**Группа:** к – 31 «Т»

**Специальность:** 260502 “Технология продукции общественного питания”.

**Курс:** 3

**Дисциплина:** Технология приготовления национальных блюд

**Тема занятия:** «Как питаешься, так и улыбаешься»

**Метод обучения:** Урок-игра (конкурс)

**Тип урока**: Урок общеметодологической направленности

**Продолжительность:** 45 минут

**Цели урока:**

*Дидактическая:* выявить качество и уровень овладения знаниями учащихся.

*Развивающая:* развить коммуникативные навыки при работе в команде; познавательный интерес; логическое мышление; умение анализировать, сопоставлять, объяснять.

*Воспитательная:* воспитать культуру общения, умение вести диалог.

**Междисциплинарные связи:** «Технология продукции общественного питания», «История кулинарии в России», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «История», «Русский язык».

**Внутридисциплинарные связи:** «Европейская кухня», «Азиатская кухня», «Русская кухня», «Кухня народов стран СНГ».

**Методическое обеспечение занятия:** презентация, раздаточный материал: набор карточек с буквами, карточки с текстом, тестовые задания, аудиозапись.

**Учебное оборудование:**экран, проектор, ноутбук.

**1.План внеклассного мероприятия**

**Дисциплина**: «Технология приготовления национальных блюд»

**Преподаватель**: Н.А.Субботкина

**Группа**: к – 31 «Т»

**Курс**: 3

**Дата проведения**: 2 апреля 2013г.

**Тема занятия**: «Как питаешься, так и улыбаешься»

**Цели занятия**:

*Дидактическая:* выявить качество и уровень овладения знаниями учащихся.

*Развивающая:* развить коммуникативные навыки при работе в команде; познавательный интерес; логическое мышление; умение анализировать, сопоставлять, объяснять.

*Воспитательная:* воспитать культуру общения, умение вести диалог.

**Тип занятия**: Урок общеметодологической направленности

**Продолжительностьмероприятия:** 45 минут

**Междисциплинарные связи:** «Технология продукции общественного питания», «История кулинарии в России», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «История».

**Внутридисциплинарные связи:** «Европейская кухня», «Азиатская кухня», «Русская кухня», «Кухня народов стран СНГ».

**Методическое обеспечение занятия:** презентация, раздаточный материал: набор карточек с буквами, карточки с текстом, тестовые задания, аудиозапись.

**Учебное оборудование:**экран, проектор, ноутбук.

**2.Структурные элементы мероприятия**

**1.Этап мотивации к учебной деятельности**

Приветствие, ознакомление студентов с темой, целью, структурой мероприятия. Объяснение правил игры-конкурса

**2.Активизация полученных знаний**

Командам предлагается придумать название и выбрать капитана команды

**«Разминка»**

1.Какую роль играет питание в нашей жизни?

2.Какое самое простое блюдо может приготовить неопытный кулинар?

3.Почему с глубокой древности именно куриные яйца служа пищей человеку?

4.История открытия майонеза.

5.Откуда взялась наука кулинария?

6.Чем был колобок, пирогом или пряником? (пряником)

**«По странам и континентам»**

*Командам предлагается ответить каждой на два вопроса, с вариантами ответов. За правильный ответ команда получает 1 балл, за неправильный - 0 баллов.*

Вопросы для команды I:

1.В одной из европейских стран, жители которой являются истинными гурманами - ценителями вкусной еды, существует «Академия кухни». Назовите эту страну.

Варианты ответов:

* Англия;
* **Франция**;
* Америка.

Комментарии:

Франция – единственная страна в мире, где существуют Академия кухни, Академия гастрономов и Академия вин.

2.В виде чего в былые времена на Руси для того, чтобы созвать гостей на именины, им рассылались приглашения?

Варианты ответов:

* Открыток;
* Платков;
* **Пирожков**.

Комментарии:

С утра именинник или именинница рассылали гостям именинные пирожки. Знатность лица, которому посылался пирожок измерялась величиной посылаемого пирожка. Пирожок служил своеобразным приглашением на именины: «Именинник приказал кланяться пирогами и просил хлеба кушать». Крестным отцу и матери обычно посылали сладкие пирожки в знак особого уважения. В некоторых губерниях Центральной России вместо пирожков родным рассылали так называемые именинники – большие сдобные булки без начинки, сверху утыканные изюмом. В каждый дом приносили по одному такому пирожку.

