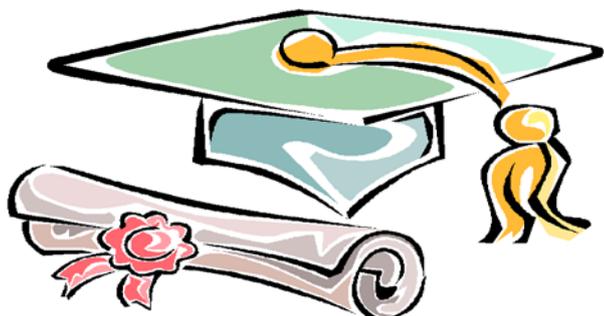


**Филиал государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы**

**Открытое внеклассное мероприятие:
«Под крышей дома твоего....»**



**Разработала: мастер п\о
Галиуллина
Елена Анатольевна**

Р.п. Чишмы, 2016 год

Цель: Повышение интереса к овладению профессией повара, кондитера, развитие творческих качеств студентов и вовлечение в самостоятельную творческую деятельность

Задачи:

1. Повысить интерес к изучаемым дисциплинам.
2. Выявить студентов, обладающих творческими способностями и повышенной мотивацией к обучению.
3. Расширить кругозор студентов.
Подведение итогов предметной недели и награждение победителей

Звучит песня Юрия Антонова "Под крышей дома твоего". Песня постепенно стихает, и вступают ведущие.

1-й ведущий: Здравствуйте, дорогие зрители!

2-й ведущий: Добрый день, уважаемые гости и участники конкурса!

1-й ведущий: Сегодня вашему вниманию будет представлен смотр кулинарного искусства.

Ведущий 1.

Мы все спешим за чудесами,
Но нет чудесней ничего,
Чем снова встретится здесь с вами
Под крышей дома своего...

Ведущий 2.

Дорогие друзья! Мы не случайно назвали нашу праздничную встречу именно такими словами! "Под крышей дома своего..."

Ведущий 1.

Дело в том, что по количеству проводимого здесь времени, да и по многим другим причинам, колледж смело может претендовать на звание родного дома для каждого из нас.

Ведущий 2.

Итак, в нашем доме...

Ведущий 1.

В нашем родном доме сегодня праздник!

Вместе.

Международный день повара!

Ведущий 2.

Примите поздравления рыжие и блондины.

Ведущий 1.

Брюнетки и сложноцветные.

Ведущий 2.

Вихрастые и причесанные.

Ведущий 1.

Послушные и, мягко говоря, не очень...

Ведущий 2.

Отличники и, мягко говоря, не очень...

Вместе.

Но зато выбравших эту профессию.

Ведущая.1

За пеленой житейских наслоений.
За суетой мелькающих минут,
За сменой всех наших настроений
Есть главное на свете -
Это труд.

2-й ведущий.

20 октября повара отмечают свой праздник, появился он совсем недавно с 2004 года.

В колледже обучается 2 группы поваров – кондитеров (2 и 3 курса), мы готовились к празднику и как хорошие хозяева подготовили сладкие призы, которые сегодня и разыграем.

Пожелаем им удачи, пусть победит сильнейший! А нашу конкурсную программу будет оценивать компетентное жюри (**ведущий представляет жюри**).

Приглашаем занять места

1-й ведущий.

Народная мудрость гласит, что любая профессия требует мастерства, а профессия повар- это особая профессия. Если любить поварское дело и стремиться к мастерству- то в результате честь и почет.

Еще Гиппократ сказал, что наша пища должна быть лечебным средством, а наше лечебное средство должно быть нашей пищей. Старая русская пословица гласит: «Добрый доктор стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А еще такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

2-й ведущий.

А сейчас посмотрите на экран “Из истории профессии”.

А что мы в действительности знаем о своей профессии?

(Методика проведения первого этапа предполагает подготовку и демонстрацию компьютерной презентации “Из истории профессии” с использованием мультимедийного проектора.

Компьютерную презентацию подготовили уч-ся группы 26 и 36 самостоятельно, что способствует совершенствованию уже имеющихся навыков работы с компьютером, со справочной литературой, развитию творческих способностей, осуществлению межпредметных связей (кулинария, литература, история, искусство).

Регламент выступления составляет 2-3 минуты.)

1-й Ведущая. После 6 слайда

Как Вы думаете: **“Какими качествами должен обладать повар?”**.

(Подразумевается ответы)

Давайте, посмотрим, какие требования предъявлялись к поварам в 18 веке.

