**Внеклассное мероприятие «Кулинарный ринг»**

**Сатмуханбетова А.Б. мастер производственного обучения**

**План мероприятия**

1. Введение

2. Цели и задачи мероприятия

3**.** Ход мероприятия:

4. Презентация команды

5. Разминка для мозгов

6 .А ну-ка угадай.

7. «Варись – варись» (конкурс капитанов).

 8. Национальные блюда

9. Что это?

10. Подведение итогов.

**Введение**

Успех обучения и воспитания зависит не только от выбора эффективных методов и форм обучения на уроке, но и от организации внеклассной работы по дисциплине. Роль внеклассной работы непрерывно возрастает, так как эта работа способствует более тесному соединению теоретических знаний с жизнью, обеспечивает развитие творческих способностей обучающихся с учетом их индивидуальных способностей, вырабатывает устойчивый интерес к пополнению знаниями, стремление работать, самостоятельно пользоваться различными источниками специальной литературы по той или иной дисциплине.

Внеклассная работа связана с деятельностью в определенной учебной группе. Формы методы внеклассной работы различны.

**Цели внеклассного мероприятия:**

* **Дидактические**: осуществить контроль знаний, их повторение и систематизацию.
* **Развивающие**: способствовать дальнейшему расширению кругозора студентов и получению новых знаний.
* Развивать логическое мышление, творчество, память, умение применять полученные знания на практике.
* **Воспитательные**: воспитывать уверенность, стремление к познанию, стимулирование интереса к данной профессии.
* Содействовать формированию чувства ответственности перед членами команды, культуры общения.

**Задачи**: закрепить и проконтролировать знания студентов по дисциплинам

**Технология:** игровая деятельность

**Методы проведения:** игра «Кулинарный ринг»

**Оборудование:** раздаточный материал, жетоны, костюмы, кастрюли, поварешки, посуда, мультимедийный проектор, компьютер

**Межпредметные связи**: «История», «Физиологии питания с основами товароведения пищевых продуктов», «Технология приготовления пищи».

**Тип мероприятия**: контроль, повторение и обобщение

**Кулинарный ринг**

Состоится бой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соревнование состоит из конкурсов

1. Презентация команды

2. Разминка для мозгов

3 .А ну-ка угадай.

4. «Варись – варись» (конкурс капитанов).

 5. Национальные блюда

6. Что это?

7.Подведение итогов.

**Конкурс 1. Презентация команды.**

Команда представляет название и девиз команды.

**Конкурс 2. Разминка для мозгов**

Правила: Ваша задача правильно ответить на вопросы.

Балл засчитывается той команде, участник которой первым поднимает руку и дает правильный ответ. Просьба не выкрикивать или вопрос будет снят и не засчитан ни одной команде. За каждый правильный ответ 1 балл.

1.Без какого блюда невозможен обед? (Хлеб)

2. Назовите самое главное угощение во время древнерусского праздника Масленица?

(Блины)

3. Как назывался распространённый на Руси тёплый напиток из трав с мёдом? (Сбитень)

4. На Руси был обычай в особых случаях печь и рассылать пироги по домам. Что это означало? (Приглашение на праздник)

5. Что такое кулебяка? (Пирог с рыбой)

6. Какое блюдо солят трижды? (Пельмени. Соль кладут в тесто, в начинку и при варке)

7. Это кондитерское изделие переводится с немецкого как «пилюля». (Конфета)

8. «Вызывать аппетит» - так по-французски называется это блюдо (Рагу)

9. Столовая приправа имеет славянский корень « жжет». (Горчица)

10. Назовите самое главное угощение казахов? (Бесбармак)

**Конкурс 3. А ну-ка угадай.**

Каждой команде достаётся задание, на которой изображено название одного кухонного инструмента, приспособления или посуды. Команда должна рассказать для чего это используется. Если игроки затрудняются с ответом, значит, возможность ответа переходит к другой команде. Побеждает та команда, которая правильнее и быстрее даст определение предмету.

Например: На карточке нарисовано сито. Игрок даёт ему определение. Это обруч с натянутой сеткой для процеживания, просеивания. Через него просеивают муку, а также можно протирать овощи. Нужно дать название и определение посуде, инвентарю, оборудованию. Каждой команде будет дано по 6 картинок.

За каждую правильно отгаданную картинку 5 баллов. Сложность одинаковая

Команда 1.

**№1 Фондю д/шоколада**

**№2 Кокотница.** Одним из популярных видов горячих закусок можно смело назвать жульен. Обычно готовится и подается он в небольших стальных или керамических горшочках - [кокотницах](http://www.complexbar.ru/search/?&string=%EA%EE%EA%EE%F2%ED%E8%F6%E0&sort=avail%20desc&page=1).
Классическая форма кокотницы напоминает небольшой ковшик с длинной ручкой, объемом 100-200 мл. Чаще всего материалом для кокотниц служит нержавеющая сталь, но большой популярностью начинают пользоваться керамические и фарфоровые варианты.

