**Внеклассное мероприятие по технологии “Кулинарный поединок”**

Данное мероприятие входит в систему внеклассных мероприятий по технологии, основная цель которых – закрепление практических навыков работы по приготовлению различных блюд, развитие способности использовать полученные знания в самостоятельной жизни, креативности детей в условиях специальной (коррекционной) школы-интерната VI вида.

**Цель урока:**Закрепление практических навыков по приготовлению и оформлению холодных закусок.

**Задачи:**

* Образовательная: закрепить знания о кулинарии;
* Развивающая: развивать сенсорные и моторные навыки, умение работать в коллективе, творческое отношение к работе;
* Воспитательная: способствовать качественному выполнению работы в отведённое время, применению учащимися самоконтроля и взаимоконтроля, стимулировать интерес к обслуживающему труду и его культуре.

Выбираются две команды.

**Оборудование:** два стола, фартуки, косынки, ножи, разделочные доски, тёрки, ложки, салатники, тарелки, два набора продуктов, ватман 2 шт., 2 маркера.

Ход занятия

**Ведущий:** Дорогие друзья! Уважаемые гости! Сегодня у нас состоится кулинарный поединок между командой юношей и командой девушек.

(*Команды выходят в спецодежде*).

**Ведущий:** Команды, представьтесь, пожалуйста!

*(Представление команд).*

**Ведущий:** Теперь разрешите представить компетентное жюри.

(*Представление жюри).*

Поскольку у нас всё готово, можно начинать! Так как наш конкурс кулинарный, мы должны вспомнить правила работы с ножом и тёркой.

**Задание командам:**

Из имеющихся продуктов приготовить два блюда: салат и бутерброды, а по окончанию приготовления провести презентацию своих блюд: придумать названия блюд, записать рецепты и рассказать способ приготовления.

Условия у команд одинаковые, на приготовление вам даётся 40 минут.

**Оцениваются:** оформление блюд, вкусовые качества, время приготовления, чтобы при приготовлении был использован весь ассортимент продуктов.

***Итак, команды на старт, начали!***

**Ведущий:** А пока команды готовят, мы поговорим с ними.

Так как вы сегодня готовите различные закуски, то имеет смысл вспомнить, что же собой представляют закуски?

*(Закуска – это блюдо из одного или нескольких продуктов, которое подают перед основным блюдом для повышения аппетита)*

Закуски – это увертюра к большому застолью. Главное назначение закусок – возбуждение аппетита.

Поскольку закуски подаются на стол чаще всего перед основной едой (супами, мясными и рыбными блюдами), то они не должны быть очень сытными. Острый вкус некоторых из них и привлекательный вид поднимают настроение, возбуждают аппетит и настраивают на большую еду.

Закуски по способу подачи бывают:

– холодные;  
– горячие.

Холодные закуски подают в холодном виде обычно на общем блюде. Важной частью меню закусочного стола являются овощи. Они могут присутствовать в нём как в натуральном виде (например, помидоры, огурцы), так и в виде самых разнообразных салатов. Салаты обычно подают в салатницах или на блюдах, с которых каждый берёт салат салатной ложкой. Чем экзотичнее салат, тем меньшую ёмкость им заполняют. Салаты можно подавать небольшими порциями на листе листового салата, на ломтике хлеба, колбасы или ветчины; салатом можно фаршировать огурец, помидор, яйцо, наполнять им несладкие корзиночки или тарталетки. Оформленные таким образом порции помещают на большое блюдо.

Горячие закуски подают в горячем виде. Главное отличие горячей закуски от второго, тоже горячего, блюда состоит в следующем:

* порция обычно небольшая;
* отсутствует гарнир;
* может подаваться в той же посуде, в которой готовилось (порционная сковорода, кокотница и т. д.)

**Вопрос:** Скажите, пожалуйста, примеры каких горячих закусок вы можете привести?

*(Ответы учащихся.)*

**Вопрос:**А какие холодные закуски вы знаете?

*(Ответы учащихся)*

Бутерброды также являются разновидностью закусок.

**Вопрос:** Скажите, пожалуйста, как переводится слово БУТЕРБРОД?

*(Ответы учащихся)*

Действительно, бутерброд – переводится с нем. яз. “хлеб с маслом”. Сейчас бутерброд – это блюдо, состоящее из хлеба и других продуктов, которое кладут на хлеб.

Хлеб был известен человеку уже в Древнем Египте. В Древней Греции богатство человека определялось тем, сколько хлеба подносили гостям. Спартанцы ели хлеб только по праздникам. На Руси хлеб известен издавна.

**Вопрос:**Какие бутерброды бывают по способу приготовления?

*(Холодные, горячие)*

– Назовите виды бутербродов.

* *открытые* (продукты кладут на хлеб);
* *закрытые*(продукты кладут между двумя ломтиками хлеба);
* *закусочные*– канапе (маленькие бутербродики со шпажками);
* *тосты* (продукты кладут на обжаренный хлеб).

Берясь за приготовление бутербродов, не стоит забывать следующие правила:

1. Все продукты равномерно разместить на хлеб.
2. Хлеб не перегружать.
3. Продукты не должны свисать с хлеба.
4. Продукты должны сочетаться по вкусу, форме, цвету и запаху.
5. Бутерброды подают на стол на общих подносах или блюдах.

**Ведущий:**А теперь давайте посмотрим, на какой стадии приготовления блюд вы находитесь.

*(Обход команд)*

Уважаемые болельщики, кто из вас желает поддержать команду, за которую болеете? Если вы подготовили какой-нибудь номер, это может принести дополнительный балл вашей команде.

