Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

 «Центр образования г. Нижнеудинск»

**Методическая разработка открытого мероприятия**

 «Лучший кулинар»

                                                                                      Разработала  мастер п\о

               Горковенко .З.В

г. Нижнеудинск

 **Введение**

     Конкурс профессионального мастерства направлен на повышение качества профессионального образования.

  Мероприятие проводится с целью развивать активность и творческие способности обучающихся, повышать интерес к профессии «повар», предоставить возможность самовыражения. Развивает изобретательность, оригинальность в приготовлении блюд, расширяет профессиональный кругозор.

 Данная методическая разработка способствует повышению интереса к выбранной профессии, вовлечению обучающихся в соревнование, воспитанию  чувства ответственности, коллективизма,  уважению друг к другу, творческому самовыражению.

**План мероприятия**

    Конкурс проводится среди обучающихся групп школ г. Нижнеудинска

   Место проведения – столоваяЦентра образования.

**Цели конкурса:**

 **Учебная:** закрепить навыки учащихся, при использовании инструкционной карты, самостоятельно готовить холодные блюда и закуски; закрепить профессиональные умения и навыки по применению различных сочетаний приемов и операций (варка овощей, очистка, нарезка).

**Воспитательная:** воспитать любовь к выбранной профессии. Формировать у учащихся самостоятельность при выполнении задания, закрепить навык самоконтроля и взаимовыручки. Воспитать бережное отношение к оборудованию, инвентарю, аккуратность и внимательность в работе, соблюдении правил техники безопасности.

 **Развивающая:** развить творческое мышление привыполнении учебно-практической работы.

 **Методическая цель:** методика формирования самостоятельности учащихся при помощи использования документов письменного инструктирования.

 **Учебно-материальное оснащение:**

столы, стулья, разделочные доски, ножи, продукты, механические мясорубки, посуда, инвентарь, оформление, инструкционные карты.

**Положение
о проведении мероприятия«Лучший кулинар»
в МБОУ « Центр образования г. Нижнеудинск»**

**1. Цели и задачи:**
Кулинарный поединок призван способствовать:

· Воспитанию чувства ответственности, коллективизма, уважению друг к другу.

· Творческому самовыражению.

**2. Порядок проведения и содержание кулинарного поединка.**
     Кулинарный поединок проводится во время уроков практического обучения в школьной столовой . Организуется четыре рабочих места для приготовления блюд

· Повышению интереса к выбранной профессии.

· Вовлечение обучающимся в соревнование.

шести обучающимися (по три участника из каждой группы), остальные обучающиеся группы принимают участие в дополнительных конкурсах.
Основной конкурс: обучающимся выдается набор продуктов и оглашается задание - приготовить из этих продуктов блюда за определенное количество времени.

**Оценивается кулинарный поединок по следующим критериям:**

 Внешний вид- 10 баллов.

 Состояние рабочего места- 10 баллов

Соблюдение технологического процесса-10 баллов

Правильность нарезки - 10 баллов.

Оформление, подача и вкусовые качества блюда - 10 баллов.

**Дополнительные конкурсы:**

1.Конкурс национальные блюда –за правильный ответ по1 баллу.

2) Конкурс «Собери мясорубку» - 3 балла.

3)  Конкурс «Витамины». За правильныйответ  –1 балл.

4) Конкурс «Чистим картошку» – 5 баллов.

5) Конкурс «Отгадай загадку». За каждую загадку – 1 балл.

6) Конкурс «Самый умный». Тестирование -15 баллов.

7) конкурс «Что это?» за правильный ответ – 1 балл.

**С болельщиками проводятся конкурсы:**

1) Конкурс "В гостях у сказки".

2) Конкурс «Загадки».

**Ход мероприятия**

 Звучат фанфары.

 Выходят участники конкурса .(На проекторе начинается демонстрация презентации о центре образования.) Мы рады вас приветствовать на профессиональном конкурсе « Кулинарный поединок» . Известный философ Гиппократ сказал: Наша пища должна быть лечебным средством. А наше лечебное средство должно быть нашей пищей.

**Ведущий 2 :**

Это мудрые слова. В наше время совершенно очевидно что пища- это самый сильный антибиотик, потому что она защищает организм от микробов. Если бы население всего мира правильно питались- то нам почти не нужны были лекарства.

**Ведущий 1 :**

Правильное питание это залог нашего здоровья , красоты и это - настоящее искусство.

**( звучит тихая музыка )**

Притча.

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия

важнее. Один сказал:

– Учитель – нужнее всего. Без образования-прогресс остановится.

