

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ р.п. Чишмы

Классный час:
Роль профессии «Повар»
в жизни общества



Подготовила мастер п\о Галиуллина Е.А.

Чишмы, 2017 г

Задачи:

Обобщить знания по культуре поведения за столом. Совершенствовать умения по сервировке стола с учетом санитарно - гигиенических, эстетических, практических требований.

Оборудование: презентация, предметы сервировки стола.

Ход:

1. Организационный момент
2. Писатель Григорий Остер дал такие советы:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Если друг на день рождения Пригласил тебя к себе, Ты оставь подарок дома, Пригодится самому. | Если руки за обедом Вы испачкали салатом И стесняетесь о скатерть Пальцы вытереть свои, Опустите не заметно Их под стол, и там спокойно Вытирайте ваши руки о соседские штаны |
| Если вас зовут обедать Гордо прячетесь под диван Если все-таки достанут И за стол посадят вас | Опрокидывайте чашку, Выливайте на пол суп. А котлеты вверх бросайте - Пусть прилипнут к потолку. |

Какая наука изучает правила поведения? Этикет. Это слово французского происхождения означает ярлык, этикетка, церемониал. Этикет включает в себя правила поведения в различных ситуациях. Впервые ввел правила поведения за столом французский король Людовик XIV. Правила, введенные Людовиком, претерпели изменения, со временем появились новые, и все, уважающие люди соблюдают эти правила.

В середине 16 века на Руси появилась книга «Домострой». Это сборник правил, советов и наставлений по всем направлениям жизни человека и семьи. В нём подробно излагались наставления по воспитанию детей, ведению хозяйства, приготовлению пищи, приёму гостей, правилам поведения за столом и принятию пищи.

Наше время, безусловно, внесло свои коррективы в средневековые правила, но основы их остались неизменными.

Мы будем учиться сегодня правилам поведения за столом и правильному, наиболее удобному и эстетичному приёму пищи применительно к современным условиям.

1. Приятно быть в обществе с воспитанными людьми. Но самое главное – надо быть естественным, и, если ты не всё знаешь о правилах поведения за столом - не расстраивайся. Всему можно научиться постепенно. Главное - хотеть, и никто тебя не осудит за твою неловкость, как и ты не осудишь за это другого. Правила этикета необходимо знать, чтобы не чувствовать себя за столом неловко, чтобы вместо приятного общения не сосредотачиваться на одном - как что есть.

Закончите фразу:

«Мне приятно, когда за столом...»

«Мне неприятно, когда за столом...»

Сейчас мы разберем ситуации, которые могут возникнуть за столом.

1. Во время чаепития кто-то из гостей нечаянно опрокинул и разбил чашку. Как должны отреагировать остальные гости?

- Когда гость совершил неловкость, не надо подавать виду, что заметили. Англичане говорят: "Подлинное воспитание не в том, чтобы не совершать ошибок, а в том, чтобы не замечать ошибки других"

1. Дети обедают в столовой. Вдруг один мальчик говорит: "Фу! Какая противная каша. Ешьте её сами!" Прав ли мальчик?

За столом нельзя говорить плохо о еде. Это портит аппетит другим. А самое главное – нельзя быть не благодарным по отношению к тем, кто нас кормит и заботится о нас.

1. За ужином Оля только откусила кусочек торта, как подружка стала задавать ей вопросы. Как поступить Оле?

- Сначала проглотить, а потом ответить. Разговаривать можно только с пустым ртом.

Вот несколько правил которые обязательно необходимо соблюдать за столом.:

1. На горячий суп дуть нельзя. Его надо помешивать ложкой, чтобы остыл.
2. От котлеты надо отламывать кусочки вилкой.
3. Косточки от компота надо класть в блюдечко ложкой.
4. Чай пьют беззвучно.
5. Когда ешь, не откусывай больших кусков - это некрасиво.
6. Не разговаривай с полным ртом. Сначала проглоти, потом скажи.

