

Профориентационный квест «Веселые поварята»

В. А. Пищик,
методист первой категории
Центра творчества детей и молодежи «Ювента» г. Светлогорска

Подготовка учащихся к осознанному выбору профессии является одной из важных задач учреждений образования.

Чем раньше начинается этот процесс, тем больше шансов получает ребенок сделать правильный выбор профессии.

В Центре творчества детей и молодежи «Ювента» г. Светлогорска в рамках работы профильных лагерей профориентационной направленности проводятся тематические дни, посвященные определенной профессии. Например, День повара мы организовали в форме квеста, состоящего из трех этапов.

Игра-квест была организована в три этапа: подготовительный, основной и заключительный.

Во время подготовительного этапа с младшими школьниками в отрядах проводились ознакомительные беседы о профессии повара, ее истории и значимости для других людей. Основной этап проходил в форме командной игры-путешествия. Следуя от одной профориентационной станции к другой, выполняя различные творческие задания, развивающие и игровые упражнения, участники знакомились с профессией повара, орудиями и условиями труда, содержанием деятельности, профессиональными качествами людей этой профессии.

На заключительном этапе проводилась рефлексия и итоговая беседа с участниками.

Познавательный профориентационный квест «Веселые поварята» Для детей младшего школьного возраста

Цель: расширение знаний детей о профессии повара и ее значимости для других людей.

Задачи:

1. Познакомить детей с профессиональными качествами повара, с орудиями и содержанием его труда.
2. Способствовать развитию творческих способностей, внимания, памяти и мышления детей.
3. Формировать умение работать в команде, воспитывать трудолюбие, уважение к людям рабочих профессий.

Участники: команды по 6–7 человек.

Материалы и оборудование:

- станция «Школа поварят» – карточки с задачами, рисунками, игровое поле (большой лист бумаги, расчерченный на 6 квадратов) и набор предметов для игры (ложка, вилка, кружка, солонка; картофель, лук);
- станция «Пищеблок» – карточки с изображением орудий труда повара, видеопроектор, экран, мультимедийная презентация с кухонным оборудованием;
- станция «Кладовая» – карточки с загадками, ведро, картофель (количество клубней по числу членов команды), тоннели из ткани;
- станция «Книга рецептов» – карточки с названиями продуктов, карточки с заданиями – названиями цвета и вкуса;
- станция «Обеденный зал» – набор посуды для сервировки стола к завтраку, скатерть, салфетка, поднос;
- станция «Кулинарный цех» – поварские фартуки и колпаки, картонные коробки, гофрированная бумага, цветная бумага, ножницы, клей, скотч, степлер.

Ход занятия

Ведущий. Здравствуйте, ребята! Я рад снова видеть вас в этом зале, и мы продолжаем наш разговор о профессиях. Вы знаете, что в современном мире есть много разных профессий и каждая из них по-своему важна и нужна людям. Возможно, кто-то из вас уже задумывался над тем, кем хочет стать в будущем. Какая профессия вам нравится? Я думаю, ваши мечты обязательно сбудутся. А сегодня мы познакомимся с еще одной очень важной и нужной профессией, и кто-то из вас, возможно, выберет ее для себя в будущем. Но сначала проведем небольшую разминку. Вам необходимо назвать профессию, которая больше всего подходит указанной характеристике. Например: как вы думаете, о какой профессии можно сказать, что она самая сладкая? (*Кондитер.*)

Характеристики:

- самая зеленая профессия (*цветовод, озеленитель, овощевод и другие*);
- самая волосатая профессия (*парикмахер*);
- самая детская профессия (*воспитатель, детский врач и другие*);
- самая веселая профессия (*клоун, артист и другие*);
- самая денежная профессия (*банкир, кассир, бухгалтер и другие*);
- самая отважная профессия (*спасатель, военный*);
- самая мужская профессия (*шахтер, сварщик и другие*).

Профессию, с которой мы сегодня с вами познакомимся, называют самой вкусной (*Повар, кондитер.*)

Расскажите, пожалуйста, чем занимается повар.