«Без блина – не Масленица, без пирожка – не именинник» - говорили в народе. Интересная роль отводилась пирогу за праздничным столом в доме именинника. Пекли специальный пирог, который разламывали в разгар торжества над головой его виновника. Начинка (обычно это был изюм) сыпалась на именинника, а гости в это время приговаривали: « Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро». Обязательным на именинах был и пирог с капустой.

Вопросы для команды II:

Кухня этой страны необычна по набору продуктов и способам приготовления блюд. Смотреть на работу повара этой страны можно, как на выступление фокусника. Сегодня кухня этой страны завоевала весь мир. О какой стране идет речь?

Варианты ответов:

* **Китай**;
* Корея;
* Казахстан.

Комментарии:

По качеству китайскую кухню часто приравнивают к французской. Приготовление пищи всегда расценивалось здесь как настоящее искусство, поэты и философы писали тракты о еде и составляли рецепты. Поэтому мы можем проследить тысячелетнюю историю китайских блюд по старинным сочинениям и изображениям.

Китай уже в древности был весьма густонаселенной страной, и тогда уже поля надо было возделывать гораздо интенсивнее чем в Европе.

Семьи были многодетные, а значит бедные. Они не могли позволить себе никакого расточительства, и не только в отношении продовольствия, но и хотя бы топлива. Дерева было мало, поэтому они были вынуждены оптимально использовать его энергию. Китайцы очень быстро ввели меры в интересах экономии: все сырые продукты режут как можно мельче, чтобы они скорее уваривались. Выпуклая сковорода ВОК обеспечивает быстрое нагревание пищи, а сплетённая из бамбуковых волокон корзина даёт возможность варить на пару несколько блюд одновременно.

Китайская кухня не имеет дело с жестким куском мяса или овощами, которые задолго до варки замачивают. Каждое блюдо готовится за несколько минут, и все питательные вещества сохраняются в нём в максимальной степени. А поскольку все ингредиенты измельчены, вилка и нож становятся лишними, поэтому китайцы для еды пользуются обычными палочками из бамбука. Китайская кухня исходит из нескольких основных компонентов, которые всегда мелко порезаны и искусно приготовлены. Варианты комбинаций тридцати или сорока компонентов дают возможность приготовить тысячи блюд.

Китайская кухня очень здоровая и по своему составу. Рисовая шелуха содержит ценные вещества, моллюски, рыба и ракообразные обеспечивают организм необходимыми белком и минеральными веществами. Следующим важным компонентом питания являются бобовые, прежде всего соя. Благодаря богатому содержанию растительного белка она стимулирует умственную деятельность, возможно, поэтому китайцы опередили века во всех областях науки и искусства.

2.Это блюдо известно и любимо во всех странах земного шара. Оно бывает большим и маленьким, простым и сложным. А в Дании его даже называют « королём кухни» и готовят почти 700 видов. Что же это?

Варианты ответов:

* Блины;
* **Бутерброды**;
* Пироги.

Комментарии:

Изобрел бутерброд не кто–нибудь, а Николай Коперник. И что самое удивительное – в медицинских целях. В молодости Коперник был комендантом Алленштейнского замка, куда его пристроил дядюшка, что было нарушением правил – в ту пору Николай Коперник ещё не имел медицинского диплома. Через несколько месяцев замок осадили рыцари Тевтонского Ордена. Недипломированный специалист заметил, что болели лишь те, кто ел хлеб. Коперник выяснил, что защитник и замка нередко роняли свой кусок хлеба на пол, поднимали его, стряхивали прилипший мусор и съедали. Естественно, на тёмном фоне грязи не было видно, и Копернику пришла мысль, что ломти хлеба нужно намазывать каким-нибудь светлым веществом, на котором легко можно будет заметить грязь. Тогда её можно было бы счистить с намазкой. В качестве такой «основы» избрали масло. Болезнь и тевтоны вскоре отступили, а человечество получило бутерброд

А вот закрытый бутерброд ( сандвич) изобрёл азартный лорд Сандвич, заядлый картёжник , чтобы не отходить от ломберного стола даже перекусить и при этом еще и не пачкать карты жирными руками.

Сначала слово бутерброд означал всего-навсего «хлеб с маслом», точнее, «масло и хлеб». Сегодня же разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо: кроме масла, на хлеб кладут всё , что можно съесть, причем в самых различных комбинациях.

Дополнительный вопрос:

(Здесь и далее приведены вопросы на тот случай, если результаты команд будут равными).

Кто придумал пельмени?

