МКОУ Повалихинская начальная школа

**Сценарий внеклассного мероприятия**

**по окружающему миру**

**«Вкусная профессия» (профессия повар).**

*(В рамках проведения мероприятий в начальной школе по профориентации*:

Составила и провела:

учитель начальных классов

Пожилова Л.Г.

**Тема мероприятия:** **«Вкусная профессия» (профессия повар).**

**Цель мероприятия:**

Расширять и углублять знания и представления детей о профессии «Повар».

**Задачи:**

1. Знакомить обучающихся с профессией повар, с тем, какую работу выполняют повара, какими качествами обладают, где могут работать, как выглядит одежда повара.

2.Познакомить детей с историей происхождения профессии «Повар».

3.Расширять знания детей о данной профессии.

4.Поддерживать активность, самостоятельность познавательной деятельности.

5.Развивать и совершенствовать связную речь, умение строить ответ полным предложением.

6.Расширять и активизировать словарный запас детей по данной лексической теме.

7.Формировать мотивацию и интерес к трудовой деятельности.

8.Формировать уважительное отношение к людям труда;\.

**Методы и приемы:**

• методы словесной передачи информации и слухового восприятия

(приемы: информационный рассказ, беседа);

• методы наглядной  передачи информации и зрительное восприятие

(приемы: показ компьютерной презентации);

• методика концентрации внимания (приемы: игры, конкурсы);

• методы контроля (прием: самопроверка).

**Формы организации на занятии:** групповая, индивидуальная.

**Учебно-методическое обеспечение:**

1. Дидактический материал: карточки, презентация.

2. Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

**Ход мероприятия**

**I. Организационный момент**

- Доброе утро

Солнцу и птицам

Доброе утро,

Приветливым лицам!

И каждый становится добрым, доверчивым!

Доброе утро длится до вечера.

- Улыбнитесь друг другу. Присядьте.

**II. Психологический настрой**

На уроке наши глаза внимательно   
Смотрят и все … *(видят).*   
Уши внимательно … *(слушают)*   
И отлично всё … *(слышат).*   
Голова хорошо … *(думает).*

**III. Подготовительный этап**

**1. Актуализация опорных знаний**

- Давайте вспомним, что такое профессия? (**Профессия** - род трудовой деятельности человека, владеющего комплексом теоретических знаний и навыков, приобретённых в ходе специальной подготовки.)

- Какие профессии вы знаете? **(слайд 2)**

**2. Игра «Отгадай специальность врача**

- Ребята, для того, чтобы вы хорошо учились, вы должны быть здоровы. Когда человек заболеет, к кому он обратится за помощью? (К врачу). Сейчас поиграем в игру, в которой нужно отгадать специальность врача.

1) Детский врач-специалист по вопросам охраны здоровья, диагностики, профилактики и лечения детских болезней. (**П**едиатр**) (Слайд 3)**

2) Врач, занимающийся лечением нарушений осанки, походки, изменений формы стопы, последствий различных травм. (**О**ртопед) **) (Слайд 4)**

3) Доктор по вопросам оказания экстренной медицинской помощи и несчастных случаях на месте происшествия. (**В**рач скорой помощи) **) (Слайд 5)**

4) Врач, основным направлением работы которого является лечение различных аллергических заболеваний. (**А**ллерголог) **) (Слайд 6)**

5) Врач, получивший подготовку по вопросам применения рентгеновского излучения для диагностики болезней человека. (**Р**ентгенолог) **) (Слайд 7)**

**3. Определение темы внеклассного мероприятия**

- Угадайте название нашего мероприятия. Для этого из начальных букв отгадок составьте слово.

**П**едиатр  
**О**ртопед  
**В**рач скорой помощи  
**А**ллерголог  
**Р**ентгенолог

- Какое слово у вас получилось? **(Повар)**

**4. Целевая установка**

- Человек, который работает поваром, должен обладать определёнными профессиональными и человеческими качествами.

- Что бы вы хотели узнать о профессии ПОВАР?

**IV. Сообщение темы и задач занятия.**

**Учитель:**

- Тема нашего мероприятия « Вкусная профессия», или профессия повар. Как вы думаете, почему эту профессию называют « вкусной»?

