***Что? Где? Когда?***

(викторина для 8 классов)

Перед началом викторины украшается зал, ставится игровой стол с расчерченными секторами и волчком

посредине.

Команды-участницы приглашают спонсоров и накрывают чайный стол. Девочки вокальной группы готовят «Музыкальную паузу» и отвечают за музыкальное оформление. Ведущий проводит оглашение итогов викторины и награждение.

**Ход викторины**

1. **Открытие. Представление команд.**

Команды знатоков выстраиваются у входа в зал. Перед каждой командой стоит ассистент с рекламой того спонсора, который представляет данную команду. Звучит музыкальная заставка телеигры «Что? Где? Когда?», под звуки которой в зал входят участники игры. Ведущий представляет их. Команды знатоков расходятся по своим местам.

**ПРАВИЛА**

1. Абсолютная тишина во время обсуждения.
2. Обсуждение длится 1 минуту.
3. Блиц – турнир - 3 вопроса по 20 секунд.
4. 10 – раундов.
5. Можно взять 1 дополнительный раунд.
6. Досрочный ответ зарабатывает дополнительную минуту.
7. Капитаны команды отвечают сами или дают слово игроку
8. За каждый правильный ответ 1 балл.
9. Команда имеет право 1 раз взять помощь метров (зала).
10. Музыкальная и чайная паузы.

Уважаемые игроки, вы ознакомились с правилами игры и, думаю, что будете их соблюдать.

Представлю сейчас участников команды:

I команда

1. Горячева Елена – капитан команды
2. Бородина Дарья
3. Долганова Дарья
4. Епишина Ольга
5. Кузнецова Наталья
6. Серебрякова Изабелла
7. Сударева Вероника
8. Тюрина Алена
9. Киливник Юля

II команда

1. Тарасова Елена – капитан команды.
2. Карагадян Анна
3. Маленкова Ирина
4. Мишуткина Анна
5. Пашкова Елена
6. Скопцова Анастасия
7. Смирнова Диана
8. Сорокина Яна
9. Васильева Александра
10. Торопыгина Светлана

Я рада, что вы оказались сегодня за столом. Эта игра прекрасна! В ней соревнуются команды по интеллекту.

**Вопросы** (презентация)

1. Что такое силуэт? *(Четкое очертание объемного предмета.)*

2. Как отличить сырое яйцо от вареного? *(Вареное – легко* *вращается на поверхности стола.)*

3. Как ускорить варку фасоли? *(Несколько часов подержать в воде)*

4. Что спрятано в бабушкином сундучке?

Характеристика: хорошо стирается, очень прочная, в жару создает

Ощущение прохлады. Недостаток – сильно мнется. *(Лен.)*

5. Назовите четыре способа определения долевой нити в ткани.

*По кромке, по звуку, по характеру нитей, по растяжению.)*

6. « Черный ящик ». Одежда большинства древних народов – египтян, персов, греков – не имела этого. Они появились значительно позднее. В средневековую европейскую одежду это пришло из Византии и имело порой саму разнообразную форму. В ХV – XVI вв. Это пышно украшалось: их прошивали тесьмой, простегивали узором, делали с прорезями.

 В начале ХIX века это могло быть широким и пышным и иметь много названий (жиго, бараний окорок, слоновые).

 В ХХ веке явствовало стремление оживить одежду с помощь выразительной формы этого. Появились «фонарики», «крылышки». Итак, что лежит в чёрном ящике? *(Рукава.)*

7. Для того чтобы сшить это изделие, необходимо знать только две мерки: обхват талии и длину изделия. Что это за изделия.*(Юбка –«полусолнце».)*

8. « Черный ящик.» Вначале это предмет изготовлялся из рыбных и других костей. На смену костяным пришли бронзовые, затем железные, а в домах богатых людей- серебряные предметы. Долгое время этот предмет изготавливался вручную. Сначала его ковали, один конец загибали, а второй затачивали. Но когда была придумана волочильная доска, этот предмет стал гораздо более изящным, гладким, а главное, прочным. Что это за предмет? *(Игла.)*

9. «Чёрный ящик».

В чёрном ящике находится приправа, необходимая для улучшения вкуса пищи. Она требуется для консервирования, квашения овощей. С древнейших времён она ценилась высоко. А так как она часто оказывалась недоступной для народа, возникали народные бунты. Эта приправа способствует удержанию воды в организме, служит материалом для образования в желудке соляной кислоты, благодаря чему пища лучше переваривается, а вредные микробы погибают. Что это за приправа? ( *Поваренная соль.)*

10. «Чёрный ящик».

