

# **Мастер – класс**



**Профориентационная работа.  
Ты выбираешь жизненный путь.**

---

**Классный руководитель:  
Мейбатян Лиана Артюшевна**



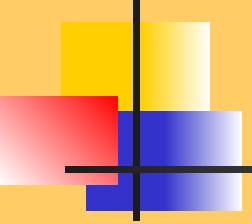
**Эпиграф: «Важно не кем быть, а  
каким быть»**

---

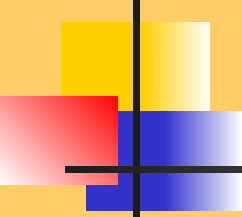
**Далеко не каждый станет ученым,  
писателем, артистом, но поэтом,  
художником в своем деле должен  
стать каждый.**

**В.А.Сухомлинский**

# Способы выбора профессии



**1. Определить, каковы профессиональные интересы и склонности, т.е. желания человека, побуждения, потребности в определенных видах деятельности, стремления не только к результату, но и к самому процессу того, что человек делает. От склонностей зависит привлекательность работы, интерес к ней. Склонности условно обозначают выражением «Я хочу»**



**2. Оценить наклонности, свойства характера, которые определяют, в конечном счете, профессиональную пригодность. Кроме здоровья и квалификации, к этой группе относятся способности, т.е. такие индивидуальные качества человека, от которых зависит возможность успешного осуществления деятельности.**

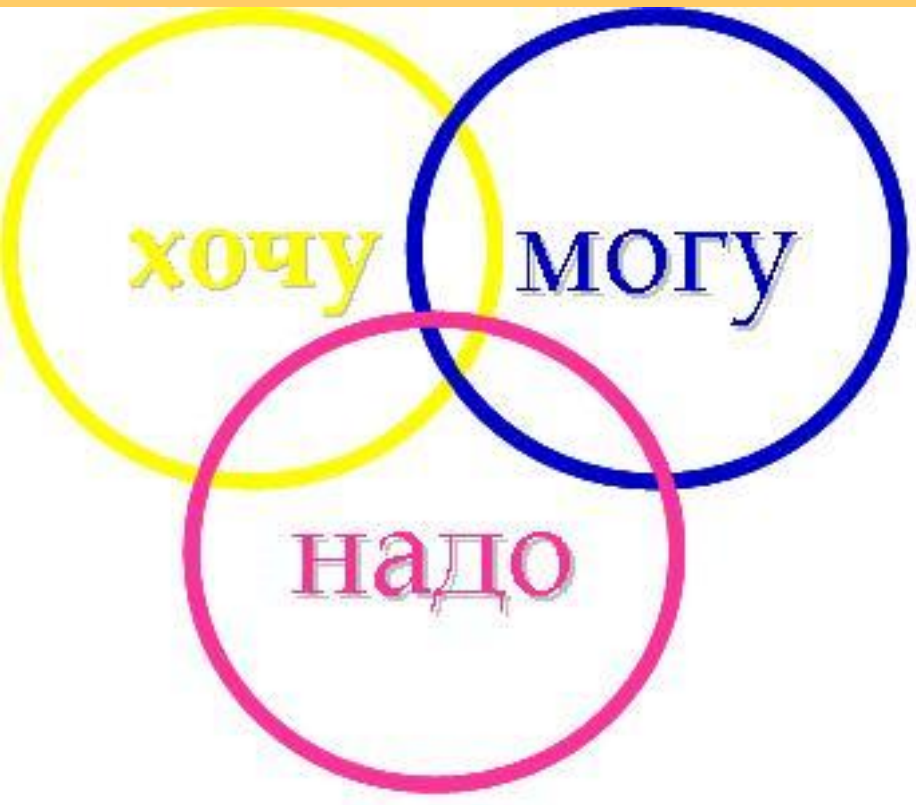
**Способности условно выражают словами «Я могу»**

**3. Узнать, какие профессии пользуются спросом у работодателей на рынке труда, по каким профессиям можно найти себе работу. Иначе говоря, определить, что сегодня «Надо»**



«Хочу» + «Могу» + «Надо» =  
удачный профессиональный  
выбор.