Повар – это человек, профессией которого является приготовление пищи. Вы скажете: «Готовить – это просто, ведь моя мама каждый день готовит дома вкусные блюда». Тогда, может быть, каждый человек, который любит готовить, сможет работать поваром? А вот и нет: сварить две-три тарелки супа или каши, конечно, несложно, а вот сделать так, чтобы 100 порций супа, сваренного в огромных кастрюлях, оказались

вкусными, приготовить обед на большое количество людей – задача очень непростая. И чтобы стать поваром, надо долго учиться в профессионально-технических лицеях и колледжах.

Сегодня повар – очень распространенная профессия. Повара работают на предприятиях общественного питания: в столовых, ресторанах, кафе, кулинариях; в медицинских учреждениях, в школах, детских садах и на производстве в заводских столовых; в больших магазинах, где есть отдел с готовой продукцией.

Ребята, я предлагаю вам сегодня побывать в роли поваров и приготовить необычный праздничный торт или пирог. Но сначала вам необходимо узнать название вашего кулинарного изделия, а для этого вы отправитесь сейчас в путешествие по станциям.

Каждая команда должна пройти шесть испытаний и получить шесть букв (по одной на каждой станции). Слово, которое вы сможете сложить из них, и будет названием праздничного торта или пирога, который вам предстоит сделать своими руками.

Возьмите себе по жетону и разделитесь на команды.

(Детям раздаются в произвольном порядке жетоны различных цветов, в соответствии с цветом формируются команды.)

Ведущий. Команды готовы? Тогда капитанам я вручаю маршрутные листы, в них указана последовательность прохождения этапов игры. Встретимся мы с вами снова все вместе на последней станции, которая называется «Кулинарный цех».

(Командам раздаются маршрутные листы разных цветов, такого же цвета ребята получают буквы на всех этапах квеста).

Станция первая «Школа поварят»

Педагог. Вы пришли в школу поварят. Как вы думаете, почему повару необходимо учиться? Зачем ему нужно знать математику, русский и даже иностранный язык, историю и географию? Какими качествами должен обладать повар? *(Дети отвечают.)*

Педагог. Повар должен хорошо знать математику, так как ему часто приходится рассчитывать время приготовления блюд, а также количество продуктов, необходимых для приготовления определенного количества порций.

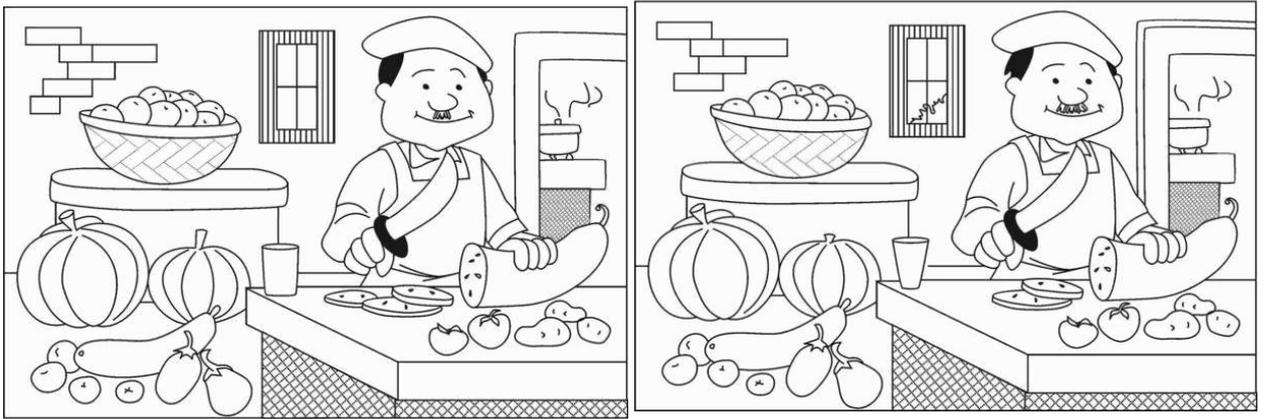
Проверим, насколько хорошо вы знаете математику. Решите задачи.

