**МИНИСТЕРСТВО образования и молодежной политики ставропольского края**

**государственное профессиональное бюджетное образовательное учреждение «курсавский региональный колледж «интеграл»**

Методическая разработка внеаудиторного мероприятия

«Кулинарные истории»

Авторы: Поделякина Галина Алексеевна, Назарова Любовь Петровна – преподаватели,

Мокряк Елена Николаевна, мастер производственного обучения

**Пояснительная записка**

 Одной из главных форм внеклассной воспитательной работы был и остается классный час.

 В средних специальных учебных заведениях классный час – это форма воспитательной работы куратора, при которой студенты принимают участие в специально организованной деятельности, способствующей формированию у них системы отношений к окружающему миру.

Функции классного часа: просветительная, ориентирующая, направляющая, формирующая. Реализуя эти функции на классном часе, мы формируем у обучающихся навыки обдумывания и оценки своих поступков и самих себя, помогаем в выработке умелого ведения диалога и высказывания, отстаивания собственного мнения.

При подготовке и проведении данного мероприятия обучающиеся будут осуществлять поиск информации, анализировать и  оценивать, работать в команде, нести ответственность за результаты работы своей группы, что отражено в требованиях ФГОС к развитию общих компетенций.  Участие в классном часе будет способствовать пониманию сущности и  социальной значимости своей будущей профессии.

Проведение классного часа со студентами 3 курса (выпускниками) по теме «Кулинарные истории» является актуальным, так как на этом этапе обучения всех выпускников чаще тревожит вопрос правильного выбора места работы, определяются жизненно важные приоритеты.

Данное мероприятие будет способствовать привитию любви к профессии, формированию и развитию положительных установок на будущее.

Классный час проводится в игровой форме, что делает мероприятие динамичным и живым. Он содержит задания, ориентированные в основном на формирование общих и профессиональных компетенций.

Данная методическая разработка может быть рекомендована кураторам групп обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

**План внеклассного мероприятия**

**Тема:** «Кулинарные истории»

 **Цель:** способствовать формированию профессионально-важных личностных качеств будущего специалиста сферы общественного питания.

 **Задачи:**

-       привитие интереса к избранной профессии;

-       развитие творческой деятельности студентов, соотносимой с общим контекстом его будущей профессиональной деятельности.

 **Общие компетенции:**

1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2.  Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности

4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного  выполнения профессиональной деятельности

5. Использовать ИКТ в профессиональной деятельности

6. Работать в команде, эффективно общение с коллегами, руководителем, клиентами.

7.    Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

 **Техническое оснащение:**

-       мультимедийный проектор;

-       компьютерная презентация;

**Форма проведения:** Беседа с элементами игры

ХОЗЯЙКА КАФЕ: Я рада при­ветствовать вас в моём кафе. «Бо­же ты мой, — восклицал один из гоголевских героев, — каких на свете нет кушаньев! Станешь есть — объеденье, да и полно. Сладость неописанная!»

Действительно, кушаний мно­го, и мы часто готовим блюда, не зная их истории, людей, так или иначе связанных с ними. И сегод­ня я, Хозяйка кафе, и мои помощ­ники — Повара и Кондитеры — расскажем вам несколько кули­нарных легенд.

Итак, история первая. В 1912г. широко отмечался 100-летний юбилей Отечественной войны 1812г. Отмечался широко, с на­родными гуляньями, вечерами, концертами, театральными пре­мьерами. Тогда же появился ряд кушаний и напитков, в названиях которых использовалась эта тема.

Известными стали два ориги­нальных салата, носящих имена русских полководцев Отечествен­ной войны 1812г.: «Кутузов» и «Багратион». Предание приписы­вает их изобретение знаменитым военачальникам, хотя скорее все­го у салатов просто юбилейное происхождение. В нашем кафе вы можете ознакомиться с рецептами этих салатов и отведать их.