7. Во время еды не прихлебывай и не дуй на горячее.
 8. Из общего блюда бери кусочек, не выбирая.
 9. Когда пьешь чай, не оставляй ложку в стакане.
 10. Сидеть за столом надо прямо; на столе могут находиться только руки.
 11. Во время еды ложку держат в правой руке, черпают от себя, ко рту подносят слегка наискось, поев, оставляют ложку в тарелке.
 12. Нож держат в правой руке, вилку в левой, если едят одной вилкой, то держат её в правой руке.
 13. С ножом едят блюда, которые нужно резать из-за их твёрдой консистенции; горячее мясо отрезают понемногу, холодное - сразу всю порцию нарезают на небольшие кусочки.
 14. Поев, приборы кладут параллельно друг другу, прервав еду - крест-накрест.
 15. Если нож или вилка упали на пол, их не поднимают, а просят подать новые
1. Великий русский ученый Павлов говорил, что нормальная еда – это еда с аппетитом, еда с удовольствием. Это достигается разнообразной пищей, обстановкой, создающей хорошее настроение, и красивой сервировкой

Что такое сервировка?

Сервировать стол – это значит подготовить его для приема пищи. Основная цель сервировки стола – создать порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью обеспечить наибольшее удобство.

Что же необходимо для того, чтобы накрыть стол?

Итак, для того, чтобы накрыть стол нам необходимо: скатерть, салфетки, приборы, посуда и цветы.

Столы стали покрывать **скатертями** в I в.н.э. Скатерть должна быть чистая, выглаженная, без пятнышка. К ужину стелют белую скатерть, к завтраку и полднику - скатерть пастельных тонов.

Края скатерти должны опускаться не менее чем на 25 см, но не ниже сиденья стула.

В Древней Греции около 3500 лет тому назад было принято, что во время еды раб или слуга вытирал хозяину губы листком фигового дерева. Именно так родилась **салфетка**. Настоящую салфетку впервые стали употреблять около 2000 лет назад.

Её шили из полотна и украшали вышивкой. Сейчас салфетки делают из бумаги обычно квадратной формы. Их кладут на колени: полностью развёрнутые – для завтрака, наполовину - для обеда. Бумажной салфеткой можно пользоваться один раз, слегка дотронувшись до рта, после чего её кладут на тарелку с использованными приборами.

Существует много способов сворачивания салфеток:

1)салфетки складывают одинаково на основе квадратной формы, и получаем фигуры: «кулёчек», «двойной ролик», «простой карман», «простой конус» и т.д.

2)салфетки складывают в фигуры, когда сервируют торжественные банкетные столы: «волшебная лоза», «шапка епископа», «цветок лотоса», «королевская мантия» и т.д.

Столовые приборы (нож, вилка, ложка).

Когда-то в 16 веке вилка и ложка были новомодным изобретением. В богатых домах вилки делали из золота или слоновой кости. Их изобрели, чтобы не пачкать высоких дорогих воротников.

История ножа восходит к античности. До 17 века ножи были остроконечные, ими можно было ковырять в зубах, что часто делалось.

Кардинал Ришелье распорядился закруглить ножи, чтобы ими нельзя было пользоваться как зубочистками. Так появились столовые ножи

Первые серебряные ложки появились на Руси в 10 веке за столом князя Владимира в Киеве. Простой народ обходился деревянными. Металлические столовые приборы до 17 века получали ковкой, потом литьём, и только в 19 веке немецкий промышленник Крупп организовал производство методом штамповки.

Посуда.

Столовая посуда бывает фаянсовая, стеклянная, фарфоровая, хрустальная. Это тарелки, которые делятся на пирожковые, десертные, закусочные, столовые мелкие и глубокие.

1. Сервировка стола (практическая работа).

В славянской трапезе «стол - престол Божий» (народная поговорка). Отношение к столу - почтительное: нельзя по нему стучать, садиться на него, помещать посторонние предметы. Символика стола соотносилась с идеей жизненного пути:

Стол - центр жилища (на столе празднуют рождение, за столом провожают в последний путь). В России до сих пор отдаётся дань уважения столу: у нас долго любят посидеть за трапезой, предпочитая угощение за столом, а не шведский стол, не фуршет, не еду на полу на подушках или циновках. Еду на полу раньше расценивали как отказ от этикета или свидетельство самого низкого социального статуса. Основные требования сервировки стола одинаковы почти во всех странах. Они базируются на правилах этикета, целесообразности и эстетичности.

