**ОГАПОУ «ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Методическая разработка**

**классного часа**

**на тему: «Профессия повар»**

**Разработчики:**

**мастер производственного обучения**

**Сорокина Ю.Ю**

**Чернянка**

**2021**

**Цель:**сформировать у школьников представление о профессии «Повар»,

**Задачи:**

* углубить и расширить знания детей о профессии повара;
* прививать уважение к людям этой профессии;
* развивать познавательный интерес детей, расширять их кругозор

**Оборудование:**

* компьютер с мультимедийной установкой;
* картинки и фотографии о профессии повара
* рисунки «столовая техникума»;

**Подготовительная деятельность учащихся:**

* экскурсия в школьную столовую;
* рисунки «Наша школьная столовая»;
* сценка «Про повара»

**Ход классного часа**

***Эпиграф***

*Ведь если где-то существует Бог,*

*его я вижу у плиты великой,-*

*распаренного, с черпаком в руке.*

*С загадочною, доброю улыбкой*

*И – непременно – в белом колпаке. Р. Рождественский*

**Учитель**: Сегодня мы с вами продолжим знакомиться с миром профессий. А вот о какой профессии мы с вами будем говорить, вы узнаете из притчи.

**Почему ученик вернулся**

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

– Учитель – нужнее всего. Без образования нельзя.

– Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.

– Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

– Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.

– Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед, – рассердился хозяин.

Ученик, молча, вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а искусство ».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

– Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.

**Классный руководитель:** Сегодня мы познакомимся с профессией повара.

Кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Как вы думаете, кто может работать поваром? Поваром может работать любой человек, который любит готовить. А как вы думаете это просто – готовить? Вы скажете: «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.

А как вы думаете, где может работать повар?

Сейчас мы с вами отправимся в столовую. Что же такое столовая? Столовая -это большое помещение, в котором кушают. Столовая бывает и в детском саду, и в школе и на заводе.

**1 ученик**Есть в школе место славное,   
А может даже главное,   
Где встретишь одноклассников   
И всех друзей своих.   
Ещё не догадались?   
Не буду вас томить –   
«Школьная столовая» -   
Как здорово звучит!

**2 ученик**Кипит работа дружная   
Уроки напролёт,   
Работа очень нужная.   
Ждёт маленький народ.   
Звенит звонок, и дружною   
Бежим мы всей гурьбой   
В школьную столовую,   
А не спешим домой.

**3 ученик**Мы знаем, что горячее   
И вкусненькое ждёт.   
Никто из одноклассников   
Голодный не уйдёт.   
Сказать хотим мы громко вам,   
Чтоб слышно было тут и там:   
«Спасибо нашим поварам   
За то, что вкусно варят нам»!

**Классный руководитель*:***А вы когда-нибудь были в столовой?

Вам понравилось, как была приготовлена еда? Было вкусно?

А кто же приготовил еду в столовой? (повар)

А во что одет повар? В обычную одежду или в специальную? ( в специальную)

 Правильно, повар должен быть одет в белоснежный халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду. Ведь это очень неприятно обнаружить в кушанье волосы. Халат у повара всегда должен быть чистым и без карманов. В карманы складывают разные мелочи, а повару нельзя хранить в карманах мелочи (пуговицы, расчески, карандаши и пр.), так как они нечаянно могут попасть в пищу.

 А как вы думаете, моет ли повар руки перед тем, как начать готовить?

Конечно!  Повар перед приготовлением пищи обязательно моет с мылом руки, хорошенько споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи повара тоже следят чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть кран с холодной и горячей водой, лежит мыло, висит полотенце.

 А как вы думаете, зависит ли наше здоровье и красота от того, что мы едим?

Конечно зависит! Для того чтобы мы могли двигаться, учиться, работать, играть мы должны кушать. Ведь именно с едой мы получаем большое количество витаминов. В разных продуктах содержаться разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным, и здоровым. Многие продукты перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимаются повара.

**Частушки**

Полюбили мы еду,   
Школьную, горячую…   
Запеканки, плов, пюре,   
Даже каши на воде! 

