

## **Классный час в 6б классе**

### **«В мире профессий»**

**Цель** - формирование у учащихся представление о профессиях «Повар, пекарь», о социальной значимости и необходимости профессий в обществе.

#### **Задачи:**

- стимулировать у подростков интерес к знакомству с различными профессиями;
- создавать условия для повышения готовности подростков к социально - профессиональному самоопределению;
- воспитывать уважение к профессии повар, пекарь и бережное отношение к хлебу;
- расширять кругозор, словарный запас.

#### **Структура занятия:**

1. Организационный момент. Вступительная часть.
2. Фонетическая зарядка.
3. Информационный блок (с элементами беседы, тренингом).
4. Практический блок.
5. Заключительная беседа.

**Метод внеклассного мероприятия:** беседа, презентация, выступление.

**Оборудование:** информация в виде мультимедийной презентации, опоры для ответа, карточки.

**Форма проведения:** демонстрационно - иллюстрированный, беседа.

#### **Ход занятия**

##### **1. Организационный момент.**

**Учитель:** Что такое профессия?

Профессия – это труд, который требует от человека подготовки и знаний.

##### **2. Фонетическая зарядка**

3. *Па - па- па    ПО – по - по    Пе – пе - пе*

*Пекарь.      Пекарь выпекает хлеб*

### 3. Словарная работа с элементами беседы

- Какие бывают профессии?

**Дополните словосочетания**

Поезд водит...	учитель
В школе учит нас...	машинист
Хлеб выпечет в пекарне...	повар
Сапоги сошьёт ...	пекарь
Кашу приготовит ...	сапожник

Выбор профессии относится к одному из самых важных жизненных решений.

**- Какую профессию выбрал(ла) ты?**

### 3. Информационный блок (с элементами беседы, тренингом)

Цель - формирование представлений у учащихся о профессиях повар и пекарь.

**Учитель:** Повар — это человек, чья профессия связана с приготовлением пищи.

Повара работают в столовой, в ресторанах, в кафе.

Слово «повар» происходит от слова «вар», что означает жар и кипящую воду.

Повар готовит первые и вторые блюда, а также другую пищу.

Способности, здоровье (внутренние возможности и ограничения).

Повар знает, как правильно хранить продукты.

Умеет делать блюда красивыми.

Главная задача повара - готовить вкусную и здоровую пищу.

Недаром говорят: *«Хороший повар – стоит доктора»*.

От повара зависит: здоровье, настроение, труд человека.

**Загадка:** Кто нам варит и печёт, Никогда не устает? (повар)

**Учитель:** Что делает повар? Где работает повар?

(Повар готовит первые блюда (суп, борщ, уху) и вторые блюда (котлеты, пельмени, плов), салаты, винегрет. Повара работают в столовой, в ресторанах, в кафе).

**Учитель:** Пекарь – специалист по выпечке хлеба, батончиков, булочных и кондитерских изделий.

Пекарь - профессия почётная. Особенно ценится российский ржаной хлеб.

С древних времен пекаря ценили высоко: за гладиатора в Древнем Риме платили 10 тысяч, пекарь стоил от 100 тысяч.

На Руси людей обычных специальностей (сапожников или конюхов) звали Ваньками да Васьками, но пекарей всегда уважительно: Иван или Василий.

Сам русский царь - государь посылал свежеспеченные калачи в знак уважения. В наши дни почетных гостей встречают хлебом - солью.

**Учитель:** Что делает пекарь? Где работает пекарь?

(Пекарь – выпекает хлеб, булочки, батоны, калачи, пироги. Пекарь работает на хлебозаводе, в пекарне)

#### 4. Практический блок.

1) **Учитель:** А теперь подумаем, какие предметы нужны повару, пекарю?

(Работа с картинками и разрезными словами - предметами. Выбрать нужные предметы.)

2) **Учитель:** Какой внешний вид у повара и пекаря?

- Внешний вид повара, пекаря должен быть аккуратным. Белый халат или фартук и колпак. (Двое учеников демонстрируют форму повара).