– Нет…Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.

– Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство

отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

– Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.

– Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не

искусство. Иди готовь обед, – рассердился хозяин. Ученик молча вышел из комнаты.

В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома,

заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен

был размышлять. Подумал философ и уволил нового повара ,а бывшему ученику послал записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а

искусство ».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение

прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

– Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после каждого обеда.

На прооекторе демонстрируется ролик « Песня студентов»

**Ведущий 1 :**

Сегодня на конкурсе наши участники покажут кулинарное искусство.

**Ведущий 2 :**

А вот победителя конкурса будет выбирать наше уважаемое жюри.

Вам представлю я жюри сегодняшнего дня

Их глаза горят от жаркого огня

Конкурсы они оценят без изъяна

Свои баллы будут ставить осторожно

Конкурсы оценивать ведь очень сложно.



**Ведущий:**

Добрый день и добрый час!

Я приветствую всех Вас!

Пусть день сегодняшний для вас

Прекрасным, светлым будет.

И кто пришел сюда сейчас,

Его не позабудет.

Здравствуйте! Я рада приветствовать Вас

     Поварское искусство - одно из древнейших на земле, оно складывалось в результате многовековой  эволюции, которое передавалось из поколения в поколение и совершенствовалось народом.

   Приготовление пищи - самая древняя отрасль человеческой деятельности. Сформировались традиционные приемы обработки продуктов и рецептуры блюд. Они не случайны, не произвольны, а сложились под влиянием природных, экономических и социально - исторических факторов. Поэтому народная кулинария в основном рациональна и соответствует правильному образу жизни человека.

Повара - профессионалы развили и расширили ассортимент блюд.

**Ведущий:**

 Мы начинаем конкурс, который называется: «Кулинарный поединок».

В нашем конкурсе будут участвовать 2 команды – это обучающиеся группы 1.1 - 10 класса, в каждой  группе по 6 человек. Представляю вам участников конкурса, которые будут соревноваться в своем профессиональном мастерстве:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Ф.И участника | № школы |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |
| 11 |  |  |
| 12 |  |  |

Конечно же, наши участники, ваши умения и навыки профессионально и

достойно оценит жюри в составе:

**Председатель жюри:** Директор Центра образования Е.Н.Зиновьева

1.    Зам директора по УПР Н.Н. Бобровникова

2.

3

**Ведущий:**

Дорогие друзья! Сегодня мы будем готовить винегрет. Если мы заглянем в кулинарную книгу, то прочитаем следующее: «Винегрет-это холодная закуска из мелко нарезанных вареных овощей (свеклы, моркови, картофеля) с луком, огурцом и квашеной капустой, заправленной солью и подсолнечным маслом». Винегрет является разновидностью салатов . их готовят с рыбой , с мясом, кальмарами или морской капустой. Никаких продуктов у наших участников пока нет. Им предстоит зарабатывать овощи в наших конкурсах знатоков кулинарии. Когда будет собрано все необходимое, они приступят к приготовлению этого чудесного блюда.

Кто быстрее угостит наше жюри винегретом - тот и победитель.

***Коварное условие****:* за каждый конкурс победитель получает 2 единицы продуктов, проигравший на одну больше.

    Оцениваться будет не только скорость приготовления, а также красивый внешний вид салата, соблюдение санитарных правил.

**Ведущий:**

 Итак, пора приступить к кулинарному поединку. И в этом конкурсе участники могут заработать продукт для своего винегрета.

***1-й конкурс***.  **Национальные блюда (приз – свекла)**

*Оборудование: карточки 1, 2, 3*

Выбрать правильный ответ из трех предложенных и поднять нужную карточку.

**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

    За каждый правильный ответ – жетон. Команде, получившей большее количество жетонов, приз – **свекла.**

**Ведущий:**

 Спасибо командам. Слово жюри. Просим жюри оценить 1 конкурс

Участники справились с домашним заданием и заработали первый, но самый главный продукт для салата – свеклу.

**Ведущий:**

Продуктовая корзина у наших команд начала пополняться. Пора проверить знания наших игроков. Сделать это нам поможет наш следующий конкурс. Сейчас приглашаем по одному участнику от каждой команды.

***2-й конкурс: «Собери мясорубку»***

**Ведущий:**

 Задача участников: быстрее всех собрать мясорубку. Оценивается скорость  и правильность выполнения задания. Тот кто быстрее и правильнее соберет мясорубку, получает для салата -**морковь**.

**Ведущий:**

Прошу жюри оценить этот конкурс. Спасибо. Выигравшая команда получает морковь.

