**Розробка виховного західу на тему:**

***«Немає професії з великим майбутнім, але є професіонали із великим майбутнім»,* присвяченого Міжнародному Дню кухаря**

**МЕТА:** виховувати в учнів зацікавленість майбутньою професією кухаря, спонукати розвиток власного творчого потенціалу, ознайомити учнів з основними історичними віхами кухарської справи;

розвивати в учнів професійні компетентності: технологічна, організаційна, аналітична, які дозволяють найбільш ефективно вирішувати професійні завдання та бути успішним у трудовій діяльності.

**Обладнання:** мультимедійний проектор, комп'ютер, презентація, атрибутика для конкурсів (смайлики, картопля, ножі, кухарські костюми), призи, медалі - пряники.

**Хід заходу**

**Ведучий 1:** Добрий день вам, люди щирі! Добрий день вам, гості милі!

**Ведучий 2:** Шановні гості, викладачі, майстри виробничого навчання, а також учні першого курсу – майбутні «фахівці-кулінари». Дозвольте нам розпочати свято, присвячене Міжнародному Дню кухарів і кулінарів!

**Майстер в/н:** Приготування їжі — унікальний процес. Рецепт — це лише загальна мапа приготування страви. Баланс смаків, тонкощі і момент, в який необхідно робити ті чи інші дії з продуктами і спеціями, — це ціла симфонія. Оволодіти цим мистецтвом самостійно практично неможливо, завжди потрібна порада людини, яка вміє готувати. Можна сказати, що це вміння передається з покоління в покоління. Багатовіковий досвід і практика приготування їжі зробили це мистецтво надзвичайно віртуозним.

**Викладач:** У народі кажуть: «Добрий кухар вартий 7 лікарів», «Людина живе не для того, щоб їсти, а їсть для того, щоб жити». А щоб життя було цікавим, змістовним, а люди - здоровими, розумними, енергійними, працездатними, треба подумати про повноцінний раціон харчування. Про це успішно дбають кухарі.

**Ведучий 1:** У 2004 році, 20 жовтня, відбулася знаменна подія! Був заснований Міжнародний день кухарів.

**Ведучий 2:** Це відбулося з ініціативи та за активної участі Всесвітньої асоціації кулінарних співтовариств, до якої входить більше 8-ми мільйонів представників цієї професії з різних країн світу.

**Ведучий 1:** Святкування Міжнародного дня кухаря (InternationalChefsDay) в більш ніж 70 країнах набуло масштабного характеру. В цей час влаштовують конкурси майстерності серед кухарів, проводять дегустації та експериментують з приготуванням оригінальних страв. Професія кухаря – одна з найбільш популярних у світі і одна з найстародавніших.

**Майстер в/н:** Кухар – це не просто професія, це мистецтво. Перші кухарі з’явилися на землі з появою першої людини, коли наші пращури винайшли вогонь і почали на ньому готувати їжу.

**Викладач:** Про те, хто першим придумав приготувати м’ясо добутої дичини або зібрані в лісі рослини, історія, звичайно, замовчує. Зате існує легенда про жінку, чиє ім’я дало назву всій галузі – кулінарії.

*Лунає притча про кулінарію у вигляді відеоролику*

**Майстер в/н:** Неоціненним є внесок у розвиток кулінарії античних народів – древніх греків і римлян, котрі майстерність приготування страв прирівнювали до музики та поезії.

**Викладач:** Професія кухаря розвивалася разом із цивілізацією. Могутня середньовічна Європа високо цінувала своїх кухарів. У Франції кухарями вищих рангів ставали лише знатні люди. У Німеччині з 1291 року шеф-кухар був однією з чотирьох найважливіших фігур при дворі.

**Ведучий 1:** Приготування їжі на Русі виділилося в окрему спеціальність тільки в XI ст., хоча згадка про кухарів-професіоналів зустрічається в літописах вже в Х ст.

**Ведучий 2:** На теренах України їжу зазвичай готувала найстаріша у сім’ї жінка. Уперше професійні кухарі з’явилися у багатих родинах, а вже потім у монастирських трапезних. В окрему спеціальність приготування страв сформувалося тільки в одинадцятому столітті, хоча згадки про таких професіоналів зустрічаються в літописах десятого.

**Ведучий 2:** У Лаврентіївському літописі (1074) йдеться про те, що в Києво-Печерському монастирі була ціла трапезна з великим штатом монахів-кухарів.

