**Сценарій виховного заходу професійного спрямування**

**брейн-ринг «Вправний кухар»**

 Розробила:

майстер виробничого навчання

 Яковенко Лариса Петрівна

2022р.

Анотація

Вибір професії - це друге народження людини. Від того, наскільки правильно вибраний життєвий шлях, залежить суспільна цінність людини, її місце серед людей, задоволеність роботою, фізичне та нервово-психічне здоров'я, радість і щастя.

Бути кухарем – престижно!

Кондитером – дивовижно!

Творчість рук, спокій сердець –

нашим витворам вінець.

Політ фантазії та думок

Піднімає всіх на крок Професійності!

Успішних людей поважають і цінують їх думку.

Та успіх – постійна робота!

Головне завдання кухаря – готувати не тільки смачну страву, але й корисну та поживну. Готування їжі – давнє мистецтво! Адже “Добрий кухар вартий семи лікарів”, - так мовить народне прислів’я. Кожен народ має свої традиції і особливості харчування, пов’язані з географічним положенням, кліматом, історією країни, її економікою, бо кожна людина має право на смачну та корисну їжу. Знання кулінарних секретів можна розглядати з такої точки зору: поступово ми будемо все більше й більше переконуватися в тому, що тільки здорове може бути красивим. А в тому, що наше здоров’я залежить від правильного харчування, немає сумніву.

Задля зацікавленості здобувачів освіти у обраній професії, закріплення теоретичних знань, умінь і навиків, я і пропоную проведення даного конкурсу. Також брейн – ринг допоможе у розвитку творчих здібностей обдарованих вихованців.

Мета: Запевнити вихованців в правильності обраної професії, закріпити теоретичні та практичні навики з тем: «Первинна обробка овочів» та «Страви та гарніри з овочів та грибів», вчити шукати відповіді на запитання в нестандартних умовах; розвивати уяву, кмітливість, логічне мислення; виховувати почуття дружби, взаємодопомоги, вміння працювати єдиною командою.

**Ведучий:** три роки, сім місяців та 26 днів – такою є данина, котру кожний із нас за 70 років приносить у дар богу їжі та напоїв. Для когось це кращі роки, а для когось – безкінечна череда бутербродів та шлункових захворювань. Як би там не було, але майже чотири роки життя – строк достатній, щоб постаратися наситити його феєричними кулінарними фантазіями і незабутніми гастрономічними спогадами. Згодні? Тоді ласкаво просимо вас на наш кулінарний брейн – ринг, де кращі знавці кулінарних таємниць групи № 14 та 10 поміряються своїми силами у своїх професійних знаннях.

Брейн - ринг складається із восьми турів. Всі тури оцінюються у 5 балів. Гру оцінює поважне журі у складі викладачів та майстрів виробничого навчання.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ведучий:** Добрий день пані та панове. В цей осінній, сонячний теплий день, нам дуже хочеться розпочати наш конкурс.

**Ведуча:** В нашому виступі ми хочемо Вас любі слухачі, познайомити поближче із професією, яка цінилася в різних народах, у різні віки. Звичайно ця професія – кухар. Тому, що під впливом різних зовнішніх факторів, які впливають на організм людини, харчування є одним із найважливіших елементів. Правильно організоване харчування забезпечує нормальний плин процесів росту і розвитку організму, забезпечення здоров’я та працездатності людини. Недарма в народі кажуть: „Помилка кухаря, - робота лікарю” . Так не будемо помилятися!

**Ведучий:** Для цього ми прийшли вчитися і докладемо для цього всі зусилля. Тож почнемо конкурс „Вправний кухар”.

Перша команда має назву «Кухарі чарівники»

Друга команда має назву «Веселі куховари»

**I тур**

представлення команд (групи по черзі, використовуючи плакати, вірші, пісні, представляють свою команду та її назву)

**Ведуча:** Тоді давайте розпочнемо. Кожна команда представить себе. Першим в бій вступають «Кухарі – чарівники».

Кухар – чарівник

Ходить кухар, промовляє,

Всіх до столу закликає,

Куштувати, смакувати,

Все, що встиг наготувати

Ось дивіться, пиріжечки

Золотисті та хрумкі.

