

## Методична розробка позаурочного заходу за професійним спрямуванням

### Тема заходу: Брейн-ринг «Найкращий знавець кулінарії »

#### Мета заходу:

- поглибити знання з предмета:» Технологія приготування їжі з основами товарознавства»;
- вдосконалювати уміння творчо працювати в команді;
- виховувати інтерес та почуття поваги до обраної професії, розвивати в учнів інтерес до навчання;
- активізувати навчально-пізнавальну діяльність;
- розкрити потенціал кожного учня;
- формувати швидкість виконання розумових дій;
- забезпечити концентрацію уваги, цілеспрямованість, наполегливість;
- формувати в учнів навички самоорганізації;
- розвивати логічне мислення, творчі здібності.

#### Форма проведення заходу: брейн- ринг

Підготувала: викладач спецдисциплін Гнатів В. В.

**Ведучий 1:** Народна мудрість говорить, що будь-яка професія вимагає майстерності. А професія «Кухар»- це особлива професія. Якщо любити кухарську справу і прагнути до майстерності - то можна досягнути великих результатів. Старе прислів'я говорить: «Добрий кухар коштує лікаря». Дійсно, кухареві, як і лікарю, не можна бути байдужим. Адже від того, як нагодувати людину, залежить і її здоров'я, і настрій, і продуктивність праці.

**Ведучий 2:** Кухар — одна з найдавніших і вічно сучасна професія. Люди впродовж всього свого життя три рази на добу віддають себе у владу представників однієї з самих стародавніх професій на землі — кулінарної. Добрий кухар цінується у всі часи і у всіх народів. Кухар — це в першу чергу творець. Творець прекрасного, смачного, привабливого.

Кухар — це винахідник, який все життя перебуває в пошуку для того щоб творити. Кухар розрізняє всі відтінки смаку і запахів, володіє особливою рухливістю рук і пальців. На стіл страву кухар подає красиво, тому кожний кухар — трохи художник. Готова страва— завжди унікальний, неповторний натюрморт.

Тому і доречно назва нашого заходу « Найкращий знавець кулінарії» . У зв'язку з тим, сьогодні у нашому ліцеї проходить теоретичний тур між двома командами. « Вишеньки», «Яблука любові» , які є представниками 22 і 32 груп. І сьогодні ми з вами побачимо хто з них найкраще знає кулінарію .

### **Ведучий 1**

**Умови туру :** сьогодні у нас є дві команди по 6 учасників . Двом командам одночасно задаються питання, їм дається одна хвилина на роздуми. Першою відповідає та команда , котра швидше подасть сигнал. Якщо перша команда відповідає невірно, то другій команді дається можливість відповісти протягом 30 секунд.

Якщо не відповідає і друга команда то можливість дати відповідь надається залу . За кожну правильну відповідь ви отримуєте бонуси. А в кінці гри - заохочувальні призи. Визначати переможців брейн-рингу буде журі .

А воно в нас у такому складі:

Керівник гуртка брейн-рингу – Батранчук І.Л.

Викладач спецдисциплін ресторанного господарства – Богомолова Г.Й.

Філолог – Білінська В.М.

Журі оцінює учасників за їхній інтелектуальний рівень . Та команда, яка першою дала правильну відповідь отримує 2 бали . Але додатково кожній команді буде присуджено від 1 до 3 балів за представлення своєї команди . Сюди будуть включені : зовнішній вигляд , емблема , девіз команди.

Також журі буде оцінювати :

Конкурс – «Задай питання супернику».1команда – 4 питання .

За оригінальність питання – 1бал

За правильну відповідь – 2бали.

В перервах між грою художніми виступами зал розважатимуть учні 12 групи.

### **Ведучий 2**

#### **Вірш про кухаря**

Спеціальність є смачна

Серед всіх професій

Розбиратись у супах

Прянощах і спеціях.

Всі ми любимо рулети,

Сливи у компоті.

Як згадаємо котлети, -

Аж слина в роті.

Ходить пан цей у халаті,

Має глечики пузаті,

Всі рецепти знає,

Ковпак одягає,

До вподоби його страви  
Й запахи смачненькі,  
Нагодує всіх він справно  
Великих й маленьких.  
Хто ж нам їсти куховарить  
Пече, жарить, варить, парить?  
На гаряче дмуха.  
Хто це, любі гості?  
Ну звичайно ж КУХАР!

