

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 2
«Образовательный центр» с. Большая Глушица
муниципального района Большеглушицкий Самарской области

**План-конспект классного часа в рамках внеурочной деятельности
по профессиональной ориентации
учащихся 4 класса
«Турнир кулинаров»**

Автор:
Беленёва Наталья Ивановна,
учитель начальных классов
высшей категории

с. Большая Глушица,
2014

Тема Занятия: классный час «Турнир кулинаров»				
Форма Занятия: турнир				
Цель Занятия: выявление и углубление представлений учащихся о профессиональной деятельности повара				
Задачи Занятия:				
<i>образовательная:</i> углубить знания учащихся о профессии повара, обогатить речь детей профессиональной лексикой.		<i>развивающая:</i> развивать любознательность и интерес к профессии повара, творческие способности учащихся.		<i>воспитательная:</i> воспитывать уважительное отношение к людям труда, трудолюбие, чувство признательности к поварам, отметить важность правильного питания для сохранения здоровья.
Оборудование и материалы: овощи, фрукты, кухонная утварь, посуда; мультимедийный проектор, презентация, медали, картинки овощей. Участники 1 команды в поварских колпачках, 2-й команды - в фартучках.				
Предварительная работа с обучающимися: на уроке музыки выучили песню с движениями «Если хочешь тебе, то делай так!» и «Песенку поварят» (слова и музыка В. В. Холкина)				
Общая продолжительность Занятия: 40 мин.				
Ход Занятия				
Этап Занятия	Время в мин.	Содержание этапов Занятия		
		Деятельность педагога	Деятельность обучающихся	Средства обучения
I. Вступительная часть Задача: активизировать внимание учеников, обеспечить достаточно серьезное и уважительное отношение к теме разговора, определить место и значение обсуждаемого вопроса в жизни человека, производстве, развитии общества и науки.	4 мин.	<i>Приветствует учащихся, проверяет готовность к занятию, создаёт эмоциональный настрой на занятие.</i> – Ребята, в нашей школе проходит неделя по профориентации. Каждый взрослый человек имеет профессию. Что такое «профессия»?	<i>Приветствуют учителя. Настраиваются на работу.</i> О.: профессия – основное занятие человека, его трудовая деятельность.	<i>Приложение «Перезентация», Слайд 1</i> <

Постановка учебных задач	1 мин.	– Кто такой кулинар? Кондитер? – А у нас сегодня в классе Интересная игра: Все девчонки – поварихи, А мальчишки – повара. <i>Организует постановку задач классного часа обучающимися.</i> – Какие задачи классного часа мы сегодня поставим?	– Кулинар – повар, который готовит и первые, и вторые, и третьи блюда. – Кондитер – тот, кто печёт пирожки, пирожные и другие сладости <i>Высказывают предположения. Ставят учебные задачи.</i> – Узнать о профессии повара. – Убедиться, что она трудна, что нужно уважительно относиться к людям труда.	
II. Основная часть Задача: углубить знания учащихся о профессии повара. 1. Представление команд и жюри	25 мин.	– В нашем турнире участвуют 2 команды юных кулинаров. А судить их выступление будет жюри из родителей под руководством школьного повара Натальи Абрамовны. <u>1 задание:</u> придумать название и девиз команды. Предоставляется слово 1-й команде.	<u>1. Команда «Весёлые поварята»:</u> – Мы – весёлые ребята, Мы – ребята - поварята, Приготовим на обед Суп, котлеты, винегрет. Мы весельем их приправим, Смех и шутки к ним добавим. «Наш девиз четыре слова: Быть поварёнком – это клёво!» <u>Дети поют:</u> «Если хочется тебе, то делай так!» 1. Хочешь стать ты гитаристом, делай так... Хочешь стать ты пианистом, делай так... Если нравится тебе, то и другим ты покажи,	