В чёрном ящике находится тонкая, полупрозрачная льняная или хлопчатобумажная ткань полотняного переплетения, названная по названию китайского порта Тсетунг. Что это за ткань? (Сатин.)

11. Неширокая оборка, которая используется для отделки платьев, блузок, нижних юбок.

Предмет, необходимый в игре в бадминтон. *(* *Волан.)*

12. Головной убор, является собой компромисс между цилиндром и фетровой шляпой.

Незаменимая вещь в походе, в нём готовят пищу на костре. *(Котелок)*

13. Мягкая, рыхлая, тяжёлая хлопчатобумажная ткань с вопросом, применяем для шитья белая, в основном детской одежды.

Их любят рассказывать охотники, рыбаки, преувеличивая свои трофеи. *(Байка.)*

14. Вид галстука.

Насекомое с красивыми крыльями. *(Бабочка.)*

15. Ткань с гладкой, блестящей поверхностью. Из которой шьют пижамы, халаты.

С его помощью определяют географическое положение страны, города, села, реки и т.д. *(Атлас.)*

16. Укороченная и облегчённая винтовка.

Застежка особой конструкции на комбинезонах, рюкзаках и т.п. *(Карабин.)*

17. Мягкая, очень эластичная кожа, выделываемая в основном из шкур отец и коза. Используется для изготовления галантерейных изделий. Например, перчатки, верх обуви.

Порода охотничьих собак северной лесной зоны. *(Лайка.)*

18. Кому принадлежат слова: Всякая мода выходит из моды, стиль же – никогда». Ей же принадлежит модель вечно изящного маленького черного платья, она же автор знаменитых духов? *(Коко Шанель.)*

19. Городской газонный цветок жёлто-оранжевого цвета с характерным запахом? Бархатная ленточка чёрного цвета, которую женщины носили на шее, чтобы оттенять белизну. *(Бархотка.)*

20. Маленькие разноцветные стеклянные шарики или металлические зёрна разной формы со сквозными отверстиями; используются для вышивания, украшения женских нарядов. Его не рекомендуется метать перед свиньями. *(Бисер.)*

21. Популярный станок для бритья высокого качества. Универсальный предмет одежды как мужской, так и женской. *(Жилет.)*

22. Олицетворение семьи, которая Буратино проткнул носом? *(Очаг.)*

23.Высочайшее достижение сказочного общепита? *(Скатерть –самобранка.)*

24.Самый круглый сказочный герой? *(Колобок.)*

25.Медная быстрая обувь при царе «Горохе»? *(Сапоги скороходы.)*

26. Во второй половине ХVIII столетия испанцы и португальцы увлекли местных жителей петушиными боями. *(Коктейль.)*

Появлению, какого напитка способствовали эти события?

27. Что символизирует ель? *(Здоровье, долголетие.)*

28. Новый год считается, каким праздником? *(Семейным.)*

29. Что символизируют свечи на новогодней елке? *(Символ очага.)*

30. Как говорится в народной мудрости о подарке? *(Дорог не подарок – дорого внимание.)* 31. Какие ассоциации возникают у вас, когда вы слышите выражение «Новый год»? Заполните анаграмму. *(Ночь, обряд, свеча, часы, обычай, гадание, стол, подарок.)*

***АНАГРАММА***

|  |
| --- |
| Н |
| О |
| В |
| Ы |
| Й |

|  |
| --- |
| Г |
| О |
| Д |

Я рада, что вы оказались сегодня за столом. Эта игра прекрасна! В ней соревнуются команды по интеллекту.

Начинаем игру.

**Личные вопросы:**

Госпожа Новоковская. Кто по вашему лидирует из знатоков?

Скоро Новый год! Ни один праздник не ждут с таким нетерпением, как Новый год. Это праздник – один из самых любимых, веселых, волшебных.

Госпожа Мишуткина. По японскому календарю это год кого?

Госпожа Бородина. Как вы считаете, что символизирует ель?

Госпожа Васильева. Новый год вы считаете каким праздником?

Госпожа Смирнова. А кто у вас украшает новогоднюю елочку?

Госпожа Пашкова. Вы учитесь в музыкальной школе? А спойте нам новогоднюю песенку.