**№3 Сковорода вок.** Представляет собой широкую с округлым или маленьким плоским дном сковороду с одной длинной или двумя небольшими ручками. Чаще всего сковороду вок делают из стали, иногда с керамическим или антипригарным покрытием. Самым лучшим и безопасным вариантом будет сковорода без покрытия потому, что готовка происходит при очень высокой температуре, а это может повредить покрытие. Традиционно еда готовится в таких сковородах очень быстро, вся термическая обработка может занять несколько минут при сложном рецепте блюда, сочетающем продукты с разной скоростью приготовления. Для того чтобы еда не пригорела, во время готовки все ингредиенты постоянно перемешиваются.

**№4** [**Фритюрница**](http://www.complexbar.ru/search/?string=%F4%F0%E8%F2%FE%F0%ED%E8%F6%E0) большинство фритюрниц оснащено датчиком нагрева, в котором вы можете выставить желаемую температуру. При температуре около 180 градусов вредные канцерогены почти не выделяются в пищу.

**№5 Вакуумный упаковщик.** Во-первых, он может продлевать срок хранения продуктов почти в 8 раз (касается не всех категорий продуктов). Во-вторых,  вакуумный упаковщик может сохранять в свежем виде очищенные продукты, в том числе и картофель.

**№6** [**Мармит.**](http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/marmiti_i_fondyu/) Они призваны сохранить тепло блюда максимально долго.

Команда 2.

**№7 Папильотка.** Традиционно куриные крылышки или каре ягненка подается на кости. Такие блюда принято есть руками – нож и вилка оставят слишком много нежного мяса. Но запачкать руки в таком деле проще простого. Тогда косточки стали обматывать бумагой. Людям эта идея пришлась по душе, а повара стали придумывать изысканные формы для бумажной обертки. Именно так с французского и переводится слово «папильотка».

**№8 Слайсер.**

**№9 Сковорада** [**Тажин**](http://www.complexbar.ru/search/?string=%F2%E0%E6%E8%ED)– это специальная сковорода, больше напоминающая горшок для запекания. Посуду отличает вытянутая конусовидная крышка. Такая форма неслучайна: пар, образующийся при готовке, поднимается наверх, конденсируется на стенках холодной крышки и плавно стекает вниз. Таким образом, еда в тажине одновременно тушится и готовится на пару, поэтому любое запекаемое блюдо в нем получится фантастически вкусным.

**№10 Посуда для улиток.** Устрицы и виноградные улитки для многих являются излюбленным и изысканным деликатесом, но использовать обычные приборы и блюда для них неудобно, поэтому многие производители посуды разрабатывают специализированную посуду для подачи таких блюд.

**№11 Туески.** Для хранения пищевых продуктов.

**№12 Центрифуга для сушки овощей и зелени**

**Конкурс 4. «Варись – варись» (конкурс капитанов).**

Задача сварить 2 супа, всем известные и любимые (щи и борщ)

Ингредиенты написаны на листочках. Ваша задача заложить в эти кастрюли ингредиенты для приготовления супа. За этот конкурс будет засчитываться 5 баллов. Проигравшего капитана обмакнут лицом в муку.

**Конкурс 5.**  **Национальные блюда**

Ведущая называет национальное блюдо, а команда должна отгадать, что это за блюдо.     За каждый правильный ответ 5 баллов.

**1.  БОТВИНЬЯ**

- холодный зеленый суп с квасом

-тушеная в сливочном масле ботва

- яблочный пирог

**2. БРЫНЗА**

- крепкий армянский чай

- сыр, вырабатываемый из овечьего молока

-верблюжье молоко

**3. МАМАЛЫГА**

- суп из красного перца и тыквы

- чай с пряной зеленью

- каша из кукурузной муки

**4. БАСТУРМА**

- домашняя колбаса

- чебуреки с тыквой

-мясо по-любительски

**5. ШУРПА**

- мясной суп  с овощами и жирной бараниной

- моченые яблоки

- печеные ядра грецких орехов

**6.  АШ**

- вареники с капустой

- плов

- салат с креветками

**7.** **НАЛИСТНИКИ**

- тушеный рис с бобами

- тонкие блинчики

-  слоеные лепешки

**8.**  **ЛАГМАН**

- лапша с мясом

- поджаренный ломтик говядины

- напиток из дыни

9. **Балкаймак**

**-**горячий сливочный крем.

- вареники с картошкой

- Соленое лакомство

**10. Шелпек**

- лепёшка из тонко раскатанного теста, обжаренная в масле.