---



=





# **Главные задачи профориентации:**

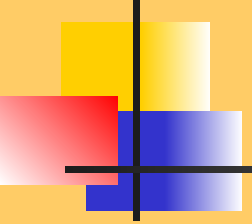
---

- **Сформировать положительное отношение к труду**
- **Научить разбираться в содержании профессиональной деятельности**
- **Научить соотносить требования, предъявляемые профессией, с индивидуальными качествами**
- **Научить анализировать свои возможности и способности.**

**Профориентация – система общественного и педагогического воздействия на молодежь, с целью ее подготовки к сознательному выбору профессии, система государственных мероприятий, обеспечивающая научно обоснованный выбор профессии.**








# **Методы формирования профессиональной направленности:**

---

- 1. Убеждение**
  - 2. Демонстрация**
  - 3. Практические действия**
  - 4. Беседа**
  - 5. Экскурсии**
- 

- **Убедить – значит привлечь внимание к идеям, положениям, сформировать интерес к ним, развить желание и потребность овладеть ими, осуществить соответствующие убеждающие действия.**



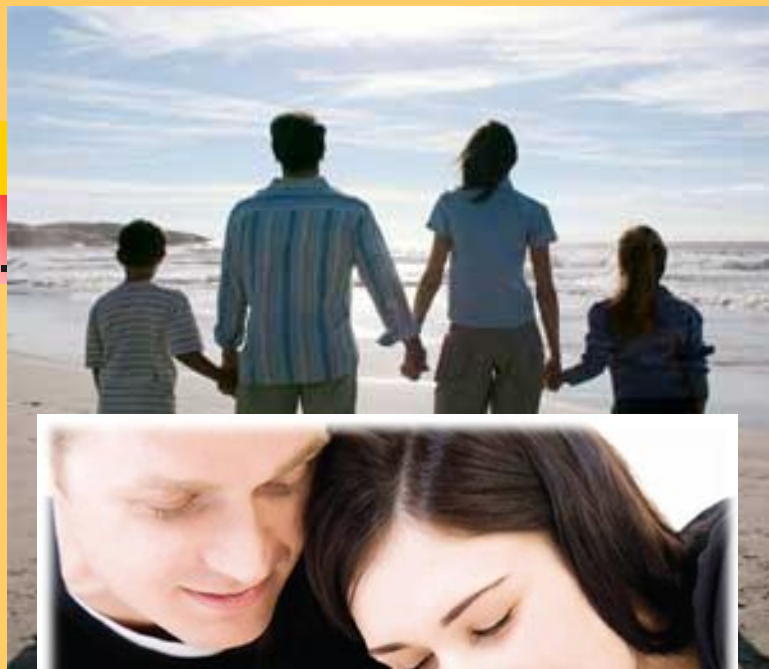
**Хороший повар стоит доктора.**

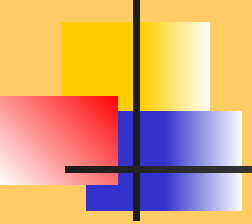


# Статистика:

**2% разводов в семье,  
где женщина умеет  
ГОТОВИТЬ**

**20% разводов в семье,  
когда женщина таких  
способностей не имеет**





**В руках поваров-кулинаров не только здоровье и жизненный уровень населения, но и семейное счастье.**



# Повар – профессия почетная и творческая

Профессиональные знания повара из  
областей наук :

