

Мастер – класс



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

**Классный руководитель:
Мейбатян Лиана Артюшевна**

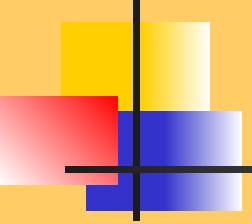


**Эпиграф: «Важно не кем быть, а
каким быть»**

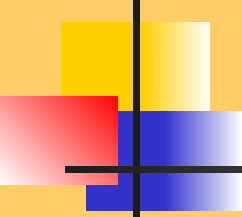
**Далеко не каждый станет ученым,
писателем, артистом, но поэтом,
художником в своем деле должен
стать каждый.**

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»



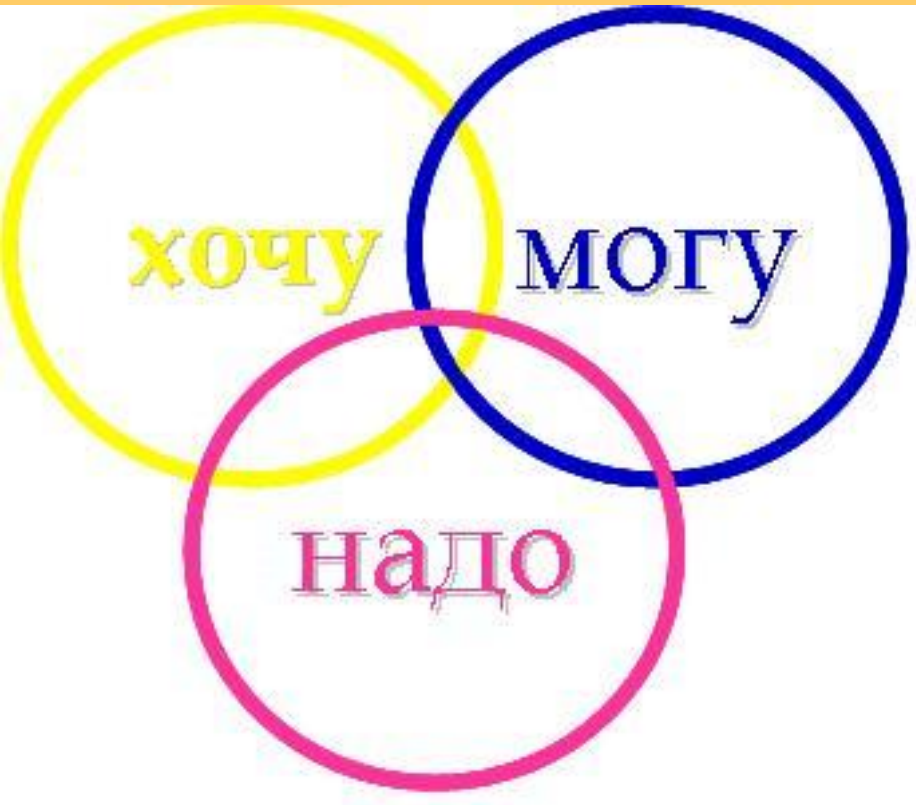
2. Оценить наклонности, свойства характера, которые определяют, в конечном счете, профессиональную пригодность. Кроме здоровья и квалификации, к этой группе относятся способности, т.е. такие индивидуальные качества человека, от которых зависит возможность успешного осуществления деятельности.

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.**



=



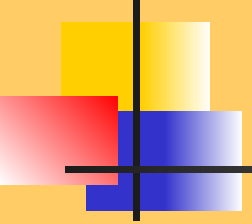


Главные задачи профориентации:


- **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.**



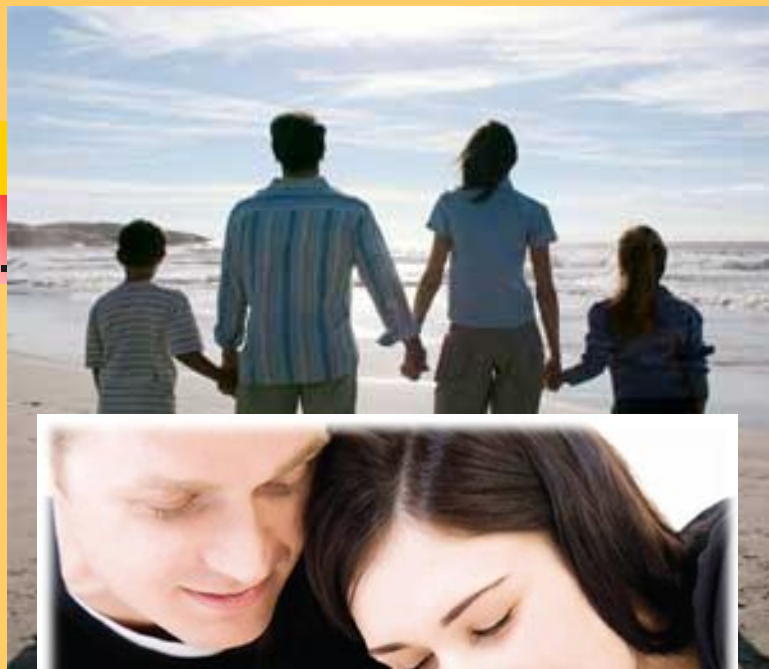
Хороший повар стоит доктора.