Слайд № 7

2-й Ведущий. Повару необходимо знать все о составе пищи и ее калорийности, о физиологии

питания, санитарии и гигиене, о правилах составления меню, иметь глубокие знания по технологии приготовления пищи и эксплуатации оборудования. Трудная, но одновременно и увлекательная профессия повара приносит человеку большое моральное удовлетворение: она дает ему возможность ежедневно убеждаться в необходимости и важности своей работы.

1-й ведущий: Главная задача повара – готовить не только вкусную, но и здоровую пищу. Недаром говорят: «Хороший повар доктора стоит». Но чтобы овладеть всеми тонкостями искусства приготовления пищи, надо знать очень многое.

2-й ведущий: На нашей игре участвуют 2 команды, по 5 человек приглашаем наших участников на сцену (3. музыка)

1-й ведущий:

Разомнитесь для начала
Покажите острый ум
Заработайте три балла
С дружной поддержкой зала.

1-й ведущий: Как вы уже догадались, первый конкурс у нас – «РАЗМИНКА». За каждый правильный ответ – 3 балла. Но если участник не знает ответа на вопрос, у вас есть возможность положить в свою копилку 3 балла, ответив на вопрос вашего соперника.

по очереди ведущие читают вопросы

1. Почему для тепловой обработки овощи нарезают одинаковой формы?

(Чтобы одновременно дошли до готовности.)

2. Для чего необходимо обсушивать мясо после обмывания

(Чтобы оно не скользило по поверхности разделочного стола.)

3. Что такое фритюр?

(Раскаленное масло или жир для жарки.)

4. Что такое лезон?

(Смесь яиц с водой или молоком.)

5. Чем омлет отличается от яичницы?

(Омлет – смесь яиц и молока, а яичница – жареные яйца.)

б. Для чего просеивают муку для замеса теста?

(Чтобы просеять посторонние примеси и наполнить ее воздушными пузырьками.)

А, теперь, **второй этап** – “И споем, и расскажем”.

Второй этап – “И споем, и расскажем”.

Задание второго этапа состоит из выступления с поздравительной открыткой о своей профессии.

Участие принимают две группы 26 и 36.

(Подготовка ко второму этапу предусматривает работу учащихся с художественной и справочной литературой, работу с Интернетом, сборниками песен).

Ведущий.

Французы считают кулинарию творчеством, а искусных поваров – поэтами в своем деле.

Ведущий.

В нашем поварском коллективе, среди групп поваров, тоже есть свои творческие люди.

Мы приветствуем сегодня
Молодых своих друзей,
Тех, кто полон сил и знаний,
Свежих мыслей и идей.

Ведущая.

Поздравление от гр.26: ([Приложение 4](#))

Нас весёлыми умельцами зовут,
Званием таким гордимся мы.
Где нужна работа наша – тут как тут!
Смена мы рабочая страны.

Привет:

Времечко школьное всё бежит и летит,
И упирается в навыки труда.
Поварское общество всё творит и творит,
Дети мы с виду,
В душе мы – мастера.

Ведущая.

Поздравление от гр.36: ([Приложение 5](#))

По воле рока так случилось,
Нас в этот колледж занесло.
И в нашей жизни так сложилось,
Что всем нам крупно повезло.
И на судьбу не стоит дуться,
Заботы ваши нележки.
В любви сегодня признаются
Мастерам ученики.

Мы благодарим вас за уроки,
Достоинства и мужество души.
За все недели, дни, часы (2 раза).
Что вместе с вами шагаем мы.

Всегда вы нам безумно рады,
Всегда готовы дать совет.
За это вам одна награда,
Любовь детей на много лет.
Пусть будет дальше, все как было,
А может лучше на чуть-чуть.
Пусть даже так трудна дорога,
Но продолжайте этот путь.

Привет:

Благодарим вас за уроки,
Достоинства и мужество души.
За все недели, дни, часы (2 раза).
Что вместе с вами мы шагаем.

2-й ведущий: Мы подошли с вами к самой ответственной части нашего смотра кулинарного искусства. Это практический конкурс. Мы приглашаем наших участников.

Выходят участники в фартуках и колпаках, занимают места возле столиков.

1-й ведущий:

О, царство кухни!
Кто не восхвалял
Твой синий чад
Над жарящимся мясом,
Твой легкий пар
Над супом золотым?

2-й ведущий: Второй конкурс, мы его назвали «АНТОШКА», следуя известной песне (напеть «Антошка, Антошка, пойдем копать картошку...»). За 5 минут участники должны начистить или порезать картофель – в зависимости от вида блюда.

На столе у каждого участника лежит задание:

1. Борщ из св. капусты с картофелем (брусочки).
2. Суп картофельный с фрикадельками (кубик средний 1,5x1,5 см).
3. Картофель в молоке (кубик крупный 2x2 см).
4. Картофель фри (соломка).
5. Рагу из овощей (дольками или кубиками).
6. Салат из варёных овощей (кубик мелкий 0,5x0,5 см).