Аппетитно поглощаем   
Бутерброды с колбасой,   
Чаем сладким запиваем   
Со сгущенным молоком!

Прибавляет сил, ума   
Гурьевская каша.   
Убедила в этом нас   
Соколова Маша. 

Маша кашу кушает,   
Старших Маша слушает,   
В конкурсах ей равных нет:   
Школьный ей помог обед!

Витаминный, натуральный   
Сок фруктовый мы попьем,   
В Сочи на олимпиаде   
Все рекорды мы побьем! 

Помоги, родная каша,   
Нам быстрее подрасти,   
Чтоб помочь Державе нашей   
Былой статус обрести!

**Классный руководитель*:***Итак, мы отправляемся с вами в столовую. Сегодня мы будем наблюдать за работой повара.

В столовой для приготовления пищи есть особая комната. Как вы думаете, как она называется? Ну, конечно, это кухня.

Рано-рано утром встаёт повар. Раньше всех приходит он на свою работу, ведь ему нужно успеть приготовить завтрак. На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке. Как вы думаете, что это за предметы?

Полюбуйся, посмотри -

Полюс северный внутри!

Там сверкает снег и лед,

Там сама зима живет.  (Холодильник)

Четыре синих солнца

У бабушки на кухне,

Четыре синих солнца

Горели и потухли.

Поспели щи, шипят блины.

До завтра солнца не нужны. (Газовая плита)

Сама не ем, а людей кормлю. (Ложка)

Среди ложек я полковник.

И зовут меня… (Половник)

Под крышей - четыре ножки,

Над крышей - суп да ложки. (Стол)

Жесткая, дырявая,

Колючая, корявая.

Что ей на спину положат,

Все она тотчас изгложет. (Тёрка)

Закипит – исходит паром,

И свистит, и пышет жаром,

Крышкой брякает, стучит.

- Эй, сними меня! – кричит. (Чайник)

**Классный руководитель** : Вместе с поваром мы придём на кухню. Что же он будет готовить на завтрак? Что чаще всего едят на завтрак? Конечно, кашу. Повар  тщательно промоет крупу и засыпет её в кипящее молоко, кашу обязательно нужно посолить и посластить. Каждый повар при готовке проявляет фантазию. Ведь в каждое блюдо он может добавить что-нибудь необычное. Например, в кашу он может положить изюм или курагу, и каша сразу же станет вкуснее.

А ещё нужно сварить вкусное какао. Повар всё успеет!

Ну, вот завтрак и готов. Скоро люди придут в столовую завтракать. Что же теперь нужно сделать повару?

Повар готовит тарелки и ложки, чашки, салфетки. А как только пришли в столовую люди  - аккуратное раскладывает вкусную кашу в тарелки и разливает какао по чашечкам!

Не забывает повар, и улыбнуться всем, и пожелать приятного аппетита! Вот как писал поэт Роберт Рождественский о таком качестве повара, как доброта.

**Ученик**

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.

**Классный руководитель:** Но вот люди поели и ушли. Тут на помощь повару приходит посудомойщик. Кто же такой **посудомойщик**? Это человек, который моет посуду. В его обязанности входит хорошо промыть посуду и разложить её по своим местам. Это очень тяжёлая и ответственная работа.

Что же теперь будет делать повар? Может быть отдыхать? Конечно же, нет. Ему ещё предстоит приготовить обед, а затем и ужин.

 Ну, вот мы и побывали с вами в столовой, а где же ещё может работать повар? Повар может работать в кафе и ресторане, в кондитерской (кулинарии), на хлебозаводе.

В кондитерской работает повар – **кондитер** . Чем же занимается кондитер? Кондитер готовит сладкие, мучные блюда: пирожные, торты, пироги, конфеты.

**Ученик**

Для меня испёк кондитер  
Вкусное печенье,  
У него я закажу  
Торт на День Рождения.  
Испечёт его он мне  
И украсит кремом,  
Приглашу его к себе,  
Пусть научит делу.  
Тоже я хочу уметь  
Сладости готовить,  
Буду на него смотреть,  
Надо всё запомнить.  
Все рецепты запишу  
Для себя конечно,  
Я его благодарю,  
Научил успешно.