- **ТЕХНОЛОГИЯ**
- **ХИМИЯ**
- **БИОЛОГИЯ**
- **ДИЕТОЛОГИЯ**

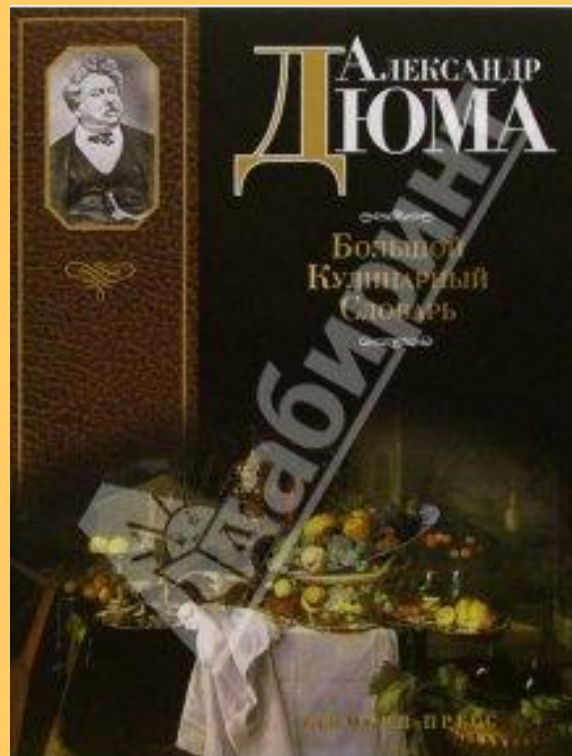
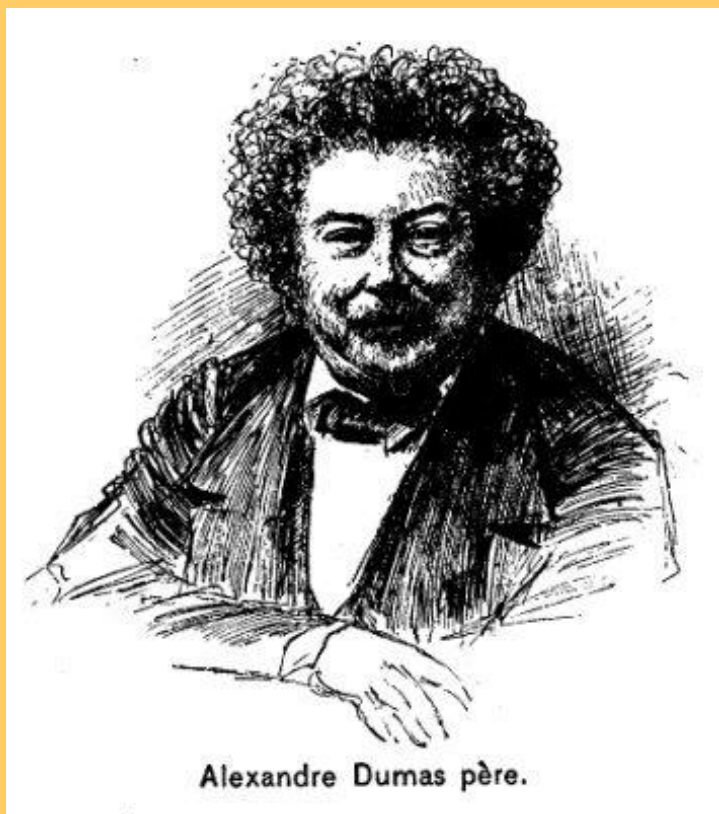


# Александр Дюма

завершил свою карьеру писателя,

создав в конце жизни

«Большой кулинарный словарь»



**Композитор Россини  
превосходный кулинар,  
имел большой штат поваров и  
первоклассную кухню**





**Профессии связанные с приготовлением  
пищи, сервировкой, обслуживанием,  
организацией процесса питания:**

**Повар, пекарь, повар-кондитер,  
технолог по приготовлению пищи,  
бармен, официант, менеджер  
ресторана, ресторатор.**



