

*Міністерство освіти і науки України*  
*Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації*  
*Державний навчальний заклад*  
*«Харківське вище професійне училище №6»*

# Методична розробка

позаурочного заходу на тему:



*Група К-8-5/6*  
*Керівник групи – Овсієнко І.С.*  
*Майстер в/н – Браташ Л.В.*

# План

**проведення предметного тижня методичної комісії**

**«Кухарів, кондитерів., Перукарів»**

**за темою: «Професія – це вибір долі»**

| Дата  | Заходи                                                                                 | Місце та час проведення | Відповідальні                    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| 04.12 | Відкритий урок з виробничого навчання на тему «Приготування страв з тушкованих овочів» | Лабораторія кухарів     | Тимченко Н.М.                    |
| 05.12 | Виставка стіннівок                                                                     | 3 поверх                | Керівники груп                   |
| 06.12 | Позаурочний захід на тему «Подорож до країни «Кухарів-кондитерів»                      | Кабінет 33              | Гордієнко Т.Г.<br>Тимченко Н.М.  |
| 12.12 | Позаурочний захід на тему «Борщик-шоу»                                                 | Кабінет 66              | Овсієнко І.С.<br>Браташ Л.В.     |
| 10.12 | Конкурс фахової майстерності з професії «Перукар» в групі ПР-7-11\12                   | Лабораторія перукарів   | Семерніна О.А.<br>Ковальова О.С. |
| 11.12 | Конкурс фахової майстерності з професії «Перукар» в групі ПР-8-11\12                   | Лабораторія перукарів   | Семерніна О.А.<br>Ковальова О.С. |

## План уроку:

**Навчальна мета**

В формі гри закріпити знання учнів з предметів професійно-теоретичної і професійно-практичної підготовки.

**Розвиваюча мета**

Розвивати кмітливість, пам'ять, увагу, акторську майстерність учнів.

**Виховна мета**

Виховувати інтерес до історії і національних традицій, інтерес до вивчення предметів професійно-теоретичної, і професійно-практичної підготовки

**Тип уроку**

Урок – гра

**Методична мета**

Сприяти розвитку інтелектуальних здібностей учнів, професійних знань і умінь учнів.

**Матеріально-технічне оснащення уроку**

Комп'ютер. Презентація. Набір загадок, страви виготовлені учнями, молочні продукти.

**Міжпредметні зв'язки**

Технологія приготування їжі з основами товарознавства, гігієна та санітарія, організація виробництва, устаткування підприємств, охорона праці, технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства.

**Інтеграція**

Виробниче навчання, виробнича практика.

## Хід позаурочного заходу

|                                                 |                                                    |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>1.Організаційна частина.</b>                 |                                                    |
| 1.1 Привітання з учнями і гостями.              | Викладач Овсієнко І.С.                             |
| 1.2 Повідомлення теми та мети виховного заходу. | Майстер в/н – Браташ Л.В<br>Викладач Овсієнко І.С. |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2. Основна частина.</b>                                          |                                                                                                                                                                                                    |
| <b>2.1</b> Вступ (слово викладача)                                  | Викладач Овсієнко І.С.                                                                                                                                                                             |
| <b>2.2</b> «Борщик-шоу»                                             | учні групи К-8-5\6:<br>Гавриленко О., Герасимова А.,<br>Голоднікова Г., Грицяй Р.,<br>Кальмар А., Князева А.,<br>Коваленко В., Коваленко А.,<br>Колісник Д., Осадча В.,<br>Мироненко К., Новак А., |
| <b>2.3</b> Конкурс «Угадай компоненти борщу»                        | Ведуча Осадча В.                                                                                                                                                                                   |
| <b>2.4</b> Конкурс «Знавці круп»                                    | Ведуча майстер в/н Браташ Л.В                                                                                                                                                                      |
| <b>2.5</b> Конкурс «Акуратність»                                    | Ведуча Хетагурі І.                                                                                                                                                                                 |
| <b>2.6</b> Перегляд презентації « Українська кухня в будні і свята» | Ведучі Кіщук І.                                                                                                                                                                                    |
| <b>3. Підсумки виховного заходу</b>                                 | Слово журі                                                                                                                                                                                         |

## Слово викладача

В Україні борщ здавна вважався символом міцної родини. Господиня запрошувала гостей «Сідайте борщу вати». Існує понад 70 рецептів червоного борщу, найскладнішим і найдорожчим з яких вважається «Борщ київський» бульйон для нього варять з яловичини, баранини та свинини, а окрім обов'язкових складників додають хлібний квас.

