**Урок – конкурс «Хозяюшка»**

**Цель:** Повышение уровня технологического образования в современных условиях. Активизация интереса к предмету «Технология»; совершенствование знаний и умений, полученных на уроках технологии; поддержание творческого потенциала обучающихся, выявление их умений в определении основных стилей в одежде; развитие эстетического вкуса, формирование готовности обучающихся к профессиональному самоопределению и самореализации.

**Место проведения:** кабинет технологии.

**Оборудование:** мультимедийный проектор, карточки с заданиями для участниц девочек, карточки с заданиями для мальчиков-одноклассников, по две карточки для каждого капитана команд.

*Команды готовят:* название и девиз команды.

В роли ведущего – учитель технологии.

Жюри – учащиеся 10-А класса Фёдорова Виктория, Иванова Елена, Косарева Дарья.

Время проведения – 90 минут (два урока).

**Ход урока.**

*Ведущий.* Добрый день, участники конкурса, члены жюри и гости (одноклассники). Рады вас приветствовать.

Итак, начинаем конкурс с представления команд.

***Визитная карточка команд. Время выступления не более 1 минуты. Команды представляют свои названия, девиз.***

**Конкурс «Разминка»**

***Задание.***Отметить правильный ответ. Максимальное количество 10 баллов. Время выполнения 3 минуты. Раздать готовые задания (приложение №1)

Через 3 минуты собирают ответы и сдают членам жюри.

**Приложение №1.***Конкурс «Разминка»*

1. Где дом, тут и …

а) хозяин; б) собака; в) замок.

2. Встречают по одёжке…

 а) а провожают по уму; б) и дарят всем серёжки; в) а провожают по обуви.

3. Топили, колотили, мяли, трепали, рвали, крутили, ткали, на стол постилали:

 а) хлопок; б) лён; в) шёлк.

4. Степень нагрева утюга и его действие на ткань проверяют:

 а) на кусочке ткани; б) на изделии; в) рукой.

5. Продукт, необходимый для приготовления опарного теста:

 а) яйца; б) молоко; в) дрожжи.

6. К порционным мясным полуфабрикатам относится:

 а) гуляш; б) бифштекс; в) бефстроганов.

7. Какой столовый прибор, которым мы пользуемся во время еды, никогда не прикасается ко рту?

 а) вилка; б) ложка; в) нож.

8. К фурнитуре не относится:

 а) ткань; б) пряжка; в) тесьма; г) пуговицы.

9. Какую крупу не промывают перед приготовлением?

 а) рис; б) перловую; в) манную; г) пшено.

10. Какое русское кушанье является символом одного из небесных светил?

 а) расстегаи; б) оладьи; в) баранки; г) блины.

ОТВЕТЫ. 1. А; 2. А; 3. Б; 4. А; 5. В; 6. Б; 7. В; 8. А; 9. Б; 10. Г.

**Конкурс «Кулинарный»**

***Задание.*** Необходимо выбрать нужные продукты и составить схему приготовления винегрета, правильно приклеив карточки на шаблон-схему.

Максимальное количество баллов – 10 баллов.

Время выполнения – 5 минут.

*Помощники* раздают конверты, в которые вложенозадание, набор карточек, шаблон-схема для наклеивания карточек (приложение №2)

Через 5 минут собирают схемы и сдают членам жюри.

**Приложение №2.***Конкурс «Кулинарный»*

Команде даётся шаблон-схема ─ на ней пустые ячейки для наклеивания карточек и стрелки.

Напечатанные на листе плотной бумаги карточки с названием продуктов и действий кулинара необходимо разрезать перед тем, как положить в конверт с заданием.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| свёкла отварная | картофель отварной | морковь отварная |
| огурцы солёные | капуста квашеная | лук репчатый |
| зелень  | масло растительное | масло сливочное |
| редька  | огурцы свежие | капуста свежая |
| колбаса  | мясо отварное | кукуруза консервированная |
| майонез  | сметана  | уксус  |
| фасоль  | соус соевый | яйцо варёное |
| сельдь  | сыр  | свёкла  |
| свёкла сырая | картофель жареный | лук зелёный |
| помидоры  | нарезать мелкими кубиками | мелко нарезать |
| отварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | отварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | отварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками |
| оформить блюдо | заправить растительным маслом | яичный блинчик |
| заправить сметаной | заправить майонезом | заправить соусом |
| очистить, нарезать | очистить, нарезать мелкими кубиками | нарезать мелкими кубиками |
| промыть, мелко нарезать | заправить | слить жидкость |
| зелёный горошек консервированный | картофель | морковь сырая |
| при необходимости нашинковать | добавить по желанию | морковь |

