

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
ГБПОУ РД «КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

**ОТЧЕТ
о проведении классного часа
группы 19 ПК 1
кл. руководитель - Наджафова А.С**

«11» октября 2021

**Классный час на тему:
«Почему я выбрал профессию повар-кондитер?»**

**Мы славим дело наше трудное,
То дело, что попробуй заменить.
Ведь главная задача повара –
Людей всех вкусно накормить.**

Цель:

сформировать у студентов представление о профессии «Повар», истории возникновения профессии, социальной значимости профессии в обществе, уникальность профессии; воспитывать любовь к выбранной профессии; развивать стремление быть лучшим по профессии.

Форма проведения: демонстрационно - иллюстрированный, беседа.

Обеспечение: мультимедийный проектор, компьютер

Ход мероприятия.

Слово классного руководителя

Повара кормят нас почти всю нашу жизнь, начиная с детского сада и школьной столовой. Став взрослыми, мы питаемся в кафе, ресторанах и других заведениях общественного питания, где царит на кухне волшебник вкусов и ароматов – повар. Эта профессия имеет свою многовековую историю и обширное географическое разнообразие.

Повар – очень востребованная профессия – повсеместность точек общепита предоставляет много рабочих мест поварам. Освоить эту профессию сможет каждый человек, ведь приготовление пищи – это насущная необходимость человечества. Любой из нас сможет приготовить что-нибудь съестное, но только повар превратит результат своей работы в искусство.

- Сегодня я хотела бы поговорить с вами о выбранной профессии «Повар, кондитер». Вы уже второй год обучаетесь здесь по данной профессии. А что вы знаете о ней? В конце нашего классного часа, мы должны продолжить фразы:

Для человечества - ?

Для моей будущей карьеры - ?

Для моей будущей семьи - ?

-Казалось бы, профессия повар знакома всем и много говорить о ней не приходится.

Юноши и девушки, окончивая школу, мечтают о профессиях романтических и героических. Мало кто стремится стать поваром. И не потому, что плохо знает, что это за профессия.

- **Старая русская пословица гласит: «Хороший повар стоит доктора».** Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

- Для начала послушаем немного об истории профессии повар

Выступление студентов «История профессии»

Классный руководитель

- Чтобы поговорить о значимости выбранной вами профессии хочется, чтобы вы послушали одну притчу.

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.

- Как уже говорилось сегодня ранее, с момента приготовления первого мамонта на костре прошло немало времени. Человек понял, что пища оказывает влияние и на его желудок, и на внешность, и на психическое состояние. Еда превратилась не только в физиологическую потребность, но и в несказанное удовольствие. От того, какую пищу и в каком количестве мы употребляем, как она приготовлена, из каких ингредиентов состоит, напрямую зависят наше здоровье и долголетие.

- А.П. Чехов (о кулебяке): « Подмигнешь на нее глазом, отрежешь этакий кусище и пальцем над нею пошевелишь вот этак от избытка чувств. Станешь ее есть, а с нее масло, как слезы, начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с луком. Как только кончили с кулебякой, так сейчас же, чтоб аппетита не перебить, велите щи подавать...»

- Профессия повар, по-своему, уникальна. Некоторые люди не воспринимают её такой, считая, что в поварском искусстве нет ничего сложного: надо просто соединить ингредиенты, а печь сама доведёт блюдо до кондиции. Многие считают: «Кто в наше время готовить не умеет? Любой человек смог бы работать поваром!» Однако это не так. В этом деле главное — талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда.

- Давайте сейчас выделим те качества, которыми должен обладать настоящий повар, мастер своего дела.

Фантазия. Грош цена мастеру, который не умеет сочинять новые блюда и не хранит тайны своих рецептов.

Изобретательность. Нередко приходится выкручиваться, имея лишь скудный набор продуктов, из которых необходимо приготовить шикарный обед.

Творческое воображение помогает конкурировать с мастерами, блюда которых

представляют собой настоящие произведения искусства.

Зрение. Степень готовности блюд и их качество повар определяет, что называется, на глаз. Хорошая зрительная память на цвет и формы продуктов также не будет помехой.

Обоняние. Говорят, не существует осетрины второй свежести. Она бывает либо свежей, либо нет. Чтобы не пришлось убеждать гостей, что на стол была подана рыба второй свежести, профессиональному повару не обойтись без чувствительного носа.

Память. По кулинарным книгам готовят только начинающие хозяйки. У маэстро все рецепты в голове. Да и как можно, колдуя над продуктами, забывать об их калорийности, правилах составления меню, технологии приготовления пищи?