ХОЗЯЙКА КАФЕ: Одним из популярных блюд в нашей стране уже много лет остаётся салат оливье. Изобрёл его в 1860-е гг. по­вар-француз Люсьен Оливье — владелец трактира «Эрмитаж», ко­торый в те времена находился на Трубной площади. Главным блю­дом кухни сразу же стал этот заме­чательный салат. Способ приго­товления Люсьен Оливье держал в тайне, и с его смертью секрет счи­тался утерянным. Тем не менее, ос­новные ингредиенты были из­вестны, и в 1904 г. рецептура салата была воспроизведена. В его состав входили 2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной (чёрной) икры, полфунта свежего салата, 25 штук отварных раков, полбанки пикулей, полбанки сои кабуль (разновидность острого со­уса), два свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую. Соус майонез провансаль должен уксусе из 2 яиц и одного фунта прованского (оливкового) масла. Однако, по отзывам знато­ков, получилось не то. Но... по­пробуйте приготовить сами.

Следующую кулинарную исто­рию расскажет вам наш Повар.

(На сцену выходит Повар (1).)

**ПОВАР:** Вы знаете, что такое бефстроганов? Давайте разбирать­ся. «Беф» в переводе с французско­го означает «мясо», «говядина». Блюдо названо в честь русского графа Александра Григорьевича Строганова. Богатый и бездетный граф любил поесть. Он держал в Одессе открытые столы — это означало, что любой образован­ный и прилично одетый человек прямо с улицы мог зайти к нему отобедать.

Существует много баек про по­явление бефстроганова. Вот одна из них. Граф Строганов устраивал очередной бал с обильным угоще­нием, но, когда мероприятие под­ходило к концу, неожиданно при­был царский посланник. На кухню тот же час поступил приказ приго­товить и подать к столу мясо. У по­вара все припасы уже закончи­лись, и он пошёл на хитрость: собрал остатки вырезки, мелко на­резал, изжарил и залил сметаной. Блюдо пришлось по вкусу высоко­поставленному гостю.

Но кто бы ни изобрёл говядину по-строгановски, творение этого мастера благополучно переживает второе столетие. А вот ещё одна интересная кулинарная легенда, и расскажет её мой коллега.

(Выходит Повар (2).)

**ПОВАР** (2): Главным блюдом на Руси была каша. Говорили: «Каша — пища наша». Прочи­таю-ка я вам сначала сказочку Са­ши Чёрного «Королева — золотые пятки» из книги «Солдатские сказки».

(Читает.) «Надумала королева как-то гурьевской кашки перед сном поесть. Русский посол ей в день ангела полный рецепт предо­ставил: мёд да миндаль, да манной каши на сливках, да изюму с цу­кат цем чайную чашечку верхом. До того вкусна, что повар, на ко­ролевской кухне пробовавши, на­половину приел. И горничная, по коридору нёсши, не мало хватила. Однако и королеве осталось».

А вы пробовали гурьевскую кашу?

(Ребята отвечают.)

Скажу вам, стоит приготовить и угоститься, благо с рецептами этой знаменитой каши вы можете озна­комиться, не выходя из нашего ка­фе. За 220 лет рецепт каши и способ её приготовления претерпевали из­менения, но основные компонен­ты оставались постоянными: ман­ная крупа, молоко (или сливки), молочные пенки, орехи, фрукты. А знаете ли вы, что прославленную гурьевскую кашу придумал наш земляк? Да-да, именно так.

Однажды министр финансов граф Дмитрий Александрович Гу­рьев гостил у орловского помещи­ка П.Д. Юрасовского. На десерт была подана совершенно необыч­ная на вид и вкус каша, от которой граф Гурьев пришёл в восторг, рас­целовал повара и предложил Юрасовскому продать его. Тот совсем не хотел этого делать, но и прямо отказать министру не смел.

Пришлось подписать купчую, и повар с семьёй перебрался в Санкт-Петербург к новому хозяи­ну. Вскоре слава о гурьевской ка­ше, деле рук повара Захара Кузь­мина, разнеслась по всей России, да что там, по всему миру! Но, как это часто бывает, имя истинного создателя каши забылось, а мы, справедливости ради, сегодня вспомнили его.

(На сцену выходят Кондитеры (I) и (2).)