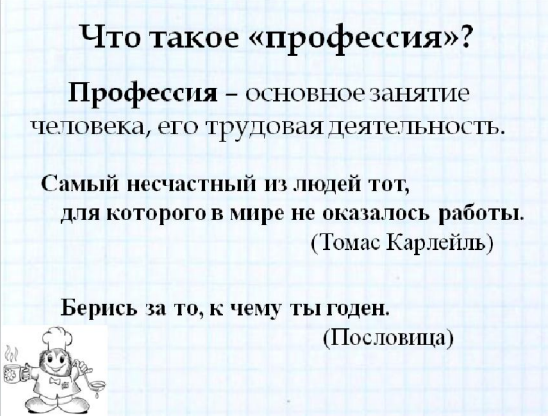
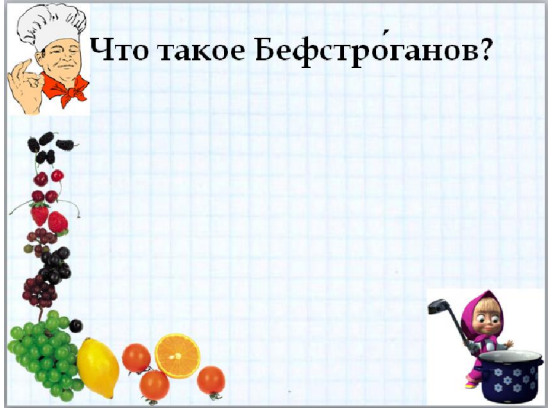
2. Конкурсы. Задача: углубить знания учащихся о профессии повара.		<u>1. Конкурс – эстафета</u> <u>«Варим Борщ»</u> – Ах, каких мне выбрать овощей Для салата, винегрета и для щей? Как мне только разобраться и понять, Что же для БОРЩА мне выбирать? <i>Проводит инструкторж.</i>	Если нравится тебе, то делай так... 2. Хочешь стать ты маляром, то делай так... Хочешь поваром ты быть, то делай так... Если нравится тебе, то и других ты научи, Если нравится тебе, то делай так... <u>2. Команда «Маленькие шефы»:</u> – Мы откроем вам секрет: Любим мы варить обед. Сварим щи с капустой, Будет очень вкусно! «А девиз у нас таков: Сварим так, что будь здоров!» Песенка поварят (<i>слова и музыка В. В. Холкина</i>) – Мы обеда вам готовим, Жарим, варим, кипятим. Что угодно приготовим, Если только захотим! <i>Припев:</i> Так, так и вот так (<i>3 раза</i>) Если только захотим. Сварим суп, котлет нажарим - Сковород не закоптим. И душистый чай заварим, Если только захотим. <i>На столах лежат разные овощи. Первый участник берёт нужный ингредиент для борща, бежит обратно и</i>	<i>Овоци</i>
--	--	--	--	---------------------

Задача: Обогатить речь детей профессио- нальной лексикой		<u>2. Конкурс «Загадочный мешочек»</u> Проводит инструктаж. – По одному человеку от каждой команды наощупь (с завязанными глазами) нужно отгадать содержимое мешка. (В мешке продукты и предметы посуды, необходимые на кухне, например: прихватка, ложка, ситечко, блюдец, пачка чая, солонка, чеснок и т.д.,) – Победителем будет та команда, которая правильно назовет большее количество предметов и их назначение. <u>3. Конкурс «Реклама»</u> – Вы все знаете, что бывают полезные продукты и продукты, употребление которых наносит вред организму. Вот почему мы и решили дать нашим командам задание прорекламировать какой-нибудь полезный для здоровья продукт.	кладёт в кастрюлю, остальные участники по очереди продолжают «наполнять» кастрюлю. Победитель: команда, которая первой соберёт правильно все ингредиенты для борща Дети по очереди участвуют в этом конкурсе Команда выполняет рисунок рекламируемого продукта. Выступает делегат от команды или вся команда. Команда «Маленькие шефы»: – Кушай ты всегда фундук, Будешь смел, как бурундук. Витаминов в нём сполна, Наберёшься сил, ума. Команда «Весёлые повара»: – Хочешь быть ты сильным, ловким, То грызи всегда морковку. В ней полезный витамин – Это БЕТА –	Мешочек с пред-метами
--	--	---	--	------------------------------

		КАРОТИН! <i>Дети по очереди участвуют в этом конкурсе</i> 4. Конкурс «Ловкий кулинар» – Необходимо перенести в ложке муку с одного стола на другой. Победитель тот, кто быстрее перенесёт всю муку. 5. Конкурс «Узнай, что за блюдо» – Что такое Бефстроганов? – Что такое Зразы? – Что такое Фрикадельки? – Что такое Кулебяка? – Что такое Азу? – Что такое Тефтели?	– Бефстроганов – популярное блюдо русской кухни, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом. – Зразы – блюдо литовской, белорусской, польской и украинской кухни, представляющее собой котлету или мясной рулет с начинкой. – Фрикадельки – блюдо, представляющее собой шарики из мясного или рыбного фарша. – Кулебяка – один из видов закрытого пирога со сложной начинкой из мяса, риса, капусты, рыбы, каши, традиционное русское блюдо. – Азу – традиционное блюдо татарской кухни, состоящее из обжаренных кусочков мяса (говядины, баранины или молодой конины), тушённых с помидорами (или томатным соусом), луком в остром соусе. – Тефтели – блюда из мясного фарша в виде шариков, под различными названиями существуют в кухнях многих народов мира, например считается одним из основных	<i>Слайд 3-4</i> <i>Слайд 5-6</i> <i>Слайд 7-8</i> <i>Слайд 9-10</i> <i>Слайд 11-12</i> <i>Слайд 13-14</i>
--	--	--	---	--

