Разработка внеклассного мероприятия

 « День повара"

Слайд №1

20 октября- Международный День Повара.

Стихотворение Р.Рождественского «Земля еще и потому щедра...»

Обучающийся

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.
Я знаю, что древнее всяких библий
Крутые глыбы кулинарных книг…
Зазывный запах — терпкий и обильный –
На улице,
как музыка, возник…
Пыхтят в духовке
блюда — недотроги.
И флотский борщ
волнуется впотьмах.
И расцветает блин
на сковородке.
И смачно пузырится
бешбармак.
Зеленый перец
затевает с мясом
общение в серебряном дыму.
Наука сочетается с шаманством
И торжествует
вопреки всему!
Свершается!
Сейчас бы грянуть
маршам…
А повар — белоснежная гора —
Среди больших кастрюль
стоит, как маршал,
и говорит решительно:
«Пора!… »
Он все сказал вам.
Он не ждет награды,
Во взгляде —
вопрошающий озноб…
И странный отблеск
театральной рампы
Вдруг заполняет кухню до основ.
Пускай твердят про вечность
летописцы,
Пусть трагик воспевает
пыль эпох.
А я —
О прозе.
О еде.
О пище.
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.

 Преподаватеь: ***20 октября*** кулинары всего мира отмечают свой профессиональный праздник - Международный День Повара. Этот день, провозглашен в 2004 году по инициативе Всемирной Ассоциации Сообществ Шеф-поваров (WACS). И это не случайно, система общественного питания уже давно стала неотъемлемой частью жизни современных людей. Начиная с раннего детства в обед или ужин, завтрак или ланч мы пользуемся услугами столовой или кафе, закусочной или рестораном.

Этот праздник отмечается в 70 странах мира

На сегодня он становится более популярным и в России.

Повара масштабно отмечают свой профессиональный праздник, проводя различные выставки, гастрономические мероприятия, мастер-классы, конкурсы профмастерства, обмениваясь опытом, секретами, идеями.

Мы тоже не останемся сегодня в стороне и проведем конкурс «Властелин вкуса»

Участвовать в конкурсе мы выбрали обучающихся, у которых хорошие результаты в освоении профессии.

слайд№2

В конкурсе участвуют 2 команды.

***1. команда-***

***2. команда -***

Задание: Из предложенного набора продуктов приготовить

* 2 Бутерброда «Улыбка».
* 2 порции салата (название и рецептуру салата придумать самим)

Время на приготовление 30 мин.

Продукты, которые мы вам предложили, чаще всего используются для приготовления салатов и бутербродов(овощи сырые и вареные, фрукты, крабовые палочки, оливки, отварная грудка, кукуруза, сыр, колбаса).

Думаю, вашей фантазии будет, где разгуляться.

Критерии оценки:

-Внешний вид (оформление, соответствие названия и блюда, обосновать, почему так называется салат.)

-Вкус (Вкусовые качества, сочетание продуктов)

-Время приготовления

Пока конкурсантки готовят блюда расскажем вам о профессии « Повар».

Если есть конкурс, должно быть и жюри, представляем наше компетентное жюри:

Пока конкурсантки готовят блюда обучающиеся 4 группы расскажут вам о профессии « Повар».

Слайд№ 3 История профессии

1. *ведущий*

***Мы славим дело наше трудное,***

***То дело, что попробуй заменить.***

***Ведь главная задача повара –***

***Людей всех вкусно накормить.***

Слайд№ 4 **Притча о профессии повара
*«Почему ученик вернулся»***

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:
– Учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится.
– 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.

Слайд № 5**Профессия повар** развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это *древнейшая профессия*.

Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара. О первых *профессионалах*, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей. Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких специалистов.…

Слайд№ 6 История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Взять древних эллинов. В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходится простой в приготовлении пищей. А совсем рядом, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошечная маслинка запекалась внутри голубя, голубь - в козленке, козленок – в овце, овца - в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка.

Слайд№ 7 От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что *пища — основа жизни, здоровья и благополучия.* Еще в Древней Греции возник культ Акслепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье(гигиена), а верной помощницей их была кухарка Кулина. Молва присвоила Кулине имя десятой музы, которых до неё было девять. У римлян десятая муза так и называлась **Кулинария.** Она стала покровительницей поварского дела, получившего название «кулинария» (от лат. culina — кухня).