Госпожа Горячева. Как вы считаете, что символизируют свечи на новогодней елке?

Госпожа Тюрина. Вы уже приобрели елку?

Госпожа Долганова. Почему на праздник дарят подарки?

Госпожа Торопыгина. Вы уже приготовили подарки?

Госпожа Тарасова. Как говорится в народной мудрости о

подарке?

Госпожа Сорокина. Что вы хотели бы получить в подарок на

 Новый год?

Госпожа Карагадян. Вы приготовили подарок своему братику?

Госпожа Киливник. Вы этот Новый год будете праздновать в Шиханах?

Госпожа Епишина. Вы загадываете желание в Новогоднюю ночь?

Госпожа Маленкова. Вы будете праздновать Новый год с родителями?

Госпожа Кузнецова. Вы знаете стихи о Новом годе? Прочтите.

Госпожа Серебрякова. Вы Новый год будете праздновать в новом наряде?

Госпожа Скопцова. Что вам важно победа или участие в игре?

Госпожа Сударева. Продолжите стихи

Говорят под Новый год, . . .

*Что не пожелается,*

*Все всегда произойдет,*

*Все всегда сбывается*.

Пожелания друг другу к Новому году.

Награждение команд.

Госпожа Новоковская. Назовите лучшего игрока.

Внимание господа! А сейчас чайная пауза.

**ПОЖЕЛАНИЯ.**

Проводите старый год

От порога до ворот,

«В добрый путь», - ему скажите

И за все благодарите.

 Пусть довольный он уйдет –

 Старикам всегда почет,

 Новый встретится ему,

 Он шепнет о вас хвалу.

Чистый, юный Новый год

С добрым чувством к вам придет,

Будет радовать весь год –

Вот такой простой расчет.

Пусть вам юный Новый год

Счастье новое несет.

Радости подарит, шутки,

А не грустные минутки.

 Пусть пришедший Новый год

 Перемены принесет.

 Вам добавит в жизнь сюрпризов,

 Чтоб к удачам путь стал близок.

Много дать вам может год –

Только помощи он ждет:

Пусть терпенью и уменью

Поспособствует везенье.

 **Урок – деловая игра «Ателье «Минутка»**

*Тема:*  Итоговое занятие по пошиву поясных изделий.

*Форма урока:* Урок – деловая игра «Ателье «Минутка»

*Цель:* обобщить знания, полученные на уроках по швейному

делу,

закрепить практические навыки по моделированию,

 конструирование и пошиву полезных изделий,

 расширить знания о профессии швея и привить интерес к этой

 профессии.

***Оснащение:***

 *1 . Инструкционные карты по узловой обработке,*

 *моделированию.*

 *2. Швейные наборы*

*3. Гладильная доска, утюг*

*4. Шейные машины*

*5. Лекала основ юбки, ткань*

*6. Коллекция моделей юбки*

*7 .Индивидуальное задание*

*8 .Карточка контроля*

*9.Журналы мод*

**Ход урока:**

1. ***Организационный момент***
2. *Наличия учеников*
3. *Тема урока, цель урока*
4. ***Вводный инструктаж***

*Сегодня у нас урок не обычный, а деловая игра. Основная цель этого урока - закрепить знания по пошиву поясных изделий и познакомить вас с работой и профессиями швейных мастерских.*

*Существует индивидуальный и массовый пошив изделий. Массовый пошив производят на швейных фабриках, а индивидуальный в швейных мастерских или ателье.*

*Приём и оформление заказов на пошив производится в салонах ателье и мастерских. Фасон выбирает заказчик, а оформляет заказ приёмщица. С заказчика снимают мерки, строят индивидуальный чертёж и раскраивают, примерят не мене 2-х раз - и всё это выполняет закройщик. А детали кроя изделия передают швее – мотористке, которая выполняет операции по пошиву изделия.*

*У нас на уроке начинают работать швейные мастерские «Хорошее настроение», «Улыбка», «Минутка». В каждой мастерской приёмщица, заказчица, закройщица и швея- мотористка. Сначала мы разделимся на группы по 4 – 5 человек, это работники одной мастерской или ателье. По очереди каждая группа подходит к столу, выбирает профессию и получает индивидуальное задание согласно профессии. Место каждого работника оборудовано согласно заданию. Для учёта качества вашей работы каждому выдаётся карточка контроля, куда за каждый этап будет выставляться оценка.*