Поварское искусство высоко ценится с давних времён и по наши дни. В прошлом веке ремесленник не мог стать дворянином, но для повара было сделано исключение, так как труд его был приравнен к искусству. Надо добрым словом вспомнить поваров, работавших в полутёмных подвалах трактиров, безвестных тружеников, создавших нам в наследство кулинарное искусство. Без них, не было бы нашей современной кулинарии, не было бы и тех блюд, которые и сейчас являются гордостью мировой кухни.

Цели мероприятия:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Задачи мероприятия:

Обучающий компонент:

- познакомить учащихся с содержанием профессиональной деятельности;
- сформировать положительное отношение к труду;
- побудить учащихся соотносить требования, предъявляемые профессией, с индивидуальными качествами;

Развивающий компонент:

- способствовать формированию мотивации первокурсников обучению профессии Повар, кондитер;
- способствовать развитию творческой инициативы старшекурсников, совершенствованию информационной, коммуникативной, общекультурной компетентности;
- способствовать развитию навыков общения обучающихся старших и младших курсов, умений работать в команде, вести публичные выступления;
- способствовать развитию творческих и профессиональных умений по приготовлению простых хлебобулочных изделий, традиционных блюд и мучных основных кондитерских изделий для чаепития.

Воспитывающий компонент: -

- способствовать пробуждению чувства интереса, любви и гордости к выбранной профессии ,
- соблюдать уклад преемственности поколений и приумножению традиций профиля « Повар, кондитер».
- способствовать воспитанию чувства уважения и сопричастности к проведению традиционных коллективных мероприятий общеучилищных мероприятий, пробуждению эмоционального отношения к жизни;

Готовить нужно с любовью – и тогда обязательно будет вкусно!

Повар профессия удивительная, со своим сложившимся имиджем. У каждого свое представление об этой деятельности, привитое с детства или навязанное телевидением, и это может не совпадать с реальностью. Что представляет

профессия повара сегодня, насколько она востребована и стоит ли идти работать и учиться в этом направлении? Сегодня мы постараемся ответить на такие вопросы.

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРОФЕССИИ Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать это древнейшая профессия. Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мамонт получается вкуснее и сочнее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Так родился первый шеф повар. В дальнейшем течении истории профессия повар получила своё воплощение в оказании личных услуг по приготовлению пищи для богатых и знатных людей и только с развитием ресторанного бизнеса эта профессия приобрела массовость....

В далекие времена учиться в помощниках у повара начинали лет с пяти. Поварята следили за всем происходящим на кухне и должны были мгновенно исполнять приказания повара. При этом дети постепенно усваивали терминологию и через некоторое время чувствовали себя на кухне абсолютно свободно. После 10 лет поварятам с «опытом в подмастерьях» в два-три года давались более сложные поручения: ошипать птицу, просеять муку, перебрать крупу, рассортировать фрукты, грибы, вымыть овощи-корнеплоды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ЭТО НАСТОЯЩАЯ НАУКА, КОТОРАЯ РАЗВИВАЛАСЬ ВМЕСТЕ С ЦИВИЛИЗАЦИЕЙ

Кухня это целая система традиций, рецептов, навыков и мистических верований в особые свойства определенных продуктов. Слово "повар" в русском языке произошло от восточно славянской "вар", означавшего кипящую воду и жар

Кулинар - человек, искусный в кулинарии, повар Стряпуха, кухарка - в быту женщина, готовящая пищу Кухарь - тот, кто работает на кухне, стряпает кушанья, повар Кашевар - повар в воинской части или в рабочей артели Кок – морской, садовый, корабельный, матросский повар Кухмистер (от нем. *Kuchenmeister*) – квалифицированный повар или содержатель небольшого ресторана, столовой

Почему же цвет поварской одежды, который по идее должен быть практичным (кухня есть кухня), белый?

Все свое рабочее время повар проводит в специальной белой униформе, и хотя некоторые не придают ей особого значения, история возникновения и развития поварской одежды очень интересна и заслуживает особого внимания.