КОНДИТЕР (I): А я хочу по­знакомить вас с историей под на­званием «сладкая радость». Дога­дались, о чём речь пойдёт?

(Ребята отвечают.)

Кондитерские изделия сопро­вождают нас по жизни, и на пер­вое место я, конечно же, поставил бы конфеты, вкус которых знаком нам с детства и дорог человеку в любом возрасте.

Конфета бывает простой

и с помадкой,

Немного с кислинкой

и приторно-сладкой,

В обёртке блестящей и мало

приглядной,

Клубничной,малиновой

и шоколадной.

И мягкой, и твёрдой, и даже

тягучей,

Бывает орешков в ней целая куча.

И каждый, кто пробовал, сам

понимает:

Ненужной она никогда не бывает.

Д. Половнев

Слово «конфета» переводится с латинского языка как «приго­товленное снадобье». Самые пер­вые конфеты были изобретены в Древнем Египте около 3000 лет назад. В России они, как гастро­номическое чудо, появились при Петре I. И на нынешние они были мало похожи: очень большого раз­мера (почти как пирожки), внутри наполнены крепкими напитками, без обёрток. Лишь позднее, когда мастера научились делать неболь­шие конфеты, их стали заворачи­вать в красивые бумажки. Такое угощение получило название «бонбоньерки» (от французского слова «бонбон» — «конфета»).

**КОНДИТЕР (2):** А вот ещё ис­тория про леденцы, которые изоб­рёл русский парень Федор Ланд­рин Ланд­рин». Кустарь Федя делал двух­цветные леденцы — одна полови­на белая, другая — красная, и назывались они монпансье, а про­давались завёрнутыми в бумажки.

Фёдор поставлял эти конфеты Г.Е. Елисееву, владельцу известно­го всей Москве роскошного мага­зина. Однажды мастер загулял, проспал и не успел завернуть ле­денцы в обёртки. Пришёл к Елисе­еву, а тот стал ругать его, что кон­феты не упакованы. Пошёл Федя домой, присел отдохнуть возле женской гимназии. Гимназистки мимо бежали, увидели парня с конфетами и спрашивают: «Почём конфеты? Давай по две копейки».

Быстро распродал всё Федя, а гимназистки приглашают вновь прийти к ним со своим сладким товаром. Подсчитан он барыши, оказалось, что выгоднее самому продавать, чем Елисееву относить. Разбогател Феденька, фабрику свою открыл, а конфеты так и ста­ли называться «Ландрин». Позже конфеты стали продавать в жестя­ных коробочках, так что, когда по­купаете монпансье-ландрин, вспо­минайте Феденьку. Угощайтесь!

(Звучит песня «Конфетки, бараночки». Кондитер (2) угощает всех монпансье.)

**КОНДИТЕР (1):** А вы знаете, как повидло попадает внутрь кон­фет? (Ребята отвечают.)

До недавнего времени все счи­тали, что человек, который оказал­ся способным раскрыть эту вели­кую тайну, носил фамилию Бабаев. Ведь кондитерская фабрика носила это имя. Но он к производству кон­фет не имел никакого отношения. Был этот человек слесарем-большевиком, погиб от рук белогвар­дейцев в 1920г., и в 1922-м его имя было присвоено фабрике.

А фабрику-то эту основал дру­гой человек из кондитерской ди­настии Абрикосовых. Алексея Ивановича так и называли — кон­фетный король. У супругов Абри­косовых было 22 ребёнка (10 мальчиков и 12 девочек)! До солидного возраста дожили 17 чело­век. По пути развития отцовского дела пошли только четверо из них.

Среди Абрикосовых есть актёр и врач, физик и посол, священник и художник... А вот повидло внутрь конфет попадает очень просто: сна­чала делается длинная трубка из ка­рамели, которая потом заполняется повидлом и режется раскалённым ножом на множество мелких запаи­вающихся частей. Изобрёл эту тех­нологию и начал выпускать по ней первые конфеты «Гусиные лапки» А. И. Абрикосов.