*(Короткие выступления).*

**Ведущий:**А теперь вопросы для команд. За каждый правильный ответ команда получает 1 балл. Вопросы буду задавать командам по очереди. Если команда соперников не знает правильный ответ, у другой команды есть шанс заработать дополнительные баллы.

**1.** Что такое кулинария?

*(Кулинария – это искусство приготовления вкусной и здоровой пищи).*

2. Назовите родину кулинарного искусства.

*(Азия)*

Уже 500 000 лет назад в Китае знали огонь и готовили на нём пищу.

3. Кто привёз первые салфетки в Россию?

*(Пётр 1)*

– Салфетки знали уже в Древнем Греции и Древнем Риме.

– А скатерть была известна в Древнем Риме, затем она исчезает в обиходе и появляется только в Х веке. Скатерть служила символом мира.

4. Для чего служит кухонная посуда? Назовите примеры кухонной посуды.

*(Кухонная посуда служит для приготовления пищи. Это кастрюли, скороварки, сковороды, горшки и т. п.)*

*3000 – 4000 лет назад в Индии, Египте пользовались глиняной посудой*

5. Для чего служат кухонные приспособления? Назовите некоторые из них.

*(Кухонные приспособления помогают при приготовлении пищи – это кухонные ножи, тёрки, разделочные доски, сита и др.)*

6. Для чего служит столовая посуда? Примеры столовой посуды.

*(Столовая посуда – это посуда, в которой подают на стол и из которой едят. Например, супницы, тарелки, салатники, соусники, селёдочницы и т. п.)*

– Тарелки во Франции 14 века были четырёхугольной формы, в 16 веке они стали круглыми. В Древней Руси до 16 века ели в деревянных мисках, после 16 века появляются тарелки.

– Тарелки делятся на глубокие: столовые, десертные;

и мелкие: закусочные, столовые, десертные, пирожковые.

– Супницы, соусники, салатники, селёдочницы и т.п. относятся к посуде общего пользования.

7. Что относится к чайной посуде?

*(Блюдца, чашки, заварочный чайник, сахарница, молочник. Розетки для варенья и лимона, вазы для печенья, конфетницы и т.п.)*

8. Что относится к кофейной посуде?

*(Чашки кофейные – большие для растворимого кофе, маленькие чашечки – для молотого варёного кофе, кофейник, сахарница, молочник и т. п.)*

9. Что относится к столовым приборам?

*(Нож, вилка, ложка)*

– Нож – самый старый столовый прибор (для сервировки стола во Франции с 15 веке), бывает закусочный, столовый, рыбный, десертный, фруктовый.

– Ложка – до 14 века использовалась только на кухне; для сервировки стола начала использоваться с 15 века.

Много веко назад *ложка* была глиняной и деревянной, потом металлической: бронзовой, серебряной, золотой. В процессе усовершенствования формы из шаровидной она превратилась в овальную.

Необыкновенной популярностью пользовались ложки из алюминия, которые впервые появились во Франции в 1854 году на обеде у императора Наполеона 3. Вначале послы иностранных держав оскорбились, увидев у своих приборов ложечки матово-серого цвета, а потом пришли в восторг: такой ложкой пользовался сам император. Сделана она была из дорого и популярного тогда металла – алюминия.

На Руси пользовались деревянными ложками, ими ели и дворяне, и бояре, и купечество, и простой народ. Серебряные ложки появились в Киевской Руси в 10 веке при князе Владимире.

Современное семейство ложек разнообразно: есть и разливательные, и столовые, и десертные, ложки для сахара и соли, яиц и соусов, крема и мороженого.

А кто изобрёл вилку? У неё нет автора. *Вилка* появилась более двух с половиной тысяч лет назад, она была огромной, имела один острый зубец, потом появился второй. Древние римляне извлекали с помощью вилки мясо из жаровни.

Говорят, что использование вилки за столом ввела в моду венецианская принцесса, а в эпоху Возрождения вилка стала предметом роскоши, поэтому ручки вилок изготовляли из золота, серебра, слоновой кости, украшали орнаментом. Трезубые вилки появились в середине 16 века и начали своё путешествие по свету, оставаясь при этом предметом роскоши.

Лишь в 1860 году в Англии было налажено массовое производство вилок.

В России вилкой начали пользоваться при царе Алексее Михайловиче, но её клали на стол только для почётных гостей, а с 18 века вилка вошла в комплект столовых приборов.

10. Для чего служат электроприборы на кухне? Какие кухонные электроприборы вы знаете?

*(Они помогают при приготовлении пищи – это электромясорубка, миксер, тостер, кофеварка, чайник, кофемолка, фритюрница, вафельница, бутербродница, пароварка и т. п.)*

Подведение итогов

**Ведущий:**Вопросы закончились, попросим жюри подвести итоги.

**(Ж**юри подводит итоги)

**Ведущий:**Похоже, наши команды уже готовы представить свои блюда и рассказать, как они их приготовили и как назвали.

(Команды представляют свои блюда, а жюри оценивают внешний вид и вкус приготовленных закусок).

**Ведущий:**Для подведения итогов нашего кулинарного поединка и объявления победителей слово предоставляется жюри.

**(**Жюри подводит итоги всего конкурса и объявляет победителя)

**Ведущий:**Вот и подошёл к концу кулинарный поединок, благодарю всех за старания и проявленные мастерство и фантазию. Теперь наши кулинары и гости могут оценить старания команд на вкус. Спасибо за внимание и до новых встреч.