Традиционная поварская одежда состоит из колпака, двубортной куртки, платка (галстука), фартука и брюк. Каким же образом поварская спецодежда приобрела привычный нам вид?

Специальная одежда повара не сильно изменилась за столетия. Поварская куртка стала двубортной. Это необходимо для того, чтобы можно было легко застегнуть её на другую сторону в случае попадания на неё пятен. Шьётся поварская одежда из двойного слоя хлопка, который призван защитить тело от жара печи или случайного попадания горячей жидкости. Поварские брюки же, как правило, выбирают в мелкую чёрно-белую клетку, на которой не видны

следы пролитой жидкости и пятен жира. Передник также является незаменимым атрибутом поварской униформы, так как отлично защищает одежду поваров от пищевых пятен и жира. Что касается платка (галстука) на шее у шеф-повара, то изначально он носил практичный характер. Такой платок служил для вытирания пота, так как в кухне было очень жарко. Сейчас его носят больше из эстетических соображений.

Цвет поварской униформы поменялся в 19-ом столетии, когда известный шеф-повар Мари-Антуан Карем, имевший прозвище "Король поваров и повар королей", решил что белый цвет будет более приемлемым на кухне. По его задумке новый цвет должен был символизировать чистоту на кухне. Кроме того, он решил, что поварские колпаки должны быть разного размера, чтобы можно было без труда отличить шеф-поваров от их более молодых коллег. Сам Карем носил колпак 18 дюймов в высоту. После его нововведения шеф-повара стали носить высокие колпаки, а молодые повара - короткие, напоминающие шляпу.

Как появился поварской колпак?

Существует несколько версий .

Раньше, когда на профессиональных кухнях не было вентиляции, на потолке собирался конденсат и капал на головы поваров. Высокий колпак спасал не только от капель, но и от жары, так как он не прилегал плотно к голове. Белый цвет колпака – цвет чистоты.

А вот более романтичная версия. В 16 веке в Европе свирепствовала инквизиция. Гонения, в том числе, коснулись и поваров, особенно успешных в своем ремесле, ведь, если человек способен приготовить такое потрясающее на вкус блюдо, вероятнее всего, он прибегал к колдовству! Так рассуждали инквизиторы. И повара были вынуждены скрываться. Где? Да под самым ее носом! В монастырях. Да, вот такое парадоксальное решение спасло жизнь многим и многим в те страшные годы. Повара носили такую же одежду, как и монахи, одетые в рясу и клобук — высокую шапку. Различие было только в том, что монахи носили одежду черного цвета, а повара — серого.

Во Франции поварские колпаки шили в складку, считалось, чем больше складок, тем больше повар может готовить блюд из яиц.

В настоящее время колпак может быть любым. Самое главное, он должен выполнять основную функцию – скрывать волосы.

Современная поварская спецодежда хоть и является традиционной вот уже несколько столетий, но не является обязательной. Все чаще повара используют цветные фартуки и белые жакеты с разнообразной отделкой.

В наши дни телевидение вывело поварское дело совершенно на новый уровень. Целая плеяда "звездных шефов" рассказывает нам с телеэкранов, как правильно взбивать белки или готовить домашнюю лазанью. Рецепты этих талантливых мастеров разлетаются в интернете, как горячие пирожки на морозе, а о поваренных книгах их авторства прямо-таки мечтают и начинающие, и опытные кулинары.

Для большинства из нас ресторан - место, где можно вкусно поесть, пускай и за немалую цену. Однако многие гурманы ходят в такие места, чтобы насладиться мастерством шеф-повара. Ведь именно эти волшебники кухни могут превратить случайного посетителя в постоянного и преданного клиента. На самых известных поваров равняются обычные кулинары, эти мастера ведут телевизионные шоу и о них снимают кино.

Кто сказал, что профессия повара себя исчерпала? Талантливые и бесконечно преданные своей работе люди творят действительно чудеса. Кушая такие блюда, начинаешь сомневаться в источнике вдохновения - от Бога ли оно или от дьявола?