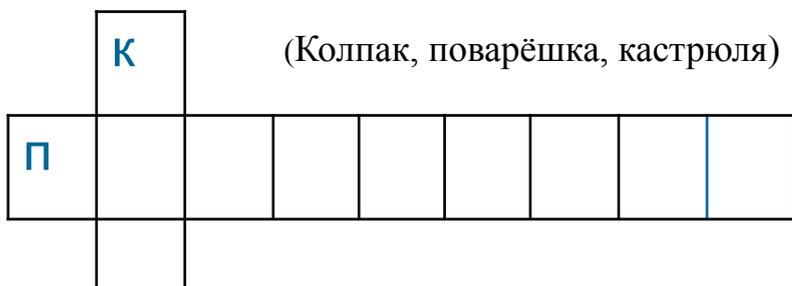
3) **Учитель:** А сейчас посмотрим пантомиму и подумаем: Какое блюдо

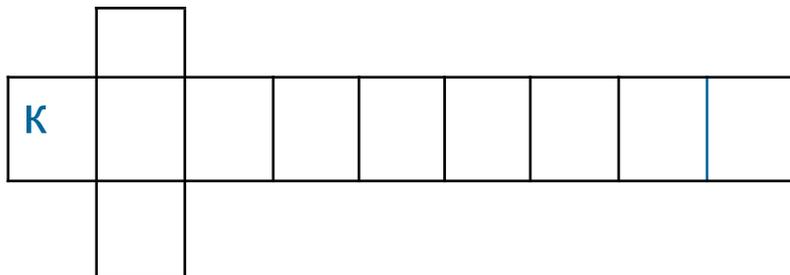
приготовили ребята? (Двое ребята в белых колпаках и фартуках показывают, как готовить пельмени).

4) Конкурс: Кто вкуснее сварит суп? (Рисунок кастрюли и разрезные слова с

названиями продуктов. Надо выбрать нужные продукты из перечисленных).

5) Разгадай кроссворд





**б) Пословицы о труде** (Соотнеси начало и конец пословицы) (слайд 19)

<b>БЕЗ ТРУДА НЕ ВЫНЕШЬ</b>	<b>СПАТЬ НЕОХОТА.</b>
<b>КТО НЕ РАБОТАЕТ,</b>	<b>НЕ СИДИ НА ПЕЧИ.</b>
<b>ЕСЛИ ЕСТЬ РАБОТА,</b>	<b>И РЫБКУ ИЗ ПРУДА.</b>
<b>ХОЧЕШЬ, ЕСТЬ КАЛАЧИ,</b>	<b>ТАКИЕ ПЛОДЫ.</b>
<b>КАКИЕ ТРУДЫ,</b>	<b>ТОТ НЕ ЕСТ.</b>
<b>КТО ЛЮБИТ ТРУД,</b>	<b>А ЛЕНЬ ПОРТИТ.</b>
<b>ДЕЛУ - ВРЕМЯ,</b>	<b>НЕ ЗНАЮТ СКУКИ.</b>
<b>УМЕЛЫЕ РУКИ</b>	<b>ПОТЕХЕ – ЧАС.</b>
<b>ТРУД ЧЕЛОВЕКА КОРМИТ,</b>	<b>ТОГО ЛЮДИ ЧТУТ.</b>

**5. Заключительная беседа.** (слайд 20)

- Проверь себя.

- Профессия повара вкусная. Почему вкусная?

(Повар готовит вкусную пищу - котлеты, борщ, плов).

- Профессия пекаря нужная. Почему нужная?

(Пекарь печет хлеб – мы каждый день едим хлеб).

**Рефлексия.**

- Кем ты хочешь работать, когда вырастешь?

(Когда я вырасту, я хочу быть: плотником, пекарем, поваром, рабочим на заводе, автослесарем).

**Список литературы:**

1. Н.И.Дереклеева и др. «Справочник классного руководителя».- М.:ВАКО.–2005.
2. Н.И.Дереклеева «Новые родительские собрания» - М.:ВАКО. – 2006.

3. Мартынова А.В. «Методика формирования и развития профессионального самоопределения подростков как средство профилактики дезадаптации»- ЛОИРО, 2006.
4. По материалам интернета.