 Слайд № 8 **Повар в России**

 Долгое время приготовление пищи было делом сугубо *семейным*. Ведала им, как правило, наиболее старшая по возрасту женщина в княжеской семье. *Профессиональные* *повара* впервые появились при дворах, а затем уже — в монастырских трапезных.

Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность только в XI в., хотя упоминание о поварах-профессионалах встречается в летописях уже в Х в. В Лаврентьевской летописи (1074 г.) говорится о том, что в Киево-Печерском монастыре была целая поварня с большим штатом монахов-поваров. У князя Глеба был «старейшина поваром» по имени **Торчин**, первый из известных нам русских поваров.

   Русские повара свято хранили традиции народной кухни, которая служила основой их профессионального мастерства, о чем свидетельствуют древнейшие письменные памятники — «Домострой» (XVI в.), «Роспись к царским кушаньям» (1611—1613 гг.), столовые книги Патриарха Филарета и боярина Бориса Ивановича Морозова, расходные монастырские книги и др. В них часто упоминаются народные кушанья — щи, уха, каши, пироги, блины, кулебяки, расстегаи, кисели, квасы, медки и другие

Слайд № 9

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. «trakt» — путь, поток) — гостиницы с обеденным залом и кухней.

В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «restauration» — восстановление).

В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г.

Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

Слайд № 10 **Хронология появления некоторых блюд**

Примерно **10 тыс. лет до н. э.** В рационе человека появились **пиво и хлеб.** Пиво в бутылки разлили в 1568 году.
Примерно **6 тыс. лет до. н. э**. Появление **творога и сыра.**
Примерно **3 тыс. лет до н. э.** Люди научились варить **суп.**
**В 1500 году до н. э.** Начато употребление **шоколада**. Плитка шоколада появилась лишь в 1849 году, а молочный шоколад - в 1875.
Примерно в **1000 г до н. э**. Впервые **засолены огурцы**.
Примерно в **500 г до н. э**. Приготовлена первая **колбаса**.
В **490 г до. н. э**. Сварены первые **макароны**. Первый кулинарный рецепт макарон с сыром записан в 1367 году. В 1819 году изобретены спагетти.
В **4 веке до. н. э**. Записан первый дошедший до нас **рецепт салата** (салат из белых бобов).
**2 век н. э**. Впервые приготовлены **суши** (японское блюдо из риса и морепродуктов).
**7 век** . Создан рецепт знаменитой корейской квашеной **капусты ким-чи**

**15 век**. Впервые изготовлены **блины**.
**1487 год**. Изобретены "**хот-доги**"hot dogs - булочки с сосиской, ставшие национальным блюдом американцев.

**1610 год**. Впервые выпечены **бублики**.
**1621 год**. Впервые создана технология производства "**воздушной кукурузы**" (попкорна).
**1680-е годы**. Появился жареный **картофель по-французски**.
**17 век**. В мировое меню вошел **кетчуп**

**1739 год. Крекеры**.
**1756 год**. Изобретен соус **майонез**.
**1798 год**. Появился **лимонад** (то есть газированный безалкогольный напиток).

 **1845 год**. Впервые изготовлено **желе**.

**1871 год**. Записан рецепт говядины по-строгановски (**бефстроганов**).
**1924 год. Замороженные продукты.** Появление индустрии полуфабрикатов

Слайд № 11 **Каким же должен быть современный повар?**

* ***Повар- это человек, профессией которого является приготовление пищи.***
* ***Старая русская пословица гласит: «Хороший повар 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 это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.*
* ***Эта профессия для тех, кто любит готовить и экспериментировать с ингредиентами****.*

Слайд № 12 ***Повар должен обладать следующими качествами:***

* ***Фантазия и изобретательность***
* ***Смелость***
* ***Хорошая память***
* ***Вкусовое восприятие***
* ***Физическая выносливость***

Слайд № 13 **Удовлетворить самую изысканную гастрономическую фантазию, доставить вкусовое наслаждение - дано только повару.** Но работа повара очень специфична и далеко не каждому дано покорить эту профессию. Но тот, кто ее освоил, проявив целеустремленность, терпеливость, выносливость, становятся хорошим специалистом, которые всегда востребованы.

Так шеф- повара известных ресторанов порой зарабатывают не меньше банкира или эстрадной звезды.

Слайд № 14 ***Профессия повара одна из древнейших в мире, одна из самых востребованных сейчас и одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда!***

Слайд № 15 С праздником, вас, дорогие повара!