***3-й конкурс:***   **Витамины ( приз – огурец)**

*Оборудование: карточки А, В, С*

   Задача участников: кто быстрее и правильно поднимет карточку с ответом. Также оценивается скорость и правильность выполнения задания.

**Ведущий:**называет продукты, а команды поднимают карточку того витамина, который, по их мнению, содержится в данном продукте.

Молоко – А

печень говяжья – А

смородина – С

морковь – А

хлеб – В

апельсин – С

яичный желток – А

бобы – В

сливочное масло – А

гречка – В

*Витамин А – витамин роста и развития*

*Витамин В – витамин бодрости, работоспособности, предохраняет нервную систему от истощения и переутомления.*

*Витамин С – аскорбиновая кислота, при недостатке витамина С снижается сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям.*

***4-й конкурс: «Чистим картошку»***

**Ведущий:**

Каждой команде будет дано по 3 картошины. Победит та команда, которая быстрее и качественней почистит весь картофель.

Выигравшая команда получает для своего салата -**картофель**, молодцы!

***5-й конкурс: «Отгадай загадку»***

**Ведущий:**

Каждой команде будет загадано по 2 загадкм. За каждый правильный ответ 1 балл. Если отвечающие не знают ответ, то команда соперников может заработать дополнительный балл, отгадав загадку. Приз за этот конкурс – **масло!**

**Ведущий:**

Итак, начнем! Загадки для команды группы №1

**Ведущий:**

 А сейчас проверим знания команды группы №2. Вы готовы? Тогда поехали:

**Загадки**

1. В поле росла,
Под жерновом была,
Из печки на стол
Караваем пришла.( *Пшеница*)

2. В поле родился,
На заводе варился,
На столе растворился.(*Сахар)*

3. Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.
Я одна его не съем,
Разделю ребятам всем.(*Бублик)*

4. Дедушка смеется, на нем шубонька трясется. (*кисель)*

5.  Холодок в пакете
Едят и взрослые и дети
Холодок, холодок,
Дай лизнуть тебя разок! (*Мороженое*)

6. Что на сковородку наливают,
Да вчетверо сгибают? (*блин)*

7. Белая беляна,
По полю гуляла,
Домой пришла,
По рукам пошла. *(мука)*

8 .Крупу в кастрюлю насыпают,
Водой холодной заливают
И ставят на плиту вариться.
И что тут может получиться? (*каша)*

**Ведущий:**

Победила в этом конкурсе  команда группы №\_\_ Они получают масло!

***6-й конкурс:*** **«Самый умный».** Тест по предмету кулинария .

 **Ведущий:**

Каждой команде будет задано по 15 вопросов теста. За каждый правильный ответ 1 балл. Приз за этот конкурс –**квашеная капуста**!

1. Укажите размеры кубиков, применяемые для приготовления салатов:

А. 2,5 – 3 см.

Б. 1,5 – 2 см.

**В. 0,5 – 1 см**

2. Как калибруют картофель:

**А. по размерам**

Б. по качеству

В. по сортам

3. Майоран относится к:

**А. пряным овощам**

Б. томатным

В. тыквенным

4. Какой из перечисленных овощей содержит фитонциды:

А. помидоры

**Б. лук**

В. огурцы

5. Какой из перечисленных овощей не относится к клубнеплодам:

А. картофель

Б. топинамбур

**В. свекла**

6. Клубни картофеля богаты:

А. фосфором

**Б. крахмалом**

В. йодом

7. Какя форма нарезки овощей не относится к фигурным:

**А. кружочки**

Б. чесночки

В. шарики

8. Какой из перечисленных овощей не относится к плодовым:

А. томаты

**Б. свекла**

В. баклажаны

9. К какой группе блюд относят винегреты:

**А. холодные**

Б . горячие

В. лечебные

10. При какой температуре подают салаты

А. 60 – 65

**Б. 7 – 14**

В. 70 – 75

11. Почему овощи для салатов варят в кожице

**А. для сохранения витаминов**

Б. чтобы не развалились

В. чтобы не потеряли цвет

12. Какого способа очистки картофеля не существует:

А. химического

**Б. физического**

В. механического

13. Сроки хранения салатов:

**А. 30-60мин**

Б. 6-12час

В. 3-5час

14. При какой температуре отпускаю первые блюда:

**А. 70-75**

Б. 60-65

В. 7-14

15. При какой температуре отпускаю вторые блюда:

А. 70-75

**Б. 60-65**

В. 7-14

***7-й конкурс:***  **« Что это?» (приз –лук)**

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

**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)

**4 команда 5 команда**

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)

   Теперь есть все необходимое. Продукты собраны. Каких то продуктов собрано больше, а каких то меньше, какие-то продукты есть у одной команды, а у другой- нет. Осталось самое главное -  приготовить винегрет, вот тут и проявится ваше умение и фантазия приготовить самый вкусный в мире винегрет из всех продуктов без остатка.Остальные недостающие продукты, командам предоставляет спонсор.