Струдлі, кренделі запашні.

Ось салат святковий мій,

Все потроху є у нім.

Огірочки і картопля,

Кукурудза і шпинат.

Ще у нім є: квасоля,

І бекон і маринад.

Ось у парі на столі

Сало з ковбасою.

Ароматний дух витає,

Сало щоки надуває,

Ковбаса кільцем скрутилась,

Димом рум’янцем налилась.

Ось сирок і масло,

Майонез і часничок.

Всі продукти калорійні,

Людям дуже всім потрібні.

І у будні, і у свята

На столі у кожній хаті

Холодець ось, заливне,

А до нього хрін ще є.

Гордо посміхається:

Я – козак, зелений чуб

В мене дуже гострий зуб

Як впечу, як пощипаю,

Всі хвороби повбиваю!

Ось голубчики смачненькі

Із цибулькою, жирненькі

Від багатої начинки

Розпираються в них спинки.

Ось і курочка духмяна,

В неї шкірочка рум’яна,

Причепурена, прикрашена

Для всіх людей бажана.

Не смачні нам всі ті страви,

Що без хліба їх їдять

Краще всякої приправи

Хліб наш житній смакувать.

**Ведучий.** Ну що ж, чудово, молодці. А зараз послухаймо команду «Веселі куховари»

Ото дива – веселий кухар,

Усе він вміє просто супер,

Він час проводить недарма

З продукту створює дива.

Уміє смачно борщ зварити,

Вареників бігом зліпити, пожарить млинчиків з сирком

І біляків із м’ясом.

Швиденько все він нарізає,

Замішує, перевертає,

Бігом туди, бігом сюди,

А на столах все – нікуди.

Але йому усе ще мало.

Він щось придушує, складає

Щось дістає, щось відкриває,

Руками думці помагає.

Ото дива – веселий кухар –

Прудкий такий, неначе муха,

Рукам спочинку не дає,

Завжди смачненьким порадує.

Взяв овочі він, взяв і фрукти

З них виробив такії штуки:

Там і звірята, й пташечки,

І кораблі і зірочки.

Взяв ножика, взяв бурячки,

Круть – верть – там вже зірочки.

Ото дива – веселий кухар –

Все на столах у нього супер

І хто би мимо не пройшов,

Повір, забуде куди йшов.

**II тур**

Бліц турнір між командами під назвою «А чи знаємо ми?»

Яка команда швидше знаходить відповідь – та і відповідає першою. У разі неправильної відповіді право відповісти надається команді-супернику.

Перша частина нашої гри буде присвячена нашій традиційній народній кухні. В українській кухні знайшли відображення не лише історичний розвиток народу, а й природно-географічні умови того чи іншого регіону, його культурно-побутові традиції, а також зумовлені ними напрями господарської діяльності. Кожному із етнографічних регіонів властиві свої особливості приготування страв, зумовлені географічними умовами та національними традиціями. На жаль, багато рецептів, які раніше вважалися традиційними і широко використовувалися, тепер почали забувати. Тож давайте згадаємо давні традиції, пов’язані з українською кухнею.

1. Відомо, що у стародавній українській кухні існують три види борщу. Перший – червоний, з другої половини ХІХ ст. почали готувати з картоплею, другий – щавлевий, а третій різновид борщу називали сирим борщем. Що це за борщ? Назвіть його і поясніть, чому він сирий?

(- борщ холодний або холодник, готували тільки влітку. Молоді буряки варили, заправляли сироваткою, додавали свіжу зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, круто зварене яйце. Сирий борщ – бо варили тільки буряк.)

2. Цю страву легко готувати у домашніх і польових умовах. Особливо смачна страва з салом, шматком м’яса. Назвіть цю страву.

