное оформление.

Повар выполняет самые разнообразные виды работ (приготовление холодных закусок, приготовление горячих блюд, приготовление мучной выпечки, оформление блюд перед подачей их на стол), включая вспомогательные (переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля; предварительная обработка рыбы, птицы, дичи).

К услугам современного повара различные машины-автоматы и полуавтоматы для обработки муки и приготовления теста, для чистки и нарезки овощей, а также всевозможные смесители, взбиватели, дозировщики. Настоящий мастер способен из обычных продуктов сделать разнообразные блюда; умеет рассчитать, сколько продуктов потребуется для приготовления определенного количества порций. Повар способен определить степень готовности блюд по виду и цвету, по запаху (аромату), вкусу и консистенции.

Как вы думаете, какие у повара есть *орудия труда* (с помощью каких предметов повар выполняет свою работу)?

Задание. Перед вами карточки, на которых изображены различные орудия труда (Приложение №2). Вам нужно определить, какие орудия труда использует в своей работе повар. Представителям каких профессий необходимы такие орудия труда, как: скрипка, фен, электропила, электродрель, фотоаппарат, сантиметровая лента, пинцеты, инструменты для остановки кровотечения в ране?

2.3. Как вы думаете, каждый ли человек может стать поваром?

(Предполагаемые ответы: нет, для этого необходима физическая сила, интерес и др.).

Что необходимо, чтобы стать поваром?

(Предполагаемые ответы: необходимо получить образование; важно желание готовить для людей, радовать их).

Задание. Учитель читает вслух предложения из таблицы (Приложение №3), а школьники должны определить, соотносится ли данное предложение с содержанием профессии повара.

Итак, в работе повару необходима физическая выносливость, тонкие вкусовые ощущения и хорошо развитые обоняние и память, вкусовая чувствительность, изобретательность, внимательность, организованность, ответственность.

Трудность профессии повара состоит в том, что технологические процессы ему приходится выполнять не только с помощью техники, но и вручную, в условиях резких колебаний температуры. Поэтому успешно работать в данной профессии может человек, обладающий физической выносливостью.

Зачем повару нужно быть внимательным? Важно чтобы блюдо, которое готовит повар, получилось вкусным, а для этого ему необходимо внимательно следить за процессом его приготовления. Хороший повар может на глаз определять качество и степень готовности изделий. Хорошо развитая память позволит повару запоминать множество различных рецептов, удерживая в памяти основные продукты, входящие в состав каждого изделия.

Может ли повар трудиться без фантазии? Конечно, нет! Повар – профессия творческая. У него всегда есть шанс придумать свой оригинальный рецепт какого-то нового, еще не отведенного миром блюда. Повар – непосредственный творец и хорошего настроения у посетителей, ведь вкусовое восприятие блюд во многом зависит от того, насколько красиво они оформлены.

Профессию повара можно получить в профессиональных училищах, техникумах.

Получившие образование в специальных учебных заведениях, как правило, работают вначале помощниками повара. Совершенствуя мастерство, можно дорасти до должности шеф-повара, фирменные блюда которого являются визитной карточкой известных ресторанов.

Игровое упражнение (Приложение №4). Ведущий выбирает любое качество из таблицы и предлагает школьникам назвать профессии, для которых важно данное качество.

2.4. *Игра с тестом «Сказочные пироги».* Необходимо приготовить тесто заранее по следующему рецепту: смешайте два стакана муки, три четверти стакана соли, одну столовую ложку масла, половину или более стакана воды. К смеси можно добавить пищевые красители или порошкообразную краску. Затем из этого состава можно создавать различные фигурки. Тесто хранится в пластиковом мешке или коробке в холодильнике.

Задание. Школьники работают в парах. Им необходимо вылепить пирог к какому-либо торжественному событию (на выбор). Например: к свадьбе, дню рождения мамы, к рождению ребенка, встрече с друзьями, пикнику, поездке на поезде, путешествию через пустыню, горы и т.д. При выполнении задания можно использовать дополнительные материалы (краски, плотную цветную бумагу, природные материалы). После выполнения задания можно устроить выставку работ.

Примечание к игре: при желании тесто можно заменить пластилином.

3. Подведение итогов занятия.

4. Домашнее задание. Выбрать профессию, которая больше нравится. Найти и нарисовать (или вырезать и приклеить на лист бумаги) орудия труда, которые использует в своей работе представитель данной профессии.

	Представления о профессии в начале занятия	Представления о профессии в конце занятия
Чем занимается повар? Описание содержания профессии с помощью рисунка		
Какие орудия труда использует в своей работе повар? Изобразите с помощью рисунка.		
Что необходимо для того, чтобы стать хорошим поваром? Напишите несколько предложений.		

Орудия труда

1 	2 	3 	4 
5 	6 	7 	8 
9 	10 	11 	12 
13 	14 	15 	16 

Ключ к таблице «Орудия труда»

Орудия труда повара:

4.Слайсер.

Слайсеры предназначены для тончайшей нарезки различных продуктов (колбасы, сыра, рыбы и т.д). Слайсеры находят применение в горячем, холодном, мясном, рыбном цехах профессиональной кухни.

5.Кулинарная кисть.

8.Большой половник.

10.Лопатка для пирога.

11.Кухонные весы.

12.Нож для пиццы.

13.Шар для варки риса.

15.Шипцы для салата.

Орудия труда представителей различных профессий:

1.Скрипка (скрипач).

2.Профессиональный фен (парикмахер).

3. Электропила (плотник, столяр). Электропила предназначена для распила больших кряжей, пластин, толстых брусьев и досок.

6. Инструменты хирурга.

7. Жезл сотрудника ГИБДД

9.Электродрель. Электродрели предназначены для сверления отверстий в массиве древесины (плотник, столяр).

14.Фотоаппарат (фотограф).

16.Сантиметровая лента (портной).

Карточки для игрового задания

Любит творчество, любит придумывать что-либо, и это занятие доставляет ему огромное удовольствие
Обладает богатой фантазией
Девиз: учиться, не лениться, быть изобретательным и привносить в работу свой вкус
Очень аккуратный
Работает в условиях резких колебаний температуры, повышенной влажности
Любит петь и играть на музыкальных инструментах
Любит выращивать различные овощи
У него на рабочем месте есть электроплиты
Обладает способностью соединять то, что порой кажется несоединимым
Обладает прекрасным вкусом
Очень часто на работе ему бывает жарко
Работает с техникой, продуктами
Орудия его труда могут быть холодными и горячими
Нос, язык – главные органы чувств в его работе
Главный инструмент в работе специалиста – руки
Он работает в спецодежде
В его работе необходимы следующие личностные качества: общительность, умение убеждать
Результат его работы – не только высокая заработная плата, но и множество постоянных клиентов
Он всегда стремится научиться чему-то новому, без этого профессиональной карьеры не будет
Он может повышать свое мастерство в других странах

Таблица для игрового задания

Внимательный	Аккуратный	Усидчивый
Властный	Требовательный	Отзывчивый
Тщательный	Терпеливый	Творческий
Добрый	Сильный	Выносливый