**Ведучий 1:** У князя Гліба був «старійшина кухар» на ім'я Торчин, перший з відомих нам кухарів. У часи Київської Русі кухарі знаходилися в служінні княжих дворів і багатих будинків. У деяких з них було навіть по кілька кухарів.

**Ведучий 2:** Наші кухарі свято зберігали традиції народної кухні, яка служила основою їх професійної майстерності, про що свідчать найдавніші писемні пам'ятки «Домострой» (XVI ст.), «Розпис до царських страв» (1611-1613 рр.), столові книги Патріарха Філарета та боярина Бориса Івановича Морозова, витратні монастирські книги тощо. У них часто згадуються народні страви: юшки, каші, пироги, млинці, киселі, кваси, меди.

**Ведучий 1:** Однак, слов'янські кухарі багато секретів запозичили від майстрів царгородських «мужів майстерних, великодосвідчених не тільки у писанні ікон, а й кухонного мистецтва».

**Ведучий 2:** Знайомство з греко-візантійською кухнею виявилося для нашої кухні досить корисним. Не менш сильним був вплив на слов'янську кухню і східних країн: Індії, Китаю, Персії.

**Майстер в/н:** Для порівняння: перша кухарська школа в Європі з'явилася у XIX столітті в Англії, потім кулінарні школи почали з'являтися і в інших країнах. У Франції вважалося, що навчатися кухарської справи треба з 6-7 років, інакше кухар не зможе бути по-справжньому майстерним.

**Викладач:** Для широкого використання в харчуванні страв української народної кухні Український науково-дослідний інститут торгівлі і громадського харчування відновив рецептуру стародавніх національних українських страв, вивчив особливості приготування найпоширеніших у даний час українських страв у Київській, Закарпатській, Львівській, Полтавській, Дніпропетровській, Запорізькій і Херсонській областях і склав рецептуру й технологію приготування понад 400 українських страв.

**Ведучий 1:**  Історія професії в нашому навчальному закладі починається із 1985року. Ще на той час СПТУ-45, на чолі із Олександром Степановичем Заїкою, отримало ліцензію та почало підготовку з професії «Кухар» та «Кухар дитячого харчування». За період із 1985 по 1994 роки підготовлено 103 кухарі та 56 кухарів дитячого харчування та пройшли курсову підготовку 111 осіб.

**Майстер в/н:**  Після реорганізації в 1994 році СПТУ-45 у Міжрегіональний центр, вже у 1995 році, для задоволення ринку праці організована група з підготовки «Менеджер харчового виробництва», а із 1998 року в нашому навчальному закладі розпочалася підготовка молодших спеціалістів із спеціальності «Технологія харчування». На той час перша група мала назву «1 кух. молодші спеціалісти», в якій навчалися я, Ярошенко Наталія Михайлівна та майстер виробничого навчання Крохмаль Світлана Григорівна. З тих пір іде підготовка вже 37 та 38 груп кухарів, за цей час підготовлено 872 кухарі, 345 молодших спеціалістів, а також випускники інтегрованих професій: кухарів-офіціантів - 22 особи, кухарів-кондитерів - 29 осіб, майстрів ресторанного господарства - 19, та пройшли курсову підготовку 589 кухарів.

**Учениця: Ода кухарю**

Коли надворі віє хуртовина

І лютий холод лиця обвіває,

Заходиш ти у свою Almamater

Де тепло, чисто і на тебе все чекає.

Тебе чекає там рум’яна піч

І ціла ніша тарілок крилатих.

Ти будеш там крутитись цілу ніч,

Щоби на завтра свято всім подарувати.

Ти майстер, ти король, ти цар!

В своїй яскраво-білій одежині!

Твоя робота – свято шлунка, це безцінний дар

Для тих які цінують смакоту й гостинність.

О кухарю, ти наче маг витаєш над своїм творінням!

Там підсолить, а там додати перцю.

І в кожну страву ти старанно додаєш коріння,

Безцінний скарб, свою безцінну таємницю.

А таємницю цю беріг ти крізь роки,

Це вірність, мудрість і талант безцінний.

Живи ж ти, КУХАРЮ, – віки!

І крізь віки ти пронеси свій дар неоціненний.

**Майстер в/н:** Професійний кухар, як диригент, успіх якого залежить не тільки від його знань і досвіду, але і від особливого таланту та чуття. Небагато кухарів можуть похвалитися цими необхідними якостями, проте багатьом з нас доводилося готувати самостійно і бачити різницю між своєю роботою та роботою фахівця. Хтось із великих сказав, що успіх - це 99% наполегливої праці та 1% таланту. Дуже приємно спостерігати за професійним ростом наших випускників, які закохалися у свою професію та не зраджують їй.