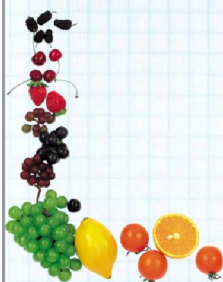
Задача: развивать любознательность и интерес к профессии повара, творческие способности учащихся Задача: отметить важность правильного питания для сохранения здоровья		6. Конкурс «Чудо – торт» – Настало время показать свои художественно – кулинарные способности. По 2 человека от каждой команды должны нарисовать торт, дать ему название. Оценивается оригинальность, быстрота исполнения. 7. Конкурс – аукцион «Что необходимо для здоровья»?	национальных блюд Швеции (шведские фрикадельки). Кроме мяса, в состав тефтелей могут входить рис, хлеб, панировочные сухари, лук, различные специи, а также яйца <i>2 человека рисуют торт</i> <i>В это время остальные члены команды участвуют в конкурсе – аукционе «Что необходимо для здоровья»?</i> <i>Команды по очереди называют факторы, способствующие сохранению здоровья – Полезные продукты питания, спорт, ограничение в питании, закалка, режим дня, правильно организованный досуг, отсутствие вредных привычек и др.</i>	
III. Заключительная часть Задача: воспитывать уважительное отношение к людям труда, трудолюбие, чувство признательности к поварам	10 мин.	<i>Организует рефлексию.</i> – Вспомните наш турнир и скажите, какими качествами и умениями должен обладать повар? – Скажите, легко ли быть поваром? Как необходимо относиться к людям этой нелёгкой и нужной профессии?	– Быть внимательным, весёлым, быстрым, ловким, иметь хорошую память, знать много названий и рецептов приготовления блюд, вкусно готовить и суметь прорекламировать блюдо, чтобы у детей появился аппетит, знать полезные и неполезные продукты, аккуратным, старательным, творческим, честным, любознательным – Поваром быть нелегко, но интересно. Мы должны бережно относиться к хлебу и продуктам, которые готовят повара, уважать	

		– А теперь, если вам понравился наш поединок, возьмите картинку с продуктом, которым бы вы хотели угостить соперников.	их труд.	
Итог классного часа.		– Сколько умельцев в классе у нас! По кулинарии вы показали высший класс! Победителей турнира давайте приветствовать! Лучших игроков аплодисментами чествовать! – Предоставляется слово жюри. <i>Жюри подводит итоги, называет победителя.</i> <i>Награждение команд медалями</i> – Потрудились вы не зря- Вам спасибо от меня!	<i>Каждая группа получает листочки с картинками. Дети выбирают нужные картинки, по одному человеку от группы выходят к доске и прикрепляют магнитами картинки и составляют «Салат дружбы».</i>	Картинки: огурцы, помидоры, лук, орехи, чеснок, картофель, морковь, капуста, сладкий перец, редис, свёкла, кукуруза, горох, укроп, петрушка, яблоко, лимон <i>Приложение, «Картинки»</i>
Сюрпризный момент		<i>Родительский комитет угощает ребят яблоками:</i> – Яблоко – любимый фрукт, С витаминами продукт!		<i>Приложение, «Медали»</i> <i>Слайд 15</i> Яблоки

Список использо- ванных источ- ников:	1. http://www.uchportal.ru/load/192-1-0-28713 2. http://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/stsenarii-prazdnikov/konkursnaya-shou-programma-kulinarnyy-poedinok 3. http://competentnost.ucoz.ru/load/v_nogu_so_vremenem/iz_opyta_raboty/klassnyj_chas_quot_kakie_byvajut_professii_quot_1_klass/4-1-0-20		
Приложе- ние:	1. ПРЕЗЕНТАЦИЯ СЛАЙД 1  СЛАЙД 2 Что такое «профессия»? Профессия – основное занятие человека, его трудовая деятельность. Самый несчастный из людей тот, для которого в мире не оказалось работы. (Томас Карлейль) Берись за то, к чему ты годен. (Пословица)  СЛАЙД 3 Что такое Бефстроганов?  СЛАЙД 4 Что такое Бефстроганов? Популярное блюдо русской кухни, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом  СЛАЙД 5 СЛАЙД 6		



Что такое Зразы ?