У гарній хаті борщ подавали гарячим, щоб з нього йшла пара. Слово борщ походить від старослов'янського «борщівник» чие мите первісно використовувалось для приготування. Українці вірили, що це не просто пара, а духу предків, що завітали щоб допомогти людям. Подати гостю борщ без пари, або зовсім холодним вважалося за неповагу. В давні часи м'ясо в борщу можна було зустріти на великі свята, бо свиней часто не кололи. Борщ готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою, а з другою половини-19 ст. з картоплею.

В борщ додавали як буряк, так і буряковий квас, коли подавали борщ на стіл у визначні дні приправляли сметаною. Для гострого смаку додавали червоного перця. Борщ готували з квасолею, додавали підсмажене борошно, або пшоняну гречану кашу, галушки. На заході України борщ готували дуже рідким без капусти чи картоплі, приправляли за жаркою, а для кислоти додавали вишневий або яблучний сік.

Потім український борщ перейняли наші сусіди. В Литві борщ з вушками і корейкою, у Польщі - борщ із вушками квашеного буряка; румуни називають «борщем» - настій із заквашених висівок, а молдованці стверджують що борщ -їхня національна страва. Справжній борщ, згідно з народними приказками, має бути таким густим, щоб ложка в ньому стояла і за парою від миски за столом дітей не було видно. Тільки одна Традиція залишається незмінною на Різдво, Великдень на весільні завжди готують борщ.



### **Хід заходу**

**Ведучий 1.** Добрий день вам, дорогі друзі!

**Ведучий 2.** Вітаємо вас на нашому борщик-шоу з літературним присмаком.

**Ведучий 2.** Наш захід пов'язаний саме з українською кухнею. Українська кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як і мова, література, мистецтво.

**Ведучий 1.** Серед слов'янських кухонь українська користується широкою популярністю. Вона давно поширилася за межі України, а деякі страви, наприклад борщ і вареники, увійшли до меню міжнародної кухні.

**Ведучий 2.** Для більшості українських страв характерний складний набір компонентів (наприклад, у борщі налічується до 20-ти).

### **День народження борщу**

Досить, братці, сумувати,  
Час прийшов празникувати  
День народження Борщу!  
Я вже йду гостей зивати.

Про таке чудове свято  
Всім по черзі сповіщу.  
М'ясо треба б запросити,  
Тільки горде воно, сите,

Зразу видно – не рідня.  
А Квасоля, сваха рідна,  
Веселенька, хоч і бідна,  
Не пропустить цього дня,  
Кум Буряк, кума Морквина,  
Капустина, Цибулина  
Вже й самі з городу йдуть.  
Бараболі десь не видко.  
Це ж Борщева рідна тітка,  
Як рідню таку забудь.  
Часничина бородатий  
Вже глухенький і про свято  
Не допетрає ніяк.

Ще запрошене до мене  
Молоде все та зелене:  
Кріп, Петрушка, Пастернак.  
Обійшлось не без мороки:  
Помідори-лежебоки  
Не бажають в гості йти.

Нащо Помідор той здався,  
А щоб Борщ не здогадався,  
Можна Пасту десь знайти.  
Заглядаю у комору:  
Якось темно тут знадвору,  
Вас, я свате, не знайду.

Мудре Сало засміялось:  
Я у бодні заховалось,  
Не хвилюйтеся прийду!  
Багато скликать не стану,  
Попрошу найти Сметану,  
Борщ до неї якось звик.

Та якби прибув до хати  
Ще й товариш стручкуватий –  
Перець, гострий на язык.  
Мабуть, день пройшов немарно,  
Іменинник, вбраний гарно,  
Пишний – не якісь там Щі,  
Що колись ми здуру їли.

Зустрічайте гострі милі!  
Де ж ті гості?! А в Борщі...





**Ведучий 1.** Наш борщ є своєрідною візитною карткою України. Подейкують, що страву вигадали осілі на хуторах козаки. І вже 300-400 років ласують цією смачною стравою і у великих містах, і в маленьких селах.

**Ведучий 2.** Слово «борщ» має побратима серед рослинного царства. *Борщівником, борщиком* звалося лісове зілля, що з нього у далекі від нас часи готували вариво, назване *берцем*. Хоч складники борщу з того часу змінилися, назва зберіглася.

В полив'янім горщику  
Ми наварим борщику.  
А що треба? – Бурячок!  
Вибирай із нас, дружок!

- А що треба? – Капустина!
- А що треба? – Цибулина!
- А що треба? – Квасолина!
- А що треба? – Картоплина!

Вибирай нас, господине!  
В полив'янім горщику  
Ми наварим борщику,  
Будем пригощати,  
Осінь шанувати!

**Ведучий 1.** А тепер послухаємо експертів, які розкажуть цікаві відомості про інгредієнти борщу.

### **Експерт з буряку**

Він з усіх найкрасивіший.  
Червоніший і товстіший.  
Український борщ чудовий  
По усіх краях відомий.

