**Внеклассное мероприятие по технологии для девочек 5-х классов**

Залетова В.И учитель технологии МБОУ «Гимназия №2», г. Вышний Волочек.

**Цели внеклассного мероприятия**:

***Образовательные****:* закрепить знания, умения и навыки в области кулинария, приобретенные на уроках технологии.

***Развивающие****:* развивать творческие способности учащихся, познавательную активность , повышение интереса к учебному предмету « Технология»

***Воспитательные****:* воспитание культуры поведения, трудолюбия, внимания, памяти, мышления, чувства ответственности.

***Материально-техническое оснащение***: компьютер, мультимедийный проектор, экран. задания с вопросами, посуда и инструменты для приготовления кулинарных блюд.

**Ход мероприятия:**

**I. Организационный момент:**

***Ведущий №1***

Вот наконец мы собрались, чтобы увидеть таланты наших девочек в ведении домашнего хозяйства. Оценить ум и ловкость, юмор и находчивость, привлекательность и очарование наших девочек.

***Ведущий №2***Сегодня гости есть у нас  
Это люди просто класс  
Объективные они –  
Наше школьное жюри : (представление членов жюри)

***Ведущий №1***

(Обращение к болельщикам)  
Пожелайте успеха участникам конкурса!  
Вы ладоши для них не жалейте.  
Пусть овации в зале гремят,  
Вы за наши команды «болейте»  
Пусть улыбки – жюри убедят!

***Ведущие***

***Начинаем первый конкурс «Визитная карточка».***

Команды представляют себя и приветствуют друг друга.  
  Представляем команду 5 «а» класса «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»  
  Представляем команду 5 «б» класса «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

***Ведущий №2*** Чтобы понять все тонкости ведения домашнего хозяйства,  
Нужно знать кое-какие хитрости.  
***Конкурс «Разминка»***Этот конкурс, вам друзья!  
Проиграть никак нельзя.                           
  
Каждая команда по очереди отвечают быстро на вопросы, если у команды нет ответа, то ответить могут соперники и заработать дополнительный балл. Конкурс оценивается по количеству правильных ответов: 1 ответ – 1 балл (max.8баллов)

1.Самая большая ягода (арбуз)

2. Без чего не приготовишь уху(рыба)

1. Из чего получают изюм(виноград)

2. Орех, из которого получают стружку (кокос)

1. Тропический фрукт с роскошным хвостом ( ананас)

  2. Итальянское всемирно известное блюдо (спагетти или пицца)

1.Любимая каша у англичан (овсянка)

  2.Любимое лакомство обезьян (банан)

 1.Овощ, которого боятся вампиры (чеснок)

  2.Она бывает кабачковая, баклажанная ,красная , черная (икра)

  1. Его производят пчелы (мед)

   2.Что всему голова  (хлеб)

  1.Свежий, малосольный, консервированный (огурец)

   2.Лекарство для больного Карлсона (варенье)

   1. Самая сильная каша (геркулес)

    2. Овощ ,от которого плачут (лук)

***Ведущий №1***

*Конкурс капитанов «Знаете ли вы тонкости кулинарии?»*

1.Что означает термин «культура питания»?

2.Какое значение играют витамины в питании?

  1.Назовите овощи, у которых едят клубни, корни (картофель, репа ,редис. морковь, свекла, редька. лук чеснок и т.д.)

 2. Назовите овощи, растения, у которых едят листья( капуста, салат зеленый ,зеленый лук  ,петрушка, чеснок ,сельдерей ,укроп, щавель .шпинат)

1. Как определить доброкачественность яиц?

2. Какие виды бутербродов ты знаешь?

                    Конкурс оценивается 1 ответ –1  балл

***Ведущий №2***

У девочек было дано домашнее задание: подготовить презентацию о значении хлеба в питании человека, предлагаем ее вашему вниманию

Презентацию 5 «а» класса……….

Презентацию 5 «б» класса………..

