

Открытое внеклассное мероприятие  
по предмету технология, среди учащихся 10-11 классов.

# «Кулинарный поединок»



## Цель занятия:

### *Учебная:( знать ,уметь)*

- применять правила ТБ при выполнении практической работы;
- виды бутербродов, способы их приготовления; - применять теоретические знания на практике;
- способы нарезки различных продуктов; - организовать рабочее место;
- сервировку стола - сервировать стол

### *Развивающие:*

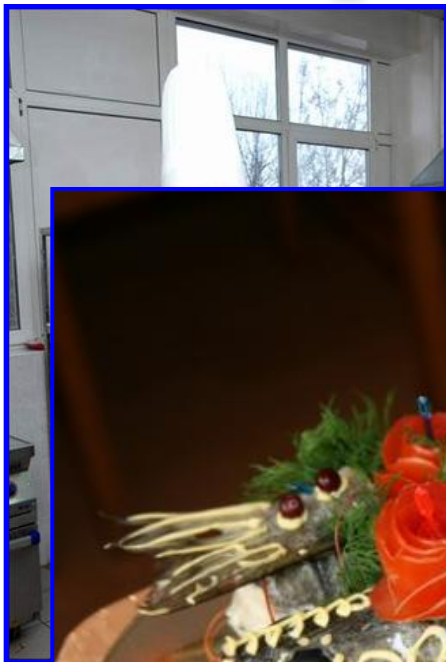
- развитие творческих навыков и инициативы обучающихся;
- развитие логического и образного мышления;
- навыков работы с ИКТ;
- умения систематизировать полученные знания;

### *Воспитательные:*

- прививать навыки коллективного труда;
- развивать внимательность и аккуратность в работе;
- трудолюбие;
- формировать культуру труда;
- формировать бережное отношение к оборудованию, наглядным пособиям, приспособлениям.

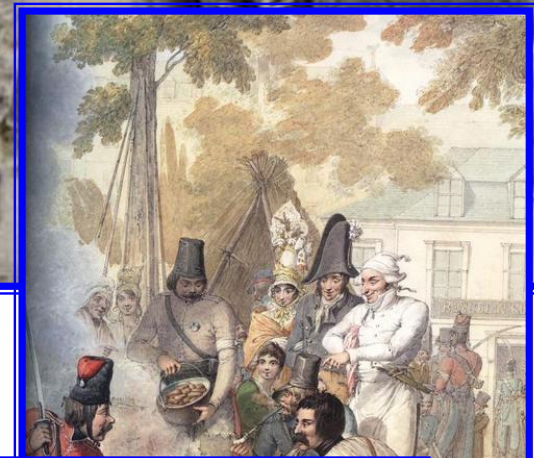


# *Повар-кондитер*



# История профессии

От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни, здоровья и благополучия



# История профессии

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня "корм"), в которых путники могли найти приют и пищу.



Затем появились придорожные трактиры (от лат. "trakt" - путь, поток) - гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. "restauration" - восстановление).

# Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности повара

- ☺ терпеливость и выдержанность;
- ☺ доброжелательность и приветливость;
- ☺ ответственность;
- ☺ аккуратность;
- ☺ оригинальность;
- ☺ творческое начало;
- ☺ изобретательность.



## Конкурсные задания :

**1. «Представление команд»**, по 1 баллу за каждую номинацию

- название команды;
- девиз;
- эмблема;

**2. «Эрудит»** максимальная оценка за каждый правильный ответ 3 бала

**3 «Теория»**, за каждый правильный ответ по 1 баллу

**4. «Антошка»** за выполнение работы 7 баллов, за правильное название нарезки 5 баллов

**5. «Сервировка стола» и «Кулинарный поединок»**

(приготовить бутерброды ( 2 вида) и закуски холодные (1 вид салат), десерт ( 1 вид)

Максимальное количество набранных баллов – 25 баллов.

**6. Презентация « Профессия повар и кондитер»** домашнее задание (максимальная оценка 10 баллов)





Девиз конкурса:

*«Земля еще и потому  
щедрa, что в мире  
существуют повара!»*





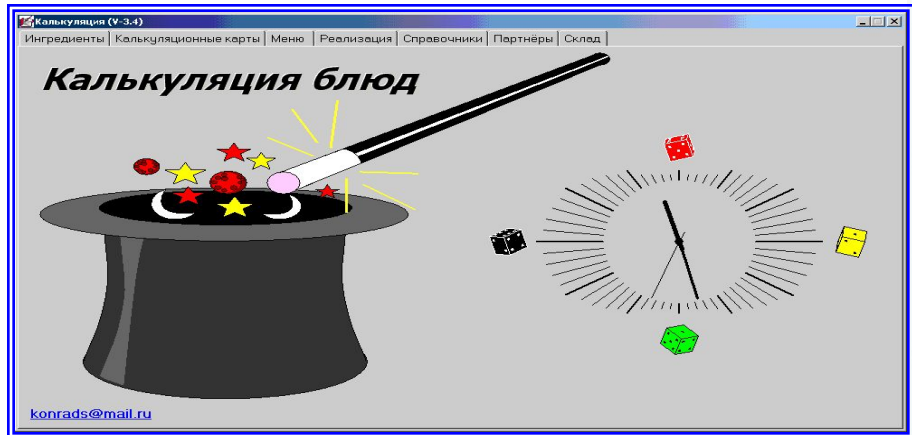
# История профессии

Историю обязан каждый знать.  
Не только, чтоб не повторять чужих ошибок.  
Но еще, чтобы перенимать  
Все то, что было положительным.