**Ведучий:** кухарі народ веселий і життєрадісний . Вони не тільки вчаться, працюють а й люблять пожартувати. Ось деякі жарти.

**Читач 1:**

Ідуть ввечері дівчина з хлопцем повз ресторан, дівчина озираючись говорить:

— Так приємно пахне.

Хлопець:

— Так мила тобі сподобалося, давай пройдемо ще раз.

**Читач 2:**

«Скажи мені, що їси, а я скажу тобі, хто ти», — вважав французький гастроном зламу XVIII–XIX століть Жан Антельм Брийя-Саварен, автор книжки «Фізіологія смаку». Тож що ми сьогодні їмо?

Я – магнію сульфат!

Я – калію нітрат

Я – кальцію глютамінат!

- Разом ми «Фруктовий сад».

**Читач 3:**

Снідай як король, обідай як принц, вечеряй як жебрак.

Начебто все так, але...

Снідаю як король – цього не хочу, того не буду.

Обідаю як принц – ну, не знаю, може і поїм...

Вечеряю як жебрак – їм все, що знайду!

**Читач 1**

:- Їж рулет з чорницею , зір буде на -100%!

-Краще їсти з грибами буде на -150%!

-Це як?

-Будеш бачити те чого нема!

**Читач 2:**

-Мила,чому ти нарізуєш хліб різного розміру?

-Ти ж сам вчора говорив про різноманітність в їжі!

**Читач 3:**

Добре,що апетит приходить під час їди , но погано,якщо він надто багато собі дозволяє.  
Якщо голод не дає заснути - швидко випити 2 стакани води і лягти спати. Мозок не відразу зрозуміє, що шлунок обдурили.

**Ведучий 1:** Ну, а щоб добре нам вчитись і працювати,потрібно неабияку енергію мати.

Тож протягом життя людина може випити і зїсти:

Води ,соків,молока-1000кг

Хліба-8000кг

М'яса-3000кг

Риби-5000кг

фруктів і ягід-6000кг

картоплі-10000кг

цукру-2000кг

солі-500кг

яєць-5000штук

А кухар і в 2 рази більше!

### **Звучить пісня «Із сиром пироги»**

Ішов козак по стежці помежи терени

І здивав дівчиноньку,що несла пироги.

Ой чули, чули, чули, ой чули, чули ви -

І здивав дівчиноньку, що несла пироги.

- Дівча моє хороше, чи знаєш мої сни,

Що я тебе кохаю, і з сиром пироги?

Ой чули, чули, чули, ой чули, чули ви -

Що він її кохає, і з сиром пироги.

Дівчина як зачула козацькі мрії-сни -

Відразу запросила на свіжі пироги.

Ой чули, чули, чули, ой чули, чули ви -  
Відразу запросила на свіжі пироги.

І любо як діждати щасливої пори -  
Дівча його цілує, а він їсть пироги!

Ой чули, чули, чули, ой чули, чули ви -  
Дівча його цілує, а він їсть пироги!

Та десь там із-за лісу взялися вороги -  
Козак із переляку сховався в бур'яни.

Ой чули, чули, чули, ой чули, чули ви -  
Козак із переляку сховався в бур'яни.

А то були мисливці, ніякі вороги -  
Взяли собі дівчину і з сиром пироги.

Ой чули, чули, чули, ой чули, чули ви -  
Взяли собі дівчину і з сиром пироги.

Козак гірко заплакав:  
- Ви, тяжкі вороги,  
Беріть собі дівчину, віддайте пироги!

Ой чули, чули, чули, ой чули, чули ви -  
"Беріть собі дівчину, віддайте пироги!".

Ой хлопці, пам'ятайте ви, друзі дорогі -  
Ніколи не міняйте любов на пироги!

Ой чули, чули, чули, ой чули, чули ви -  
Ніколи не міняйте любов на пироги!

### ***Ведучий 2:***

Ну а тепер деякі цікаві історії з життя кухарів .

В Осло є рибний ресторан «Кит» в якому ,якщо ви покажете документ, що називається Йона,ви отримаєте безкоштовне жарке із китятини, а якщо і ваше прізвище походить від цього імені ,ви обідаєте в них безкоштовно,в якості компенсації за муки біблійного Йони в утробі кита.

