

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
щедро, что в мире
существуют повара!»



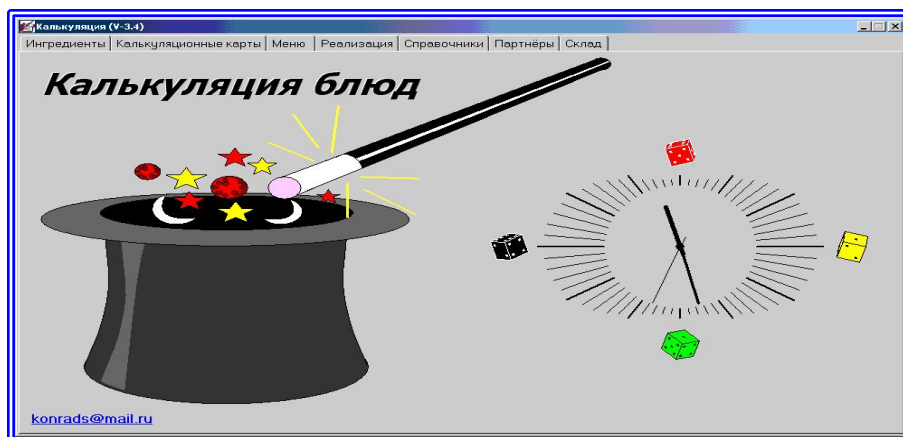
История профессии

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

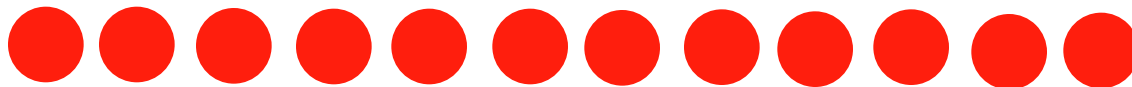
- ОФОРМЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ
- СОСТАВЛЕНИЕ КАЛЬКУЛЯЦИИ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКТА
- ВЕДЕНИЕ ХОЗЯЙСТВЕННОГО УЧЕТА
- СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА МЕНЮ и д.р.



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)



НУЖНА ЛИ ФИЗИКА ПОВАРУ?

Физика - какая емкость слова!
Физика - для нас не просто звук,
Физика - основа и опора
Всех без исключения наук!



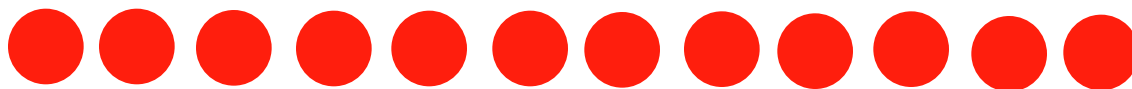
Физика и повар

- 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!*

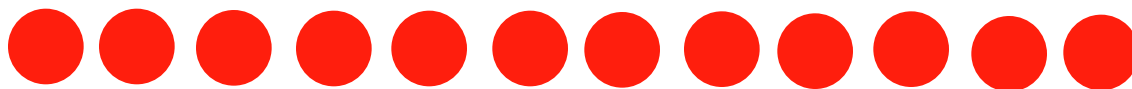


Химия и повар

- 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.

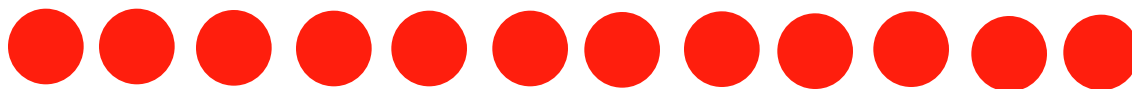


Литература и повар

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

Задание

Сочините стихотворение про повара



Повар, кондитер



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

