|  |
| --- |
| **Сценарий открытого мероприятия по технологии "Кулинарный поединок"**  **Учитель технологии Сухорукова Л.Н.**  **Дата проведения:** 17 ноября 2013 года |
| **Тема занятия**: Приготовление бутербродов  **Цели занятия:**  **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 занятия:** Применение знаний, умений и навыков на практике.  **Вид занятия:** Деловая игра.  **Методы обучения:** наглядные, словесные, практические  **Межпредметные связи**: биология  **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  **Оформление доски:**  - дата, тема занятия,  - сводная таблица результатов (с перечнем конкурсов и критериев оценивания)  **Место проведения:** - кабинет обслуживающего труда  **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.  1) Стоит девица на грядке,  Вся в заплатках,  Кто взглянет -  Всяк заплачет (лук)  2) Что в решете не унесешь? (вода)  3) Не книжка, а с листочками? (капуста)  4) Что красно снаружи,  Бело внутри,  С зеленым хохолком на голове? (редиска)  5) Посреди двора – золотая голова (подсолнух)  6) Всех кормлю с охотою,  А сама – безротая (ложка)  7) Белое, а не вода,  Сладкое, да не мед,  От рогатого беру,  Да деточкам даю (молоко)  8) Сидит краса в темнице,  А коса на улице (морковь)  2.4. **Конкурс 4 «Сервировка стола к завтраку»,** максимальная оценка 5 баллов  По 1-2 участника от каждой команды начинают сервировать стол  2.5. **Конкурс 5 викторина «Собери пословицу»**, которую необходимо собрать из предложенных слов. Побеждает тот, кто объяснит ее смысл.   * ***Ешь щи с мясом, а нет, так хлеб с квасом.*** * ***Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.*** * ***Один с поварешкой, да семеро с ложкой.***   2.7**. Конкурс капитанов «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)  - Назовите самую большую ягоду.(арбуз)  3. **Подведение итогов** - жюри подводит итоги, объявляет победителя конкурса «Кулинарный поединок»;  - активные болельщики награждаются сувенирами;  - награждение участников конкурса;  - уборка рабочих мест  **Открытое мероприятия по технологии "Кулинарный поединок" 16 ноября**  **Команда-5 человек** (капитан+4 члена команды)  **Внешний вид команды:** фартуки, косынки  **Конкурс 1 «Представление команд»**, по 1 баллу за каждую номинацию (7)  - название команды;  - девиз;  - эмблема;  - приветствие жюри, команде противника, болельщикам  -внешний вид  **Конкурс 2 «Кулинарный поединок»**, максимальное количество баллов 20  - за определенное время 3 участникам команды необходимо приготовить бутерброды  (***набор продуктов команда приносит с собой*** )   1. хлебная нарезка 2. майонез 3. 1 помидор 4. 1 огурец 5. 1 варёное яйцо 6. Сыр 7. Зелень 8. Один продукт на выбор команды   ***Команде необходимо иметь разделочные доски, ножи, плоскую тарелку для бутербродов, салфетки***  **Конкурс 3 «Конкурс болельщиков»** (загадки), по 1 баллу за правильный ответ  **Конкурс 4 «Сервировка стола к завтраку»,** максимальная оценка 5 баллов  2 участника от каждой команды начинают сервировать стол  ***Команде необходимо иметь тканевую салфетку , набор посуды для завтрака на 1 персону.***  **Конкурс 5 викторина «Собери пословицу»**, которую необходимо собрать из предложенных слов. Побеждает тот, кто объяснит ее смысл.  **6. Конкурс капитанов «Как вы думаете?»** ответить на вопросы |