**Классный руководитель** :На хлебозаводе работает повар-**хлебопёк**. Покупая в магазине хлеб и хлебобулочные изделия, мало кто задумывается о том, как и кем они были изготовлены. А изготовили их хлебопеки. 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.

**Пекарь ( читают ученики)**

По узкому проулку

Шагает пекарь с булкой,

И зёрнышки кунжута

На корочке блестят.

Струится над проулком

Чудесный запах булки,

И все на свете булку

Попробовать хотят.

Встречает пекарь дочку -

Даёт ей два кусочка

Чудесной свежей булки

На завтрак и обед.

Ещё кусочек - Маше,

Ещё два - Вове с Пашей,

Собачке - толстый ломоть...

И булки больше нет.

Но запах свежей булки

Гуляет по проулку -

В пекарне пекарь снова

Печь жарко натопил,

Испёк он много булок,

Чудесных свежих булок,

И каждому по булке

С кунжутом подарил.

**Учитель:** Как вы думаешь, какие качества нужны, чтобы работать поваром?

У повара должна быть хорошая память, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры (т.е. овощи, каши) к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть чистоплотным.

Повар должен быть очень внимательным.

У повара должна быть хорошо развита фантазия, ведь повар не только готовит блюда, но и украшает их перед подачей на стол. А многие повара придумывают свои блюда, и дают им название.

**Сценка «Про повара»**

**Действующие лица:**- Ведущий   
- Повар   
- Крестьянин   
- Свинья   
  
**Ведущий**А сейчас на сцену к нам   
Выйдет гость особый,   
Со всего, что сделал, сам   
Он снимает пробы.   
Каждый ремеслом его   
Хоть чуть-чуть владеет,   
Только так, как может он,   
Вряд ли кто умеет.   
Без лосьонов и духов   
Пахнет вкусно очень.   
Руки чистые готов   
Мыть с утра до ночи!   
Он умеет отличать   
Третье от второго.   
Кто он просто угадать,   
Это, дети, …   
  
*Ведущий делает паузу, давая зрителям возможность дать ответ.*  
**Зрители**Повар!   
  
*Из-за кулисы выходит Повар.*  
**Повар**Я надеюсь, среди вас   
Малоежек нету,   
Тех, которым и за час   
Не впихнуть котлету.   
У таких унылый вид   
До скончанья века!   
А хороший аппетит –   
Красит человека!   
Я колдую у плиты   
В колпаке высоком.   
Чтобы вкусные мечты   
Исполнялись к сроку,   
Чтобы «хватит» и «чуть-чуть»   
Мне не говорили,   
А без всяких «не хочу»   
Ели да хвалили!   
Здесь, сегодня и сейчас   
Совершится чудо –   
Приготовлю я для вас   
Фирменное…   
  
*Повар делает паузу, давая зрителям возможность дать ответ.*   
  
**Зрители**Блюдо!   
  
**Ведущий**Инвентарь подать сюда   
Предстоит готовка!   
Вот вам стол, а вот плита.   
Что еще?   
  
*На сцене появляются плита и стол. Ведущий протягивает Повару все предметы по очереди в той последовательности, в которой тот просит.*  
**Повар**Шумовка,   
Терка, миксер и ножи   
Разного размера.   
  
*Ведущий протягивает Повару здоровенный нож.*   
  
**Ведущий**Так. Ну, вот и всё, кажись.   
  
**Повар**Нож велик не в меру.   
  
*Повар убирает нож под ширму. Ведущий протягивает ему нож поменьше. Повар его осматривает.*  
**Ведущий**Этот?   
  
**Повар**Надо подточить!   
  
*Ведущий точит нож и отдает Повару.*   
  
**Повар**А еще, лапуля,   
Чтобы парить и варить,   
Мне нужна…   
  
*Повар делает паузу, давая зрителям возможность дать ответ.*  
**Зрители**Кастрюля!   
  