*(Распределяются задания и выдаётся необходимый инструмент, материал)*

*А теперь, ребята, внимательно прочитайте задание, карточку контроля, подойдите к своим рабочим местам, и познакомьтесь со своим рабочим местом.*

***Задание закройщице.***

*1.Согласно модели нанести фасонные линии на чертёж основы.*

*2.Выполнить подготовку выкроек.*

*3.Разложить детали выкройки на ткани, провести обмеловку.*

*4.Определить на образце ткани нить ткани (уток или основа)*

***Задание приёмщица.***

 *1. С соблюдением правил культуры обслуживания принять заказ.*

 *2.Показать знания по ассортименту тканей.*

 *3.Назвать ткань заказчика и помочь подобрать модель.*

 *4.Снять мерки с заказчицы.*

 *5.Рассчитать ширину выкроек переднего и заднего полотнища юбки.*

 *6. Ответить на вопросы теста.*

***Задание заказчице.***

 *1.Оценить качество обслуживания.*

 *2.Работа со швейной машиной: чистка челнока, установка иглы, подготовка к работе.*

 *3.Отгадать кроссворд****.***

***Задание швее.***

 *1.Подготовить швейную машину к работе.*

 *2.Выполнить узловую обработку*

 *(Организационный момент).*

*(!)Внимание, ребята! Рабочее место вы подготовили, с заданием познакомились, вопросы по выполнению задания есть?*

***Инструктаж по технике безопасности***

*Наше ателье только что организовалось, все работники молодые, неопытные, поэтому вспомним основные правила по технике безопасности, которые вы должны соблюдать при выполнении задания.*

***Вопросы:***

*1.Смочила проутюжельник водой и включаешь утюг. Что надо учесть еще?*

*2.Как правильно подавать ножницы соседке?*

*3.Где должны лежать ножницы на столе?*

*4.Загорелся утюг. Что надо сделать?*

*5.Чем можно тушить горящий утюг?*

*6.Что должно лежать на платформе швейной машины перед работой?*

*7.Сломалась иголка. Ваши действия?*

*8.Какой иглой нельзя шить?*

*9.Перед тем, как включить утюг, что надо проверить?*

*10.В перерывах между работой, где находится иголка?*

*11.Если кто-то попал под действие электрического тока, как будешь оказывать помощь?*

***Практическая работа.***

*Одновременно все приступают к выполнению заданий.*

*Заказчица приходит в салон ателье с образцом ткани и просит приемщицу подобрать модель юбки.*

*Приемщица с соблюдением правил культуры обслуживания принимает заказ, помогает подобрать фасон юбки в соответствии с тканью.*

*Закройщица по заданной модели готовит чертежи выкроек.*

*Швея-мотористка налаживает качественную строчку швейной машины и выполняет обработку вытачек на образце.*

*И далее каждый работает согласно своему заданию. По мере выполнения определённого этапа работы подкладываете результаты учителю, а я оценку ставлю в карточку контроля. А затем общая оценка выставляется в журнал.*

***Перемена. Физ. минутка.***

*Ребята, у работников швейных мастерских большая нагрузка на глаза, позвоночник и плечи. Поэтому в течение дня необходимо проводить физ.минутки для снятия напряжения.*

***1 – е упражнение.*** *Сидя на стуле – наклон**головы вперёд – назад, повторить 4 – 6 раз.*

***2 – е упражнение.*** *Сидя на стуле, руки на поясе, поворот головы направо, исходное положение, налево, исходное положение. ( 6 – 8 раз )*

***3 – е упражнение.*** *Сидя на стуле, руки на поясе, правую руку вперёд, левую – вверх, руки поменять, повторить 3 – 4 раза. Затем расслабиться, руки вниз потрясли, голову наклонить вперёд.*

***4 – е упражнение.*** *Сидя на стуле, руки поднять вверх, плети сжать в кулак, разжать, повторить 6 – 8 раз, руки опустить, потрясти.*

***5 – е упражнение.*** *Быстро поморгать, закрыть глаза и посидеть спокойно, медленно считая до пяти. Повторить 4 – 5 раз.*

***6 – е упражнение.*** *Крепко зажмурить глаза ( считать до трёх ), открыть их и посмотреть вдаль ( считая до пяти ).*

***7 – е упражнение.*** *Вытянуть правую руку вперёд, следить глазами за медленным движением указательного пальца влево – вправо; вверх – вниз.*