Что такое Зразы ?

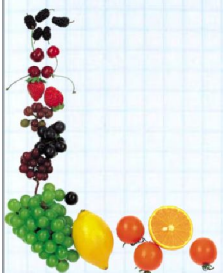
Блюдо литовской, белорусской, польской и украинской кухни, представляющее собой котлету или мясной рулет с начинкой



СЛАЙД 7



Что такое Фрикадельки?



Что такое Фрикадельки?

Блюдо, представляющее собой шарики из мясного или рыбного фарша

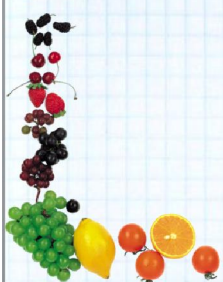
(Суп с фрикадельками)



СЛАЙД 9



Что такое Кулебяка ?



Что такое Кулебяка ?

Один из видов закрытого пирога со сложной начинкой из мяса, риса, капусты, рыбы, каши, традиционное русское блюдо



СЛАЙД 11



Что такое Азу?



СЛАЙД 12

Что такое Азу?

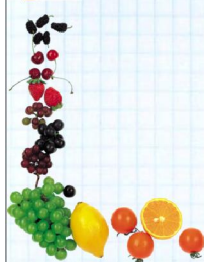
Традиционное блюдо татарской кухни, состоящее из обжаренных кусочков мяса (говядины, баранины или молодой конины), тушённых с помидорами (или томатным соусом), луком в остром соусе



СЛАЙД 13



Что такое Тефтели?



СЛАЙД 14

Что такое Тефтели?

Блюда из мясного фарша в виде шариков, под различными названиями существуют в кухнях многих народов мира, например считается одним из основных национальных блюд Швеции (шведские фрикадельки). Кроме мяса, в состав тефтелей могут входить рис, хлеб, панировочные сухари, лук, различные специи, а также яйца

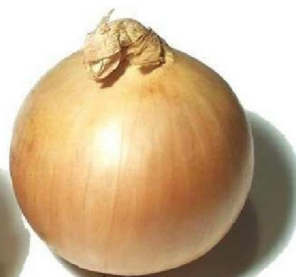
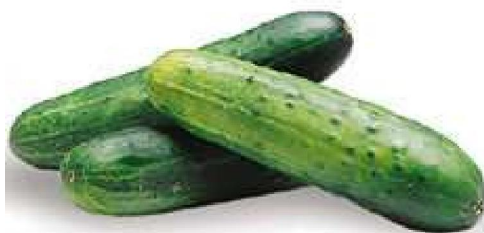


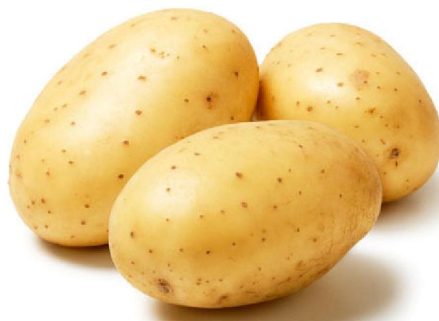
СЛАЙД 15

Спасибо за работу!



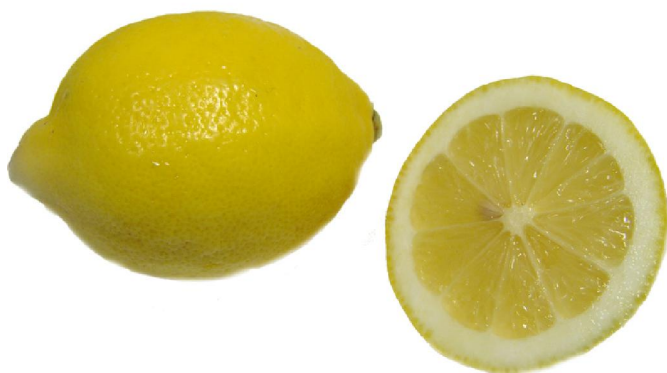
2. КАРТИНКИ











3. МЕДАЛИ