Вкусовое восприятие. Без него делать на кухне нечего. Если ваше «произведение» не в состоянии съесть ни один человек, а вам оно будет казаться замечательным, то вы рискуете навсегда остаться без благодарных едоков.

Осязание. Попробуйте-ка испечь хорошие пироги, не имея представления о том, какой консистенции должно быть превосходное тесто.

Терпеливость, выносливость, наблюдательность и доброжелательность. Необходимость этих качеств даже не обсуждается. Они обязательны априори. Это понятно каждому. Без всяких комментариев.

Физическая выносливость. Современный повар работает на самых разных предприятиях общественного питания. Многие технологические процессы ему приходится выполнять вручную в условиях резких колебаний температур, поэтому тяготы этой профессии под силу человеку, обладающему определенной физической выносливостью.

- Главное в искусстве приготовления пищи найти «золотую середину», т. е. найти более правильное сочетание продуктов, приправ и способов приготовления.

- Ответим на вопрос, кто такой повар?

- Правильно, это человек, который умеет готовить, причем, делает это очень-очень хорошо (профессионально)

- Профессионалами кулинарного искусства становятся по-разному. Кто-то самородок, кто-то окончил государственное учебное заведение, кто-то прошел курсы или отучился в одной из коммерческих школ. Они всегда востребованы, ведь сколько у нас мест общепита: рестораны, кафе, кофейни, столовые, заведения быстрого питания на любой вкус и карман. При этом требуются как рядовые повара, так и шеф-повара.

- Изучая ситуацию с поварской профессией, я нашла человека профессии, который фигурирует в списке Форбс. Это Ален Дюкасс (Alain Ducasse). Интересна и поучительна его история. Начинал он посудомойщиком в ресторане. Затем кулинарная школа в Бордо (Франция) и новоиспеченный **помощник повара** начал свою карьеру. Конечно, как и в любой профессии, нижняя часть карьерной лестницы далеко не легка. Возможно, именно этот фактор отпугивает женщин на пути к славе в кулинарной профессии.

- Кстати и г-н Дюкасс признался в свое время, что именно тяжесть работы нижних чинов на кухне привела его к мысли сделать карьеру и стать шеф-поваром. Но зато шеф-повар Ален Дюкасс уже в 1984 году в свои 28 лет получил первую звезду кулинарного гида Мишлен (Michelin). А это уже было серьезным признанием на пути к известности. Ален Дюкасс продолжил борьбу за звание Мастера и выиграл ее. Теперь этот известный кулинар является владельцем нескольких десятков элитных ресторанов по всему миру.

- В совершенстве овладев искусством кулинарии, правилами этикета, хорошо изучив экономику, вы сможете ...

- Хорошо зная физиологию питания, основы любых диет, вы вкусно, сытно и без вреда для здоровья сможете накормить свою семью... Хоть борщом, хоть окрошкой, хоть конкурсным салатом

- Чтобы знать, нанесут ли вред вам и вашей семье генномодифицированные продукты, нужно изучать сейчас биологию и химию...

- На уроках производственного обучения Ольга Алексеевна учит вас мастерству приготовления различных блюд.
- Вы готовите супы, вторые блюда, кондитерские изделия по рецептам.
- Многие учащиеся на вопрос, почему они выбрали профессию повара, отвечают так: «Люблю готовить», «Хочу придумать новые, никому неизвестные блюда», «Хочу кормить людей, вкусно и питательно».
- А опытные повара говорят: «Работа у нас такая – доставлять людям радость. А иначе, зачем в повара идти?»
- А почему вы выбрали профессию «Повар».

Выступление учащихся

- Повар, кондитер должен быть как фокусник на сцене, из различных продуктов он должен создать творческий шедевр. Он должен готовить блюда также искусно, как художник пишет картины. Недаром говорят: «К чему душа лежит, к тому и руки приложатся».
- Давайте закончим фразы, которые мы записали вначале нашего классного часа.

Для человечества – основа развития

Для моей будущей карьеры – основа моей успешности

Для моей будущей семьи – основа здоровья, счастья, успеха!

- Ваша задача, обучаясь отлично овладеть своей специальностью, по крупицам впитывать знания, которые дают преподаватели, умения и навыки, которыми щедро делятся с вами мастера производственного обучения.
- В одном из интервью известный в Америке шеф-повар Эндрю Доренбург сказал: «Это не ты выбираешь профессию, а профессия выбирает тебя».
- Я считаю, что вы на правильном пути в выборе профессии, вам надо будет много учиться, работать над собой, тогда из вас получатся высококвалифицированные специалисты, которые так нужны сейчас на рынке профессий. Удачи вам!

