**Повар – древняя профессия**

Урок русского языка в 6 классе

**Глотова Надежда Александровна,**

учитель русского языка и литературы МОУ «Гимназия №3», г. Ярославль

**Цели урока:**

* стимулировать интерес учащихся к изучению мира профессий;
* дать представление о профессии повара;
* поразмышлять над вопросом “Кем я буду, когда вырасту?”

**Оборудование урока:**

* карточки с заданиями;
* проектор.

**Ход урока**

**I. Начинаем урок с разминки для ума.**

**Игра “Угадай профессию”**

На доске написаны слова, учитель предлагает догадаться о каких устаревших профессиях идет речь: баклушница, бондарь, плакальщица, плевальщик.

(Учащиеся отвечают, делают предположения, обращаются к фразеологизму бить баклуши, объясняют значение).

Подготовленный ученик предлагает классу объяснить значение фразеологизмов, связанных с трудом наших предков: лезть на рожон, без сучка и без задоринки, не лыком шит, ободрать как липку.

На другой части доски учитель открывает слова: аудитор, психолог-валеолог, маркетолог, имиджмейкер, дизайнер.

Учитель: объясните значение слов.

Дети объясняют, делают вывод о том, что вторая группа слов иностранного происхождения.

**II. Слово учителя:**

Ребята! Вы ходите в школу учиться. Придет время, когда перед вами встанет серьезная задача – выбор профессии. Чтобы не ошибиться в выборе будущей работы, нужно чаще задумываться над вопросом “Кем я буду, когда вырасту?” Большую роль в выборе профессии могут сыграть ваши родители, родственники, старшие товарищи, но все-таки решающий шаг будет за вами.

Сегодня на уроке мы поговорим об одной очень важной и интересной профессии. Для того, чтобы узнать о какой именно профессии будет идти речь, вам нужно выполнить задание на карточке.

Вставьте пропущенные буквы. Что это за слова? (Профессионализмы). Для какой профессии они характерны? (Повар).

1. Ямс, эск. . лоп, штруд. . ль, ш. . лот, борщ(ь), с. . мса.

2. Ц. . корий, чадд(е/э)р, чатни, хэш(ь), пи(цц/ц)а, пирож(о/е)к.

3. Фр. . тата, парм. . зан, т. . ртилья, с. . лат, в. . негрет, п. . льмени.

Выдается вторая карточка – словарь профессионализмов повара для самопроверки**.**

Словарь повара для проверки.

Ямс - сладкий картофель - клубневое растение оранжевого цвета.

Эскалоп - ровные округлые куски вырезки мяса.

Эндивий - салатное растение, родственное цикорию.

Штрудель - рулет, весьма популярное в западноевропейской кухне изделие из теста с начинкой, как сладкой, так и мясной и овощной.

Шпинат - листовое овощное растение без запаха и со слабо выраженным вкусом.

Шалот - маленький коричнево - красный лук.

Чеддер - твердый острый сыр. Часто используется для украшения блюд и для образования хрустящей корочки при запекании.

Хэш - плоский пирог с рубленым мясом, картофелем и различными овощами.

Фритата - плоский омлет с овощами.

Фламбировать - опаливать, обжигать пламенем.

Фета - белый греческий сыр типа брынзы.

Тофу - творожная масса, приготовленная из сои и хранящаяся в специальном рассоле. Богата кальцием и не содержит холестерин.

Тортилья - испанский пирог из яиц, картошки и лука.

Чатни - вид приправы (состав: слива, уксус, изюм, сладкий перец.

*Презентация (проектор)*

Учитель:

Повар- древняя профессия. Повар- это человек, профессией которого является приготовление пищи; Скорее всего слово повар произошло от восточнославянского «вар», означавшего кипящую воду и жар.

