

Методическая разработка внеклассного мероприятия
«Тайны кулинарии»,
социальный педагог Мушурова Нионила Дмитриевна
Форма проведения – интеллектуальная игра
(участники – учащиеся 9 класса)

Цель: Профессиональная ориентация учащихся 9 класса, знакомство с профессией повара.

Задачи:

- формирование представления о профессии повара, о требованиях к ней, её особенностях и значимости;
- развитие познавательной активности и творческих способностей учащихся;
- воспитание уважения к людям рабочих профессий;
- расширение кругозора учащихся, знакомство с русской национальной кухней, с кухнями народов мира, этикетом, пропаганда здорового питания.

Оборудование: проектор и экран для презентации и показа видеосюжета, костюмы ведущих: поварские колпаки и белые халаты, рекламы и буклеты профессиональных образовательных учреждений города.

Ход мероприятия:

Вступительное слово социального педагога: (слайд 1)

Ребята! От того, насколько правильно выбран жизненный путь, зависит общественная ценность и значимость человека, его удовлетворённость работой, здоровье, радость и счастье. Ведь профессия – это не просто зарабатывание денег, это – призвание и любовь к своему делу! В нашем городе, к счастью, немало учебных заведений, и можно приобрести разные профессии.

Сегодня мы хотим познакомить вас с одной из удивительных и значимых профессий – профессией повара-кондитера! (слайд 2).

Ведущий 1.

Работа повара, кондитера, с одной стороны основана на знании правил и законов технологии приготовления пищи, а с другой - это профессия, которая требует постоянного поиска, любви к экспериментам, творческого подхода к приготовлению любого, даже самого простого, блюда. Настоящий повар, кондитер постоянно анализирует, сравнивает. Особенных вершин в поварском деле достигает тот, кто постоянно ищет, пытается найти что-то новое, использует новинки и специальное оборудование.

Хороший повар как художник. Он не просто готовит, он творит.

Хороший кондитер – это кудесник, фантазер и творец.

Кстати, хорошо приготовленный суп гораздо более талантливое произведение, чем плохо нарисованная картина. Вкусно кормить – это искусство!

Профессия повара – творческая! (слайд 3)

Ведущий 2. Повар-кондитер — это профессия, требующая не только хорошего образования, но и физической выносливости: при приготовлении блюд нужна твердость руки, устойчивость кистей, хорошая реакция и координация движений. Повару, который занимается оформлением и раздачей

блюдов, необходимо обладать изысканным вкусом, а также такими качествами, как чувство времени, умения чувствовать оттенки запаха и вкуса.

Повар должен быть ответственным и честным, организованным и аккуратным. Должен вставать раньше всех, не опаздывать и тогда ты будешь не заменим! А для этого нужно любить свою работу и ходить на работу с радостью!

Профессия повара – креативная!

Ведущий 1. Работа повара, кондитера, с одной стороны основана на знании правил и законов технологии приготовления пищи, ведь повар всегда должен идти в ногу со временем, черпать вдохновение и коллекционировать информацию из различных источников.

Повар может придать блюду неповторимый вкус и аромат с помощью пряностей, специй, приправ. Повар может готовить блюда здоровой пищи и этим помогать людям не болеть. Недаром говорят: «Хороший повар стоит доктора».

Профессия повара нужна людям! (слайд 4).

Ведущий 2. Итак, самое главное для повара - фантазия, изобретательность и, конечно, большая практика. И ещё - повар должен в каждое блюдо вкладывать свою душу, а для этого нужно быть добрым человеком!

Повару приходится работать с людьми, он должен быть доброжелательным, тактичным, деликатным, уметь выслушать претензии, понять, чего хочет посетитель. У профессионалов не может быть плохого настроения. Все проблемы нужно оставлять за дверью кухни.

Профессия повара – добрая! (слайд 5).

Ведущий 3. 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. Очень давно овладели они тайнами приготовления дрожжевого теста, о чем упоминают летописи: монахи Киево-Печерской Лавры умели готовить долго не черствеющий заварной хлеб. Следуя евангельскому учению, преподобный Сергей Радонежский был среди братии первый в том, что всем был слугой. Он строил кельи, рубил дрова, носил воду издалека и сам выпекал хлеб (слайд 6).

В течение столетий монастыри были создателями и хранителями секретов приготовления пищи. Уединение от мира в тиши лесов и на берегах озер способствовало использованию в пищу богатых даров природы — рыбы, грибов, ягод, орехов, меда. Неутомимые земледельцы подвижническим трудом на монастырских огородах и в садах выращивали разнообразные и очень редкие и ценные овощи, зелень, фрукты и ягоды. Они обогатили наш стол многими пряными и овощными растениями.

Монахи дали немало рецептов, вошедших впоследствии в обиход. Это широко известный хлеб Бородинский, рис и рыба по-монастырски, монастырский мед и многое-многое другое.