2-й ведущий: Пока наши участники выполняют задание, я проведу Игру со зрителями. Вспомните пословицы и поговорки о еде:

- Все полезно, что в рот полезло.
- На чужой каравай рот не разевай.
- Хлеб всему голова.

- Щи да каша – пища наша.
- Когда я ем, я глух и нем.
- Много снега – много хлеба и т.д.

1-й ведущий: Особое место в кухне русских занимали пироги. Само слово «пирог», вероятнее всего, произошло от слова «пир». Пироги были обязательным атрибутом праздничного стола. Скажите, что такое кулебяка (большой пирог продолговатой формы с большим количеством фарша), расстегай (пирожок, у которого сверху имеется специальное отверстие, чаще всего с начинкой из рыбы), шаньга (открытая выпечка с картофелем или творогом)?

2-й ведущий: Время вышло, пожалуйста, представьте свои работы на суд жюри вместе с заданиями.

Пока ребята участвуют в практическом конкурсе. Выступают другие участники

Вместе две группы.

(Сценка. Ребята в поварской форме читают стихи)

1. Хороший повар - как художник,
С палитрой фруктов, крема, роз
Творит роскошество пирожных,
Знаток рецептов, вкусов, доз.

2. Он музыкант - хороший повар!
Создать из гаммы вкусовой
Концерт - на это, право слово,
Способен повар лишь большой.

3. Хрустящей корочки ваятель,
Жонглер, артист, колдун, нюхач,
Магистр-естествоиспытатель,
Великий фокусник, трюкач...

4. В поэзии кудесник слова
Кратчайший знает к Музе путь.
И как поэт, хороший повар
Откроет нам, в чем соль и суть.

5. Как Кутюрье диктует моду,
Так повар, напустив туман,
Во вкусах делает погоду,
Ас кухни, истинный гурман.

6. А для голодного народа
В горячих белых облаках
Чревоугодию в угоду
Вершит обилье и размах.

Ведущий.

Искусство кулинарии – одно из самых древних. Настоящий повар – это талант, которым наделен не каждый человек. По сути, повар должен обладать особым кулинарным вкусом, подвижностью рук, ведь в течение дня он постоянно что-то чистит, режет, смешивает.

Следующий конкурс называется “Угадай-ка”.

На сцену приглашаются по одному участнику из команд. Им предлагается завязанными глазами попробовать и угадать, что это за продукт?

Продукты: сахар, яблоко, огурец, варенье, соль, творог, сметана, изюм, кефир.

Участникам дают сладкие призы.

Конкурс оценивается по точности ответа. За правильный ответ 1 балл. В конце конкурса призёр награждается, участники получают утешительные призы.

Ведущий.

Казалось бы, профессия повар знакома всем. 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 уже искусство, которому следует долго и упорно учиться.

Ведущий.

Ребята, многие из вас думают: “ Да, зачем учиться на повара? Открыл книгу, прочитал рецепт и давай, готовить”. Конечно, существуют книги о кулинарии, в которых описано, как надо варить, жарить, печь, указаны точная дозировка продуктов, десятки и сотни раз проверенные и продуманные рецепты. И все-таки в работе повара всегда есть место выдумке, фантазии, изобретательности.

Конкурс на изготовление лучшего бутерброда

Ведущий: Поварское дело – не ремесло, а искусство, ведь главная задача повара не только приготовление блюда, а в поиске «золотой середины», правильного сочетания продуктов, приправ и способов приготовления.

Ведущий.

А теперь, давайте посмотрим, на что ребята способны здесь, сейчас.

Наш конкурс называется **“Очумелые ручки”**.

Задание: приготовить бутерброды. Вот, Вам, корзина с набором продуктов. За 10 минут сотворите нам чудо! Время пошло.

(Из предложенного перечня продуктов командам предлагается создать оригинальный бутерброд. Жюри оценивает данный конкурс по нескольким критериям: оригинальность, вкусовые качества, быстрота приготовления.

Ведущий.Пока ребята творят, мы откроем нашу шкатулку с вопросами? За правильный ответ, призы гарантируем. конкурс . (игра с болельщиками) За каждый правильный ответ болельщики получают жетон, а в конце подведем итог, и кто больше всех наберет, получит сладкий приз.

Вопросы к викторине

Дерево-медонос? (Липа.)