***( По окончанию просмотра )Кто из болельщиков знает другие пословицы и поговорки о хлебе?***

***Ведущий №1***Приготовить на обед щи, компот иль винегрет,  
Могут наши мастерицы,  
Стоит только потрудиться.                                                     
***Конкурс «Быстрый, ловкий и умелый»***

Девочки чистят картошку для приготовления обеда. Выигрывает тот, кто быстрее и тоньше почистит картошку.

Звучит музыка  ………

***Ведущий №2***

***Конкурс «Технологический»***

Восстановить правильную технологию приготовления

Команды выбирают карточки с заданиями. В карточках написаны технологические карты

Приготовления  различных блюд, последовательность приготовления перепутана.

Восстановите правильную технологию приготовления блюда и дайте ему название.

За  правильный ответ начисляется 2 балла.

1 вариант:  1)Выкладывание в салатницу и украшение блюда 4

                2)Нарезка овощей                                                       2

                    3)Первичная обработка овощей                              1

                4)Заправка приготовленного блюда                         3

               Как называется –это холодное блюдо состоящее из одного или несколько видов сырых овощей?  (салат)

2 вариант:   1)заправка блюда    4

                     2)Первичная обработка овощей 1

                     3)Украшение блюда и выкладывание в салатницу 5

                     4)Тепловая обработка овощей 2

                     5)Нарезка овощей   3

                Как называется –это холодное блюдо состоящее из  вареных овощей  ?    (винегрет ,салат)

 3 вариант:  1)Намазать хлеб с двух сторон сливочным маслом   3

                    2)Нарезать хлеб, сыр ,помидор                                     2

                    3)Первичная обработка помидора                               1

                    4 )Поставить в духовку на 5 минут                               5

                    5)Положить на хлеб с маслом помидор и сыр           4

                  Как называется это блюдо?(горячий бутерброд)

4вариант:   1.) Залить яично-молочной смесью сосиски , поставить на огонь 4

2) Приготовить яично-молочную смесь 2

3) Покрыть сковороду крышкой, убавить огонь 5

4) Обжарить сосиски с одной стороны на сковороде , перевернуть 3

5)Нарезать сосиски кружочками 1

6) Выложить на тарелку, украсить блюдо 6

Как называется это блюдо?(омлет)

Пока команды выполняют задание, просим выйти по два болельщика от каждой команды проводится **конкурс болельщиков «Веселая грядка»**

Перед вами воздушные шары – « грядки», а вот вам фломастеры. Засадите, пожалуйста, грядку любыми овощами (образец). Чем больше вы нарисуете овощей, тем больше баллов принесете команде. Будьте осторожны, чтобы не лопнул шарик.

***Ведущий №1***

Одно из самых главных качеств, определяющее статус хорошей хозяйки, это, несомненно, умение вкусно, быстро, качественно готовить пищу, полезную для здоровья.

Переходим **к конкурсу «Юных кулинаров»**

Проверим способности к кулинарному искусству у наших прекрасных девушек. Для каждой команды приготовлен набор продуктов, вы должны   приготовить бутерброды:

1) Использовать все продукты

2) Приготовить 5-6 бутербродов из этих продуктов

3) Красиво, со вкусом, оформить получившиеся бутерброды и придумать им оригинальные названия.

4) Украсить стол красиво сложенной салфеткой (2 варианта)

***Ведущий №2***

Пока девушки выполняют своё задание, я приглашаю двух болельщиков из каждого класса на конкурс « В помощь маме»

Вам необходимо быстро и правильно разобрать крупу.

Вот вам миска с крупой. Звучит музыка,… начали.

У нас с вами ещё остаётся свободное время, пока девушки хозяйничают на кухне, и я предлагаю провести дополнительный *конкурс* ***« Болельщиков».***

Не только болеть, но и помогать нужно своим командам. Вы сейчас реально сможете помочь выиграть своей команде, ответив правильно на ряд вопросов и отгадав ряд загадок, относящихся к нашему конкурсу.

За каждый правильный ответ – команда получает одно очко.