- Сегодня мы познакомимся с профессией «повар», узнаем, какую работу они выполняют, какими качествами обладают, где могут работать, как выглядит одежда повара. В командах будем выполнять различные задания по теме.

**V. Работа по теме.**

**Учитель:** Кто такой повар? (ответ детей). Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. **(Слайд 8).**  А как вы думаете, это просто – готовить? Вы скажете: «Конечно, ведь мои мама и бабушка готовят каждый день. И у них всё получается очень вкусно!».На самом деле, готовить - это не простое занятие! 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 очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся.

**2. Из истории (слайд 9)**

Первые повара появились, как только человек научился не только добывать пищу, но и готовить её. А это произошло не сразу, так как поначалу единственным источником еды было собирательство и охота. А употребляли древние люди еду в сыром виде. Первобытный охотник, случайно обжаривший кусок своей добычи на костре, понял, что жарить мясо на костре гораздо вкуснее, чем есть его сырым. Пещерные люди, вкусив приготовленное таким образом мясо, стали постоянно жарить его на костре. И довольно скоро, методом «проб и ошибок», выяснили, что у кого-то мамонт получается сочным и вкусным, а у некоторых вообще несъедобным. Конечно, приготовление пищи стали доверять тому, у кого выходило вкусней. Таким или, примерно, таким образом, зародилась профессия повар.

**3. Выступления детей**

На противне котлеты купаются в жирке,

 Рассольник ароматный кипит в большом бачке,

 На сковородке в масле зажарился лучок,

 Наш повар, тётя Галя, кладёт его в бачок,

 Шумит овощерезка - готовится салат.

 Наш повар очень любит готовить для ребят.

 Всегда в халате белом, крахмальном колпаке,

 Готовит детям кашу на свежем молоке.

*В.И. Мирясова*

А повар - белоснежная гора -  
Среди больших кастрюль  
Стоит, как маршал,  
И говорит решительно: «Пора!…»

Его я вижу у плиты великой, -  
Распаренного, с черпаком в руке.  
С загадочною, доброю улыбкой.  
И непременно - в белом колпаке.

*Р. Рождественский*

Повар у плиты творит,

Как на крыльях он парит.

Все бурлит вокруг него,

Кухня – кузница его.

Каждое его творенье -

Просто сказка, объеденье,

Мысли, творчества полет.

Тот, кто пробовал, поймет.

*(автор неизвестен*

Повар детского сада

В небе звёздочка искрится,

Спит клубком усатый кот,

Только повару не спится –

Повар затемно встаёт.

Каша булькает легонько,

И яичница шипит,

И под вкусный шум и гомон

В спальни входит аппетит.

Мы в столовой дружно сядем,

Как огромная семья.

Буду поваром в столовой –

Так сама решила я!

*(автор неизвестен)*

**VI. Творчески-практическая деятельность.**

**Игра « Какой суп?». (слайд 10)**

Обучающимся необходимо сказать, как называется:

**Суп**

из картофеля (картофельный)

из фасоли (фасолевый)

из вермишели (вермишелевый)

из молока (молочный)

из риса ( рисовый)

из гречки (гречневый)

из рыбы (рыбный)

из гороха (гороховый)

*Ответы даёт каждая команда по очереди. Выигрывает команда, которая правильнее назовёт все блюда повара.*

**2. Пословицы и поговорки**

- Объясните, что обозначают эти пословицы **(Слайд 11)**

*Ответы даёт каждая команда по очереди. Выигрывает команда, которая точнее объяснит значение пословиц.*

* Добрый (хороший) повар стоит доктора.
* Повар с голода не умирает.
* Не все те повара, у кого ножи долгие.
* Плохой повар любое кушанье испортит.
* Повару — первый кусок.
* Хороший повар и в бою кашу сварит.

-Но где бы ни работал повар, везде есть специальное помещение, комната, где повара готовят еду. Что это за комната?( Кухня)

Здесь у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке. **(Слайд 12)**

**-**Сейчас послушайте загадки и отгадайте, что необходимо повару для работы?

В ней супы и кашу варят,

В ней картошку жарят.