(- куліш – перша страва із пшона.)

3. Улюблена страва в Україні – вареники. В давнину вони наділялися певними магічними властивостями. Вареники з крупами, бобовими, маком повинні були сприяти родючості зелені та розмноженню і людського роду. Тому на весілля обов’язково готували вареники. З якою ж начинкою готували вареники, щоб задобрити духів?

(- із сиром.)

4. Ця страва дуже поширена в Україні і поряд із борщем стала символом української народної кухні, особливо на Полтавщині. Вона досить легка у приготуванні, надзвичайно поживна і дуже смачна, особливо після тяжкої і виснажливої праці у посівну, косовицю, жнива. Назвіть цю страву.

(- галушки.)

5. Сусіди українців, поляки, запозичили із нашої кухні деякі страви, вони дуже полюбляють «хляки у соусі». Як звучить назва цієї страви українською?

(- хляки, або рубці – шлунки яловичини. назва – «Рубці у соусі».)

6. Ця страва на більшості території України входить до меню урочистих трапез. Подається, як правило, останнім і є тактовним натяком на закінчення застілля, за що його у народі прозвали «виганяйлом». Назвіть цю страву.

(- кисіль.)

7. З давніх-давен в Україні улюбленими напоями були мед, квас, варенуха. Мед або медова сита, був ритуальним напоєм. Його готували із натурального бджолиного меду, який варили з водою і ставили бродити. Згодом цей напій почали застосовувати як доповнення до святкової обрядової їжі. Назвіть цю страву.

(- Різдвяна кутя).

8. Молочні продукти є неодмінною умовою раціонального та здорового харчування. Але такі продукти, як сметана та вершки часто плутають. Поясніть різницю між ними.

(- сметану збирають із вистояного скислого молока, а вершки зливають із вистояного свіжого молока.)

9. Назва риби сардини пов’язана із географією. Чому ця риба має таку назву?

(- цю рибу виловлюють поблизу острова Сардинія, що у Середземному морі, звідси і її назва.)

**III тур**

Працює « Пекельна кухня» майстер – клас від кухарів – хлопців.

Завдання: За 3 хвилини нашаткувати соломкою білоголову капусту. Перемагає той учень, у якого найбільша кількість правильно нашаткованої капусти.

**IY тур**

Конкурс «Клуб знатоків»

Яка команда швидше знаходить відповідь – та і відповідає першою. У разі неправильної відповіді право відповісти надається команді-супернику.

1. Звідки прийшло до нас слово «апетит»?

(- апетит – німецьке слово, що походить від латинського «апетитус», прийшло до нас при Петрі І із Німеччини.)

2. Як раніше, а часто і зараз, називався салат «столичний», хто його винайшов?

(- раніше цей салат раніше називався «Олів’є», його придумав француз Олів’є, який тримав раніше знаменитий московський ресторан «Ермітаж».)

3. Яка нація найбільше п’є пива?

(- найбільшу кількість пива п’ють чехи. На кожну людину припадає біля 125, 46 л на рік.)

4. Найпоширенішою національною стравою якої нації є фарширована риба?

(- фарширована риба - улюблена страва євреїв.)

5. У якій країні м’ясо собаки вважають делікатесом?

(– у Кореї)

6. У яких країнах люди з відразою відносяться до молока?

(- населення багатьох районів Китаю та Японії молоко у їжу не вживають.)

7. Народи якого віросповідання не їдять яловичину?

(- буддисти.)

8. У якій країні сосиски та ковбаси є ознакою національної кухні?

(– у Німеччині.)

**Y тур**

Конкурс капітанів.

Завдання: капітани ставлять один одному заздалегідь підготовлені запитання (по 5 питань).

***Команда- 1.***

1. У перекладі з німецької мови це слово означає просто - закуска, складається із двох слів «перед» і «пробувати на смак». До складу цієї страви входить рублений оселедець, запечений з картоплею.