**Ведущий :**

Ну что же,сейчас мы проводим наших участников, чтобы они приготовились: одели спец.одежду, помыли руки, овощи.

   Вот и наши команды. Давайте поддержим их аплодисментами.

Итак, уважаемые команды, сейчас перед вами стоит самая главная задача! Еще раз хочу напомнить условие. Перед вами продукты для винегрета. Вам необходимо их полностью использовать в своей практической работе. Оцениваться будет не только скорость приготовления, а также красивый внешний вид, соблюдение санитарных правил.

 Конкурс будет оцениваться по следующим критериям:

·  Внешний вид участника

·  Состояние рабочего места

· Последовательность соблюдения технологического процесса

·  Правильность нарезки

·  Подача, оформление и вкусовые качества блюда

Обучающиеся должны, согласно инструкционно1 карте, подготовить овощи для блюда «Винегрет», почистить их, нарезать мелким кубиком, заправить, подать и защитить свое блюдо.

Итак, начали.

А пока участники готовят винегрет, я зачитаю историю появления винегрета **Винегрет -** холодное овощное блюдо, подаваемое на закуску и принятое в русской кухне. С середины XIX века так стали называть в России салаты из отварных овощей, сдобренные уксусом.  Утверждают, что название "винегрет" появилось в царствование Александра I. Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем,  наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: "Винегр?" (по-французски vinaigre - уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "Винегрет, винегрет..." Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.

Проведем  разминку для зрителей: Конкурс с болельщиками

В гостях у сказки.
1. Что несла бабушке красная шапочка? (пирожки и горшочек масла)
2. Где спрятался седьмой козленок? (в печке)
3. Что больше всего любил Карлсон? (варенье и печенье)
4. Где баба взяла муку на колобка? (по амбару помела, по сусекам поскребла)
5. Из чего фея сделала карету Золушке? (тыквы)
6. Назовите вкусные имена друзей незнайки (Пончик и Сиропчик)
7. Как погиб царь в Коньке - Горбунке? (сварился в молоке)
8. Сколько чашек и с чем выпили букашки из сказки "Муху - цокотуха"? (по 3 чашки с молоком и крендельком)
9. Что топтала кобылица в Коньке - Горбунке? (пшеницу)
10. На чем было написано письмо старой лапландки? (на рыбе)
11. Как звали графа - мальчика из "Чипполино"? (Вишенка)

**Загадки**

1.Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу,

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня.(*Тесто)*

2.Бел, как снег,

В чести у всех.

В рот попал –

Там и пропал. (*Сахар)*

3.Маленькое, сдобное,

Колесо съедобное.

Я один тебя не съем,

Разделю ребятам всем.(*Бублик)*

4.То, о чем загадка здесь,

Хорошо с чайком поесть,

С виду – маленький батон

И с начинкой сладкой он.(*Рулет)*

5.Не снег,

А белое всегда.

Хоть и течет,

А не вода .(*Молоко)*

6.В кусочке сдобного теста

Нашлось для начинки место,

Внутри него не бывает пусто –

Есть мясо или капуста.(*Пирожок****)***

**Ведущий:**

  Вот и готовы салаты у наших команд. Первой справилась команда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Последние штрихи делает команда\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ведущий:**

Вот и готовы наши конкурсанты, команды представят на суд жюри свое произведение. Просим жюри подойти к столам участников и оценить выполнение, а также соблюдение санитарных правил нашими участниками, их внешний вид.

Подведение итогов.

Награждение победителей….

**Ведущий:**

Благодарим вас за участье,

  Вот подарок вам на счастье!