**Читач 1 :**

До меню одного з парижських ресторнів додається велика псевдонаукова стаття , згідно якої кури під час сну стоять на правій нозі. На цій підставі ліва куряча ножка у них дорожча .

**Читач 2:**

Свої причини розраховувати на увагу клієнтів є і в одного лондонського ресторану , девіз якого:„У нас ви ніколи не знайдете волосся у супі ! Досягається це просто :-і кухарі,іюфіціанти,та сам господар ресторану – лисі,як коліно.

**Читач 3:**

Для того, щоби прийняти в археологічну експедицію людину, археологи порадили їй вивчити деяку товсту книгу, кожна сторінка якої, за їхніми словами була пронизана любовю до людства. І це була звичайно ж куховарська книга – кулінарія. І не даремно одну з них американське видавництво рекламувало, як книгу необхідну будь-якій дівчині , що бажає одружитись. А ми рекомендуємо ознайомитись з книгою «кулінарією» не тільки дівчатам, а й усім людям ,що люблять смачно поїсти.

**Пісня «Борщ»**

Муз. і сл. Н.Багмут

Все, що росте на українському городі,  
З любов'ю щедро ми до столу подаєм.  
Та над усе в житті ми дякуєм природі,  
Коли смокуєм щойно звареним борщем.  
Він по обіді кличе кожного до хати,  
І по тарілці розливається душа.  
Нас і за вуха від борщу не відірвати,  
Коли він ллється наче пісня із ковша.

Приспів:

Ой, мій борщ, пахне часничком!  
Вся рідня за одним столом.  
До борщу чарочка хмільна  
Проситься сама, та й не одна!

Зі всього світу до нас в гості їдуть друзі,  
Ми хлібом-сіллю зустрічаємо їх всіх.

І за столом зібравшись у тісному крузі,  
Луною котиться довкола дружній сміх.  
Гостинність наша переповнює по вінця,  
Усі упевнені, що ми в раю живем.  
Та щоб пізнати справжню душу українця,  
Вам необхідно причаститися борщем.

Приспів: (2 рази)

Приспів: (3 рази)

До борщу чарочка хмільна  
Проситься сама, та й не одна!  
Проситься сама, та й не одна!

### **Питання №1**

1. Люди розкривають цей горіх за допомогою мачете чи ножа, а цей винахідливий рак з усіх сил б'є горіх об камінь, доки не зможе ним поласувати. Що це за горіх ?
2. Один із кращих сортів цих фруктів носить високий титул французької герцогині. Таку назву мають цукерки і газована вода. Що це за фрукт ?
3. Оноре де Бальзак писав: «Воно проникає в наш шлунок і організм, відразу оживає , думки приходять в рух». Про що писав письменник ?
4. Давня іспанська загадка : « із зеленої я стала чорною. Потім мене добре потовкли і зрештою я перетворилася на щире золото.»
5. Паперові трубочки з різними вирізами з допомогою яких закривають кісточки , які виступають із м'яса. Вони виконують також роль ручки, за яку тримають порцію, Розділюючи її на шматочки .
6. Красивим символом стала кава в Боснії. Сватам, що прийшли в хату, вислухавши їх мови про лисицю-дівицю і мисливця-молодця, нічого не відповідають, лише підносять по чашці кави. Свати випивають й не сказавши ні слова, вирушають, знаючи, що їм відповіли. Звідки свати знають, яку їм дали відповідь ?
7. Один японець старався пояснити іноземцю про свою професію, стукаючи ребром руки по Столу. Яка професія у японця?

### **Відповіді №1**

1. Кокос.
2. Дюшес,груша.
3. Кава.
4. Із оливко-маслини,щире золото-оливкова олія.
5. Папільотки.
6. Якщо каву подали солодку-пора готуватися до весілля, якщо-без цукру, то відмовили.
7. Кухар.



## **Питання №2**

1. У Мексиці цей фрукт знають за назвою мащатлі, на карибських островах – анана, а в Центральній і Південній Америці – нана, в Іспанії – пінья, а в Україні...? Як називають його в Україні?
2. Яку крупу виготовляють з ячменю?
3. Із цієї водорості японці роблять овочеву ікру, пюре, салати, консерви і навіть цукерки. Яка її назва?
4. У XVI сторіччі Кортес познайомив іспанський двір зі звичаєм ацтеків пити напій, до якого дехто із виробників домішував крохмаль, аби збільшити його масу. В Англії до цього напою додавали трохи цегляного порошку. Яка назва цього напою?
5. Ботаніки зараховують цей плід до фруктів, а його плід називають ягодою. Спершу цей плід вважали в Північній Європі отруйним. Його вирощували лише, як декоративну рослину. І не дивно, адже вона має токсичні стебла. Про що йде мова?
6. Які продукти служили у деяких державах грошми?
7. Хачапурі – сочний тягучий виріб з начинкою із сиру, м'яса та іншими. Із якої країни родом цей виріб?