*Відеоролик про випускника Центру Кравченка Богдана, який працює завідувачем виробництвом кафе «У сестер»*

**Викладач:** Професія кухаря – це не тільки творча, цікава та високо затребувана професія, це і одна із найкраще оплачуваних професій.

**Майстер в/н:** Топ-10 найбільш високооплачуваних шеф-кухарів в світі, за оцінкою журналу Forbes за 2011-2012 рр., така:

**Ведучий 1:** Першу позицію рейтингу займає Гордон Рамзі. Це відомий британський кулінар, який заробив 38 млн. дол. Він є власником ресторанів в найбільших містах різних частинах світу: Лондон, Дубаї, Нью-Йорку тощо. Бере участь у кулінарних телепередачах «Ramsay's Kitchen» в Англії та «Hell's Kitchen» в Штатах.

**Ведучий 2:** Друге місце займає американка Рейчел Рей. Рейчел відома ведуча на телеканалі «Food Network» (мережа Харчування), захоплюється вивченням національних кухонь всієї земної кулі. Заробила 25 млн. дол. Але крім кулінарних захоплень, Рейчел також пише книги, випускає журнал і знімається в рекламних роликах.

**Ведучий 1:**  Третя позиція дісталася австралійському шеф-кухарю Вольфгангу Паку. Починав працювати в місті Лос-Анджелесі в 1982 році, у маленькому ресторанчику «Спаго». На своєму покликанні Вольфганг заробляє близько 20 мільйонів доларів щорічно. Зараз відомий шеф-кухар володіє такими брендами кулінарії, як «Chinois», «Source» і «Cut».

**Ведучий 2:** Четверте місце в рейтингу дісталося спеціалісту кухні з південно-американським акцентом Полі Дін з США. Пола заробила 17 мільйонів доларів на телебаченні (канал «FoodNetwork»), випуск кулінарних книг, організації курсів і практикумів.

**Ведучий 1:** П'ята сходинка дісталася представнику італійській кухні Маріо Баталії. Заробив 13 мільйонів доларів, володіючи мережею італійських ресторанів на території Сполучених Штатів.

**Ведучий 2:** Шеф-кухар з Франції Ален Дюкасс заробив 12 млн. дол. Ален - володар ордена Почесного легіону - найвища нагорода Франції. Це найвідоміший ресторатор, який розпоряджається понад 50 ресторанами в усьому світі.

**Ведучий 1:** Американець Тод Інгліш і його $ 11 млн. дол. - на сьомому місці. Один з найпопулярніших кухарів в Сполучених Штатах Америки, талановитий ресторатор, підприємець і зірка ТВ - справжня знаменитість.

**Ведучий 2:** На восьмому рядку розташувався всесвітній фахівець з приготування суші Нобу Матсухіса. Японський кулінар за свою кар'єру шеф-кухаря змінив ресторани Аляски, Аргентини, Токіо і Перу. Його статок становить 10 мільйонів доларів США, плюс йому належать 17 ресторанів «Нобу» по всьому світу, де подають, зрозуміло, суші.

**Ведучий 1:** Знаменитий американський кухар і ведучий кулінарних телепрограм Боббі Флей займає дев'яте місце в рейтингу найбільш знаменитих кухарів світу. Заробіток Боба складає 9 мільйонів в доларах США. Він є власником мережі ресторанів і викладачем у французькому кулінарному інституті.

**Ведучий 2:** І на останній сходинці - Гай Фієрі, США - $ 8 млн.

**Майстер в/н:** Дорогі учні, від щирого серця бажаємо вам стати справжніми майстрами своєї справи. Кухар – це не тільки майстер рецептур та сковорідок, а й високоінтелектуальна людина.

**Викладач:** Пропонуємо вашій увазі вікторину «Єрудит». Ваша задача - відповісти на запитання та отримати смайлики за правильні відповіді. Хто назбирає найбільшу кількість смайликів, той отримає смачний приз.