Мастер-класс от лучших поваров в Троицком монастыре (видео-сюжет)

Ведущий 1. Работа повара очень специфичная и далеко не каждому дано покорить эту профессию. Но тот, кто ее освоил, проявив целеустремленность, терпеливость, выносливость, становятся классными специалистами, которые всегда востребованы. Путь к высокому мастерству начинается с малого: с умения нарезать овощи, красиво положить на тарелку гарнир, полить соусом и т. д. Но у каждого повара свои секреты и тайны.

Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам этой занимательной науки (слайд 7).

Профессия повара – лучшая!

Учащийся 1.

Земля еще и потому щедра,
Что в мире существуют повара!...
Благословенны их простые судьбы,
А руки, будто помыслы чисты.
Профессия у них добра, по сути:
Злой человек не встанет у плиты.

Учащийся 2.

Я знаю, что древнее даже библии
Крутые глыбы кулинарных книг...
Зазывный запах — терпкий и обильный —
На улице,
как музыка, возник...

Учащийся 3.

Пыхтят в духовке
блюда — недотроги.
И флотский борщ
волнуется впотьмах.
И расцветает блин
на сковородке.
И смачно пузырится
бешбармак.

Учащийся 4.

Зеленый перец
затекает с мясом
общение в серебряном дыму.
Наука сочетается с таинством
и торжествует
вопреки всему!

Учащийся 1.

Свершается!
Сейчас бы грянуть
маршам...
А повар — белоснежная гора —
Среди больших кастрюль
стоит, как маршал,

и говорит решительно:

«Пора!...» (слайд 8,9)

Ведущий 1. Вот мы и узнали что же такое профессия «повар-кондитер». Владение кулинарией требует большого объема знаний, искусных умений и навыков, значительной культуры и эрудиции.

Хотите проверить себя? Тогда участвуйте в нашей интеллектуальной игре «Магия кулинарии»!

Регламент игры:

- вопросы для отборочного тура;
- вопросы игры;
- музыкальная пауза;
- комментарии к вопросам (воспитательные моменты);
- подведение итогов.

Учащийся, выигравший отборочный тур, ответивший правильнее и быстрее, остается играть - отвечать на вопросы ведущего. У игрока имеется одна подсказка – подсказка зала или подсказка друга. По просьбе игрока присутствующие в зале помогают ему, голосуя за один из вариантов ответа.

Выигрывает тот, кто правильно ответит на **большее** количество вопросов.

Начинается отборочный тур!

(тур проводит социальный педагог и учитель технологии с использованием заготовленных надписей, которые закрепляются магнитами на доске)

Вопросы отборочного тура:

1. Расположите по порядку время еды:

завтрак
обед
полдник
ужин

2. Расположите по порядку стадии обработки картофеля:

сортировка
мытьё
очистка
нарезка

3. Расположите по порядку стадии обработки рыбы:

очистка от чешуи
потрошение
разделка на кругляши
нарезка полуфабрикатов (слайд 10)

4. Содержание белков в продуктах от большего к меньшему:

икра
сыр
цветная капуста
фрукты

Учащийся, выигравший отборочный тур, садится в кресло игрока для участия в интеллектуальной игре по типу игры «Как стать миллионером».

Ведущая – социальный педагог Мушурова Н.Д.

Вопросы игры: (с использованием презентации) слайд (11 и далее до 35)

1. Какое хлебобулочное изделие ушло от бабушки и от дедушки?

Расстегай

бублик

Рогалик

колобок

2. Борщ – это такой суп, в состав которого обязательно входит:

Капуста

помидоры

Квашеная капуста

свекла

3. Закрытые бутерброды – это:

сэндвичи

тартинки

канапе

гренки

Воспитательный момент

4. Кто приходит во время еды?

гость

Друг

аппетит

Сон

5. Рокфор – это:

Масло

сыр

творог

бутерброд

6. Без какой крупы не сварить гурьевской каши?

Пшено

манка

Гречка

рис

Воспитательный момент.

7. Если повар влюбляется, что он сделает с пищей?

Переборщит

переварит

Пересолит

переперчит

8. Бульон пересолен. Что делать?

долить воды

добавить **рис**

добавить лук

добавить уксус

9. Кулинары этой страны уверяют, что их кухня совершенно особенная, ведь ей покровительствует сама богиня Кулина – богиня кулинарии. Назовите эту страну.

Италия

Греция

Россия

Грузия

Воспитательный момент.

10. Куда кладут салфетку во время еды?

На колени

под тарелку

Справа от тарелки

за воротник

11. Родина салатов – это:

Франция

Германия

Италия

Китай

12. Какая из пряностей посвящена Аполлону? Его храмы окружали священные рощи из этого растения.