1. Яйцо варится 15 минут. Сколько потребуется времени, чтобы сварить два яйца?
2. Блюдо готовится 1 час 30 минут. Мама начала его готовить в 5 часов вечера. Когда ей можно будет приглашать всю семью к столу?
3. Бабушка сварила варенье из малины. При этом на каждые два стакана ягод она брала три стакана сахара. Сколько стаканов ягод бабушка взяла для варенья, если всего она израсходовала 12 стаканов сахара?

Педагог. Как вы думаете, повар должен быть внимательным? *(Дети отвечают.)*

Чтобы блюдо получилось вкусным, ему необходимо внимательно следить за процессом приготовления пищи. Хороший повар по внешнему виду может определить степень готовности и качество изделия.

Проверим, насколько внимательны вы. Рассмотрите картинки и найдите в них пять отличий.



Педагог. А еще повар должен обладать хорошей памятью. Как вы думаете почему? *(Дети отвечают.)* Хорошо развитая память помогает повару запоминать множество рецептов на все случаи жизни.

Задание для вас. Посмотрите внимательно на игровое пол. Вы видите на нем 6 предметов (ложка, вилка, кружка, солонка, картофель, лук). Постарайтесь за одну минуту запомнить месторасположение каждого. После этого я порошу вас отвернуться и поменяю предметы местами. Вам необходимо будет разложить все по своим местам.

(Участники выполняют все задания и получают букву.)

Станция вторая «Пищеблок»

Педагог. Ребята, как оборудовано рабочее место повара, какие у повара есть орудия труда, с помощью каких предметов повар выполняет свою работу? *(Дети отвечают.)*

А сейчас внимание на экран. Совершим с вами виртуальную экскурсию в столовую и узнаем, какое современное оборудование и кухонные приборы используются для приготовления пищи в пищеблоках.

(На экране демонстрируются разделочные столы, профессиональные электроплиты, жаровые шкафы, холодильники и морозильные камеры, моечные ванны, столовая посуда.)

Педагог. Как видите, ребята, такое профессиональное кухонное оборудование и хорошие приборы просто необходимы в работе повара.

У меня для вас приготовлено задание. Посмотрите на картинки и выберите из них только те, которые имеют отношение к труду повара, назовите правильно эти орудия труда и расскажите, для чего они предназначены. *(Дети отвечают.)*

Все эти предметы повар использует для работы вручную. А какие машины облегчают работу повара? *(Электромясорубки, тестомесильные машины, машины для очистки и нарезки овощей и другие).*

(Участники получают букву и отправляются на следующую станцию.)

Станция третья «Кладовая»

Педагог. Рад приветствовать вас, ребята. Расскажите мне, пожалуйста, из чего повар готовит блюда. *(Дети перечисляют продукты питания).*

Для вас у меня приготовлены загадки, попробуйте их отгадать.

Белый снег

В чести у всех.

В рот попадает –

Вмиг пропадает. (*Сахар*)

Без нее невкусен суп,

Каша и картошка.

В пищу все ее кладут,

Только понемножку. (*Соль*)

Можно сварить,

А можно разбить,

Если не прикасаться.

Цыпленком может оказаться. (*Яйцо*)

Мы на хлеб его намажем

И добавим к разным кашам.

Кашу не испортят точно

Бело-желтые кусочки. (*Масло*)

Из меня пекут ватрушки,

И оладьи, и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны. (*Мука*)

Кругла, рассыпчата, бела

На стол она с полей пришла.

Ты посоли ее немножко

Ведь правда – вкусная... (*Картошка*)

Педагог. Ребята, где обычно хранится картошка? Правильно, в погребе! Итак, отправляемся в погреб за картошкой!

Игра «В погреб за картошкой»

Участники становятся друг за другом. Перед ними на расстоянии находится стол, на котором стоит ведро с картошкой. Между столом и участниками лежит тоннель из ткани – это вход в погреб. Участники по сигналу бегут, пролезают через тоннель, берут из ведра картошку и бегут к своей команде, передавая эстафету следующему участнику. По окончании выполнения задания ребята получают очередную букву и отправляются на следующую станцию.

