**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа №17**

**Урок по профориентации**

**Тема: "Экскурсия в профессию"**

**Предмет: "Технология"**

 **Учитель технологии**

 **Исхакова Зульфия Уразбеевна**

**а.Абрам-Тюбе
2025**

**Цель:** профессиональная ориентация учащихся, стимулирование самопознания и профессионального самоопределения учащихся.

**Задачи:** ознакомить учащихся с историей возникновения профессий повара, с элементарными видами деятельности людей этой профессии;

развивать творческую активность учащихся;

воспитывать аккуратность и опрятность в работе;

уважение к людям труда.

**Оборудование**: готовые коржи для торта, вареная сгущенка, яблоко, киви, мандарин и инвентарь для кухни.

**Ход урока**

1. **Организация урока.**

Проверка готовности учащихся к уроку.

1. **Изучение нового материала.**

Вопросы для беседы:

1. Какие профессии вы знаете?
2. Чем занимается повар?

Слово учителя.

Историческая справка.

**Повар.**

Первые блюда выглядели просто как обожженные на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнем люди научились пользоваться минимум со среднего палеолита, но это не были повара. О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н.э.

Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. Смело можно предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также был профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей.

**Повар**— это человек, [профессией](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%8F) которого является приготовление [пищи](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B0); в настоящее время, как правило, на [предприятиях общественного питания](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B5_%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F).

Скорее всего, слово **«повар»** произошло от восточнославянского **«вар»,** означавшего кипящую воду и жар. На [флоте](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BB%D0%BE%D1%82) должность повара называется [кок](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BA).

*Задача повара* состоит в том, чтобы из сырых продуктов приготовить вкусное и сытное блюдо.

Эта профессия для тех, кто любит готовить, экспериментировать с ингредиентами.

Разновидности профессии повара:

*шеф-повар -* составляет заявки на необходимые продовольственные товары, [полуфабрикаты](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%83%D1%84%D0%B0%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%82) и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие [ассортимента](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%81%D1%81%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82) блюд и кулинарных изделий, составляет [меню](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%BD%D1%8E). Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной [гигиены](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%B0). Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Составляет график выхода поваров на работу. Проводит [бракераж](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%91%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B6&action=edit&redlink=1) готовой пищи. Организует учет, составление и своевременное представление отчётности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.

*повар-кондитер -* специализируется на [кондитерских изделиях](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F).

*повар-технолог - о*рганизует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляет [меню](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%BD%D1%8E) и [прейскуранты](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B5%D0%B9%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%82). Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них [технологические карты](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0). Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.

*повар-кулинар -* производит расчет сырья и выхода готовой продукции, составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, производит порцирование блюд.

**Кондитер** — это профессиональный [повар](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80), создающий [кондитерские изделия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F), [десерты](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82%D1%8B), и другую запечённую еду.

Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях. Реже кондитером называется человек, чей бизнес связан с продажей кондитерских изделий.

Кондитер *обязан* знать сроки и условия хранения ингредиентов и готовых продуктов.

*Место работы*: рестораны, кафе, столовые, комбинаты и кондитерские фабрики.

*Требования к кондитеру*: необходима вкусовая память, творческое воображение, тонкий вкус и обоняние. Необходимо прекрасно разбираться в продуктах и в их составе.

Для успешной деятельности необходимы усидчивость, аккуратность и терпение.

- Как вы думаете, какой подход к делу должен быть у поваров, кондитеров?

Ответы детей.

- творческий.

Вот и мы сегодня на уроке попробуем себя в роли поварят.

1. **Практическая работа.**

Слово учителя.

- А сейчас давайте поиграем. Мы с вами перенесемся в кондитерский цех. Декоративную заплатку «Хризантема» мы превратим в украшение из фруктов для торта.

Перед началом работы необходимо вспомнить правила техники безопасности, выполнить правила личной гигиены (вымыть руки, одеть фартук и колпак).

Учащиеся выполняют практическую работу, пользуясь инструкционной картой.

Учитель, обходя рабочие места учащихся, контролирует технологию изготовления, правильные приемы работы, соблюдение правил техники безопасности.

Инструкционная карта № 2

1. Взять готовые коржи для торта, разделить их.
2. Намазать первый корж вареной сгущенкой, положить на него следующий и тоже намазать.
3. Яблоко нарезать круглыми дольками, с помощью формы вырезать цветы.
4. Из киви вырезать лепестки.
5. Украсить торт цветками и лепестками из фруктов.

Слово учителя.

- Давайте сравним готовые изделия: декоративную заплату «Хризантема» и торт, украшенный цветами «Хризантема».

В конце практической работы – оценка качества выполнения работы, дегустация готового блюда.

1. **Закрепление изученного материала.**

Вопросы:

1. С какими профессиями вы сегодня познакомились?
2. Что нового вы узнали о них?
3. Чем занимаются люди этих профессий?
4. **Анализ и оценка урока. Рефлексия.**
5. Что научились делать на уроке?
6. Какие качества личности необходимы повару ?