У борщі він головний,  
Борщ без нього не смачний!

Буряк – це така ж давня рослина, як і людська цивілізація. Він ріс у саду ще вавилонського царя ва тисячоліття тому. Про батьківщину буряків єдиної думки не існує ( називають Азію і Сицилію). До нас буряки припливли торгівельним шляхом « з варягів у греки» ( лише навпаки) – по Чорному морю і Дніпру вони були завезені в Київську Русь, а звідси в інші країни.

### **Експерт із картоплі**

Всі картоплю добре знають,  
Другим хлібом називають.  
З неї шкіру всі деруть,  
Її варять, смажать, труть.  
Хоч зовсім не показна,  
Та зате ж яка смачна.

Картоплю 400 років тому привезли із Чилі. Називали її «чортовим яблуком», навіть піднімали бунти проти її вирощування. В Україні картоплю вперше посадили у 1805 році на Харківщині, а до цього на наших городах головними були ріпа та пастернак. Здавна сиру, нарізану кружальцями картоплю, прикладали до чола та скронь для зниження температури, терту – до опіків і нарівів.

### **Експерт з капусти**

Капуста – господиня! Весела, чарівна!  
Без неї вся родина похмура і сумна!  
Без неї борщ немилий, вареників не жди!  
І пиріжків з капустою не можна напекти!

Голова з латинської означає «капут», звідси й походить назва капуста. Ще римляни називали качан капусти «головкою» за схожість із людською головою. Наш клімат їй до вподоби. у давнину в Україні навесні дівчата водили танок, співаючи: «в'яжись, в'яжись качан». Восени у сільських хатах було чути розмірений стукіт і пісня про «матінку капусту». Це дівчата сікли качани. На «капустки» до хати, де збиралися дівчата, приходили парубки – виглядати наречених.

### **Експерт із помідорів**

Помідор – смачний, кругленький,  
має щічки червоненькі.  
До смаку у кожній страві,  
роблять соки і приправи.  
Соус, борщик і салат

Люди з радістю їдять.

Помідори спочатку садили на клумбах для краси, ніхто довго не наважувався їх скуштувати. Найсміливішими виявилися португальці. Скуштували, і «золоте яблуко» сподобалося їм. Відтоді і відбулося переселення помідорів на город і поле.

### **Експерт з моркви**

Кожен знає, що морквиця  
На городі – мов цариця.  
Коси довгі, кучеряві,  
та ще й платтячко яскраве.  
І смачна і вітамінна.  
І не гірша апельсина.  
Той, хто моркву поважає,  
До ста років доживає!

Морква – латиною «*карота*». Тож речовину, яку вперше знайшли у моркві, назвали каротином. Перетворення каротину на вітамін А відбувається в організмі людини після того, як вона з'їсть морквину.

### **Експерт із квасолі**

Ця широколиста пані  
На землі і на паркані.  
У стручки, як у торби,  
Заховала всі скарби.

Квасоля і смачний овоч, і лікарська рослина. Вона допомагає при цукровому діабеті. Квасоля привезена в Європу з Мексики. Найстаріша на Землі квасоля *маш*, що росте в Індії.

### **Експерт із цибулі**

На цибулю нарікають,  
Що без сліз я допікаю.  
Вибачте, та я не винна,  
бо я – лікарська рослина.  
Соком з медом почастую  
І здоров'я подарую.

Якщо пожувати цибулину протягом трьох хвилин, то можна гарантувати, що в роті не залишиться жодного мікроба, адже цибулина – це військова фортеця, яку охороняє невидима сторожа. Коли розрізати цибулину, на волю потрапляє сторожа й атакує очі. Сльози швидко висохнуть, за те ви дізнаєтеся про фітонциди, що знищують на своєму шляху всі мікроби.

## Експерт із часнику

Ось біленький часничок  
Свій показує бочок.  
Хоч гіркий він – та корисний.  
Всім його потрібно їсти.  
Хто зубок з'їдає сміло,  
Буде мати зуби білі.

Часник красенем не назвеш. Що ж до запаху, то у Стародавній Греції тим, від кого тхнуло часником, навіть заборонялося заходити до храму. А ось у долині ріки Ніл, де зводилася піраміда Хеопса, щоб не хворіли раби, які 20 років її будували, їм щодня давали цибулю та часник. Наша народна медицина здавна користувалася часником, а після відкриття фітонцидів перед ним відчинилися двері аптек.



**Ведучий 1.** У народів кажуть: «Борщ та каша – їжа наша». От зараз ми і спробуємо «зварити борщ». На папірцях, розкладених на столі, написані назви продуктів та інших складників, що входять до складу борщу, а також їх назви інгредієнтів, зовсім не потрібних для його приготування. Ми зав'яжемо вам очі, а ви за 1 хв повинні обрати назви тих складників, з яких вариться борщ. Переможе той, хто зуміє обрати більше потрібних назв.