# Что важно для здоровья: завтрак, обед или ужин?

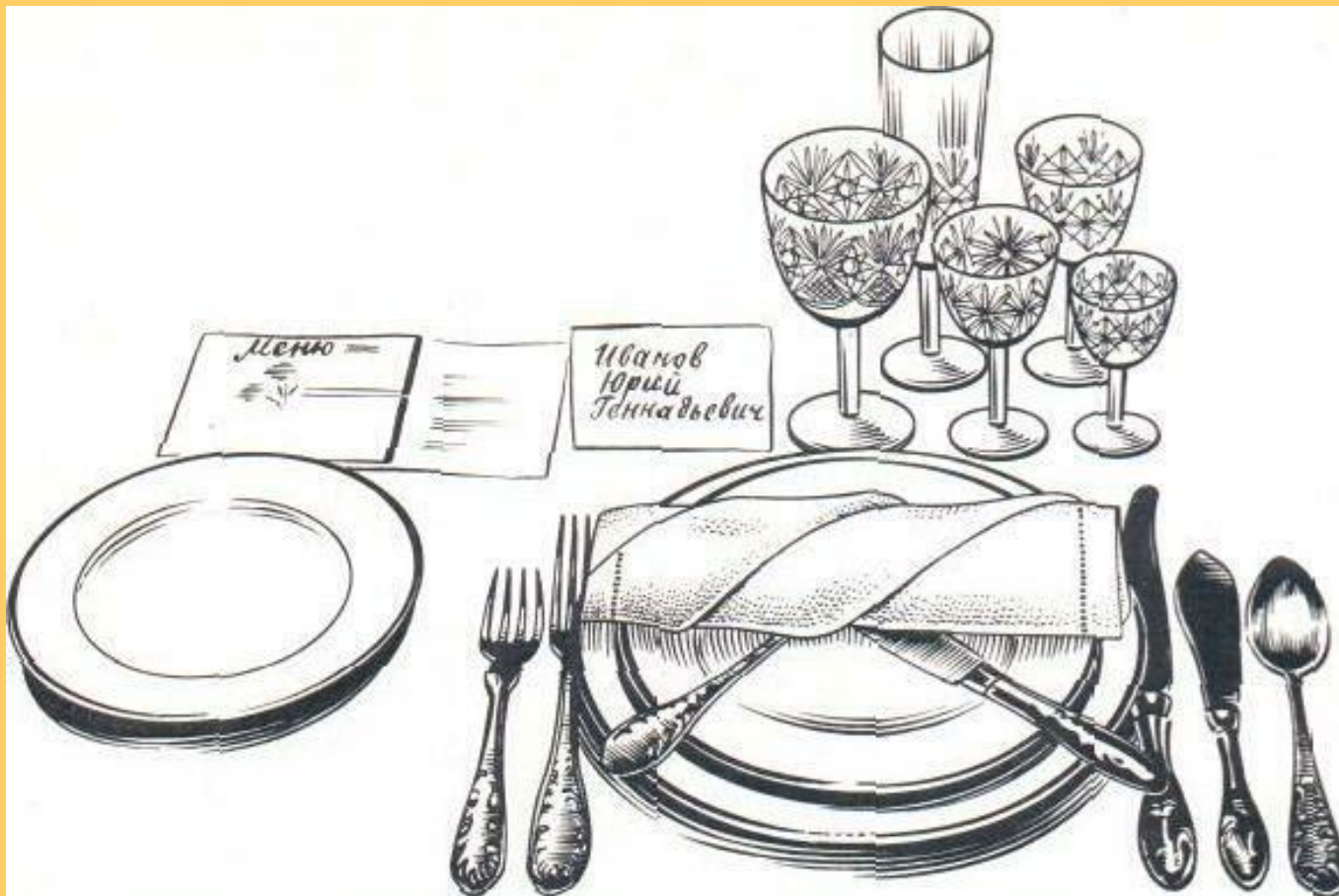


ОБЕДЕННЫЙ  
СЕРВИЗ «ФЛОРА»

**Завтрак съешь сам, обед поделись с другом, а ужин отдай врагу.**



# Атрибуты для работы повара:

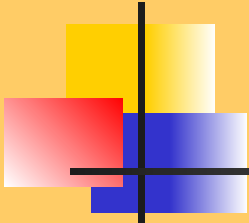


# Фруктовый салат



## **Рецепт приготовления:**

- **Готовим красивую корзину-чашу из половинки ананаса:**
- **Кладём половину ананаса вместе с листьями перед собой кожурой вниз. Очень аккуратно делаем острым тонким ножом глубокий надрез по краю всего ананаса, отступая примерно на 1-1,5 см. Стараемся не повредить кожуру!**
- **Осторожно вынимаем мякоть в несколько приёмов, подрезая её при необходимости возле краёв чаши.**
- **Подчищаем стенки корзины ложкой с острым краем.**
- **У вынутой мякоти ананаса убираем жёсткую сердцевину и нарезаем её небольшими кусочками.**
- **Банан очищаем, нарезаем дольками и сбрызгиваем лимонным соком, чтобы мякоть не потемнела.**
- **Манго нарезаем небольшими кусочками, вынув косточку.**
- **Киви также очищаем и нарезаем кусочками произвольной формы и размера.**
- **Мандарины разбираем на дольки, тщательно удалив плёнки.**
- **Осторожно перемешиваем все фрукты и наполняем ими «корзину» из ананаса.**





## **Наш совет**

---

**В нашем рецепте плод манго очищен, так как он оказался слегка незрелым.**

**Если же Вы являетесь обладателем очень спелого манго, то лучше его не чистить.**



# Лотос на праздничном столе



© Страна Мастеров



# Салфетку положить изнанкой наверх



# Складываются углы к центру



**Затем ещё раз складываем углы  
к центру**



# Переворачиваем



# И опять складываем углы к центру



**Придерживая в центре,  
выправляем нижние уголки и  
расправляем лепестки**



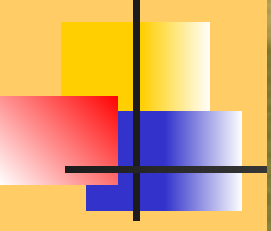
# Вот уже и второй уголок выправлен





# Всё готово, можно использовать вместо вазочки





© Страна Мастеров

**«Если человек не знает, к какой пристани он держит путь, для него ни один ветер не будет попутным»**



**Спасибо за сотрудничество.**

