***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