1. Какую часть слова можно найти в земле (корень).
2. Плод тропической пальмы (кокос).
3. Квашеное топленое молоко (ряженка).
4. Какая из нот не нужна для компота (соль).
   1. Герой русских народных представлений (петрушка).
5. Какая страна является родиной огурца? (Индия.)
6. Бразильский, черный, растворимый, всеми любимый. (Кофе.)
7. Как называется маленький закусочный бутерброд? (Канапе.)
8. Распространенный вид закусок. (Бутерброд.)
9. Холодное блюдо из мелко нарезанных овощей, где присутствует свекла. (Винегрет.)
10. Родина картофеля и томата. (Америка.)
11. Что возбуждает вкусно приготовленная пища? (Аппетит.)
12. Два сложенных вместе ломтика хлеба с маслом и колбасой. (Сандвич.)
13. Сказочный овощ, не желавший вылезать из земли (репа)
14. Одежда для селедки (шуба)
15. Кто не учит курицу (яйцо)
16. Закончить пословицу : « Семь раз ….»(отмерь, один раз отрежь)
17. Закончить пословицу : «Никогда не откладывай……»(на завтра, то что можно сделать сегодня)
18. Сказочный овощ, не желавший вылезать из земли (репа)
19. Закончить пословицу «Готовь сани …..» (летом ,телегу зимой)

***Ведущий №1***

Девушки все умело справились с заданием и показали свои кулинарные способности, и болельщики не подвели, осталось жюри подвести итоги этих конкурсов.

***Ведущий №2***

Какие девочки молодцы!

Конкурс наш подошел к концу.

Слово предоставляем жюри.

Подведение итогов, награждение победителей.

**Конкурс «Кулинарный поединок»**

**20.12.12г**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Название конкурса** | **Время**  **конкурса**  **(мин)** | **Максимальное количество баллов** | **Команда**  **5 «а»** | **Команда**  **5 «б»** |
| 1 | «Визитная карточка» | 5-6 | 5 |  |  |
| 2 | Разминка для конкурсанток | 8 | 8 |  |  |
| 3 | «Знаете ли Вы тонкости кулинарии?»  (конкурс капитанов) | 5 | 3 |  |  |
| 4 | Презентация о хлебе | 12 | 5 |  |  |
| 5 | « Быстрый, ловкий и умелый» | 5 | 6 |  |  |
| 6 | « Технологический» | 8 | 8 |  |  |
| 7 | « Веселая грядка»- конкурс болельщиков | 3 | 3 |  |  |
| 8 | « Юные кулинары» | 10 -15 | 10 |  |  |
| 9 | « В помощь маме»- конкурс болельщиков | 3 | 3 |  |  |
| 10 | Вопросы и загадки – конкурс болельщикам | 7 | 1ответ-1б |  |  |
| 11 | Итого: |  |  |  |  |

Состав жюри: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Пименова В.Н/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ //Норкус С.Ю/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Вьюрова М.В/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Белякова Л.Н/

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ /**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ /**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ /

Команда 5 «б» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1  1)Выкладывание в салатницу и украшение блюда

                2)Нарезка овощей

                    3)Первичная обработка овощей

                4)Заправка приготовленного блюда

               Как называется –это холодное блюдо состоящее из одного или несколько видов сырых овощей?

2   1)заправка блюда

                     2)Первичная обработка овощей

                     3)Украшение блюда и выкладывание в салатницу

                     4)Тепловая обработка овощей

                     5)Нарезка овощей

                Как называется –это холодное блюдо состоящее из  вареных овощей  ?

 3  1)Намазать хлеб с двух сторон сливочным маслом

                    2)Нарезать хлеб, сыр ,помидор

                    3)Первичная обработка помидора

                    4 )Поставить в духовку на 5 минут

                    5)Положить на хлеб с маслом помидор и сыр

                  Как называется это блюдо?

  4  1.) Залить яично-молочной смесью сосиски , поставить на огонь

2) Приготовить яично-молочную смесь

3) Покрыть сковороду крышкой, убавить огонь

4) Обжарить сосиски с одной стороны на сковороде , перевернуть

5)Нарезать сосиски кружочками

6) Выложить на тарелку, украсить блюдо

Как называется это блюдо?