Станция четвертая «Книга рецептов»

Педагог. Вы уже, наверное, не раз помогали маме готовить блюда, а возможно, кто-то из вас может приготовить что-то самостоятельно. Каждое блюдо состоит из определенного набора продуктов. Вы все знаете салат «Оливье». Вам задание: у меня карточки, на которых написаны названия различных продуктов. Выберите и положите в тарелку из них только те, которые необходимы для приготовления данного салата.

Ребята, каждый повар хорошо знает вкус всех продуктов и умеет их сочетать так, чтобы блюдо получилось очень вкусным. Даже глядя только на состав продуктов, он

способен представить внешний вид и вкусовые особенности блюда. Предлагаю поиграть в игру.

Игра «Цвет и вкус»

Команды вытягивают карточки с заданиями – названиями цвета и вкуса (сладкий, горький, кислый, соленый, красный, зеленый и т.д.) и называют как можно больше соответствующих продуктов. По окончании игры участники получают букву и отправляются на следующую станцию.

Станция пятая «Обеденный зал»

Педагог. Что такое сервировка стола? Для чего нужно знать правила сервировки?

Сегодня сервировка стола – это процесс, который может сопровождать не только праздничные дни, но и привычные трапезы в кругу семьи. Совсем не обязательно ждать прихода гостей, чтобы достать красивую посуду и чистую скатерть.

Чтобы превратить заурядный завтрак в маленький праздник, достаточно красивого сервиза и правильного расположения предметов сервировки.

Прошу вас подойти к столику с посудой и сделать праздничную сервировку к завтраку.

Ребятам необходимо накрыть стол скатертью и правильно расставить на нем столовую посуду и разложить приборы: тарелку, вилку для закусок, десертную ложку, столовый нож, тарелку для хлеба, стакан для воды, чашку. Педагог подводит итог, комментирует ошибки.

Педагог. А теперь, ребята, представьте, что вы приготовили вкусное блюдо и вам необходимо быстро поднести его к столу.

Игра «Официант»

Участники становятся в колонну друг за другом. Возле первого участника стоит стол, на нем поднос с тарелкой и стаканом, наполненным водой. На некотором расстоянии от стола ставится стул. Игроки по очереди несут поднос, стараясь не расплескать воду, обходят стул, возвращаются к столу и передают поднос следующему участнику.

Участники выполняют задание и получают букву.

Станция шестая «Кулинарный цех»

Педагог. Ребята, добро пожаловать в кулинарный цех. Вы знаете, кто работает в этом цеху? (*Повар-кондитер*). Что делает кондитер? (*Кондитер готовит сладкие, мучные блюда: торты, пирожные, пироги и др.*).

Вот и вам сейчас предстоит из необычных «продуктов» изготовить праздничный торт. Как же он будет называться? У вас уже есть 5 букв, не хватает еще одной. Вы сможете получить ее, если правильно назовете специальную одежду повара. (*Дети отвечают.*)

Правильно, повар должен быть одет в обязательно чистый, белоснежный халат и колпак, который прикрывает волосы, чтобы они не попали в еду.

Получите последнюю букву и сложите слово.

(Дети выполняют задание, складывают из букв слова: улыбка, дружба, солнце, радуга).

Педагог. Вот какие торты должны у вас получиться, придумайте рецепт их приготовления и красиво оформите. Попрошу вас надеть поварские колпаки и фартуки и приступить к работе.

(Дети изготавливают праздничный торт из подручного материала (картонная коробка, цветная и гофрированная бумага) с использованием ножниц, степлера, клея, скотча.)

По окончании работы участники демонстрируют свои изделия, рассказывают рецепты их приготовления.

Педагог. Молодцы, ребята, вы прекрасно справились с заданием. Ведь не зря говорят, что поварское дело – это не ремесло, а искусство. Без фантазии и творчества повару и кондитеру не обойтись никак. Каждое блюдо должно быть красиво оформлено, выглядеть аппетитно и создавать хорошее настроение у посетителей. У вас это получилось на отлично.

Вопросы для рефлексии:

- ✓ С какой профессией вы сегодня познакомились?
- ✓ Чем это профессия значима для других людей?
- ✓ Что нового узнали?
- ✓ Что было интересно?
- ✓ Все ли у вас получилось?
- ✓ На какой станции вам понравилось больше всего?