Повара научили человека испытывать новые вкусовые ощущения, их шедевры могут стать украшением любого праздника. Однако и расплачиваются клиенты за такое мастерство щедро. Да и кто сказал, что приготовление еды - женское занятие? В рейтинге лучших шеф-поваров подавляющее большинство как раз мужчины. Расскажем о самых известных мужчинах-поварах в мире, ради творений которых не грех набрать пару лишних килограммов веса.

ЗНАМЕНИТЫЕ МАСТЕРА СОВРЕМЕННОСТИ ПОЛЬ БОКЮЗ

Один из самых легендарных кулинаров столетия - Поль Бокюз. Несмотря на то, что все его рецепты чрезвычайно просты и доступны даже людям не слишком творческим в области кулинарии, а блюда отличаются несколько крестьянской сытностью, всё это безусловно относится к высокой кухне.

До тридцати пяти лет легендарный кулинар набирался опыта. Зато потом, когда вернулся в ресторан отца, развернул бизнес настолько хорошо, что через год заведение получило звезду Мишлена. В 1965 году мишленовских звёзд стало уже три. Это была вершина славы. И финансовые дела поправились настолько, что Поль Бокюз выкупил дедушкин ресторанчик вместе с фамильным названием. Сейчас там банкетный зал, где угощают так же, как во времена далёких предков семьи: еда очень проста, но вкусна необычайно.

Известный повар, Анатолий Галкин, обладатель наград "Хрустальная ладья", "За усердные труды", единственный российский повар, принятый в мировую гильдию шеф-поваров, по собственным рецептам кормил первых российских президентов Горбачева и Ельцина, патриарха Всея Руси Алексея II, а также самых высокопоставленных гостей Кремля. АНАТОЛИЙ ГАЛКИН

АНАТОЛИЙ КОММ Российский шеф-повар, ресторатор. Работает в Москве. Пропагандирует блюда, традиционной русской и советской кухни (борщ, пельмени, оливье, которые подаются в «молекулярном» стиле шеф-повар ресторатор Москве борщ пельмени оливье «молекулярном»

ШУРШАКОВ ДМИТРИЙ Российский шеф-повар, гастрономический экспериментатор, пропагандист молекулярной кухни, кулинар. Автор сотен авангардных блюд. Шеф-повар ресторана «Чайка». шеф-повар молекулярной кухни

молекулярная кухня - это множество технологий, способных улучшить любую региональную кухню, при правильном их использовании.

"При приготовлении пищи сторонники «молекулярной кухни» учитывают физико-химические механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи."

ИВАН БЕРЕЗУЦКИЙ Молодой повар из России, который занял первое место в международном гастрономическом конкурсе. На престижное состязание в Мадрид съехались лучшие "мастера ножа и сковороды" из 20 стран мира. Но первым оказался только один. Россия впервые принимала участие в этом конкурсе, и сразу же – такой успех.

В нашем колледже так же проходят конкурсы профессионального мастерства

Отгадайте загадку:

Одной англичанке сын привез из Индии новый диковинный продукт. Это было в 17 веке. Она созвала гостей, сварила этот продукт, слила отвар и подала продукт на большом блюде.

Гости посыпали его солью и перцем и принялись есть. Кушанье оказалось откровенно невкусным.

Вскоре явился сын и вволю посмеялся над гостями.

Что же привез он из далеких краёв? Чай

Спасибо за внимание .

САМОАНАЛИЗ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

Наименование воспитательного мероприятия: классный час «Роль профессии «Повар» в жизни общества»

1. **Место проведения:** актовый зал
2. **Дата проведения:** 14.11.17г
3. **Группы колледжа, количество:** 165 человек
4. **Организатор мероприятия:** Галиуллина Елена Анатольевна
5. **Определение мероприятия в системе воспитательной работы.** Данный классный час входит в систему мероприятий, направленных на духовно-нравственное развитие личности учеников.
6. **Определение формы:** беседа
7. **Конкретные воспитательные задачи и педагогические цели:**

Цель: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

Задачи мероприятия:

Обучающий компонент:

- познакомить учащихся с содержанием профессиональной деятельности;
- сформировать положительное отношение к труду;
- побудить учащихся соотнести требования, предъявляемые профессией, с индивидуальными качествами;

Развивающий компонент:

- способствовать формированию мотивации первокурсников обучению профессии Повар, кондитер;
- способствовать развитию творческой инициативы старшекурсников, совершенствованию информационной, коммуникативной, общекультурной компетентности;
- способствовать развитию навыков общения обучающихся старших и младших курсов, умений работать в команде, вести публичные выступления;
- способствовать развитию творческих и профессиональных умений по приготовлению простых хлебобулочных изделий, традиционных блюд и мучных основных кондитерских изделий для чаепития.