Из неё едят и пьют, её моют, берегут… **(посуда)**

**.**

Ей набили мясом рот,

И она его жуёт,

Жуёт, жуёт и не глотает —

В тарелку отправляет.  ***(мясорубка)***

 Ребята, а что мясорубка отправляет в тарелку, когда «прожует» мясо. Как это называется? ***(фарш****)*

Живу на кухне я всегда,

На мне стоит сковорода,

Кастрюля, ковшик, чайник -

Над ними я начальник!

Со мною вся семья сыта,

Ну, догадались? Я ***(плита)*.**

У меня большой живот.

В нём сосиски, сыр, компот.

Есть захочешь – не робей,

Открывай живот скорей! ***(холодильник)***

И оладьи, и омлет,

И картошку на обед.

И блины – вот это да!

Жарит всё **…(*сковорода*)**

Среди ложек я полковник.

И зовут меня……**. (половник)**

На плите стоит чистюля, суп сварить - нужна**…(кастрюля)**

Жёсткая, дырявая, колючая, корявая.

Что ей на спину положат-

Всё она тотчас изгложет**…..(тёрка)**

**Учитель:** Работа поваром требует чистоты во всем. Нельзя приступать к приготовлению пищи в грязной одежде и немытыми руками. Поэтому у повара. У повара должна быть специальная форма. Униформа повара  – это особый вид спецодежды, поскольку, в отличие от других типов униформы она надевается поверх обычной легкой одежды. Её главное предназначение в обеспечении чистоты и гигиены. Форма выполняет защитные функции. К ней относятся:

***- Поварские брюки, куртка, колпак, фартук, специальные перчатки. Обувь должна быть с закрытым мыском; каблук высотой не более 2 см* (Слайд 13).** ***.***

**Выступление повара школьной столовой**

-У повара специальная одежда. *(Надевает на глазах детей, сопровождая свои действия объяснениями.)*

Это куртка. Она всегда должна быть чистой. На куртке повара нет карманов**.** В карманах хранят разные мелочи; а повару это категорически воспрещено: пуговицы, расчески, карандаши и пр. нечаянно могут попасть, например, в суп.

Это колпак. Им покрывают голову во время приготовления пищи. Волосы должны быть обязательно убраны, чтобы волосы и другие предметы не попали в суп или кашу. Будет очень неприятно, если в кушанье обнаружатся волосы.

Повар перед тем, как приступить к работе, обязательно моет с мылом руки, тщательно споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи он следит за чистотой рук - для этого на кухне есть кран с холодной и горячей водой, мыло, полотенце.

**Физминутка**

Хочешь стать ты гитаристом, делай так…

Хочешь стать ты пианистом, делай так…

Хочешь стать ты маляром, делай так…

Если хочешь стать спортсменом, делай так…

Если хочешь быть шофёром, делай так…

Если хочешь быть певцом, делай так…

Хочешь стать ты лесорубом, делай так…

Хочешь поваром ты стать, делай так…

**Учитель:** - Ребята, как вы думаете, какие качества нужны, чтобы работать поваром?

**Игра «Каким должен быть повар».** *Команды получают задание выбрать из предложенных качеств те, которые нужны повару. Выигрывает команда, которая правильнее справится с заданием и объяснит свой выбор.*

**Учитель:**

- Ребята, вы молодцы. У повара, действительно, должна **быть хорошая память**, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры (т.е. овощи, каши) к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть **опрятным, аккуратным, ответственным, выносливым, ловким.**

Повар должен быть очень **внимательным**,обладать тонкими вкусовыми ощущениями, развитым обонянием

У повара должна быть **хорошо развита фантазия**, ведь повар не только готовит блюда, но и украшает их перед подачей на стол. А многие повара придумывают свои блюда, и дают им название. Выпускается много кулинарных книг, в них печатаются различные рецепты приготовления блюд. **(Слайды 14-19)**

Но один повар, к сожалению, оказался очень невнимательным, забывчивым. Он добавил в свои блюда лишние ингредиенты.

