

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области  
ОГБПОУ «Касимовский техникум водного транспорта»

**Внеклассное мероприятие на тему:**  
**«Моя профессия – повар»**

Преподаватель:  
Макина Любовь Владимировна

г. Касимов 2022 г.

**Цель:** формирование у студентов представлений о социальной значимости профессии повара в обществе.

**Задачи:**

сформировать представление об истории возникновения профессии «повар»; качествах, которыми должен обладать повар;

способствовать умению правильно выражать свое мнение, уметь его отстаивать;

развивать кругозор, стремление быть лучшим по профессии;

воспитывать любовь к выбранной профессии.

Форма проведения: беседа

**Целевая аудитория:** студенты I курса

Продолжительность: 1 час (45 минут)

**Обеспечение:** мультимедийное оборудование, презентация, раздаточный материал.

## Ход мероприятия

«Если вы удачно выберете труд и вложите в него всю свою душу, то счастье само вас отыщет...» (К.Д.Ушинский)

Ода поварам

Земля еще и потому щедра,

Что в мире существуют повара!... Благословенны их простые судьбы, А руки, будто помыслы чисты.

Профессия у них добра по сути: Злой человек не встанет у плиты. Я знаю, что древнее всяких библий Крутые глыбы кулинарных книг...

Зазывный запах – терпкий и обильный – На улице, как музыка, возник...

Пыхтят в духовке блюда – недотроги. И флотский борщ волнуется впотьмах. И расцветает блин на сковородке.

И смачно пузырится бешбармак. Зеленый перец затевает с мясом общение в серебряном дыму. Наука сочетается с шаманством

И торжествует вопреки всему! Свершается!

Сейчас бы грянуть маршам... А повар – белоснежная гора –

Среди больших кастрюль стоит, как маршал,

и говорит решительно: «Пора!...»

Он все сказал вам. Он не ждет награды, Во взгляде – вопрошающий озноб...

И странный отблеск театральной рампы Вдруг заполняет кухню до основ.

Пускай твердят про вечность летописцы, Пусть трагик воспевает пыль эпох.

А я – О прозе. О еде. О пище.

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)

Профессия в переводе с латинского означает – (объявляю своим делом) – вид трудовой деятельности человека, который требует определенной подготовки и служит обычно источником дохода. Все мы читали в детстве стихотворение В.Маяковского «Кем быть?», которое заканчивается словами: «Все работы хороши – выбирай на вкус!» - то есть в соответствии со своими желаниями.

Формирование желаний, интереса к чему-либо начинается во время целевых игр

в детстве и остается с нами всю последующую жизнь. Если человек выбрал профессию случайно и не находит удовлетворения в ней, то это вызывает утомляемость, нервные срывы, а в итоге моральное и материальное неудовлетворение приводит к общему расстройству здоровья. Согласитесь, что к каждой профессии должно быть призвание.

Повар – кондитер – это художник, это мастер, создающий шедевры. Точно конечно нельзя сказать, кто же были первые повара - кондитеры, возможно индейцы племени майя, которые открыли удивительные свойства шоколада, а может быть жители Древней Индии, сумевшие познать вкус тростникового сахара и готовить из него сладкие палочки. Еще один интересный факт, что во время раскопок, проведенных в Египте, археологами были найдены «конфеты», основой для которых служили финики. Изготавливали их вручную. Древние китайцы, римляне и греки уже имели кулинарные книги, в которых насчитывались сотни тысяч рецептов. В Древнем Риме заниматься приготовлением блюд считалось модным и почётным делом.

В XVI – XVII веке в Европе произошла «гастрономическая революция», вызванная появлением множества неизвестных продуктов. Немного позже, а именно при дворе французского короля, повара стали числиться привилегированными слугами. Французские повара начали получать специальное образование. Кулинарное творчество занимало умы многих просвещённых людей.

Первую попытку создать научную основу кулинарии сделал француз Антуан Карем в конце XVIII — начале XIX в. Антуан Карем оставил пятитомный труд актуальный и в наше время. Его книга “Искусство французской кухни” переведена на многие языки мира. До Карема расчёты производились «на глазок». Он ввёл строгие пропорции, установил определённые правила в подаче блюд.