**Ведучий 2:** З якого злаку отримують перлову крупу? (Ячмінь)

**Ведучий 1:** Сирим не їдять, а як зварять, викидають? (Лавровий лист)

**Ведучий 2:** Як називається перелік страв. (Меню)

**Ведучий 1:** Назвіть по-іншому: наука про чистоту. (Гігієна)

**Ведучий 2:** Назвіть українську національну страву, яку знає увесь світ. (Борщ)

**Ведучий 1:** Яку іншу назву має земляна груша. (Топінамбур)

**Ведучий 2:** Назвіть українську страву, яка має 50 видів начинок. (Вареники)

**Ведучий 1:** Що можна приготувати, але не можна з’їсти. (Уроки)

**Ведучий 2:** Яку назву дістав в'ялений виноград. (Родзинки)

**Ведучий 1:** У воді родиться, а води боїться. (Сіль)

**Ведучий 2:** Довгий, зелений, добрий солений, добрий й сирий – Хто воно такий?(Огірок).

**Ведучий 1:** Не розбивши горщика, не з’їси каші. (Горіх)

**Ведучий 2:** На соломинці будинок, сто хлоп’ят в ньому. (Мак)

**Ведучий 1:** У зеленій оболонці, а в середині як сонце. (Окріп)

**Ведучий 2:** Загадка, загадка, в роті ягідка, візьми оближи, та й на стіл положи. (Ложка)

**Ведучий 1:** Що за хліб такий святковий на рушник вмостився новий? (Коровай).

**Ведучий 2:** Що то за голова, що лиш зуби й борода? (Часник)

*Визначення переможця*

**Майстер в/н:** Кухар - це цікава, творча професія, яка заглиблює нас у світ експериментів, дослідів та нових винаходів. Але чим же відрізняється у світовій спільноті український кухар з-поміж інших? Так, любовʹю до національного продукту – сала. Наші кухарі не тільки вміють готувати та подавати, а й влучно жартувати.

**Учень 1:**

Два українці розмовляють між собою: «Куме, чув, що від сала з’являється склероз?». «Те-то я думаю, що коли зранку сала з’їм, то цілий день не пам’ятаю, що їсти хочеться».

**Учень 2:**

Лист студента-українця додому: «Вишли сала. Привіт, мамо…».

**Учень 3:**

Українець-солдат сидить і їсть сало. До нього підходить солдат по службі й питає: «Що, посилку з дому одержав?». «Прислали», - відповідає українець і питає: «А ти що, сала хочеш?». «Ага». «Ну напиши, хай і тобі вишлють».

**Викладач:** Наш народ дотепний та кмітливий. Здавна велику роль українці відводили своєму харчуванню. Підтвердженням тому є численні народні пісні, в яких згадуються різноманітні страви та кухарська майстерність, та, звичайно ж, прислів’я й приказки про кухню та їжу й усе, що з цим пов’язане, а українське сало, борщ, вареники та любов до них є предметом великої кількості жартів та фольклорних історій.

Послухайте одну з них, а саме гумореску Павла Глазового.

*Учениця читає гумореску Павла Глазового.*

**Чудодійний борщ**

Серед ночі в заметіль

Стука хтось до хати:

— Гей, хазяєчко, чи пустиш

Переночувати?

Документи покажу вам,

Я боєць піхоти.

Позавчора йшли ми кросом,

Я відстав від роти.

Дві доби не їв ні крихти,

Приморозив ноги.

До своїх дійти не можу,

Замело дороги...

За дверима чути голос:

— Вірю вам прекрасно.

Я сама, а ви — мужчина...

Це мені опасно.

А солдат зубами дзвонить:

— Що тут опасатись?

Я ж два дні не їв нічого,

Не почну ж кусатись.

За дверима той же голос:

— Та воно то ясно...

Темна ніч, а ви — мужчина.

Це мені опасно.

А солдат уже аж плаче:

— Я ж не їв нічого.

Я ж голодний і холодний.

Чи ж мені до того?

Відчинила жінка двері,

Просить гостя в хату.

Насипає борщ гарячий,

Подає солдату.

З’їв солдат борщу тарілку,

Ще й добавки просить.

Як наївся, розігрівся,

— Мабуть, — каже, — досить.

Ти чудесна господиня,

Борщ у тебе класний,

І тепер я відчуваю,

Що стаю опасний.