И**гра « Исправь ошибки повара».** *Ребята из каждой команды по очереди внимательно смотрят на экран и определяют, какой предмет будет лишним и почему. Также обучающимся необходимо подумать, что можно приготовить из оставшихся продуктов***. (Слайды 20-22)**

**Игра «Вкусная картошка».**

**-** Да, у повара много работы. Он умеет готовить много разных и вкусных блюд. Я предлагаю вам сыграть в игру «Вкусная картошка». Давайте все вместе встанем в круг. По кругу мы будем передавать картофель и называть то блюдо, которое можно из него приготовить. Как вы думаете, что можно приготовить из картофеля? (Дети по очереди отвечают, передавая картофель друг другу. Игру проводит повар школьной столовой. Она тоже называет блюда, которые можно приготовить из картофеля.)

* *Картофель отварной*
* *Картофель печеный.*
* *Запеканки из картофеля*
* *Картофельные оладьи.*
* *Картофельное пюре.*
* *Картофельные котлеты.*
* *Тушеный картофель.*
* *Рагу из картофеля.*
* *Жареный картофель.*
* *Фаршированный картофель.*
* *Тушеная картошка с опятами.*
* *Картофель с треской и луком*
* *Картофель с цветной капустой под соусом.*
* *Картофельное пюре с капустой.*
* *Картошка с грибами в фольг*е

- Молодцы! Много вкусных блюд знаете из картофеля.

**Работа с карточками**

- Ребята, перед вами лежат карточки. На каждой карточке написано слово. Из этих слов нужно составить предложение.

*(Дети складывают предложение)*

***Поварское дело – не ремесло, а искусство.***

- Как вы понимаете это высказывание

- А знаете ли вы, где можно получить профессию  повара?

Профессию повара можно приобрести в ОГБПОУ "**Чухломский** **лесопромышленный** **техникум**. **имени** **Ф**.**В**.**Чижова** Костромской области". **( Слайд 23)**

**-** А как вы думаете, где может работать повар?

-Повара трудятся в **детских садах, школах, столовых, ресторанах, кафе, воинских частях**. **(Слайд 24)**

-**Повар-кондитер** –умеет искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные и т.д. Повар-кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы и джемы, проверяет вес готового изделия. Для того, чтобы десерт был красивым, повар должен обладать не только ярким воображением, но и хорошим глазомером. **(СЛАЙД 25)**

**Суши-шеф** — это один из вариантов названия должности шеф-повара, специализирующегося на приготовлении блюд национальной японской кухни **(Слайд 26)**

**Пекарь** – специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п**.( Слайд 27)**

**Пиццмейкер-** это специалист по приготовлению пиццы. **(Слайд 28)**

**Кок -** это повар на судне. В обязанности кока входит приготовление пищи, заготовка съестных припасов и воды. Кок может справляться со своей работай как ив одиночестве, так и с помощью помощников матросов**. (Слайд 29)**

**VII.  Заключительная часть**

**Учитель:**

-Ну что ж, все ребята молодцы! Сегодня мы с вами познакомились с профессией повара, узнали, что приготовление пищи – это целое искусство

-Повара всегда были и остаются настоящими творцами, причем творцами, несущими серьезную ответственность за то, что они делают. От поваров, служивших при дворе того или иного князя, например, зависело настроение их господина. Повара могли создавать репутации знатных домов и даже целых государств. Сегодня повар не в меньшей степени может влиять на действительность. Будучи тонким знатоком своего дела, повар может изменить настроение гостей, прославить то или иное имя, создать тот или иной ресторанный бренд.

- Ребята, вот и подошло к концу наше интересное мероприятие. Я думаю, когда вы вырастете, то выберите ту профессию, которая вам понравится, и будете любить ее. Она вас будет радовать, но помните, любая из них нужна и важна, где бы вы ни работали и что бы вы не делали, вы будете приносить радость и пользу людям.

Спасибо нашим поварам за то, что вкусно варят нам! **(Слайд 30)**

**VIII. Рефлексия**

* - О какой профессии мы с вами говорили на классном часе?
* Какую работу выполняет человек данной профессии?
* Повар – трудная профессия или нет?
* Какое задание было для вас самым трудным?
* Какое самым интересным?

Теперь давайте посчитаем, какая команда набрала больше фишек.

*Подсчитываются фишки, подводятся итоги. Команды получают похвальные грамоты за I и II место. Учащиеся, наиболее активно работавшие на занятии, также получают похвальные грамоты.*

**Учитель:** Наше занятие окончено. Все сегодня были молодцы! Всем спасибо за хорошую и дружную работу!