

## **Открытое занятие в 6 «Б» классе**

### **Тема «Юный кулинар»**

**Цели занятия:** знать:

- ТБ при кулинарных работах; - дать характеристику посуде, инвентарю;
- способы нарезки различных продуктов; - организовать рабочее место;

**Развивающие:**

- развитие творческих навыков и инициативы обучающихся;
- развитие логического и образного мышления;

**Воспитательные:**

- прививать навыки коллективного труда;
- развивать внимательность и аккуратность в работе;

**Тип занятия:** Применение знаний, умений и навыков на практике.

**Вид занятия:** Деловая игра.

**Методы обучения:** наглядные, словесные, практические

**Межпредметные связи:** биология, историко-культурное наследие народов Омского

#### **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**

###### **1.Представление**

- название
- девиз;
- эмблема;

###### **2 Конкурс** (загадки), по 1 баллу за правильный ответ

Оценки болельщиков суммируются с оценками команд.

Стоит девица на грядке,

Вся в заплатках,

Кто взглянет -

Всяк заплачет (лук)

Что в решете не унесешь? (вода)

Не книжка, а с листочками? (капуста)

Что красно снаружи,

Бело внутри,

С зеленым хохолком на голове? (редиска)

Посреди двора – золотая голова (подсолнух)

Всех кормлю с охотою,

А сама – безротая (ложка)

Белое, а не вода,

Сладкое, да не мед,

От рогатого беру,

Да деточкам даю (молоко)

Сидит краса в темнице,

А коса на улице (морковь)

###### **3 Конкурс** «Практическое задание», максимальная оценка 5 баллов

Оценивается соблюдение ТБ, скорость и качество работы

- почистить картофель, морковь;
- нарезать картофель кружочками, соломкой

**4 Конкурс «Теория»**, за каждый правильный ответ по 1 баллу, возможна проверка тестовых заданий команды противника  
(ответов может быть несколько)

Тест № 1

Для бутербродов – канопе хлеб нарезают:

- А) ломтиками
- Б) кубиками
- В) дольками
- Г) кружочками
- Д) ромбиками

Тест № 4

К тепловой обработке продуктов относят:

- А) варка
- Б) сушка
- В) жаренье
- Г) пассерование
- Д) бланширование

Тест № 2

Репчатый лук лучше всего сохраняется в:

- А) сухом прохладном погребе
- Б) морозильнике
- В) сухом теплом помещении
- Г) прохладном помещении с повышенной влажностью
- Д) теплом помещении с повышенной влажностью

Тест № 5

Салат из свежих овощей украшают:

- А) зеленью
- Б) майонезом
- В) фигурной нарезкой
- Г) искусственными цветами

Тест № 3

Из яиц можно приготовить:

- А) яичницу
- Б) омлет
- В) кулебяку
- Г) гоголь-моголь
- Д) форшмак

Тест № 6

Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить:

- А) сухарики
- Б) пудинг
- В) панировку
- Г) хлебную муку

**Конкурс для жюри «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)

. Конкурс «Домашнее задание» приготовление блюда на выбор

### **3. Подведение итогов**

- жюри подводит итоги, объявляет победителя конкурса «Кулинарный поединок»;
- активные болельщики награждаются сувенирами;
- награждение участников конкурса;
- уборка рабочих мест