*После отдыха снова приступаем к выполнению задания.*

***Индивидуальная работа.***

1. *Контроль за работой и оценивание результатов работы по ходу выполнения задания.*

*Итог урока: а) Вопросы:*

1. *Что вам понравилось в этом необычном уроке?*
2. *Возникли ли трудности при выполнении заданий?*
3. *Сложные вопросы были поставлены перед вами?*
4. *Почувствовали ли вы себя работниками швейной мастерской?*

*Б) Оцениваются результаты работы каждого ученика.*

*В) Убирают рабочие места.*

*Заказ ателье Оценка:*

 *1.Фамилия, имя заказчика*

 *2.Ткань название*

*3.Соответствие модели*

*4.Мерки:*

*5.Ассортимент ткани:*

*6.Ширина заднего полотнища …*

*7.Ширина переднего полотнища …*

*8.Отзывы заказчика …*

 *1.Фамилия, имя заказчицы Оценка:*

 *2.Ткань название*

*3.Соответствие модели*

*4.Качество обслуживания*

*5.Работа со швейной машиной:*

*А) Чистка челнока*

*Б) Установка иглы*

*В) Подготовка к работе*

*6.Кроссворд*

*Количество верных ответов: (из пяти)*

*Общая оценка:*

*1.Фамилия, имя швеи Оценка:*

*2.Точность переноса линий*

*3.Точность смётывания и стачивания*

*4.Ровность строчки*

*5.Аккуратность*

*6.ВТО*

*7.Подготовка швейной машины*

*8.Дополнительные вопросы.*

*Общая оценка:*

*1.Фамилия, имя закройщицы Оценка:*

*2.Моделирование*

*3.Подготовка выкроек*

*4.Определение нити*

*5.Раскладка на ткани*

*6.Обмеловка*

*Общая оценка:*

**КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК**

**(профи-шоу для 7 класса)**

**Цели:** развитие интереса к предмету; систематизация знаний и умений, полученных по предмету технологии.

**Наглядные пособия, оборудование:**

1.магнитофон

2.кассеты

3.раздаточный материал

4.карточки с заданиями

5.электроплитка

6.чайный сервиз

7.скатерти

8.тарелки

9.приборы

10.салфетки

11.вазы для цветов

12.самовар

13.чай

14.угощение

15.торты

**Ход профи-шоу**

**1.Открытие шоу.**

*Ведущий.* Украшением, как правило, прежде всего является нарядный стол, изобилующий яствами. Кроме того, обязательным атрибутом праздничного дня у нас чаще всего бывает телевизор. Чего мы только там не видим: спортивные, музыкальные, детские передачи. Очень часто нас потчует телевизионный экран различными шоу. А тему выбрали такую, которая близка для всех,- кулинарную.

Приглашаем сегодня, ребята, в кулинарное царство на час,

Где живут морковка, картошка, и капуста приветствует вас,

 Где в огородах прекрасных огурцы, кабачки. Помидоры живут.

 И поверьте, друзья, не напрасно на часок вы задержитесь тут.

**II.Конкурс «Представление команд».**

Команда «Весёлые поварята».

1-й чтец. Мы, веселые поварята,

 Хотим открыть для вас секрет,

 Что в доме главное- обед.

2-й чтец. Готовить надо вкусно-

 И вам не будет грустно.

3-й чтец. А если к блюду мы прибавим

 И шутку, и весёлый смех,

 То сохраните вы фигуры

 На 115, может, лет.

Команда «Чудо-повара».

1-й чтец. И где же взять такие строки,

 Найти такие нам слова,

 Чтоб от горячих шуток, смеха

 У вас кружилась голова.

2-й чтец. Команда наша так сумеет

 Нарезать хлеб, намазать маслом бутерброд,

 Назвать такое чудо так красиво,

 Что съесть захочешь все-все-все.

**II.Конкурс «Варим борщ».**

Ведущий. Ах, каких мне выбрать овощей

 Для салата, винегрета или щей?

 Как мне только разобраться и понять,

 Что мне для обеда выбирать?

 На столах разложены карточки с названием продуктов(одинаковые для всех команд). Первый участник эстафеты берет карточку с нужным ингредиентом для борща, бежит обратно и кладет ее в кастрюлю. Затем следующий участник делает то же самое. Победителем считается та команда, которая первая правильно собрала все продукты для борща.

 Вместо карточек можно использовать и натуральные продукты.