## **Відповіді №2**

1. Ананас.
2. Перлова.
3. Ламінарія, морська капуста.
4. Гарячий шоколад.
5. Помідор.
6. Какао-боби, сіль.
7. Грузія.

### **Питання №3**

1. Вас запросили в гості до японської сім'ї і ви сіли за стіл. Як визначити, що рис, яким вас пригощають приготовлений «по японськи» чи на «західний манер»?
2. В Англії у XII ст. ця рослинна приправа була ціннішою за золото. Що це за приправа?
3. У якій країні хризантеми продають, як продовольчий товар?
4. Коли в XVII столітті цей напій вперше потрапив до Європи, деякі католицькі священники називали його варивом Сатани. Проте, коли папа Климент VIII спробував його, то швидко змінив свою думку про нього. Відтоді цей напій став прийнятним для католиків. Що це за напій?
5. Плід однолітньої рослини бобових, який росте і досягає в землі.
6. Домогосподарки з Гонолулу перуть восьминогів в пральних машинах, лише без порошку. Чому вони це роблять?
7. Кухарське упередження — як і будь-яке інше — не легко подолати. Хоча в Мексиці цей плід завоював добру славу, в Європі ботаніки занесли його до родини отруйних рослин. Деякі травники твердили, ніби овоч має здатність збуджувати сексуально. Існує думка, що саме тому французи називали цей плід «яблуко любові». Що це за овоч ?

### **Відповіді №3**

1. Рис по-японськи подають в спеціальних чашках і їдять палочками хасі, а рис на «Західний» манер подають в тарілках і їдять ложками.
2. Перець.
3. Японія.
4. Кава.
5. Арахіс.
6. Щоб відбити тверде м'ясо.
7. Помідор.

#### Питання №4

1. Греки і араби називали його «чудовим фруктовим деревом». У 327 році до нашої ери він був знайдений в Індії армією Александра Македонського.

За переказами, індійські мудреці відпочивали у його затінку і споживали його плоди. Тож він назвався «плодом мудрих мужів». Що це за плід?

2. Кажуть, король Франції I (1751-1825рр.) любив перевдягатись у вбрання простої людини і бродити вулицями Неаполя, де проживали незаможні люди. Він робив це для того, аби поласувати тим, що королева забороняла споживати йому в королівських палатах. Що полюбляв їсти король?

3. Суворов називав цю кашу богатирською. Яка рослина дає таку кашу?

4. Коли європейці вперше прибули на північно-східне узбережжя Північної Америки, місцеві жителі принесли їм на продаж червоні ягоди. Індіанці називали ці ягоди і-бімі, або «кислі ягоди», а перші поселенці дали їм назву крейнбері, що означає ягода журавля. Як називається ця ягода?

5. Як називається міцний м'ясний або рибний бульйон, гарно уварений, із сильним ароматом ?

6. Близько 3500 років тому ізраїльтяни нарікали в Сінайській пустині «Ми згадуємо рибу, що їли в Єгипті даремно, огірки й дині, і пір, і цибулю, і ...» За чим іще сумували вони? Цей продукт було знайдено серед коштовностей у гробниці фараона. Що це за продукт?

7. Всього 30 рослин складають 95% нашої їжі. По різному виробництві виділяють 4 основні рослини: пшениця, рис, картопля... Назвіть четверту рослину, яка займає в світі друге місце по виробництву.

#### Відповіді №4

1. Банан.
2. Піца.
3. Гречка.
4. Журавлина.
5. Фюме.
6. Часник.
7. Кукурудза.

Для журі  
Питання викладача

№	Команда 1				Команда 2			
п/п	1тур	2тур	3тур	4тур	1тур	2тур	3тур	4тур
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								

№ п/п	Команда 1	Команда 2
1		
2		
3		
4		

Назва команди	Питання викладача	Питання суперника	Представлення команди	
Команда 1				
Команда 2				