В России основоположником научной кулинарии можно считать Д.Н. Каншина – пропагандиста национального питания и знатока поварского дела. Он основал первые кулинарные журналы «Наша пища» и «Листок нормальных столовых», организовал в России первую школу поваров и кондитеров.

Что же касается наших дней, то профессия повар - кондитер стала довольно популярной и занимает не последнее место в числе востребованных. Многочисленные исследования показали, что на первом месте при выборе профессии обычно стоит престижность профессии. В переводе с французского слово «престиж» означает «авторитет, влияние, вес в обществе». И разве нескромно человеку желать этого? Повышенный интерес к какой-либо профессии и спрос на нее приходит к нам из самой жизни, поэтому мода точно отражает истинное распределение ролей профессиональных групп в обществе. Как же наиболее точно выбрать из всех профессий одну - единственную? При выборе профессии необходимо учитывать индивидуальные желания, потребности, интерес к определенному виду деятельности. Каждый человек мечтает стать счастливым, но в жизни далеко не все с уверенностью могут сказать, что избрали себе работу по призванию. Ошибки в выборе профессии случаются не так уж редко, и за каждой из них – разочарование, боль, моральная травма. По утверждению психологов человек проводит на работе треть своей жизни. И если он правильно выбрал профессию, то в результате треть жизни получает удовольствие, а коли нет, то просто мучается. Тяжко работать без удовольствия, свою профессию надо любить и относиться к ней уважительно.

Стоит задуматься над тем, что означает выражение «человек на своем месте». Вспоминая известную фразу из басни Крылова И.А. «Щука и кот», лишний раз убеждаемся в том, что люди издавна придавали большое значение призванию: «беда, коль пироги начнет печи сапожник, а сапоги тачать пирожник...»

Огромное значение в выборе профессии имеет возможность испытать свои силы в производительном труде по избираемой специальности. Взяв в руки инструмент и материал, молодой человек становится активным создателем материальных ценностей. Только такой путь поможет ему точнее понять свое призвание.

Действительно, может ли человек обходиться без услуг поваров? Конечно, нет. Самое большое искушение для человека было, есть и будет – вкусная еда. Во время приёма пищи у человека вырабатываются гормоны радости – эндорфины и энкефалины. Человек чувствует себя по-настоящему счастливым.

Хороший повар при царском дворе был просто волшебником. В современных ресторанах высококвалифицированный повар – кондитер – это визитная карточка заведения. У него свои кулинарные секреты, он приносит прибыль и сам при этом прекрасно зарабатывает. Приходим к выводу, что профессия повар–кондитер востребована на рынке труда и не утратила своей современности. Необходимо осознавать, что удачный выбор профессии является мощным стимулом для дальнейшего профессионального формирования молодого человека. Выбрать профессию по душе и овладеть ею – это большая удача для человека. Важно, чтобы с первых дней обучения обучающиеся осознали, что выбранная ими профессия открывает путь к достижению профессионального мастерства, перспективу для дальнейшего общеобразовательного и профессионального роста.

Интерес и уважение к рабочей профессии следует воспитывать с первых дней учебы, осуществляя профессиональное воспитание на уроках теоретического обучения, в учебных мастерских, во внеклассной работе, различных кружках. Каждый урок должен быть насыщен примерами из жизни. Необходимо рассказывать студентам о будущей профессии так, чтобы у них не возникало сомнений в правильности выбора.

Существенную роль в воспитании уважения к выбранной профессии играют традиции техникума. В нашем учебном заведении гордятся своими выпускниками, ставшими впоследствии мастерами производственного обучения. Большое впечатление производит на обучающегося проведение праздников «Посвящение в студенты», «Конкурсы по профессии», «Дни повара-кондитера». Главнейшим фактором в воспитании является авторитет преподавателя и мастера производственного обучения, на которых лежит основная ответственность за профессиональную подготовку обучающихся. Какие качества ценят на производстве? Неравнодушное, заинтересованное отношение к делу и труду. Личная обязанность наставника, его аккуратность, демонстрация готовности сделать качественно любое дело являются для обучающихся наилучшим примером для подражания.