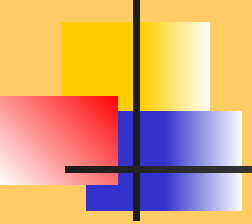


Статистика:

**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**

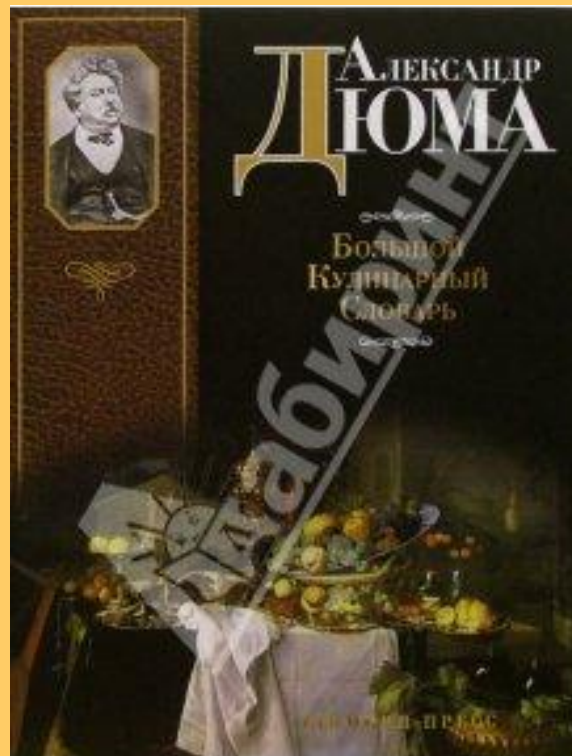
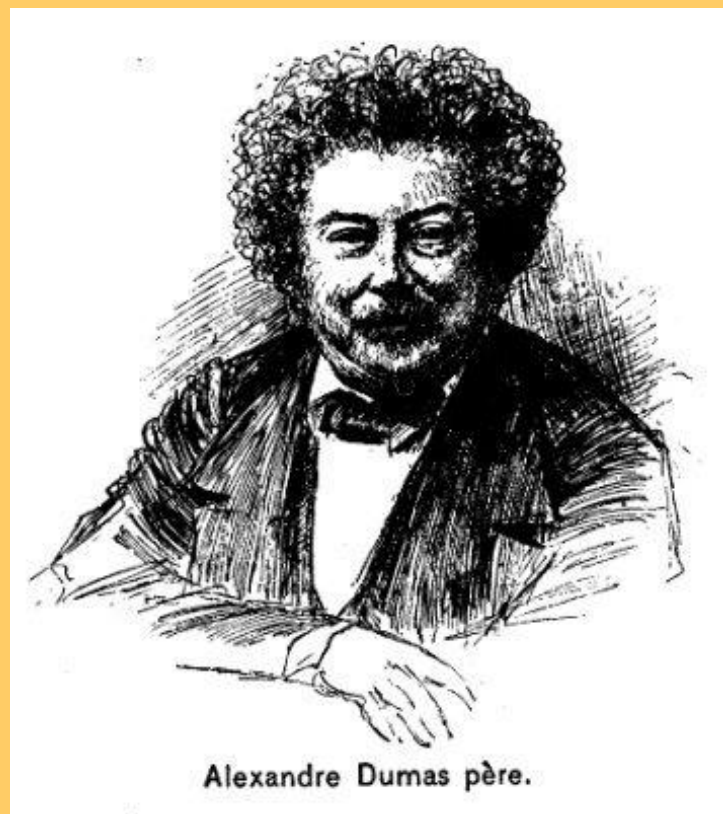


Александр Дюма

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?