 **IV. Конкурс « А знаете ли вы? ».**

Вопросы (задаются командам поочередно):

* Что такое тефтели? (Кушанье в виде шарика из мясного или рыбного фарша- жареные.)
* Что такое фрикадельки? (Кушанье в виде шариков из мясного или рыбного фарша, сваренные в бульоне.)
* Что такое бефстроганов? (Кушанье из мелких кусочков мяса, тушеных в сметане.)
* Что такое азу? (Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе.)
* Что такое кулебяка? (Продолговатый пирог с начинкой из мяса, риса, капусты, рыбы, каши.)
* Что такое сандвич? (Бутерброд, накрытый ломтем хлеба.)

**V. Конкурс сладкоежек.**

Ведущий. Все мы очень любим сладости. Вот поэтому и решили дать нашим командам домашнее задание: приготовить какое-либо сладкое блюдо. Они могут его прорекламировать, предложить продегустировать и т.п.

Учтите, за угощение присуждается дополнительный балл.

*Команда «Чудо-повара».*

1. Мы решали, выбирали сладости и вкусности.

Хороши варенье, плюшки, торты, пончики, ватрушки.

1. Но песочное печенье – это просто объеденье.

Тут и рыбки, и грибочки, цветы, медведи и кружочки.

1. Наше ароматное печенье улучшит ваше настроение.

Угощайтесь! Пробуйте!

*Команда «Весёлые поварята»*

1. Добрые люди! Честные души! Устремляйте сюда глаза и уши!

Дегустация начинается! Сюда, сюда все приглашаются!

1. Горячие пончики! С пылу, с жару,

С сахарной пудрой на пару!

И пышны, и сладки! К чаю и кофе очень хороши!

Ешьте, ешься все от души!

**VI. Конкурс «Украсим торт»**

На торт наносится украшение. Оценивается оригинальность оформления.

 **VII. Конкурс болельщиков.**

 Проводится во время конкурса «Украсим торт».

Ведущий. Кто смекалкою обладает,

 Пусть загадку хитрую отгадает!

Загадки.

 Я, красавица-девица, зелена косица.

 И собою я горжусь! Во все блюда я гожусь!

 Я для супа и для щей, для салата и борщей,

 В пироги и винегрет, и козлятам на обед.

 (морковь)

Я полезный самый, Я пузырюсь и пыхчу,

В том даю вам слово. Жить в квашне я не хочу.

Меня побольше ешьте Надоела мне квашня,

И будете здоровы! Посадите в печь меня!

 (лук) (тесто)

И бела, и сочна, В воде родится,

И полезна, и вкусна. А воды боится.

 (капуста) (соль)

Я бел, как снег, Что копали из земли,

В чести у всех, Жарили, варили?

В рот попал – Что в золе мы испекли,

Там и пропал. Ели да хвалили?

(сахар) (картофель)

Снаружи красна,

Внутри бела.

На голове хохолок -

Зелёненький лесок.

 (редиска)

**VIII. Конкурс « Что в мешке? »**

 По одному члену из каждой команды на ощупь питаются отгадать содержимое мешка: блюдце, ложку, вилку, кружку, нож, чеснокодавилку и т.д.

 Победителем считается тот, кто назвал большее количество предметов.

**IX. Конкурс-эстафета.**

Ведущий. Объявляя состязание на ловкость и сноровку!

 Кто в чем силён, потрудись-

 Победителей ожидается приз!

1-й этап. Первый член команды надевает фартук, кладет в столовую ложку яйцо (варёное) и, стараясь не уронить, бежит к столу, оставляет на нём яйцо и ложку, возвращается к команде, передаёт фартук второму члену.

2-й этап. Участник эстафеты, надевая фартук, берёт стакан, наполненный водой до верху, и несёт его к столу, стараясь не разлить. Возвращаясь к команде, снимает фартук и передает его следующему игроку.

3-й этап. Третий игрок надевает фартук, подбегает к столу и наливает из стакана, принесенного ранее, в мерный стакан 100 г воды, возвращается к команде, передаёт фартук следующему игроку.

4-й этап. Следующий участник эстафеты, надев фартук, зачерпывает столовой ложкой муку и старается донести её до стола, не рассыпав.

**X. Подведение итогов профи-шоу.**

Ведущий. Сколько умельцев в школе у нас!

 По кулинарии вы показали высший класс!

 Победителей профи-шоу давайте приветствовать,

 Лучших игроков аплодисментами и призами чествовать.