

**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 “Добрый 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 навички 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 черета 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 лікаря” . 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 не дарма  
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 такіі 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 полюбують «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.

### **IV тур**

Конкурс «Клуб знатоків»

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

1. Звідки прийшло до нас слово «апетит»?

(- апетит – німецьке слово, що походить від латинського «апетитус», прийшло до нас при Петрі I 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 пиво?

(- 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.)

### **V 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 вважають 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)*

### **VI 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 I*)  
Який овоч потрібний для приготування дерунів(*картопля*)  
Овочевий символ Хелуїна (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*)

### ІІІ 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 хусти  
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 проллете.  
(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.***