Россия всегда славилась своими умельцами. Известны тысячи примеров, когда

сметливые русские мужики решали головоломки и задачи, удивляя западных специалистов. Да и сегодня наша страна не оскудела талантами и продолжает «поставлять мозги» в различные научные центры мира.

Обществу нужны творческие люди с активной жизненной позицией. Их воспитание – непростой и не быстрый процесс, в котором формируются черты, становящиеся определяющими для характера – патриотизм, широта взглядов, умение искать оптимальное решение. Патриот, который любит свою Родину, не будет бездумно, подчиняясь сиюминутным интересам, губить ее леса, реки, природу, безжалостно расточать богатство ее недр. Такой специалист будет искать варианты, наиболее приемлемые с точки зрения не только экономической выгоды, но и с позицией человека, заботящегося о том, что какое наследие он оставит потомкам. Покажите обучающемуся, как искать и находить резервы улучшения технологического процесса или, как усовершенствовать упаковку, направьте пытливую мысль обучающегося на поиск экономии – и через некоторое время это станет его привычкой, свойством натуры. Важнейшая задача преподавателя и мастера производственного обучения – привить обучающемуся любовь к профессии, уважение к труду. Главное в деятельности преподавателей – поиск нового в обучении и воспитании.

Где только не работают повара! В огромных ресторанах и маленьких кафе, в заводских столовых и детских садах, в больницах и санаториях, на туристских базах и полярных зимовках... Нужны они и в вагонах-ресторанах на поездах дальнего следования, а еще – на разных кораблях: на роскошных и туристских лайнерах, на рыболовных сейнерах, на военных судах... Кстати, кухня на судне называется камбузом, а повара – коками. Всюду необходима людям эта профессия – повар!

Профессия повара очень интересна, но и очень трудна. Рабочий день повара начинается задолго до того, как в столовую или кафе придут первые посетители, а заканчивается гораздо позднее того, как последний из них покинет зал. Пришедших посетителей уже должны ждать готовые блюда, а в конце дня повар должен убрать свое рабочее место, сдать на хранение нереализованные продукты, списать остатки готовых блюд, если такие есть. На предприятиях питания производственные помещения, где готовят пищу, делятся на холодные и

горячие цехи. В холодных цехах поддерживается температура, при которой не портятся сырье и готовые холодные блюда: салаты, закуски, десерты. А в горячем цехе жара от раскаленных плит, как на самом знойном южном пляже! Но вот раздеться «до купальника» нельзя: требования санитарии предписывают повару работать в спецодежде, напоминающей облачение хирурга: наглухо застегнутый чистый халат и колпак, полностью закрывающий волосы. Кстати, задумывались ли вы когда-нибудь о том, почему повар носит колпак, а не, например, косынку, которая могла бы защищать готовящуюся пищу от случайного попадания в нее волос? Да потому, что в горячем цехе в плотно прилегающем головном уборе, без воздушной прокладки, голова просто «сварится»! Правда в последнее время спецодежду поваров стали шить из специальных материалов, особо легких и позволяющих телу «дышать», но не с привычки все равно трудно.

А видели вы котлы, в которых варятся на предприятиях общественного питания супы, каши, компоты? Котлы эти надо передвигать, снимать с плиты, подносить к раздаче... Конечно, на современном предприятии многое механизировано, но и техника отказать может, а вот клиенту, зашедшему пообедать, отказать нельзя. Да, повар – это профессия не для слабых! А еще эта профессия – не для медлительных и неповоротливых.

Лежит на поваре и большая моральная ответственность за здоровье и даже за жизнь людей, которые питаются на том предприятии, где он работает. Приходилось ли вам когда-нибудь дома отравиться какой-либо едой? Малоприятные ощущения! Но ошибка домашней хозяйки скажется только на нескольких членах ее семьи, а в общественном питании из-за ошибки повара некачественной продукцией может отравиться одновременно очень большое количество людей. Если же в пищу попадут особо опасные микробы, то это может вызвать целую эпидемию. Вот поэтому повар должен строго соблюдать требования санитарии и гигиены, быть очень чистоплотным, аккуратным и внимательным. Иными словами, неряхам и растяпам здесь не место!