Варианты ответов:

* Узбеки;
* **Русские**;
* Удмурты.

Комментарии:

Когда-то это блюдо считалось у сибирских татар, удмуртов, коми и пермяков ритуальным и называлось «пельняни», что в дословном переводе означает «тестяное ухо» («пель» с пермяцкого ухо, «нянь» - тесто). В России о пельменях впервые узнали в четырнадцатом пятнадцатом веках, как раз когда начали захватывать территории Зауралья. Говорят, что идея соединять мясо с тестом пришла с Востока – из Китая или Средней Азии. Но то, что мы едим сегодня, придумали именно на северо-востоке России.

**«Частокол»**

*За правильный и быстрый ответ команда получает 2 балла, за правильный, но медленный ответ – 1балл, за медленный ответ и неправильное толкование пословицы – 0 баллов.*

Командам выдаётся одинаковый набор карточек с буквами, в которых «зашифрована» пословица **«Хлеб – всему голова»**. Для того чтобы ее расшифровать, надо собрать карточки от самой большой до самой маленькой. Побеждает та команда, которая быстрее расшифрует пословицу и даст её правильное толкование.

**«Зоркое око»**

*Командам выдаются тексты, в которых «спрятались» названия продуктов, напитков, блюд. Команда выписывает на листок эти названия. Побеждает команда, которая быстрее и правильнее справится с заданием. За каждое угаданное слово, команда получает 1 балл (максимальное количество баллов-6, минимальное – 0).*

Задание для команды I:

Наступило холодное серое утро. **О, бед**ный ёжик! Он попал под дождь, и его игол**ки ви**сели, грустно опустившись вниз. Мимо весел**о мар**шировали кузнечики. Добрая ры**ба нан**ялась вы**суши**ть ежа. Она вытерла его полотенцем и положила ему в кар**ман го**рсть орехов, чтобы ему было чем подкрепиться.

Спрятавшиеся слова: обед, киви, омар, банан, суши, манго.

Задание для команды II:

Однажды нас пригласили в гости на праздник. Но тут выяснилось, что до**ма сло**мался очаг. И хотя у нас был всего один теплый но**сок**, мы вышли во двор. На моро**зе фир**менноеблюдо показалось вкуснее. А начавшийся от костра по**жар кое**- как был потушен. По телевизору показывали концерт Зыкиной. А **я Зык**ину люблю, поэтому всех позвал в дом. Потом мы кину**ли мон**етки в фонтан на счастье, чтобы снова сюда вернуться.

Спрятавшиеся слова: масло, сок, зефир, жаркое, язык, лимон.

**«Семерка плюс»**

Это конкурс для начинающих поваров. Его можно расшифровать как «Семёрка плюс быстрота, семёрка плюс смекалка, семёрка плюс знание». За одну минуту командам нужно написать семь компонентов, из которых готовят блюда. За правильный и быстрый ответ команда получает 2 балла, за правильный, но медленный ответ - 1 балл, за неправильный ответ - 0 баллов.

Задание для команды I:

Приготовить плов.

**Ответ**: мясо, лук, морковь, масло, рис, соль, вода.

Задание для команды II:

Испечь торт.

**Ответ**: масло, сахар, мука, яйца, молоко, ванилин, сода.

**«Волшебный ящик»**

*В волшебном ящике находятся предметы, которые команды должны отгадать с трех попыток. Если команда отгадывает предмет, не используя подсказки, получает 3 балла, используя 1 подсказку - 2 балла, используя 2 подсказки - 1 балл.*

Задание для команды I:

Этот продукт используется во многих странах мира с глубокой древности. О питательности и полезности этого продукта говорит такой исторический факт. В одной из стран Древнего Востока существовало наказание за провинность слуг, когда человек выбирал себе продукт единственный, которым должен питаться до конца жизни. От однообразной пищи люди болели и быстро умирали. Лишь один хитрый слуга, выбрал себе этот продукт и прожил довольно долго.

Лекари Древнего Рима, Греции и Египта использовали этот продукт для лечения многих недугов: туберкулёза, малокровия, болезней нервной системы, бронхита и т. д. А еще его использовали как противоядие. Царицы же употребляли этот продукт в качестве косметического средства, чтобы долго оставаться молодыми и красивыми.

*Подсказка 1*: на 90 процентов этот продукт состоит из воды; 10 процентов составляют остальные полезные для человека вещества.