*Ведущий дает Повару кастрюлю. Повар ставит ее на плиту. На сцене появляется Крестьянин, толкающий перед собой коробку, с торчащей из нее пышной ботвой.*  
**Крестьянин**Получите!   
  
**Повар**Это что?   
  
**Крестьянин**Свежие продукты:   
Мясо, яйца, молоко,   
Овощи и фрукты!   
Из деревни сам привез,   
Чтоб вручить вам лично!   
  
**Повар**В списке был еще кокос.   
  
**Крестьянин**Жаль, но нет в наличьи.   
Недород на них у нас   
Вечный в огороде –   
Под зиму сажал не раз,   
Так ведь нет, не всходят!   
  
**Ведущий**Поливай их кипятком   
И держи в теплице –   
Как на берегу морском   
Будут колоситься!   
  
**Повар**Без кокоса мой рецепт   
Погибает просто!   
Но уж, раз кокоса нет,   
Значит, без кокоса.   
Повар открывает коробку.   
  
**Повар**Первым делом, я морковь   
Мелко нашинкую.   
  
**Крестьянин** (хвастливо)   
О! Морковь – моя любовь!   
Сорт «Клондайк»! Такую   
Не найдете вы нигде…   
  
*Повар тянет морковь за ботву и вытягивает морковный огрызок.***Повар**Это что за шутки?   
Из нее готовить мне   
Блюдо? Нет уж, дудки!   
Ладно, раз моркови нет,   
Будет без моркови!   
Где тут мясо для котлет?   
  
*На сцене появляется мясорубка. Повар заглядывает в коробку. Ему навстречу высовывается свиное рыло. Раздается довольное хрюканье и чавканье.***Повар** (возмущенно)   
Это что такое?   
  
**Крестьянин**Так свинина! Первый сорт!   
Свеженькая очень!   
(Свинье)   
Ах, ты, золотце моё!   
Славно как хрюкочет!   
  
**Повар**Столько много мяса мне   
Для котлет не надо!   
  
**Крестьянин**Так отрежьте вы у ей   
С переду иль с заду!   
  
*Повар достает самый большой нож и осторожно приближается к коробке. Свинья выскакивает и с визгом бежит прочь. Повар бросается вдогонку. Они опрокидывают мясорубку, плиту, стол и кастрюлю и шумно бегают взад-вперед по сцене. Наконец, Повар падает и роняет нож. Свинья скрывается за кулисой.*  
**Повар** (тяжело дыша)   
Убежала, и привет!   
  
**Крестьянин**Что с ей взять – скотина!   
  
**Повар** (со вздохом)   
Ладно, раз свинины нет,   
Будет без свинины!   
  
*Повар и Крестьянин заглядывают в коробку.*  
**Крестьянин**Нечего достать отсель!   
  
**Повар** (возмущенно)   
Да ведь ваше «мясо»   
Съело подчистую все,   
Все мои припасы!   
  
*Из-за кулисы выходит Свинья и громко хрюкает.*  
**Повар**Раз не хочет знать она,   
Что продукт питанья,   
Забирайте ее на   
Перевоспитанье!   
  
*Крестьянин берет Свинью и уходит. Повар наводит на сцене порядок – ставит плиту и стол на прежнее место.*  
**Повар** (сокрушенно)   
Подложили мне свинью,   
Да еще на сцене!   
Как теперь мою стряпню   
Зрители оценят?   
  
**Ведущий**Не грустите, у меня   
Есть мука, варенье,   
Сахар, масло…   
  
*Ведущий передает продукты Повару.*  
  
**Повар** (радостно)   
Значит, я   
Буду печь…   
  
*Повар делает паузу, давая зрителям возможность дать ответ.*  
**Зрители**Печенье!   
  
*Повар достает миску и начинает класть в нее продукты.*   
  
**Повар**Яйца с сахаром взобьем   
Миксером. Готово!   
  
*Повар достает миксер и жужжа водит им в миске. Затем кладет следующие ингредиенты.*  
**Повар**Масло, соду, соль кладем   
И мешаем снова.   
  