Мини бублик? (Баранка)

Зеркальная рыба? (Карп)

Что подают в конце обеда? (Десерт)

Суп из капусты? (Щи)

“Одежда” варёного картофеля? (Мундир)

Бахчевое растение? (Арбуз)

Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный? (Кулич)

Сахар в кусках? (Рафинад)

Дневная трапеза? (Обед)

Южный сочный сладкий плод с косточкой, мохнатый на ощупь? (Персик)

Чистый вес продукта? (Нетто)

Искусство приготовления пищи? (Кулинария)

Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”? (Капуста)

Большое кондитерское изделие? (Торт)

Овощ, имеющий два названия. (Томат, помидор)

Пицца, спустившаяся с небес. (Манна)

И фрукты, и брюки. (Бананы)

Молочная яичница. (Омлет)

Овощ-букет. (Цветная капуста)

Какой овощ называют синеньким? (Баклажан)

Засахаренная фруктовая долька? (Цукат)

Частичка жидкости? (Капля)

Продукт из кобыльего молока? (Кумыс)

Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод)

Традиционный русский напиток? (Квас)

Самый ранний овощ, корнеплод? (Редис)

Сорт сухого печенья? (Крекер)

Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как “маленькие пирожки” с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? (Пельмени)

Какое растение добавляют в кофе? (Цикорий)

Какой овощ привезён был в Европу из Перу? (Картофель)

Красный жгучий овощ? (Перец)

Как называется набор столовой или чайной посуды? (Сервиз)

Жаровня для шашлыка? (Мангал)

Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (Йод)

Студень в торте? (Желе)

Напиток из варёных фруктов? (Компот)

Торт императора? (“Наполеон”)

Что называли на Руси – символом Солнца? (Блин).

Ведущая.

Давайте, посмотрим, что ребята приготовили, оценим и продегустируем.

Трудная, но одновременно и увлекательная профессия повара приносит человеку большое удовлетворение: она дает ему возможность ежедневно убеждаться в необходимости и важности своей работы.

Ведущий.

Следующий конкурс– “О профессии и в шутку, и всерьез”.(музыка 6)

Видеоклип о ребятах на практике. ([Презентация 3](#)) каждая группа представляет свой видеоролик.

Да, повар – профессия творческая. Настоящим поваром может стать только талантливый человек: немножко художник, немного музыкант, обладающий эстетическим вкусом, чувством цвета, гармонией.

А сейчас мы вам предлагаем немного отдохнуть и посмеяться, и приглашаем на сцену двух болельщиков. (сценка с участием болельщиков из жизни колледжа)

Спасибо, поблагодарим наших участников.

Ведущая.

Талант повара в том, и заключается, чтобы установить свои “тайные”; неведомые для окружающих отношения к продуктам. В таинственной стране, называемой Кулинарией, насчитываются сотни тысяч рецептов блюд, приготовление которых всегда считалось высоким искусством. Научиться чувствовать соотношение продуктов в блюде – значит постичь секреты кулинарии. И чем большего мастерства достигает повар, тем более глубокие знания требуются от него. Настоящий мастер всю жизнь постигает что-то новое для себя в приготовлении блюд, их оформлении перед подачей, освоении и разработке новых технологий приготовления...

Ведущий.

Выступление учащейся (на мотив песни “ Куда уходит лето?”А. Пугачёвой) (музыка8)

Куда уходит время,

Его нам не вернуть.

И впереди у каждого

Свой необычный путь.

Нам всем учиться дальше,

Вам дальше нас учить,

Друг друга дополняя,

Мы будем вместе жить.

Припев:

И зимой, и летом –
Каждый день из года в год
Учит нас чему-то педагог,
Чтобы в нашей жизни
Мы сумели и смогли
Трудности любые пережить.
Пусть проходит время,
Его не удержать.
А мы все также будем
Заданья выполнять.
Вдруг что-то не сумеем,
Помочь попросим Вас.
И с Вами ту задачу
Решим мы в тот же час.
Слово жюри.

2-й ведущий: Надеемся, что вы, уважаемые зрители, узнали что-то новое для себя, по другому посмотрели на профессию повар и, возможно, будете более уважительно относиться к процессу приготовления пищи и к людям, которые этим занимаются.

1-й ведущий: Слово предоставляется жюри, и мы начинаем самую ответственную часть нашего мероприятия – награждение участников. (музыка9)

Объявляются результаты, называется **победитель конкурса.**

После каждого конкурса жюри объявляет результаты. Во время выполнения заданий звучит музыка.

Ведущая.

Как важно, бывает, найти свое место,
И жить, размышляя о том,
Что нужен кому-то, что жить интересно,
Что есть и работа и дом.

Ведущая.

Счастлирое место - не точка на карте,
Не пункт назначения в судьбе,
А там, где вся жизнь пролетает в азарте,
Где рады, и ты ... и тебе ...!

Всем спасибо.

