**Методическая разработка**

**открытого  занятия**

**«Кулинарный конкурс»**

**Цель занятия:**

Закрепление знаний и умений, необходимых для самостоятельной жизни через выполнение конкурсных заданий.

**Задачи:**

**Обучающие:**

Научить готовить салат «Столичный»;

Применять правила ТБ при выполнении практической работы;

Применять полученные знания в повседневной жизни.

**Развивающие:**

Развивать логическое и образное мышление;

Формировать навыки работы с ИКТ;

Развивать коммуникативные качества воспитанников и их познавательный интерес.

**Воспитательные:**

Прививать навыки коллективного труда;

Развивать внимательность и аккуратность в работе;

Воспитывать чувство товарищества.

**Ожидаемый результат:**

Повышение интереса к профессии «Повар». У воспитанников закрепятся умения и навыки по приготовлению салатов.

**Условия реализации сценария:**

- оборудование, инвентарь, посуда

- необходимый набор продуктов для приготовления салата «Столичный»

**Тип занятия**: Применение знаний, умений и навыков на практике.

**Вид занятия:**  Кулинарный конкурс

**Методы обучения**: наглядные, словесные, практические

**Дидактическое обеспечение**:

- продукты для приготовления блюд;

- инструкционно- технологические карты по приготовлению блюд;

- инструкции по технике безопасности при кулинарных работах;

- карточки-задания

**Оборудование,  инвентарь, посуда:**

- разделочные доски промаркированные,

- ножи, тарелки, разносы

-  приспособления для чистки овощей,

-  посуда для сервировки стола,

**Актуальность использования средств ИКТ:**

- для повышения интереса и мотивации воспитанников к обучению;

- для контроля знаний;

- применение ИКТ – одно из приоритетных направлений в современном обучении

**План занятия**:

**Ведущий 1:**

Добрый день и добрый час!

Я приветствую всех вас!

Пусть день сегодняшний для вас

Прекрасным, светлым будет.

И кто пришел сюда сейчас,

Его не позабудет.

Здравствуйте! Я рада приветствовать Вас!

**(Слайд №1)**

**Ведущий 2:** Добрый день! Поварское искусство – одно из древнейших на земле, оно складывалось в результате многовековой эволюции, которое передавалось из поколения в поколение и совершенствовалось народом.

**Ведущий 1:**

Сегодня мы проведем игру, которая называется «Кулинарный конкурс».

**Ведущий 2:**

В игре примут участие 2 команды по 4 человека, и они покажут нам свое кулинарное мастерство.

**Ведущий 1:**

А вот победителей конкурса будет выбирать наше уважаемое жюри:

Представление жюри:

**Ведущий 2:** **Задание 1.** Итак, задание первое - **Представление команды**- **приветствие (3 мин.)**

(оценивается название команды, девиз, приветствие жюри).

**Ведущий 1:** Слово предоставляется команде «Кулинары»:

**(Слайд №2)** Название команды: «Кулинары»

**(Слайд №3)** Девиз: Хочешь есть – умей готовить!

**Приветствие для жюри:**

О жюри, жюри родное

Неужели в этот час

Нам подпишите сегодня

Свой губительный приказ?

Вам и слава и почет!

Все мы любим точный счет!

Улыбайтесь, отдыхайте

Позабудьте о делах,

Мы покажем вам программу

Не разбейте в пух и прах.

Вы жюри, нас не журите,

Справедливее судите!

**Ведущий 2:** Слово предоставляется команде «Повара»

**(Слайд №4)** Название команды: «Повара»

**(Слайд №5)** Девиз: «Мы накормим белый свет – лучше поваров здесь нет!»

**Приветствие для жюри.**

Мы жюри подарим мыло,

Чтоб нас строго не журило.

Мы жюри подарим смех,

Чтобы было всем потех.

Ты жюри, жюри, жюри

Нас на тройки не суди,

А суди ты нас на пять,

Будешь нам ты помогать!

Судите правильно и справедливо,

Чтоб не пришлось кричать «Судью на мыло»!