*(форшмак)*

2. Південна рослина, що плодоносить зеленкуватими горішками, таку ж саму назву носить і сам горішок.

*(фісташка)*

3. Їстівний сірувато-білий пластинчатий гриб. Назва походить від французького слова, що перекладається просто – гриб.

*(шампіньйон)*

4. Прадавня українська культура, її використання всебічне: у свіжому вигляді, розтертою з сіллю, іде в овочеві салати, а ще частіше її кладуть у соуси, додають до ковбас і рибних страв.

*(часник)*

5. Походить із Далекого Сходу, але другою батьківщиною можна вважати Україну. Тут він уже протягом століть росте і як дика, і як городня рослина. В їжу вживають корені сирі і варені, переважно яке приправу до других страв. Свіжий дрібно натертий корінь з сіллю і оцтом – приправа до вареного м’яса.

*(хрін)*

***Команда- 2***

1. Походить із Середземномор’я де і тепер трапляється у дикому вигляді. Саме з Греції ця рослина розповсюдилась по усьому світові. У їжу використовують як корені, так і зелень.

*(петрушка)*

2. Розрізана навпіл булочка із вкладеною у неї котлетою, скибочкою сиру і певними приправами.

*(чізбургер)*

3. Назва цього напою походить від одного французького слова, що у перекладі означає «полин» і являє собою настоянку на полинові.

(абсент)

4. Пряність, що походить від орхідеї. Квіти цього дерева запилюються виключно маленькими бджілками, які водяться тільки і Мексиці. Пряність отримують із недозрілих плодів (стручків) дерева, піддаючи їх складній обробці. Примхливість пряності та тривалість обробки призвели до того, що навіть і сьогодні її важають досить дорогою. Використовують тільки у солодкі страви і тісто.

*(ваніль)*

5. Травяниста овочева рослина, листя якої споживають лише у сирому вигляді. У перекладі з італійської буквально означає «те, що засолено».

*(салат)*

**YI тур**

Вікторина «Найрозумніший»

З кожної команди по одному учаснику дають відповіді на поставлені запитання. Час – 1 хвилина. (Гра на швидкість)

Місце, де ростуть овочі*(огород)*

Буває і солодким, і гірким*(перець)*

Із нього роблять кетчуп, томатну пасту*(помідор)*

Овоч, плоди якого найбільші поміж овочами(*гарбуз)*

Білокачанна, брюссельська, савойська, кольрабі – це …(*капуста)*

Овоч, в якому багато вітаміну А(*морква)*

Із неї готують пюре(картопля)

Родич кавуна та дині(гарбуз)

Маленький, гіркий, цибулі брат- *(часник)*

Коли її чистять – плачуть*(цибуля)*

Продукт соняшника та гарбуза(насіння)

Хто був першим росіянином, який пізнав смак картоплі*.(Петро І)*

Який овоч потрібний для приготування дерунів(*картопля)*

Овочевий символ Хелуіна (гарбуз)

Овоч, який потрібний для закидання поганих акторів(помідор)

Роль буряка в народній косметиці (*рум’яна)*

Що важніше всіх овочів для вінегрету і борщу? (буряк)

С фруктами чи з овочами печуть шарлотку ( з фруктами)

Що трапляється з картоплею, яка довго лежить на сонці? (*вона зеленіє)*

Які овочі називають синенькі?(*баклажани)*

Назвіть засіб від вампірів?(*часник)*

В якому овочі багато крохмалю?(*картопля)*

Що без болі і печалі визиває сльози?(*цибуля)*

В що перетворилась карета Попелюшки?(*гарбуз)*

Який овоч складається з двох нот (*Фа – соль)*

Назвіть овоч – класичний ніс у сніговита(*морква)*

**YII тур**

Звучить музика, команди відпочивають, а ведучий працює із залом. Загадує загадки згідно теми.

1.Коса надворі,

А панна в коморі.