Воспитывающий компонент: -

- способствовать пробуждению чувства интереса, любви и гордости к выбранной профессии;
- соблюдать уклад преемственности поколений и приумножению традиций профиля «Повар, кондитер»;
- способствовать воспитанию чувства уважения и сопричастности к проведению традиционных коллективных мероприятий общеучилищных праздников, пробуждению эмоционального отношения к жизни.

I. Планирование (причины проведения мероприятий)

Данное мероприятие является плановым мероприятием по реализации воспитательной работы.

II. Анализ подготовки мероприятия

Для проведения мероприятия был составлен сценарий. Подобрана информация о традициях празднования всемирного дня Повара. Учащиеся проявили активность, самостоятельность и инициативу. Разработана викторина для учащихся. Подобрана литература, музыкальное сопровождение.

III. Анализ хода мероприятия

Мероприятие строилось в диалоге: учитель – ученик, в котором дети получали знания не в готовом виде. Ребята активно включались в диалоговые формы общения, и друг с другом и с учителем. На мероприятии царил атмосфера сотрудничества и психологического комфорта. В процессе взаимодействия с детьми проявляла тактичность, доброжелательность, уважительное отношение к детям и мотивировала их на такое же взаимодействие по отношению друг к другу. На классном часе шло развитие познавательной активности и самостоятельности учащихся.

IV. Оценка результатов

1. Считаю, что удалось достигнуть поставленных целей.
2. Удалось вовлечь в деятельность практически всех учащихся.
3. Воспитательная ценность данного мероприятия состоит в том, что дети осознают необходимость сохранения и укрепления своего здоровья, испытывают потребность в приобретении новых знаний по вопросам здоровья.

Мероприятие проведено на хорошем уровне: сценарий соответствует возрастным особенностям детей, подготовлен материал к занятию, была проведена предварительная работа с детьми.

Выбранная тема актуальна, потому что она связана с жизнью, с соблюдением традиций и обычаев коллективных мероприятий и общеучилищных праздников.

Проявление интереса и уважения к выбранной профессии, чувств патриотизма и сопричастности в жизнедеятельности училища.

В течение всего мероприятия, для активизации познавательной деятельности использовались разные формы работы: фронтальная; методы: словесный (беседа, понятия), наглядный, рефлексия. Они способствовали развитию у ребят навыков общения, совместной деятельности, проявление их личных качеств.

V. Анализ деятельности педагога

Действия педагога способствовали проведению мероприятия на хорошем уровне: сценарий соответствует возрастным особенностям детей данного возраста, подготовлен материал к занятию (презентация, стихи, загадки, песня, звуковое сопровождение), была проведена предварительная работа с детьми.

В процессе взаимодействия с детьми педагог проявляет тактичность, доброжелательность, уважительное отношение к детям. Процесс общения строится в соответствии с воспитательными задачами, возрастными, индивидуальными особенностями детей, а так же с уровнем развития классного коллектива.

Рекомендации:

1. Активно использовать задания творческого характера.
2. Продумать и применить в своей работе приемы, обеспечивающие познавательную активность всех учащихся класса.
3. Вести работу по привлечению всех учащихся класса к подготовке внеклассного мероприятия.

V. Степень достижение поставленных целей, задач, эффективность данной формы.

Считаю, что удалось достигнуть поставленной цели. Удалось вовлечь в работу практически всех учащихся, и они эмоционально погрузились в тему классного часа, воспринимали все серьезно и осознанно. Классный час состоялся, что подтверждает рефлексия ребят в конце занятия. (вывод и оценка своего участия, своей деятельности.)

Мастер п\о _____ Галиуллина Е.А.