*Подсказка 2*: этот продукт употребляют не только в натуральном виде; из него изготовляют много различных полезных и вкусных вещей: сыр, кефир, мороженое, творог, сгущенку, йогурт и т. д.

**Ответ**: молоко.

Задание для команды II:

С глубокой древности и до наших дней отношение людей к этому продукту двоякое. Его обожествляли и проклинали. В одних странах он был доступен только богатым, в других – знатные люди не прикасались к нему, чтобы не осквернить себя. Когда – то он ценился дороже золота и бриллиантов, сегодня его стоимость очень невелика. Из-за него велись войны, уничтожались города, а люди, добывающие его, превращались в рабов. Этому продукту приписывали целебные свойства, он делался символом вечности и постоянства, но в то же время он нес смерть, бесплодие, оскудение.

И сегодня отношение к этому продукту неоднозначное. С одной стороны, человек не может существовать без него, с другой стороны, он является причиной многих заболеваний. Но несмотря на все запреты врачей и диетологов, мы употребляем его каждый день.

*Подсказка 1*: это вещество смело можно назвать «белым золотом», потому что его применяют не только в пищевой промышленности, но и в других: при обжиге руд и очистке металлов, изготовлении красок, скипидара, канифоли, для приготовления лекарств, для укрепления древесины, для сохранения кож и продуктов на длительный срок.

*Подсказка 2*: с этим продуктом связано очень много обрядов, примет и суеверий, дошедших до нас из прошлого. Например, рассыпать его – к соре, бросить в огонь – к очищению, в сочетании с хлебом он является символом богатства, жизни, верности.

**Ответ**: соль.

**«Блиц-опрос для капитанов команд»**

*В этом конкурсе капитаны команд должны быстро отвечать на вопросы, практически не задумываясь. За 10 правильных ответов, капитан приносит команде 10 баллов. За не правильные ответы - 0 баллов.*

Вопросы для команды I:

1.Он бывает сладкий, горький, белый, черный, молочный, пористый. (Шоколад)

2.Очень давно его придумали в Китае, готовили из замороженного сока ягод и фруктов и называли « сладкий лёд». Сегодня его готовят из молока и называют….(Мороженое)

3.Его родина – Испания. Его имя переводится как «золотое яблоко». В XVIII веке им пытались отравить Дж. Вашингтона. Убийства не получилось, потому что этот овощ очень вкусный и полезный. (Помидор)

4.Он всегда и во всех странах был главным на столе. (Хлеб)

5.Закончите пословицу: «Не красна изба углами, а красна…..»

(Пирогами.)

6.Орган тела, позволяющий ощущать вкус пищи. (Язык)

7.Их всё время подсчитывают люди, следящие за своим весом. (Калории)

8.Лучший подарок для Вини - Пуха. (Мёд)

9.Сушёный абрикос с косточкой называется….(Урюк)

10.Национальное казахское блюдо, которое готовят на Наурыз.

Вопросы для команды II:

1.Он бывает цветочный, травяной, зелёный, чёрный, желтый и красный. (Чай)

2.В переводе с латинского языка они означают «несущие жизнь». Сейчас их открыли большое количество и назвали буквами латинского алфавита. (Витамины)

3.Его родина – Америка. В Европе его называли «чёртовым яблоком» и не хотели выращивать, устраивая настоящие бунты. Зато сейчас мы едим этот овощ каждый день и называем «вторым хлебом». (Картофель)

4.Увидев их на своём столе, один из кардиналов воскликнул: « О, как мило!» - «О, ми кароне!» - и, сам того не подозревая, дал название этому продукту. (Макароны)

5.Закончите пословицу: «Морковь прибавляет….» (Кровь)

6.Он приходит во время еды. (Аппетит)

7.Орган тела, позволяющий насладиться запахом пищи. (Нос)

8.Его всё время варят, но никогда не едят. (Лавровый лист)

9.Сушеный виноград называется…..(Изюм)

10.Национальный казахский напиток, придающий бодрость, исцеляющий от туберкулёза. (Кумыс)

**«Жили - были…»**

Жизнь стремительно меняется, и вместе с ней меняются взгляды людей, убранство их домов, одежда и, конечно же, блюда. Представьте себе, что вы сели в машину времени и отправились в далёкое прошлое. Одна команда попала на царский званый пир, а другая – на той к султану. Как дорогим гостям вам предложили меню с перечнем предлагаемых блюд. Но во время вашего путешествия машина времени дала небольшой сбой и некоторые названия блюд в меню даны неверно. В течение одной минуты вы должны подумать и решить, какие же из предложенных вам блюд вы могли бы попробовать, если бы вам посчастливилось побывать в гостях у наших предков.