*( морква)*

2. Сидить бабуся

Не в одному кожусі,

Хто її роздягає,

Той сльози проливає.

*( цибуля)*

3. Хоч зубів багато маю,

Та нікого не кусаю.

Сама свиням та коровам

Я на зуби потрапляю.

( кукурудза)

4. Довгий, зелений, добрий солоний, добрий і сирий, хто він такий?

(огірок)

5.Без рук, без ніг,

А в'ється, як батіг.

(квасоля)

6.Хто хустиночку свою

Влітку покриває?

І по двадцять хустин

На голівці має?

*(капуста)*

7.На городі в нас грядки,

На грядках – рясні листки:

Там зростають малюки,

Зелененькі …

*(огірки)*

8.Кажуть, щоб хвороб не знати,

Треба всім мене вживати.

Може, ви мене й з’їсте,

Тільки сльози проллєте.

*(цибуля)*

9.На городі виріс дужий,

Круглий, жовтий і байдужий

До червоних помідорів,

До капусти і квасолі.

Хто цей гордий карапуз?

Здогадалися?...

*(гарбуз)*

**XIII тур**

Конкурс «Овочева історія»

Учасники розповідають цікаві факти з історії овочів.

**Цікаві факти про овочі**

10 місце: Ріпу колись сіяли з рота. Справа в тому, що у ріпи дуже дрібне насіння: у 1 кг їх більше мільйона, і вручну їх просто не розкидати. Однак і плювати - справа не проста, тому кращі "плювальниці" цінувалися і шанувалися в народі. У бурсі про прочуханку казали: "Це вам не ріпу сіяти!"

9 місце: відваром буряка в Росії користувалися як дезінфікуючим засобом, і, природно, їли і вареним і сирим. А потрапив він до нас з Візантії, про що говорить походження російської назви від грецького "сфекелі".

8 місце: Є багато видів капусти: червонокачанна, білокачанна, кольорова ... Кольорову капусту Марк Твен називав капустою, що закінчила коледж. Броколі американці називають "капустою з університетською освітою".

7 місце: Картопля з'явилася в Європі в середині 17-го століття як декоративна рослина. Розповідають, що якийсь адмірал привіз цю рослину до Англії і, коли його виростили, пригостив друзів його стеблами і листям, підсмаженими в маслі. Гості довго плювалися. У XVIII столітті в Росії при дворі це блюдо подавалося як десерт. Перед вживанням її варили і густо посипали цукром.

6 місце: Горошок був першим овочем, закритим в консервну банку. 5 місце: Огірок на початку XVIII століття в Англії був великою рідкістю, а лікарі змагалися у пошуках негативних його якостей. Одні вважали його просто отруйним, інші - "охолоджуючим" і викликає простуду.

4 місце: Помідор дійсно вважався отруйним. Наприклад, у книзі "Повне керівництво з садівництва", виданої в Данії в 1774 р., писалося: "Плоди ці украй шкідливі, оскільки зводять з розуму тих, хто їх поїдає". На Русі помідори довго називали "скаженими ягодами".

3 місце: Морква з 1991 р. в Європі вважається фруктом. У межах ЄЕС більше ніхто не сміє називати її овочем або коренеплодом. Португальцям це дозволяє продовжувати виготовлення і експорт морквяного варення, бо, за європейськими стандартами, варення робиться тільки з фруктів.

2 місце: Фахівці до цих пір не вирішили, овочем або фруктом є ананас. За часів Катерини II вельможі-гурмани широко використовували його в застіллях, хоча і незвичним для нас чином. Так, граф Олександр Строганов подавав це в оцті, а у графа Завадовського це шинкувати, як капусту, зберігали у діжках і варили з цього борщ.

1 місце: Одним з найцікавіших овочів є арктичний хрін. Його можна зустріти в далекій Гренландії. Він цвіте навіть тоді, коли настають сильні морози.

***Заключний етап: Лунає музика, журі підраховує бали та оголошує переможців.***