Долгое время приготовление пищи было делом сугубо семейным. Ведала им, как правило, наиболее старшая по возрасту женщина в княжеской семье. Профессиональные повара впервые появились при дворах, а затем уже в монастырских трапезных. Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность только в XI в., хотя упоминание о поварах-профессионалах встречается в летописях уже в Х в. В Лаврентьевской летописи (1074 г.) говорится о том, что в Киево-Печерском монастыре была целая поварня с большим штатом монахов-поваров. Во времена Киевской Руси повара находились в услужении княжеских дворов и богатых домов. В некоторых из них было даже несколько поваров. Об этом свидетельствует описание одного из домов богача XII в., где упоминается множество «сокачий», т. е. поваров.

Продолжите пословицы и поговорки.

1.Кашу маслом (не испортишь).

2.Один с поварешкой, а семеро – (с ложкой).

3.Голод – (лучший повар).

4.Сытое брюхо (к ученью глухо).

5.Чайник, за которым наблюдают, (никогда не закипает).

6.Дорога ложка (к обеду).

7.Сытый голодного (не разумеет).

8.Ни рыба, (ни мясо).

9.Остатки (сладки).

10.Голодному Федоту (любые щи в охоту).

12.Недосол на столе, (пересол на спине).

***Карточка***

**Историческая справка. Предположите, о ком идёт речь.**

Повар — профессия почетная. Например, во французских летописях имя повара следовало сразу после короля.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Наполеон Бонапарт)** вырос в бедной семье, зарабатывавшей на жизнь продажей ощипанных кур. Куриное мясо будущий император возненавидел с детства. Но всю жизнь охотно пользовался услугами придворного повара, который превосходно готовил блюда из курицы.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Александр Дюма)** завершил свою карьеру писателя, создав в конце жизни «Большой кулинарный словарь».

**Композитор Джоаккино Россини** был превосходным кулинаром, имел большой штат поваров и первоклассную кухню. Бывало, он сам готовил макароны и салат с трюфелями.

Интересен и такой советский ученый-историк как **Вильям Васильевич Похлебкин**. Он известен во всем мире тем, что издал более 50 книг по кулинарному искусству, тираж которых составил около 100 млн. экземпляров во всем мире.

**III. Творческая работа. Рассуждаем.**

Какими качествами должен обладать современный повар?

1.Составим кластер.

Энергичный, креативный, ответственный, требовательный, с хорошим кулинарным и эстетическим вкусом, фантазией, корректный, аккуратный, внимательный.

2.Упражнение на карточке. Спишите, вставляя пропущенные буквы, используйте слова для справок.  
 На сегодняшний день в нашей стране … бизнес один из самых п..рспективных, доходных и наиболее бурно развивающихся. Каждый из нас замеч..т открывающиеся новые …, кафе, …, рестораны. И это наблюда..т…ся не только в крупных городах, но и в таких относительно …, но с серьезным потенциалом городах, как наш Ярославль.  
 Одной из ключевых фигур в формировании имиджа ресторана является …, поэтому всегда существует … на эту должность.   
Каким же должен быть … повар?

Он должен обл..дать такими качествами как … и изобр..тательность - творить новые блюда, придумывать новые соч..тания продуктов; … – за..влять миру о себе, вынося на суд едоков свои тво..рения; хорошая …, чтобы держать в голове в..ликое множество р..цептов; вкусовое во..приятие – без него и делать нечего на кухне; физическая выносливость – рабочий день повар проводит на ногах и большинство т..хнол..гических процес..ов ему приходится выполнять вручную, в условиях резких перепадов т..мператур.   
 Но, несмотря на трудности, в профессии повара много р..мантики.

***Слова для справок: пиццерии, спрос, смелость, небольших, память, современный, ресторанный, фантазия, бары, повар.***

**IV.Итог урока.**

О чем заставил задуматься урок? Что нового узнали на уроке о профессии повар?

**Домашнее задание:**

Творческая работа: придумать и проиллюстрировать оригинальный рецепт.