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.** Продукты бывают либо свежими, либо нет. Чтобы не пришлось убеждать гостей, что на стол были поданы свежие продукты, профессиональному повару не обойтись без чувствительного носа.

**Память.** По кулинарным книгам готовят только начинающие хозяйки. У профессионала все рецепты в голове.

**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.

Различные сложности в работе повара создает и концепция предприятия – то есть те принципы, по которым оно работает. В меню могут быть включены как готовые блюда, так и заказные. Готовые блюда готовятся заранее в таких количествах, чтобы хватило на весь рабочий день или на определенный период. Например, повар с утра варит в больших котлах несколько супов, которые затем

остается только разлить по тарелкам. Чтобы супы оставались горячими, их держат на плите, установив нужную температуру, или же на раздаче используются специальные установки с подогревом, на которые и ставят котлы. Заранее готовится и большинство салатов, которые хранятся в течение дня в необходимых температурных условиях, выпекаются пирожки и пирожные. А вот заказные блюда готовят из подготовленных продуктов только после того, как клиент их заказал, и в том количестве, которое заказано. Простейшим заказным блюдом является обычная яичница: ведь нельзя же ее приготовить заранее в массовом количестве и потом разогревать перед подачей!

В чем же заключается творчество повара? Прежде чем стать столичным салатом, или сверкающим глазировкой тортом, украшенным декоративным рисунком, разрозненные пищевые компоненты – мука, яйца, соль, сахар, сливочное масло, ванилин – в воображении повара совершают своеобразный полет, причудливо сочетаясь и переплетаясь в единой вкусовой гамме. Технология приготовления блюд как бы запрограммирована в его памяти. И чем богаче память и воображение, тем больше имеется у него этих программ. Но одних воображений и памяти недостаточно. Повар - кондитер должен владеть приемами наблюдения, сравнения, уметь выделять наиболее характерные особенности продуктов. Многие убеждены, что главное в кулинарии – иметь необходимые продукты и хороший рецепт. Однако опыт показывает: требуется совсем другое – знание кулинарной техники, методов, приемов. Как утверждает пословица, «нет плохих продуктов – есть плохие повара».

Рецептуры блюд и технология их приготовления на всех предприятиях питания тщательно выверены и должны соблюдаться очень строго. Здесь нельзя закладывать продукты или устанавливать температурный режим «на глазок», как дома. Для всего существуют свои нормы и правила, поскольку повар должен не только приготовить пищу качественно, но и отчитаться за использованные продукты. Однако и здесь почему-то блюда, приготовленные по одним и тем же рецептам, у одних поваров получаются вкуснее, чем у других! Есть в этом процессе какое-то «волшебное чуть-чуть», которое в любом деле отличает изделие мастера от изделия простого ремесленника.

Известно и то, что вкусная еда может помочь избавиться от такого состояния,

как депрессия, поэтому кондитеры, в какой-то степени, приравниваются к психотерапевтам или «целителям» человеческих душ.

Профессионалы и VIP-мастера могут работать в престижных и популярных заведениях. Участвуют в различных конкурсах, их труд ценится высоко.

Изучая историю поварской профессии, 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.

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 к вам в гости в столовую, кафе, ресторан. А опытные повара говорят: «Работа у нас такая – доставлять людям радость. А иначе, зачем в повара идти?»

В профессии «повар» есть своя иерархия и возможен карьерный рост. На вершине пирамиды – шеф – повар. Затем: су-повар, помощники и начальники смен, руководители цехов, а затем идёт другой вспомогательный персонал. Так что у вас есть к чему стремиться, ребята! Вы выбрали интересную профессию, вы в начале пути и я надеюсь, что из вас получатся высококвалифицированные специалисты.

## Работа в группах.

Я предлагаю вам разделить лист пополам и написать в одну колонку положительные качества профессии, так сказать оптимистический подход, а в другую отрицательные – отнестись к профессии скептически. Давай те обсудим, то, что вы написали, насколько реально вы осведомлены о выбранной профессии.