**КОНДИТЕР (2):** Теперь пого­ворим о пирожных. Самыми рас­пространёнными в XVIII—ХГХ вв. были меренги, или безе. Считают, что пирожные меренги были на­званы в честь города Мейринген, что в Швейцарии. В России ме­ренги имели весьма романтичес­кое название «Испанский ветер», возможно потому, что были лёгки­ми и воздушными, издавали ха­рактерное шуршание, похожее на звук ветра в кронах деревьев где-нибудь на берегах Испании.

Именно меренги упомянуты в «Записках охотника» И.С. Турге­нева: «Обед был... недурен и, в ка­честве воскресного, не обошёлся без испанских ветров», которыми угощал писателя наш орловский помещик. А вы можете угоститься безе в нашем кафе и взять на па­мять рецепт пирожного.

На основе классического безе в 1930 г. на свет появился десерт, на­званный именем великой балери­ны Анны Павловой. Десерт «Пав­лова», или просто «Пав», создан шеф-поваром отеля в австралий­ском городе Перте Альбертом Саксом. Он настолько был восхи­щён танцем Анны Павловой во время её гастролей в Австралии, что дал себе слово сделать пирож­ное воздушное, как сама балери­на. Такой рецепт есть и у нас, мо­жете с ним ознакомиться.

**ПОВАР (I):** Мы про пирожное «наполеон» забыли! Помните, как у М. Ю. Лермонтова сказано о На­полеоне:

На нём треугольная шляпа

И серый походный сюртук.

Бо­напартом появилось новое пи­рожное — слоёное с кремом, изго­товленное в виде треугольника, в котором предполагалось видеть знаменитую треугольную шляпу Наполеона. Пирожное быстро по­лучило название «наполеон», это название сохранилось до наших дней, только форма стала прямо­угольной.

**ХОЗЯЙКА КАФЕ**: А вот у нас в Волховском уезде пекли лапти. Не плели, а пекли! Знаете, что это та­кое? Аппетитные пирожки — вот что это такое. Сейчас научу вас, как их сделать. (Рассказывает рецепт приготовления этого блюда.)

**КОНДИТЕР (1):** Среди русских национальных угощений почётное место занимают пряники. Слово «пряник» происходит от слова «пряность», наличие которых в этих изделиях является характерной особенностью. На Руси первые пряники появились ещё в IX в. и назывались медовым хлебом. Затем туда стали добавлять пряности, привезённые из Индии и с Востока, и пряник получил своё название.

Без пряников раньше не прохо­дило ни одно событие: ни весёлое, ни печальное, так, например, их дарили невесте на свадьбу. Упот­

умершим. А вот в Саратовской и Калужской губерниях пряники они имели неожиданное примене­ние — в них играли. Для игры вы­пекали пряники размером 20 см. Выигрывал тот, чей пряник дальше летел и, падая, не разбивался. Не­которые ловкачи зарабатывали по 15-20 пудов (250-350 кг) пряни­ков. По сей день существуют зна­менитые вязельские, ржевские, ар­хангельские, городецкие пряники, есть и орловские.

Но самым известным местом по изготовлению пряников стал город Тула. С конца XV1M в. у туляков по­явилась традиция печь гигантские почётные пряники. Первое такое лакомство было преподнесено в подарок императрице Екатерине II. Диаметр пряника составлял 3 мет­ра, и весил он 60 кг А в 1912 г. на международную выставку в Риме из Тулы привезли пряник весом около 2 пудов (30 кг).

**ХОЗЯЙКА КАФЕ:** Вот и закон­чились наши кулинарные исто­рии, теперь пора чайку попить с конфетами да пряниками, с пи­рожками да меренгами.

(Звучит песня «Конфетки, бара- ночки». Проходит чаепитие.)

Используемая литература:

1.Бельский, А. Лапти по-болховски для прекрасных дам // Орлов­ский вестник. — 2012. — № 8.

2. Бровко Е. Пряничное настрое­ние // Маруся. — 2011. — № 12.— С. 52-53.

3. Журнал «читаем, учимся, играем», -2013, № 9