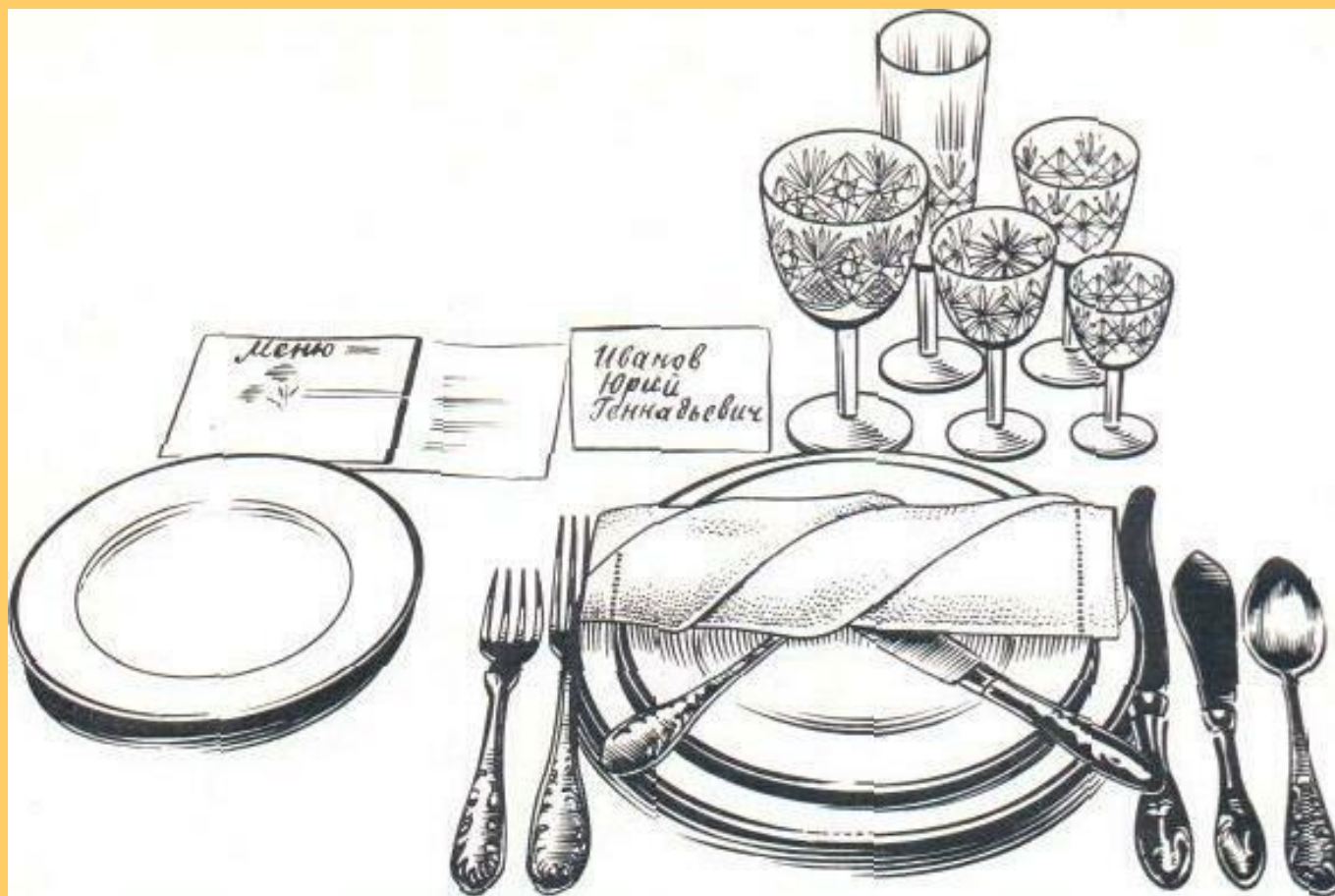


ОБЕДЕННЫЙ
СЕРВИЗ «ФЛОРА»

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



Атрибуты для работы повара:

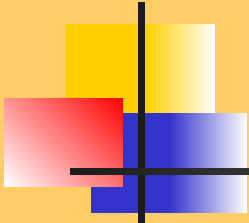


Фруктовый салат



Рецепт приготовления:

- **Готовим красивую корзину-чашу из половинки ананаса:**
- **Кладём половину ананаса вместе с листьями перед собой кожей 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**

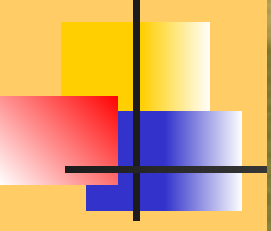


Вот уже и второй уголок выправлен



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.