**Ведущий 1:**Мы продолжаем наш конкурс и объявляем **второй тур: конкурс вопросов**, которые требуют от вас знаний по кулинарии. За каждый правильный ответ командам присуждается по одному очку.

**(Слайд №6)**

1. Что нужно сделать, чтобы картофель сварился быстрее?

(Когда вода закипит, положить в кастрюлю ложку сливочного масла)

**(Слайд №7)**

2. Как почистить лук, чтоб не текли слезы?

(Подержать нож под струей холодной воды)

**(Слайд №8)**

3. Что нужно сделать, чтобы яйцо при варке не лопнуло?

(Добавить в воду соль)

**(Слайд №9)**

4. Как отличить вареное яйцо от свежего?(Покрутить, вареное хорошо вертится)

**Ведущий 1**: Следующий **конкурс (3)** **Блиц опрос** (серия вопросов, на которые дается очень мало времени)

Лимит времени 3 минуты. Если команда не может ответить на вопрос, она говорит «Дальше», и ведущий зачитывает следующий вопрос.

За каждый правильный ответ команда получает 1 балл.

**Вопросы для команды 1:**

- Повар на корабле? (Кок)

- Земляная груша. (Топинамбур)

- Вкусная передача? (Смак)

- Дерево-медонос? (Липа)

- Мини-бублик? (Баранка)

- Зеркальная рыба? (Карп)

- Что подают в конце обеда? (Десерт)

- Суп из капусты? (Щи)

- «Одежда» варёной картошки? (Мундир)

- Пасхальный кекс (Кулич)

- Стеклянный сосуд на высокой ножке для минеральной воды (Фужер)

- Сахар в кусках? (Рафинад)

 - И торт и император. (Наполеон)

- Дневная трапеза? (Обед)

- С нее начинается обед (закуска)

- Плод и птица с одинаковым названием (Киви)

- Наука о чистоте (Гигиена)

- Искусство приготовления пищи? (Кулинария)

- Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского «голова»? (Капуста)

- Перечень блюд (Меню)

- Засахаренная фруктовая долька? (Цукат)

- Частичка жидкости? (Капля)

- Продукт из кобыльего молока? (Кумыс)

- За разглашение секрета приготовления какого лакомства кондитеру короля Карла Австрийского грозила смертная казнь? (Мороженое)

**Вопросы для команды 2**:

- Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод)

- Традиционный русский напиток из ржаного хлеба? (Квас)

- Самый ранний овощ, корнеплод? (Редис)

- Русская народная сказка об удачливом овощеводе? (Репка)

- Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? (Тесто)

- Листовой овощ и холодное блюдо? (Салат)

- Сладкий картофель? (Батат)

- Сорт сухого печенья? (Крекер)

- Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как «маленькие пирожки» с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? (Пельмени)

- Вяленый виноград. /Изюм/

- Сырье для шоколада (Какао-бобы)

- Какой овощ привезён был в Европу из Перу? (Картофель)

- Красный жгучий овощ? (Перец)

- Набор столовой или чайной посуды? (Сервиз)

- Приготовление, какого изделия никогда не удаётся с первой попытки? (Блин)

- Запёкшаяся поверхность буханки хлеба? (Корка)

- Маленькая колбаска, употребляемая в варёном виде? (Сосиска, сарделька)

- Жаровня для шашлыка? (Мангал)

- Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (Йод)

- Студень в торте? (Желе)

- Напиток из варёных фруктов? (Компот)

- Что называли на Руси символом Солнца? (Блин)

- Свадебный пирог с курицей (Курник)

- Сырье для манки (Пшеница)

**Ведущий:**

Наш следующий конкурс: Внимание:  **«Черный ящик» для 1 команды**

В «черном ящике» лежит талисман, который носили на груди средневековые рыцари. Ему приписывали лечебные свойства, а в средние века утверждали, что даже его запах предохраняет от заболеваний. Философы древности, разрезая этот загадочный предмет поперек, объяснили строение Вселенной. Что лежит в «черном ящике»?