*Пока участницы заняты над выполнением задания конкурса, задание одноклассникам на сообразительность (приложение №3)*

**Приложение №3.**

**Вопросы первой команде:**

1. Как правильно заварить чай? (заварочный чайник ополоснуть кипятком, насыпать заварки, залить кипятком так, чтобы чайник был не полный, 2-3 минуты дать постоять, потом долить)
2. Сколько минут необходимо варить картофель до полной готовности? (20 минут)
3. Когда солят картошку при жарке? (перед самой готовностью)
4. Что нужно делать, чтобы не убежало молоко? (смазать края посуды жиром)
5. Как правильно мыть фрукты? (под струёй воды)
6. Что нужно делать, чтобы лук не щипал глаза? (нож смочить в холодной воде)
7. Что нужно сделать, чтобы сморщенные яблоки приобрели свой прежний вид? (положить в холодную воду)

**Вопросы второй команде:**

1. Что нужно сделать, чтобы при варке овощей сохранить их приятный цвет? (положить щепотку питьевой соды)
2. Сколько минут варится яйцо в крутую? (7 минут)
3. Как варить овощи, чтобы сохранить больше витаминов?
4. В какую сторону нужно наклонить тарелку, чтобы доесть суп? ( от себя)
5. Что нужно, чтобы картофель сварился быстрее? (положить маргарин)
6. Что нужно сделать, чтобы тесто в духовке не пригорело? (под формы посыпать немного соли)
7. Когда солить картошку при варке? (вначале)

(Подвести итог конкурса)

**Конкурс на лучшие кулинарные способности**

**Задание.**Участницам предоставляется право из данных продуктов приготовить салат.

Учитывается: время, вкус, качество, внешний вид.

Максимальное количество - 5 баллов.

**Конкурс на лучшую зрительную память**

**Задание.**На подносе выносят кухонные предметы. Командам нужно в течение 5 секунд посмотреть и запомнить их названия. Когда поднос убирают, участники команд за одну минуту должны вспомнить и записать названия предметов.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

**Конкурс на быстроту и качество ведения домашнего хозяйства**

**Задание.**Участницам из каждой команды предлагается почистить картофель и нарезать для приготовления супа.

**Конкурс на внимание и быстроту**

**Задание.**Пришить пуговицы.

Максимальное количество – 3 балла.

**Конкурс на лучшую слуховую память**

Пока 4 участницы заняты выполнением заданий, для остальных участниц вот такое **задание**: ***прослушать название предметов на тему: «Кухня» для одной команды, для другой – на тему «Рукоделие»*** (приложение №4)

**Приложение №4.***Конкурс «Кухня»*

1. *Мясорубка, 2. Нож, 3. Тёрка, 4.Мясо, 5. Хлеб, 6. Тарелка, 7. Масло, 8. Кастрюля, 9. Чай, 10. Плита.*

*Конкурс «Рукоделие»*

1. *Скатерть, 2. Салфетки, 3. Нитки, 4. Иголки, 5. Мулине, 6. Спицы, 7. Макроме 8. Крючок, 9. Напёрсток, 10. Пуговица.*

За каждое правильно названное слово – 1 очко.

**Конкурс супер – модель сезона**

**Задание.** Одень куклу.

Девушки представляют какой они видят супер-модель сезона. В конкурсе учитывается оригинальность, остроумие в выборе стиля, фасона, удобство при носке, внешний вид.

(от 1 до 5 баллов)

**Конкурс на качественное выполнение**

**в разделе «Рукоделие»**

**Задание.** Связать шнурок из воздушных петель и составить композицию по своему выбору. Время выполнения 10 минут.

Максимальное количество – до 10 баллов.

***Подведение итога. Победила дружба.***

**Литература.**

1. Ермакова В.И. Основы кулинарии. Учебник для 8-11 классов ОУ. М. Просвещение, 2000
2. Аутова П.Р., Полякова В.А. Пробное учебное пособие для 7 класса средней школы. Просвещение, 1990
3. Новикова Л.П. 1000 рецептов старинной кухни. Ульяновск. Дом печати, 2002
4. Научно-методический журнал «Школа и производство»