*Повар убирает миксер.*  
**Ведущий**А теперь муки черёд!   
  
*Ведущий берет пачку и хочет засыпать ее в миску. Повар его останавливает.*  
**Повар**Кто же так спешит-то!   
Мы просеем всю ее   
Через это…   
  
*Повар достает из-за ширмы сито и делает паузу, давая зрителям возможность дать ответ.*  
**Зрители**Сито!   
  
**Ведущий**Так она ведь не в комках,   
Разве ж это нужно?   
  
**Повар**Стать должна у нас мука   
Легкой и воздушной.   
Мы трясем, трясем, трясем…   
Ладненько! Чудесно!   
А теперь смешаем всё   
И готово…   
  
*Повар делает паузу, давая зрителям возможность дать ответ.*  
**Зрители**Тесто!   
  
**Повар**Тесто раскатать пора   
Специальной палкой.   
Эту палку повара   
Называют …   
  
*Повар делает паузу, давая зрителям возможность дать ответ.*  
**Зрители**Скалкой!   
  
*Повар катает по столу скалку, а потом берет стакан и делает вид, что вырезает кружочки.*  
**Повар**Вырежем кружочки. Ну,   
Как выходит?   
  
**Ведущий**Ловко!   
  
**Повар**А теперь на пять минут   
Поместим в…   
  
*Повар делает паузу, давая зрителям возможность дать ответ.*  
**Зрители**Духовку!   
  
*Повар помещает в духовку противень и тут же достает настоящую тарелку с печеньем.*  
**Повар**Угощайтесь, ребятня!   
  
*Ведущий берет тарелку, пробует сам и раздает печенье зрителям.*  
  
**Ведущий**Вкусное печенье!   
  
**Повар**Это всем вам от меня   
Не для развлеченья!   
Детки – те, кто ест – растут.   
Щечки – во! Румянец!   
Можно положить хоть пуд   
Книг в их школьный ранец.   
А кто слишком мало ест,   
Тот, поверьте, братцы,   
Не осилит знаний вес –   
Может надорваться.   
Ешьте – станете сильны   
И лицом красивы!   
  
**Ведущий**Что сказать мы все должны   
Повару?   
  
*Ведущий делает паузу, давая зрителям возможность дать ответ.*  
  
**Зрители**Спасибо!   
  
*Повар уходит со сцены. Ведущий и зрители аплодируют.*

**Итог классного часа:**

**Классный руководитель** Ну, вот мы и познакомились с профессией повара.

- А опытные повара говорят: «Работа у нас такая – доставлять людям радость. А иначе, зачем в повара идти?»

**-** Повар, кондитер должен быть как фокусник на сцене, из различных продуктов он должен создать творческий шедевр.

Он должен готовить блюда также искусно, как художник пишет картины.

Недаром говорят: «К чему душа лежит, к тому и руки приложатся».

В следующий раз внимательно наблюдай за тем, как твоя мама готовит, может быть и ты подскажешь какую-нибудь интересную идею!

Прочитайте ***поговорки и изречение о поварах.***

* Хороший повар стоит доктора.
* Для хорошего кулинара годится все, кроме отражения луны в воде (кит.).
* Главное в искусстве приготовления пищи найти «золотую середину», т. е. найти более правильное сочетание продуктов, приправ и способов приготовления.

Как вы их поняли?

- В память о нашей встрече, я хочу подарить вам страничку для Портфолио.

**Рефлексия:**

- Отметьте себя на «Лесенке успеха». Если вы все поняли и можете рассказать о профессии повара, нарисуйте человечка на верхней ступеньке. А если вы не до конца уверены в своих знаниях - на 2-й или 3-й ступеньке, а на какой именно, каждый решит сам.

- Кто нарисовал человечка на нижней ступеньке? Почему?

- Кто на 2-й или3-й ступеньке? Почему?

- Кто на верхней? Почему?

- Спасибо