Ответ: Репчатый лук.

А теперь внимание  **«Черный ящик» для 2 команды.**

То, что находиться в черном ящике, в переводе с немецкого языка означает «чертово яблоко». Его из-за причудливой формы считали созданием дьявола, и церковь вводила на него запрет. Это очень ценный и питательный продукт. Его называют вторым хлебом. Его любят не только люди и животные, но и еще одно насекомое. Из него производят крахмал. Что лежит в «черном ящике»?

Ответ: Картофель.

**Ведущий 1:**

А сейчас мы подошли к самому главному нашему **кулинарному конкурсу.**А что вы сейчас будете готовить, узнаете из этой схемы.

**Ведущий 2:**

Так как участники нашего конкурса догадались, что сегодня им предстоит приготовить ,то мы приступаем к технологии приготовления данного салата.

**Ведущий 1:** А пока наши ребята занимаются приготовлением салата, то я бы хотела немного рассказать из истории возникновения салата:

**История возникновения салата.**

Салаты пришли в международную кухню из **Древнего Рима,** и представляли собой одно единственное блюдо только из сырых зеленых листовых овощей и огородных трав. Приправляли такой салат медом, перцем, солью и уксусом. **Во Франции** салат приготавливали из зеленого лука,  перьев  чеснока и мяты, и листьев  петрушки. Он хорошо сочетался с мясом. **В самом конце XVIII века** в салат стали добавлять капусту всех видов. Позже в салат попали свежие огурцы, спаржа, артишоки. **На рубеже XVIII и XIX веков** в салат стали включать не только зеленые овощи, но и корнеплоды. Когда в салаты стали добавлять отварные, соленые или квашеные овощи, а позже рыбу, мясо, яйца и дичь, они превратились в самостоятельные блюда.

Современный словарь объясняет понятие салат как блюдо из мелко накрошенных кусочков овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов, фруктов в холодном виде. Таким образом, подчеркиваются две особенности этого блюда: крошеное и холодное.

Сегодня **салатом**называют любую съедобную смесь, приготовленную быстро, на скорую руку. **Салатом** называют холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, заправленных сметаной или майонезом, салатной заправкой или растительным маслом.

Для их приготовления используют сырые, вареные, квашенные и маринованные овощи, а также фрукты и фруктовые маринады, отвары, консервированные мясные и рыбные продукты, вареную или жареную птицу.

**По основному продукту салаты бывают:**

Овощные;

Мясные;

Рыбные;

Фруктовые;

Смешанные – ассорти.

**Общие правила приготовления салатов:**

1.     Все продукты, из которых приготавливают салаты, проходят первичную обработку, а некоторые из них подвергают и тепловой обработке.

2.     После тепловой обработки продукты должны быть охлаждены: при нарезании теплые овощи, яйца и другие продукты теряют форму и, кроме того, соединение их с охлажденными вызывают быструю порчу приготовленных блюд.

3.Овощи для салата можно приготовить заранее (за 1-2 часа). Салаты из сырых овощей готовят непосредственно перед подачей на стол.

4.     Салаты заправляют перед подачей, чтобы вкус и внешний вид их не ухудшался. Перемешивать продукты надо осторожно, чтобы они не мялись.

5.     Приготовлять и хранить салаты надо в эмалированной посуде, также можно использовать керамическую или стеклянную посуду (но ни в коем случае металлическую!)

6.     Срок хранения салатов  не заправленных не более 12 часов, заправленных – 6 часов.

**Оформление и подача салатов к столу:**

1. Салаты подают в салатниках.

2. Салаты украшают только теми продуктами, которые в него входят.

**Ведущий:**

В этом конкурсе будет оцениваться оформление салата, его приготовление, соблюдение всех правил.

Дегустация блюда членами жюри и подведение итогов. В это время команды приводят свои рабочие места в порядок.

Подведение итогов.

Награждение участников.

**Ведущие:**

Благодарим вас за участье,

Вот подарки вам на счастье!