**Викладач:** пропонуємо вашій увазі гру «Продовж прислів’ями», умови такі ж, як і в попередній вікторині.

**Ведучий 1:** Риба – вода, ягода – трава, а хліб – …….(усьому голова).

**Ведучий 2:** Борщ та каша –……. (мати наша).

**Ведучий 1:** Як кусок сала, то й гриб….. (приправа).

**Ведучий 2:** Коли б не їли, не пили,…….(то в золоті жили б).

**Ведучий 1:** Не їв – зомлів, а наївся – ……..(звалився).

**Ведучий 2:** Не розбивши крашанки, не спечеш…… (яєчні).

**Ведучий 1:** Ото ласа їда : ……(з часником лобода).

**Ведучий 2:** Хоч нічого їсти, та весело…… (жити).

**Ведучий 1:** То снідаю, то обідаю, а…… (погуляти ніколи).

**Ведучий 2:** Хто не куштує, той …..(смаку не знає).

**Ведучий 1:** Картопля – ……(половина хліба).

**Ведучий 2:** Який кухар, такий і … (борщ).

*Підведення підсумків гри*

**Майстер в/н:** Продовжуючи наше свято, шановні гості, для Вас ми підготували конкурс-сюрприз «На спритність та вправність у вдяганні спецодягу». Запрошуємо трьох бажаючих на сцену. Ваше завдання: найшвидше одягнути спецодяг. Оцінювати буде цей конкурс голова методичної комісії з теоретичної та практичної підготовки з професій: «Кухар», «Кондитер», «Офіціант» Гречковська Світлана Дмитрівна.

*Проведення конкурсу, підведення підсумків.*

**Викладач:** Важка, але одночасно і захоплююча професія кулінара приносить людині велике задоволення: вона дає їй можливість щодня переконуватися у необхідності і важливості своєї праці. Пропонуємо вам ще один розважальний конкурс, але тепер практичний – «Хто перший», необхідно обчистити картоплину якомога швидше, запрошуємо 5 бажаючих.

*Проведення конкурсу та підведення підсумків.*

**Викладач:** Сьогодні, на нашому святі, присвяченому Міжнародному Дню кухаря, ми вирішили приділити увагу нашим першокурсникам. Просимо піднятися на сцену майбутніх кухарів груп №37 та № 38. Підтримуємо їх оплесками.

*Учні виходять на сцену*

**Майстер в/н:** Дорогі учні, ви присвятили себе праці в сфері ресторанного сервісу, вам створені всі умови для творчості і професійного зростання. Наявність знань та практичних навичок вам забезпечать:

* Можливість одержати запрошення на високооплачувану посаду;
* Змогу отримання більш високого розряду з професії;
* З часом отримання *спеціальності технолога*.

Тож бажаємо Вам змістовно та цікаво опановувати свою майбутню справу, і дозвольте нам, групі 32 кухарів кондитерів, передати вам ключ Кулінара до знань.

**Ведучий 1:** Перш, ніж посвятити вас, дорогі груп 37 та 38 кухарів у першокурсники просимо вас промовити разом із нами клятву Кухарів:

Клянемось навчитись так готувати,

Щоб смачно було і старим і малятам,

За плити й духовки сміливо беремось,

Клянемось! Клянемось! Клянемось!

Черпак і шумівка, креманка, фундю,

Пашотниця, фюжен, азу і рагу,

У всіх цих поняттях ми розберемось

Клянемось! Клянемось! Клянемось!

Клянемось у пам’яті закарбувати

Найкращі рецепти, найкращі поради,

Що Бог послав, примножить беремось

Клянемось! Клянемось! Клянемось!

Щоб білий фартух, як хмаринка літав,

За пахощі й смак нам народ – дякував.

У клятві кухарській в ковпак одягнемось!

Клянемось! Клянемось! Клянемось!

**Викладач:** До посвяти першокурсників у кухарі запрошуються старший майстер Семенюта О.І та голова методичної комісії Гречковська С.Д.

*Учні нагороджуються медалями-пряниками із написом 1курс, кухар.*

**Ведучий 1:** Шановні учні! Вітаємо вас із високим званням «першокурсника». Ми, група 32 кухарів, стоїмо вже на порозі випуску із Міжрегіонального центру, а у вас попереду незабутні моменти навчання у стінах нашого рідного навчального закладу.

**Ведучий 2:** Бажаємо вам наснаги і наполегливості у навчанні, щасливих миттєвостей та успіху в здобутті однієї із найкращих професій.

*Звучить пісня*

**Майстер в/н:** Дорогі першокурсники, від щирого серця бажаємо стати справжніми майстрами своєї справи. А для цього ви розвивайте «уяву й сміливість», бо якщо кухар їх позбавлений, то він ніколи не відважиться на експеримент, а буде сліпо «готувати по книзі». А ще - відчуття гармонії. Добрий кухар безпомилково визначає, які продукти уживуться в одній каструлі, а які – ні. А ще - відчуття міри. Він солить і знає: коли буде необхідно, то пальці самі зупиняться. І, звичайно ж, кухарю необхідно мати розвинений смак плюс тонкий нюх. Без них він як скрипач без скрипки. Тож бажаємо вам успіхів у здобутті знань. У добру путь!

Викладач Христенко Ю.О., майстер в/н Ярошенко Н.М. Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Хорол