

Методическая разработка внеурочного занятия в 4-м классе на тему «Повар»

Цели: сформировать у учащихся представление о профессии «Повар», истории возникновения профессии, социальной значимости профессии в обществе, уникальность профессии; воспитывать любовь к выбранной профессии; развивать стремление быть лучшим по профессии

Задачи:

- расширить знания детей о профессии повара, используя загадки, пословицы, иллюстрации.

-воспитывать уважение к людям труда.

Форма проведения: демонстрационно - иллюстрированный, беседа, групповая работа, игра

Обеспечение: мультимедийный проектор, компьютер, раздаточный материал.

Вступительное слово учителя:

Учитель: Сегодня на занятии мы более подробно познакомимся с одной из профессий. А, чтобы узнать с какой, посмотрите сценку, которую для вас приготовила ваша одноклассница. *(Учитель читает стихотворение, ученик с помощью атрибутов выполняет все действия, о которых говорится в стихотворении).*

Юля очень ловко
Чистит ножиком морковку.
Сыр на крупной тёрке трёт.
Взад – вперёд да взад – вперёд.
Суп мешает поварешкой
И толкушкой мнёт картошку
Режет ножиком укроп,
Вжик – вжик – вжик и в миску оп!
Получилось вкусно чтобы,
Лично с блюд снимает пробы.
Всё посолит, поперчит
И горчицей погорчит.

В ресторане мы найдем их –
Эти люди в колпаках
Над кастрюлями колдуют
С поварешками в руках.

- О какой профессии будем поговорить?
- Кто такой повар? (Ответы детей)

Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи. Повар, не только приготовит блюдо технологически правильно в строгом соответствии с рецептом, он любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни, здоровья и благополучия.

Поваром может работать любой человек, который любит готовить. А как ты думаешь это просто – готовить? Ты скажешь: «Конечно, ведь мои мама и бабушка готовят каждый день. И у них всё получается очень вкусно!».

На самом деле, готовить - это не простое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся.

ИСТОРИЯ ПРОФЕССИИ ПОВАРА:

Можно предположить, что первые повара появились среди наших первобытных предков — когда человек понял, что жарить мясо на костре гораздо вкуснее чем есть его сырым. Возможно, именно тогда в племени появился специальный человек, которому его собратья доверяли приготовление добытых на охоте животных.

На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в 17 веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран.

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце 18 века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «*корм*»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. «*trakt*» - путь, поток) - гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «*restauration*» - восстановление).

В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г. Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д.В. Каншина. Первая поварская школа в Европе появилась в 19 веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.

Сегодня мы будем наблюдать за работой повара.

И я предлагаю вам посмотреть небольшой отрывок из всеми известного российского мультя об одном маленьком поваренке.

Просмотр мультфильма «Маша и Медведь»

Я думаю после просмотра ролика, вы согласитесь, что недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся. Ну а наше занятие я предлагаю дальше продолжить в игровой групповой форме. Каждая команда поучаствует в нескольких конкурсах, чтобы вы почувствовали себя немного в роли поваров. А по итогу игры вас ждут вкусные призы.

1 конкурс «Вкусные блюда»

- 1) Каша из гречки (гречневая)
- 2) Котлеты из мяса (мясные)
- 3) Каша из риса (рисовая)
- 4) Котлеты из курицы (куриные)
- 5) Каша из пшена (пшённая)
- 6) Котлеты из рыбы (рыбные)
- 7) Каша из манки (манная)
- 8) Компот из яблок (яблочный)
- 9) Компот из груш (грушевый)
- 10) Компот из слив (сливовый)
- 11) Компот из вишни (вишнёвый)
- 12) Компот из смородины (смородиновый)

Учитель: - Ребята, как вы думаете, а где может работать повар? (Ответы детей). Повар может работать в кафе и ресторане, в столовой, в кондитерской, на хлебозаводе. (Слайд 4).

1. В кондитерской работает повар – кондитер.(Слайд 5). Кондитер готовит сладкие, мучные блюда: пирожные, торты, пироги, конфеты.
2. На хлебозаводе работает повар-хлебопёк или пекарь. (Слайд 6). Хлебозавод никогда не останавливает свою работу, хлебопеки работают и днём и ночью, в дневную и ночную смену. И всё это для того, чтобы на нашем столе в любое время был свежий хлеб.