 - блюдо из риса и начинки из мяса

- квашеные овощи с острыми приправами

## 11. Кимчхи

## - Пирожок с различными начинками

## - квашеные овощи с острыми приправами

## -обжаренное мясо

## 12. Пад Тай

## -блюдо из рисовой лапши и соусом с тамариндом (тайская кухня)

## - плов

## - слоеные лепешки

 К**онкурс 6  « Что это?»**

 В течение одной минуты ведущий называет  какие – либо продукты. Задача участников указать к какой группе этот продукт относится (напиток, крупа, рыба и т. д. ) За каждый правильный ответ 1 балл.

**1 команда                                                             2 команда**

1.    курица (птица)                                              1.  гусь (птица)

2.     морс (напиток)                                              2. пшено(крупа)

3.     сазан  (рыба)                                                    3. минтай (рыба)

4.     редька (овощ)                                                 4. квас (напиток)

5.     фисташки (орехи)                                            5. груздь (гриб)

6.     хурма (фрукт)                                                 6.   кольраби (овощ)

7.     баклажан (овощ)                                             7.кокос (орех)

8.     брусника (ягода)                                             8.петрушка (овощ)

9.     сельдь (рыба)                                               9. лимон (фрукт )

10.  опята (грибы)                                                  10. Борщ (суп)

11.  свинина (мясо)                                              11. яблоко (фрукт)

12.  арбуз (ягоды)                                             12.изюм (сухофрукт)

13. цыпленок (птица)                                           13.киви (фрукт)

14.  вишня (ягода)                                              14.лавровый лист (пряность)

15.  рис (крупа)                                                  15. помидор (овощ)

16.  корица (пряность)   16.манка (крупа)

17. гвоздика (пряность)      17. Агар (желирующее вещество)

18. меланж (смесь замороженных яиц)   18. Мука (порошкообразный продукт)

19. кешью (орех) 19. Ванилин (ароматизатор)

20. дрожжи (рыхлитель) 20. Тмин (пряность)

**7. Подведение итогов.**

Спасибо всем, кто принял участие в нашем Кулинарном ринге. Самыми умелыми поварами становятся участники группы \_\_\_\_\_\_

Всем спасибо за внимание. Надеюсь, что наш Кулинарный ринг всем понравился.

Самоанализ внеклассного мероприятия

«Кулинарный ринг»

**Цели внеклассного мероприятия**

* **Дидактические**: осуществить контроль знаний, их повторение и систематизацию.
* **Развивающие**: способствовать дальнейшему расширению кругозора студентов и получению новых знаний. Развивать логическое мышление, творчество, память, умение применять полученные знания на практике.
* **Воспитательные**: воспитывать уверенность, стремление к познанию, стимулирование интереса к данной профессии. Содействовать формированию чувства ответственности перед членами команды, культуры общения.

**Задачи**: закрепить и проконтролировать знания студентов по дисциплинам «История», «Физиологии питания с основами товароведения пищевых продуктов», «Оборудование»

**Технология:** игровая деятельность

**Методы проведения:** игра «Кулинарный ринг»

**Оборудование:** раздаточный материал, жетоны, кастрюли, поварешки, посуда, мультимедийный проектор, компьютер

**Межпредметные связи**: «История», «Физиологии питания с основами товароведения пищевых продуктов», «Оборудование»

**Тип мероприятия**: контроль, повторение и обобщение

**Предварительная подготовка к мероприятию:**

За неделю до мероприятия преподавателем из числа студентов группы 305 ОП выбрано 3 человека, которые помогали в проведении мероприятия. В конкурсе участвовали две команды: «Поварята» и «Классные кондитеры» из числа обучающихся студентов групп 305 ОП (состав команды по восемь человек).

 Задание командам:

1. Повторить пройденный материал по дисциплинам.

2. Выбрать капитанов.

В течение всего мероприятия студенты были активны, равнодушных не было, материал был познавательный, наблюдалась связь с жизнью, у учащихся расширился кругозор, развивалось творчество, смекалка, учились логически мыслить, ответы студентов были уверенные. Все знания, полученные на данном мероприятии, студенты могут применять на практике. Каждый участник мероприятия чувствовал ответственность перед членами команды, наблюдалась культура общения, студенты были вежливы, уважительны. В общении студенты были спокойные, доброжелательные, но дух соперничества присутствовал. Наблюдалась межпредметная связь между дисциплинами.

Наряду с положительными качествами следует отметить незначительные недостатки: обратить внимание на речь студентов, интонацию, произношение слов.

«Кулинарный ринг» состоял из 6 этапов, каждый этап оценивался по 2 балльной системе.

Первый этап Презентация команды

Второй этап Разминка для мозгов

Третий этап А ну-ка угадай.

Четвертый этап «Варись – варись» (конкурс капитанов).

Пятый этап Национальные блюда

Шестой этап Что это?

Данное мероприятие цели достигло, задачи мероприятия были выполнены.

Подведение итогов, награждение: второе место заняла команда «поварята» за все конкурсы набрали 24 балла, первое классные кондитеры - 32 балла.