# Экономика

Как сложно взрослеть: в этом рыночном мире  
Дорогу не многие верно найдут,  
Но мы экономику в школе учим  
И верим – успехи повсюду нас ждут.



- расчет меню
- обслуживание клиентов
- ведение хозяйственного учета и д.р.

# НУЖНА ЛИ МАТЕМАТИКА ПОВАРУ?

Наука в школе есть одна.  
Во всех профессиях нужна  
Учителям, врачам и поварам.  
Бухгалтерам, певцам и продавцам.  
Всем математика важна.  
Царица всех наук она.



# Математика и повар

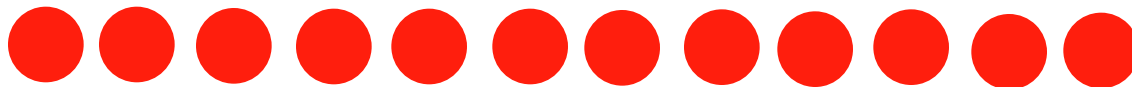
- ОФОРМЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ
- СОСТАВЛЕНИЕ КАЛЬКУЛЯЦИИ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКТА
- ВЕДЕНИЕ ХОЗЯЙСТВЕННОГО УЧЕТА
- СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА МЕНЮ и д.р.



## Задание

Просчитайте, какое количество продуктов нужно взять, для приготовления 13 порций бутербродов.

*(На одну порцию: 1 булочка , 1 кусочек колбасы 10 гр, 1 кусочек сыра плавленого 10 гр, 50 гр майонеза)*





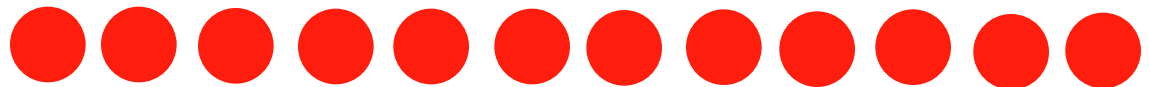
# Физика и повар

- при выборе кухонного оборудования
- при выборе столовых приборов
- в процессе приготовления блюд и д.р.



## Задание

Вам нужно пожарить 12 котлет. На сковороду помещаются только 8. Жарить надо с двух сторон, каждая сторона прожаривается за 4 минуты. Нужно успеть приготовить котлеты за 12 минут. Как это сделать?



# НУЖНА ЛИ ХИМИЯ ПОВАРУ?

*В жизни химия нужна,  
Как предмет она важна.  
И учить ее прилежно  
Мы должны от А до Я.  
Что мы носим, что едим,  
Чем здоровью мы вредим?  
Как кислоты выливать,  
Чтобы что-то не взорвать?  
На все вопросы эти  
Нам химия ответит!*

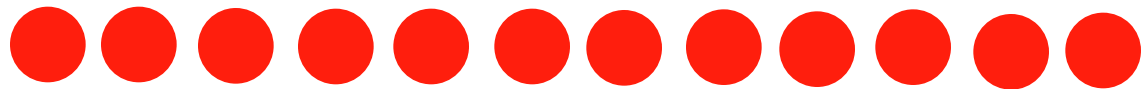


# Химия и повар

- при выборе температуры режима приготовления
- при выборе столовых приборов и оборудования
- в процессе приготовления блюд и д.р.

## Задание

1. Сколько воды нужно взять для приготовления 9% уксуса из 100 грамм уксусной эссенции?





# Русский язык и литература

Нужно знать  
русский язык и литературу.  
Чтоб когда у вас спросили  
Армянин или таджик,  
Почему "тарелька, вилка  
Пишется без мягкий знак",  
Вы, как всем известный Филька,  
Не попали бы впросак.

Если мы в литературе  
Разбираемся с трудом,  
О какой вообще культуре  
Дальше речь мы поведем.



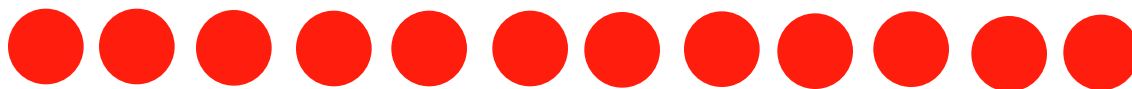
# Литература и повар

- при общении с клиентами
- при разработке меню и д.р.



## Задание

Сочините стихотворение про повара



# Повар, кондитер



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