«+»	«-»
профессия всегда востребована	поднятие тяжестей; у горячей плиты
стабильный доход	рано вставать или поздно ложиться
карьерный рост	
всегда сыт	

А сейчас проведем викторину, в которой есть интересные подсказки.

## ВИКТОРИНА

Вопросы:

1. Что в старину «вторым хлебом» называли? Если, точнее, какой овощ?

А) свекла;

Б) репа;

В) капуста

Подсказка: «Кругла, а не месяц, желта, а не масло, с хвостом, а не мышь!» Что это? (репа). Кстати, крестьяне этот «второй хлеб» храним сыром виде чуть ли не всю зиму. Не спеша, после снятия урожая через 2-3 недели обрывали с репы всю зелень. Плоды укладывал в кадку из-под соленых огурцов или капусты. Но не валили валом. Прежде насыпали песок, потом аккуратно – слой репы и т.д.

2. Про какие щи крестьяне, как бы сердясь, говорили: «Щи, хоть кнутом хлещи»?

А) крапивные;

Б) на рыбном отваре;

В) пустые, т.е. без мяса.

И верно, коли в пост – то и хлебай себе пустые щи на здоровье, а коли по бедности – весь год, как тут на щи не осерчать?

3. Сколько видов каш готовили русские крестьяне в 17 веке (при царе Алексее Михайловиче)?

- А) не менее 10;
- Б) более 20;
- В) более 50.

Что же это за такие каши? Были каши царские, а были и простые, крестьянские. Наверное, слышали про тюрю? Самая крестьянская пища. Приготовить ее проще простого. Взять квас, можно молочную сыворотку, или родниковую воду.

Покрошить туда, зачерствевший хлеб, луковицу, добавить туда растительного масла, соли... И такая еда была просто незаменима в сенокосную пору.

Настоящая государственная каша.

4. Сколько видов пирогов пекли тогдашние хозяйки-мастерицы?

- А) не менее 10;
- Б) не менее 20;
- В) не менее 50.

Представьте, праздник кончился, хозяева устали, или спать охота, а гости шумят, не расходятся. Как тут быть? Как намекнуть, что де пора и честь знать? Только помните, что мы сейчас в Древней Руси.

- А) культурно раскрыть двери настежь;
- Б) спеть песню вроде «колыбельной»;
- В) выдать на прощанье пряник «разгоняй»;

Правда, хорош обычай! Когда с пряником-то провожают! Вежливее как-то. Оно и приятно, в старину гость был свят и неприкосновенен. Обидеть гостя считали за верх неприличия. О гостеприимстве говорилось еще в Ветхом завете. Старец Авраам со своей женой принял в свой шатер трех путников, успокоил их. И получил за это благословление. Ведь под видом путников принял самого Бога.

6. Какой из русских праздников получил в народных поговорках такие яркие эпитеты, как «честная», «широкая», «веселая»?

- А) троица;
- Б) пасха;
- В) масленица.

Масленица – один из самых веселых народных праздников. К этому празднику лучше всего шла поговорка: «Красна изба углами, а масленица – пирогами.» И верно, тут даже бедняк гулял на широкую ногу. Недаром, и по сей день, как

услышим: «живет, что сыр в масле катается», или еще: «Не житье, а масленица» - сразу понимаем, о чем тут речь.

Рефлексия.

-Понравился вам классный час?

-Что узнали нового?

А в **завершении нашего мероприятия** мне хочется рассказать вам одну притчу. Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

Учитель – нужнее всего. Без образования нельзя.

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 повар 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.

Повар, молча, вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, повар исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого повара. 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 повару 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 повар хозяина.

Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.

И я вам желаю в совершенстве овладеть этим искусством – стать мастерами своего дела!

### **Список использованной литературы:**

- 1.Е.Ю. Пряжников, Н. С. Пряжников . Профориентация.- М. : Академия. 2019. 496 с.
- 2.И.Ю. Лянина, Т.Л. Служевский. Профессии работников сферы обслуживания. - М. : Академия. 2021. 272 с.
- 3.Г.И. Кругликов. Воспитательная работа мастера профессионального обучения. - М. : Академия. 2018. 160 с.
- 4.Р. Рождественский «Ода поварам» (стихотворение).
- 5.Интернет – ресурсы.