Награждение участников команды, занявшей 2 место.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИНЕГРЕТА ОВОЩНОГО**

**ИНВЕНТАРЬ И ПОСУДА*:*** миски, доски разделочные (с маркировкой О.С. и О.В.), ножи кухонные, ложка, салатник.

**РЕЦЕПТУРА:** свекла – 2 шт., морковь – 2 шт., картофель – 5-6 шт., огурцы соленые – 2 шт., горошек консервированный – 100 г, капуста квашенная (по желанию) – 150 г, лук репчатый – 1 шт., растительное масло – 60 г, зелень.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**:

1. Свеклу, картофель, морковь тщательно промойте. Отварите каждый овощ в отдельности в кожуре, так как свекла во время варки окрасит другие овощи и варится она дольше.
Морковь и картофель очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Огурцы, если они имеют грубую кожицу и семена, очистите от них и нарежьте кубиками. Очистите вареную свеклу и нарежьте ее.
2. Переложите свеклу в отдельную миску и смешайте с 1/2 части растительного масла (смазанная маслом свекла не окрасит другие овощи).
3. Подготовленные овощи соедините в одной миске, добавьте консервированный горошек и мелко нарезанный кубиками репчатый лук. По желанию можете добавить квашеную капусту (ее следует перебрать, удалить жесткие кусочки и отжать от рассола).
4. Содержимое миски тщательно перемешайте, заправьте оставшимся маслом. Готовый винегрет выложите в салатник и украсьте его. Приятного аппетита!

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Конкурсы**  | **1 команда**  | **2 команда** | **Всего**  | **Итого**  |
| 1-конкурс **«Национальные блюда»  (8-Баллов)** |  |  |  |  |
| 2-конкурс **«Собери мясорубку» (3-балла)** |  |  |  |  |
| 3-конкурс **«Витамины» (10-баллов)** |  |  |  |  |
| 4-конкурс **«Чистим картошку» (5-аллов)** |  |  |  |  |
| 5-конкурс **«Отгадай загадку» (10-баллов)** |  |  |  |  |
| 6-конкурс **«Самый умный» (15-баллов)** |  |  |  |  |
| 7-конкурс **«Что это» (16-баллов)** |  |  |  |  |
| Блюдо **«Винегрет» (50-баллов)** |  |  |  |  |
| **Итог  конкурса** |  |  |  |  |

**Оценочная таблица конкурсов**

**1-конкурс «национальные блюда» (приз-свекла)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 команда  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 команда |  |  |  |  |  |  |  |  |

**3-конкурс «Витамины»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1-команда |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 2 команда |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

***6-й конкурс «Самый умный»***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |  |
| 1 команда |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| 2 команда |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |

**КРИТЕРИЙ ОЦЕНОК  БЛЮДА**

**1 команда**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии** | **Баллы** | **всего** | **итого** |
| 1 | Внешний вид | 10 |   |   |
| 2 | Состояние рабочего места | 10 |   |   |
| 3 | Соблюдение технологического процесса | 10 |   |   |
| 4 | Правильность нарезки | 10 |   |   |
| 5 | Оформление, подача и вкусовые качества блюда | 10 |   |   |

**КРИТЕРИЙ ОЦЕНОК  БЛЮДА**

**2 команда**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии** | **Баллы** | **всего** | **итого** |
| 1 | Внешний вид | 10 |   |   |
| 2 | Состояние рабочего места | 10 |   |   |
| 3 | Соблюдение технологического процесса | 10 |   |   |
| 4 | Правильность нарезки | 10 |   |   |
| 5 | Оформление, подача и вкусовые качества блюда | 10 |   |   |

**Заключение**

Урок- конкурс «Кулинарный поединок» проводился между группой 1.1 «Повар»,10 класс. Внимание акцентировалось на профессиональное бережное отношение к продуктам. Учащиеся постарались, вложили свою фантазию в подачу своего кулинарного изделия – винегрета.

По результатам работ: 1-е место заняла команда группы №.\_\_ Они быстрее отгадывали загадки, собрали мясорубку и чистили картошку. 2-е место заняла команда группы № \_\_\_\_.

 **Вопросы.**

1.    Нравиться ли вам готовить?

2.    Готовите ли вы дома?

3.    Какое блюдо самое любимое?

4.    почему выбрали эту профессию?

5.    Поете вы когда готовите?

6.    Есть ли вас дома кухонный комбайн или вы предпочитаете нарезать продукты ножом?

7.    А какие помощники имеются на вашей кухне?

8.    Хотите ли вы связать свое будущее с профессией повар?

9.    А спойте нам что-нибудь!

10.Какое блюдо вы впервые приготовили самостоятельно?

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы и репчатый лук нарезают кубиками. Подготовленные овощи соединяют, заправляют растительным маслом.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2010

2. .Харченко Н.Э. Технология приготовления блюд: Учеб пособие для НПО. – М.:  Академия, 2010

3. Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб пособие для НПО. – М.: Академия, 2010

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2010.