Но где бы не работал повар, везде есть специальное помещение, комната, где повара готовят еду. Как вы думаете, что это за комната? (Кухня). (Слайд 7). На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке.

2 конкурс «Помощники на кухне»

1. Полюбуйся, посмотри -
Полюс северный внутри!
Там сверкает снег и лед,
Там сама зима живет. (Холодильник)
2. Четыре синих солнца
У бабушки на кухне,
Четыре синих солнца
Горели и потухли.
Поспели щи, шипят блины.
До завтра солнца не нужны. (Газовая плита)
3. Сама не ем, а людей кормлю. (Ложка)
4. Среди ложек я полковник.
И зовут меня... (Половник)
5. Под крышей - четыре ножи,
Над крышей - суп да ложки. (Стол)
6. Жесткая, дырявая,
Колючая, корявая.
Что ей на спину положат,
Все она тотчас изложет. (Тёрка)
7. Закипит – исходит паром,
И свистит, и пышет жаром,
Крышкой брякает, стучит.
- Эй, сними меня! – кричит. (Чайник)

3 конкурс «Кто больше назовет блюд» (на определенную букву (к))

Цель: развивать быстроту реакции на вопрос, внимание; воспитывать выдержку, терпеливость.

4 конкурс «Пора поесть!»

Распределите блюда по группам: первые блюда, второе блюдо, напитки

Первые блюда: рассольник, щи, борщ, суп гороховый, суп грибной, куриный суп, харчо, уха, шурпа, рыбный суп, суп-пюре, свекольник.

Вторые блюда: рис с котлетой, картофельное пюре с окуном, макароны с гуляшом, запеканка картофельная, гречка с бефстроганов, солянка с мясом, картофель отварной с курицей, плов, жаркое из картофеля, паста карбонара, ризотто с беконом, гречка с фрикадельками.

Напитки: чай, кофе, какао, компот, морс, кисель, кефир, йогурт питьевой, вода минеральная, смузи, коктейль, сок.

5 конкурс «Приготовь блюдо»

1 команда – винегрет (свекла, морковь, соленый огурец, картофель, лук, зеленый горошек)

2 команда – оливье (морковь, картофель, яйца, колбаса, зеленый горошек, огурцы, лук)

3 команда – борщ (свекла, морковь, картофель, капуста, мясо, лук, помидор, чеснок, зелень)

4 команда – щи (капуста, морковь, картофель, мясо, лук, помидор, зелень)

6 конкурс «Пословицы и поговорки про повара

- Есть калачи — не сидеть на печи.
- Ел бы пирог, да в печи сжег.
- Есть калачи — не сидеть на печи.
- Чем больше ешь, тем больше хочется.
- Щи да каша пища наша.

7 конкурс «Приготовь закуски»

Каждая команда подходит к столу и собирает из предложенных ингредиентов канапе.

8 конкурс «Найди вещи»

Раскрасить картинку по заданию.

Итог

Вот мы и подвели итоги нашей игровой программы. Теперь давайте посчитаем, какая команда набрала больше фишек. Подсчитываются баллы, подводятся итоги. Команды получают похвальные грамоты.

Счастлив тот, кто занимается любимым делом, кто правильно выбрал себе профессию.

Вопрос выбора профессии решить за короткое время нельзя. К нему нужно вновь и вновь возвращаться после прочитанных книг, просмотра фильмов, бесед с учителями и родителями, опытными рабочими о труде и профессиях. Ведь главное: Счастье - это когда свой хлеб человек добывает любимым делом (профессией). А у вас главным делом сейчас является ваша учёба, получение хороших знаний, которые пригодятся вам в будущей жизни. Желаю хороших оценок, успехов в ваших начинаниях, в труде и крепкого здоровья!

Профессий много в мире есть,

Их невозможно перечесть.

Сегодня многие важны

И актуальны, и нужны.

И ты скорее подрастай –

Профессией овладевай.

Старайся в деле первым быть

И людям пользу приносить!

На этой картинке спрятаны вещи. Найди их все