Инжир

кипарис

Лавр

маслины

13. Какой по назначению тарелки не существует?

Пирожковой

Бульонной

Десертной

Столовой

14. Какое блюдо не понравилось одному из главных героев в фильме «Ирония судьбы или с легким паром»?

Фаршированная утка

заливная рыба

Селедка под шубой

ягодный кисель

Рецепты утки и заливной рыбы и другие, применявшиеся в монастырях, имеются на нашем стенде.

Сколько в мире существует разных блюд? В знаменитой книге В. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» (1861 год) их 4161.

Сосчитать все блюда невозможно – их столько, сколько людей на земле. И названия у них самые разные: от простых и всем известных «щи» и «каша» до самых вычурных «бульон из ласточкиных гнезд» или «балотин де воляйль а ля Русе».

15. Овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом имеют:

Зразы

котлеты

Тефтели

биточки

Воспитательный момент.

16. В итальянской кухне паста – это:

Макароны

рис

Кетчуп

соус

17. Какой молочный продукт выпал из клюва ворона в известной басне И.А.Крылова?

Творог

сыр

Брынза

йогурт

18. Родина картофеля находится:

В Северной Америке

в Южной Америке

В Европе

в Африке

Родина картофеля это – нагорья Перу. И сегодня перуанские базары с рядами картофельных клубней разного цвета, величины и формы поражают приезжих своей красочностью.

19. Как назывался нехороший человек в кинофильме «Джентльмены удачи»?

Редиска

репка

Морковка

редька

20. Из чего готовят варенец?

Тесто

ягоды

Картофель

молоко

21. Какие кухонные принадлежности придумал Леонардо да Винчи?

Вилки

Сервиз

салфетки

палочки для еды

22. В какой суп не кладут лавровый лист?

рассольник

куриный бульон

суп-пюре

суп-харчо

23. Какой напиток употребляет наибольшая часть населения Земли?

чай

кофе

квас

сок

Комментарии к вопросам, несущим воспитательные моменты:

1. Сандвич – (закрытый бутерброд) назван так в честь англичанина сэра Сандвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт, для того, чтобы поужинать и приносил ужин с собой: два ломтика хлеба, намазанные маслом и соединенные между собой. Полезна ли такая быстрая еда?

Ответ учащихся: «Нет, как и другие фаст-фуды».

2. Правильный ответ – каши.

Каша когда-то были обрядовым блюдом на Руси. При заключении мирных договоров договаривающиеся стороны должны были сварить кашу и съесть. Отголоски этого обычая дошли до нас в пословице «**С ним каши не сваришь**». Каша из злаков была и остаётся любимым блюдом на Руси, она даёт силу юношам и красоту девушкам.

3. Сыр Рокфор – Уже 1 тысячу лет в местечке Рокфор на юге Франции из овечьего молока изготавливается сыр Рокфор. Свои особые качества и запах он приобретает благодаря длительному хранению в огромных естественных подземельях.

4. Котлеты Пожарские – это одно из немногих изделий кулинарного искусства, автор которого известен. Это владелец трактира в Торжке, у которого не раз останавливался Александр Сергеевич Пушкин. Вспомним эти строки поэта:

На досуге отобедай у Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай и отправься налегке!

5. Правильный ответ – Греция.

Приготовление пищи – древняя отрасль человеческой деятельности, древнее искусство. И за этот вид искусства отвечала помощница бога врачевания Эскулапа – Кулине. От ее имени и произошло слово «кулинария», которое в России получило распространение только в XIX веке, раньше употребляли слова «поваренное дело», а место приготовления пищи называли «поварня». Слово «кухня» появилась лишь в XVIII веке и заимствовано из немецкого языка.

Современные греческие кулинары уверяют, что их кухня – совершенно особенная. Ведь ей покровительствует сама **Кулина** – древнегреческая богиня кулинарии. Кухня этой страны признана самой здоровой в мире – именно в ней и скрыт секрет долголетия жителей Эллады. Кухне этой более 4000 лет, до нашего времени дошли рецепты Платона и Плутарха, Сократа и Эпикура.

Подведение итогов игры. Награждение победителей и участников.

Использованная литература и Интернет-ресурсы:

1. Р. Рождественский «Земля еще и потому щедр...»
2. Мастер-класс от лучших поваров в Троицком монастыре (видео-сюжет) selenginskii-monastery.cerkov.ru/video...ot...povarov...
3. Трапезная.ру - <http://trapesnaya.ru>

*ЧОУ «Православная гимназия во имя Святого
Благодарного Великого князя Александра Невского № 38»*

*Методическая разработка
внеклассного мероприятия*

Тайны кулинарии

*Форма проведения:
интеллектуальная игра*

*разработала
Соц. педагог
Мушурова Н.Д.*

*Старый Оскол
2014 г.*