**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