*За правильный ответ команда получает 3 балла, если вы пропустили что-то из блюд – 2 балла, если перепутали - 1 балл, если блюда и напитки перечислены неверно - 0 баллов.*

Задание для команды I:

* **Званный царский пир**

Блюда:

* Головы щучьи заливные;
* Бифштекс с перцем;
* Почки с чесноком;
* Заяц в красном вине;
* Бутерброды с сыром;
* Гречневая каша;
* Студень;
* Фаршированный поросёнок;
* Майонез;
* Мармелад.

Напитки:

* Чай;
* Кофе;
* Медовуха;
* Квас;
* Минеральная вода;
* Кумыс;
* Сбитень;
* Варенец.

Задание для команды II:

* **Той у султана**

Блюда:

* Шурпа из молочного барашка;
* Щи из кислой капусты;
* Куырдак;
* Баурсак;
* Бастурма;
* Шужик;
* Лечо из красного перца;
* Уха из зеркального карпа;
* Казы;
* Миримшик.

Напитки:

* Чай;
* Кофе;
* Кумыс;
* Шубат;
* Свежевыжатый сок;
* Айран;
* Компот;
* Минеральная вода.

**«Сказочный пир»**

*Команды слушают отрывки из сказок. Необходимо вспомнить героев, название и автора произведения. За правильные ответы на  
все поставленные вопросы команда получает 9 баллов, соответственно за  
неправильный ответ команда получает 0 баллов.*

Задание для команды I:

1. **Ответ:** Вини-Пух и Кролик. «Вини – Пух и все, все, все»

2. **Ответ**: Лиса Алиса и кот Базилио. « Золотой ключик, или приключения Буратино»

3. **Ответ**: Домовёнок Кузя и Баба-Яга. «Кузька у бабы – яги».

Задание для команды II:

1. **Ответ**: Карлсон «Карлсон, который живёт на крыше»

2. **Ответ**: Якоб и колдунья «Карлик - нос»

3. **Ответ**: Девочка и господин Карл «Горшочек каши»

**Дополнительные вопросы:**

1.В сказке Пушкина А. С. «О попе и о работнике его Балде» герой, договариваясь об оплате, говорит: «Есть же мне давай вареную полбу». Что это такое?

**Ответ**: полбенная каша из колосового растения, которое представляет собой нечто среднее между пшеницей и ячменём. Ныне полба возделывается только в Закавказье и называется «зандури».

2.Что раньше означало слово «Суп»?

Варианты ответов:

* Ужин;
* Блюдо, которое насыпали в тарелку;
* **Праздничное блюдо**.

3.Почему то, что мы едим утром, называется «завтрак»?

**Ответ**: В древности с вечера готовили еду и оставляли её на утро, на завтра, отсюда и название.

4.Что общего между русскими щами и украинским борщом?

**Ответ**: В них обязательно присутствует капуста.

5.Чем различаются русский колобок и казахский баурсак?

**Ответ**: колобок пекут в печи, баурсак жарят вмасле.

**3.Этап рефлексии учебной деятельности**

Подведение итогов игры-конкурса, вручение грамот

**3.Заключение**

На мой взгляд современным преподавателям очень повезло. Мы живем во времена сверхскоростей, интенсивной трансформации общества. Во времена больших амбиций и невероятных возможностей дети первые всегда и во всем. Я считаю, что подобные разработки открытых мероприятий позволяют преподавателю получать новую информацию, добывая материал к занятиям и самосовершенствоваться. У студентов же есть возможность показать себя с другой стороны и проявить лидерские качества.

Обобщая результат, можно отметить, что занятия по кулинарии, как показывает практика, сами по себе достаточно интересны для учащихся. Однако и тут порою внимание студентов отвлекается на посторонние предметы, они устают за время целого дня занятий. И понятно, им хочется больше движения, активной деятельности. Поэтому я решила осуществить контроль знаний в форме открытого мероприятия.

Мероприятие начинается с информации о роли питания в жизни человека, с сообщений о некоторых продуктах и национальных кулинарных особенностях некоторых стран.

Участвуя в конкурсах мы не только повторили, углубили и закрепили ранее изученный материал, но и отдохнули.

Оцениваю учащихся основываясь на знаниях, которые они продемонстрировали, учитывая умение работать в коллективе.

В планировании имеются дополнительные задания для использования в резервное время.