***РУЗ « Керченская специализированная школа-интернат с углубленным изучением отдельных предметов»***

***Для учащихся 7-8 классов***

***Подготовила: Сороколетова К.А.***

***Керчь, 2013 г.***

**Тема мероприятия**: Приготовление бутербродов .  
**Цели мероприятия:**

Дидактические:   
знать уметь   
- ТБ при кулинарных работах; - дать характеристику посуде, инвентарю;   
- санитарные требования при приготовлении бутербродов; - применять правила ТБ при выполнении практической работы;   
- виды бутербродов, способы их приготовления; - применять теоретические знания на практике;   
- способы нарезки различных продуктов; - организовать рабочее место;   
- сервировку стола - сервировать стол   
Развивающие:   
- развитие творческих навыков и инициативы обучающихся;   
- развитие логического и образного мышления;   
- навыков работы с ПЭВМ;   
- умения систематизировать полученные знания;   
- умение применять и самостоятельно оценивать результаты работ   
Воспитательные:   
- прививать навыки коллективного труда;   
- развивать внимательность и аккуратность в работе;   
- трудолюбие;   
- формировать культуру труда;   
- формировать бережное отношение к оборудованию, наглядным пособиям, приспособлениям.

**Тип мероприятия:** Применение знаний, умений и навыков на практике.   
**Вид мероприятия:** Деловая игра.   
**Методы обучения:** наглядные, словесные, практические   
**Дидактическое обеспечение:**

- плакаты «Способы нарезки овощей», «Виды бутербродов»;   
- инструкционно-технологические карты по нарезке овощей, по приготовлению бутербродов;   
- инструкции по технике безопасности при кулинарных работах;   
- карточки-задания

**Оборудование, приспособления, инструмент**ы:

- разделочные доски для хлеба и других продуктов,   
- ножи,   
- рабочая одежда,   
- приспособления для чистки овощей,   
- посуда для сервировки стола

**Актуальность использования средств ИКТ:**

- для повышения интереса и мотивации обучающихся к обучению;   
- для контроля знаний;   
- применение ИКТ – одно из новых направлений в современной школе

**Оформление доски:**

- дата, тема занятия,   
- сводная таблица результатов (с перечнем конкурсов и критериев оценивания)

**Место проведения:**  
- кабинет «Кулинария»   
**Ход занятия:**  
1.Организационный момент:   
- проверка внешнего вида обучающихся;   
- объявление о начале «Кулинарного поединка», об условиях игры;   
- ознакомление с конкурсными заданиями, с критериями оценивания;   
- представление жюри;   
- распределение обучающихся по командам   
2.Конкурсные задания   
2.1.Конкурс 1 «Представление команд», по 1 баллу за каждую номинацию (6)   
- название команды;   
- девиз;   
- эмблема;   
- приветствие жюри, команде противника, болельщикам   
2.2.Конкурс 2 «Кулинарный поединок», максимальное количество баллов 20   
- за определенное время участникам необходимо приготовить бутерброды и закуски (набор продуктов одинаков)   
2.3. Конкурс 3 «Конкурс болельщиков» (загадки), по 1 баллу за правильный ответ   
Оценки болельщиков суммируются с оценками команд.   
Стоит девица на грядке,   
Вся в заплатках,   
Кто взглянет -   
Всяк заплачет (лук)   
Что в решете не унесешь? (вода)   
Не книжка, а с листочками? (капуста)   
Что красно снаружи,   
Бело внутри,   
С зеленым хохолком на голове? (редиска)   
Посреди двора – золотая голова (подсолнух)   
Всех кормлю с охотою,   
А сама – безротая (ложка)   
Белое, а не вода,   
Сладкое, да не мед,   
От рогатого беру,   
Да деточкам даю (молоко)   
Сидит краса в темнице,   
А коса на улице (морковь)

2.4. Конкурс 4 «Сервировка стола», максимальная оценка 5 баллов   
По 1-2 участника от каждой команды начинают сервировать стол

2.5. Конкурс 5 «Конкурс болельщиков «Практическое задание», максимальная оценка 5 баллов   
Оценивается соблюдение ТБ, скорость и качество работы   
- почистить картофель, морковь;   
- нарезать картофель кружочками, соломкой

2.6. Конкурс 6 «Теория», за каждый правильный ответ по 1 баллу, возможна проверка тестовых заданий команды противника   
(ответов может быть несколько)

Тест № 1   
Для бутербродов – канапе хлеб нарезают:   
А) ломтиками   
Б) кубиками   
В) дольками   
Г) кружочками   
Д) ромбиками

Тест № 4   
К тепловой обработке продуктов относят:   
А) варка   
Б) сушка   
В) жаренье   
Г) пассерование   
Д) бланширование   
Тест № 2   
Репчатый лук лучше всего сохраняется в:   
А) сухом прохладном погребе   
Б) морозильнике   
В) сухом теплом помещении   
Г) прохладном помещении с повышенной влажностью   
Д) теплом помещении с повышенной влажностью Тест № 5   
Салат из свежих овощей украшают:   
А) зеленью   
Б) майонезом   
В) фигурной нарезкой   
Г) искусственными цветами   
Тест № 3   
Из яиц можно приготовить:   
А) яичницу   
Б) омлет   
В) кулебяку   
Г) гоголь-моголь   
Д) форшмак

Тест № 6   
Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить:   
А) сухарики   
Б) пудинг   
В) панировку   
Г) хлебную муку

Задание № 1   
Перечислить овощи, выращиваемые в Омской области Задание № 2   
Перечислить ягоды, выращиваемые и произрастающие в Омской области

2.7. Конкурс для жюри «Как вы думаете?»   
- У каких овощей едят корни и клубни? (морковь, свекла, картофель, лук, репа, редис)   
- У каких овощей едят листья? (капуста, салат, укроп, петрушка, лук, щавель)   
- У каких овощей едят цветы? (цветная капуста)   
- У каких овощей едят семена? (горох, фасоль, кукуруза, соя)   
- У каких овощей едят плоды? (огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, тыква)

2.8. Конкурс 8 «Домашнее задание» Приготовить мультимедийную презентацию о профессиях повар и кондитер (максимальная оценка 10 баллов)

3. Подведение итогов   
- жюри подводит итоги, объявляет победителя конкурса «Кулинарный поединок»;   
- активные болельщики награждаются сувенирами;   
- награждение участников конкурса;   
- уборка рабочих мест