**Ведучий 2.** Багато письменників і драматургів любили смачно поїсти, а також були авторами кулінарних рецептів. Їм доводилося вміщувати у свої твори кулінарні сцени. Серед них відомий український письменник Микола Гоголь, який описував у своїх творах незрівняну українську кухню, український композитор Станіслав Людкевич, який у всі свої кращі твори починав створювати в одному й тому ж ресторані « у Жоржа», де для нього завжди був замовлений столик.

**Ведучий 2.** Кайдашиха помолилася Богу й почала знов повчати невістку, як наливати борщ, як заковтувати, коли вкидати сало. Вона стояла над душею. Борщ – справа дуже делікатна. Коли він вариться, не можна лихословити, бо вийде несмачним. Ця страва готується здебільшого «на око». Головне вкласти у приготування душу, тоді навіть борщ із сокири здаватиметься вишуканим делікатесом.

**Ведучий 1.** Без борщу наші предки не обходилися жодного дня. Готували його у святкові дні, подавали на весіллях, хрестинах чи поминках. Чимало пісень, віршів, частівок, приказок склав український народ і присвятив борщу: «Їж борщ із

грибами, та держи язик за зубами», «Борщ – усьому голова», «Борщ та каша – їжа наша».

**Ведучий 2.** Усі ви знаєте, що таке Книга рекордів Гіннеса. В Україні теж є своя книга рекордів. До неї легше потрапити, маючи національні особливості. Більшість рекордів цієї книги пов'язані з кулінарією. Так, наприклад, до неї внесені: найбільший бісквітний торт вагою 800 кг, 3-хтонна плитка шоколаду, 120-метровий шашлик. А у Дніпропетровську приготували та з'їли найбільший бутерброд із салом. На хлібну площину було накладено 40 кг сала дикого кабана, приправлено 5 кг часнику, 4 кг солі та 400 г приправ. Загальна вага бутерброда – 99 кг 400 г на ньому було зображено карту України з усіма її обласними центрами.



**Ведучий 1.** Зо ж до страв, про які ми сьогодні говорили, то про них також згадується у Книзі рекордів України. Так, на Хортиці у 2011 році зварили 600 л борщу у двох казанах по 300 л, який змогли скуштувати всі охочі. А полтавські кулінари приготували галушку-рекордсмена вагою 10 кг. У Києві, щоб нагодувати 800 людей, створили 85-кілограмовий вареник із грибами та картоплею, довжина якого становила 1м 60 см, а ширина 80 см.



**Ведучий 2.** А яких лише борщів не варять на фестивалі «борщів», що за традицією проходить у місті Борщеві. Сухий, червоний і ще червоніший, із квасолею, шкварками, томлений, на копченостях, кістковому бульйоні... Борщ у гарбузах, макітрах, горщиках, червоний і білий, з картоплею і без, з м'ясом та пісний...

**Ведучий 1.** Ось і завершується наш захід. Сподіваємося ви зрозуміли, що кухар – дуже важлива і відповідальна професія. Вона прирівнюється до професій лікаря, художника, поета, адже це відповідальна, творча, натхненна робота. Добрий кухар безпомилково визначить, які продукти вживуться в одній каструлі, а які – ні.

## **Проведення конкурсів**

### **1-й конкурс «Угадай компоненти борщу».**

Учасникам конкурсу надаються картки з видами овочів. Їм потрібно вибрати саме ті, які входять до складу Борщу.



### **2-й конкурс «Знавці круп».**

На столі лежать запропоновані види круп. Учаснику зав'язують очі і він на дотик повинен вгадати всі види круп.



### **3-й конкурс « Акуратність».**

Для проведення цього конкурсу потрібно 4 учасника. Двом із них зав'язують очі, а інші сидять на стільці. Учасники з зав'язаними очима повинні нагодувати інших йогуртом так, щоб не вимазати їх.



## Підсумки заходу

### Керівники групи – майстер в/н – Браташ Л.В

«Сьогодні Ви закріпили практичні знання з нарізування овочів, видів круп, приготування різних видів українського борщу. Сподіваюсь, що ці знання стануть Вам у пригоді.»

### Класний керівник – Овсієнко І.С

«В ході сьогоднішнього заходу Ви розширили свої знання з історії української кухні улюбленою стравою – борщу. Сподіваюся, що ці знання ви будете використовувати в своїй професійній діяльності».

**Ведучий 2.** Сьогодні ви багато чого дізналися. Ми хочемо, щоб ви стали майстрами своєї справи.

**Ведучий 1.** Розвивайте уяву, сміливо експериментуйте, насолоджуйтесь українськими національними стравами!

