**Конкурс «Дело мастера боится»**

**Цели:**

* Совершенствование навыков приготовления салатов.
* Воспитание культуры общения при работе в коллективе, коммуникабельности.
* Привитие интереса к предмету.

Конкурс может проходить в рамках недели технологии, к окончанию учебного года, к празднику 8 марта и т. д.

Конкурс объявляется заранее. Девочки делятся на две команды. Приглашается жюри.

 *Предварительная подготовка:*

Придумать название команды, девиз и приветствие соперникам (2- 3 мин)

Найти рецепт салата и принести необходимые для него ингредиенты (заранее согласуется с учителем).

Приготовить заранее и принести сладкое к чаю (печенье, рулет, шарлотку и т.д.)

Подготовить *для конкурсов:*

 полотняный мешочек с орехами, носитель с органной музыкой и оркестровой, репродукция картины Репина «Бурлаки на Волге», 2 кусочка зефира, 2 платка для завязывания глаз, 2 чайные ложки, 2 непрозрачных контейнера; закрытый контейнер с ваткой с духами; приложения заданиями;эталоны ответов; технологические карты по приготовлению салатов; фартуки и косынки, полотенце.

 *Инвентарь и посуду* для приготовления салата и чаепития по количеству участниц и гостей.

 *Для салата:* необходимые ингредиенты.

**Ход урока:**

 I.Организационная часть

 1.Представление жюри и команд (6 - 8 минут)

 2.Кабинет «шести чувств». Справка о состоянии здоровья. (5минут)

 *Приложение 1.*

II. Разминка (2 - 3 минуты)

III. Теоретическая часть (20 -25 мин)

 1. Узнай овощ

 2. Зашифрованные пословицы. *Приложение 2*.

 3. Ситуации (2 минуты)

 4.Кроссворд. *Приложение 3*.

IV. Практическая часть (20 минут)

V. Дегустация (15 минут)

 Уборка кабинета (10 минут)

Ведущий (учитель):

 «Дело мастера боится» так называется наш конкурс, в ходе которого мы выясним, какая команда покажет лучшие теоретические знания и практические умения, приобретённые на уроках технологии.

Оценки за выполненные задания будет выставлять жюри.

 В жюри входят… (представление членов жюри).

 Разрешите всех поздравить с предстоящим праздником 8 марта.

 Желаю жизни без кручин,

Не волноваться без причин,

Всегда иметь весёлый вид.

Вовек не знать где что болит!

Ни пуха, ни пера!

I.Организационная часть

**1. Представление жюри и команд** «Сластёны», «Изюминки».

Название команд, девиз, приветствие соперникам.

**2. Кабинет «шести чувств»**. Вы знаете, что у человека пять чувств: осязание, обоняние, вкус, слух, зрение. Сейчас мы у вас их и проверим.

* Первые участницы из разных команд определяют с закрытыми глазами на вкус, что они попробовали и записывают на заранее подготовленной справке о состоянии здоровья под цифрой 1.
* Вторые девочки от команды должны определить запах духов и записать в справке под № 2, какой запах, они слышат.
* Следующее задание девочки выполняют командами: слушают носитель с органной музыкой и определяют, какой инструмент звучит. В справке записать инструмент под №3.
* Затем предлагается участницам проверить зрение и определить художника, который написал картину « Бурлаки на Волге». Фамилию записать в справке под № 4.
* Третьи участницы от команды должны определить на ощупь что в полотняном мешочке и вернувшись на место записать в справке, что в мешочке под цифрой № 5.

Но, у каждого человека, есть ещё и шестое чувство – интуиция. Давайте проверим её у вас.

Посмотрите внимательно на первые буквы в вашей справке о состоянии здоровья и определите, какой буквы не хватает под цифрой 6, чтобы поставить диагноз. Какой буквы не хватает?

И ваш диагноз – здоров! Медосмотр вы успешно прошли и приступаем к первому заданию – разминке.

II. **Разминка:**

Учитель по очереди задаёт вопросы командам. Соперницы имеют право дополнить ответ, за что получают дополнительные баллы.

1.Назовите овощи, у которых едят клубни?

 (батат, картофель)

2.Назовите овощи, у которых едят корни?

 (морковь, свёкла, репа, редис, редька …)

 3. Назовите овощи, у которых используют в пищу семена?

 (горох, бобы, чечевица…)

4. Назовите овощи, у которых используют в пищу листья?

 (щавель, петрушка, укроп, зелёный лук…)

5. Назовите растения, у которых едят цветы?

 (цветная капуста, одуванчики….)

6.В какую воду закладывают овощи, чтобы сохранить витамины?

 (кипящую).

III.Теоретическая часть

**Узнай овощ**

 *1 команда*

Родина Южная Америка, где до сих во многих районах встречается в диком виде как сорное растение. Несколько сотен лет потребовалось … на завоевание человеческого призвания, чтобы превратиться из плодов крайне вредных «сводящих с ума тех, кто их поедает до овоща чрезвычайно полезного и приятного». Во многих странах Западной Европы долгое время … выращивали в качестве декоративного и отчасти лекарственного растения (от чесотки, глазных болезней и желудочных заболеваний). Относились к нему недоверчиво, считали ядовитым и несъедобным. Первоначальное имя «золотое яблоко» было заменено на поэтическое «любовное яблоко».

*2 команда*

 Многие народы оспаривают друг у друга право называться родиной…

 С итальянцами и греками, соревнуются грузины. До сих пор в Колхидской низменности Грузии встречается… в диком виде. Его ценят за высокие гастрономические качества.

Древние греки и римляне вообще придавали … огромное значение и считали лекарством, излечивающим практически все болезни (головную боль, глухоту, бессонницу и различные внутренние заболевания).

Одним из первых русских источников, в котором упоминается этот овощ датируется 1073 годом. Огороды с … повсеместно окружали русские поселения. Изобилие … на Руси удивляло даже видавших виды иностранцев.

Название овоща произошло от древнего римского слова, что в переводе на русский означает «голова».

 В следующем задание «**Зашифрованные пословицы»** вам предстоит вспомнить и записать пословицы. На это задание вам даётся 5 минут. *Приложение 2*

Задание «**Ситуации».**

Командам предлагается ответить на вопросы:

*1 команде:*

Вы пересоли суп, что делать?

 (опустить очищенный картофель, или вымытый рис в мешочке)

*2 команде:*

Манная каша пригорела, что делать?

(переложить сразу из кастрюли, кастрюлю густо засыпать солью и залить водой)

 **Кроссворд «Виды тепловой обработки**» *Приложение 3*

Разгадайте кроссворд. На выполнение этого задания вам даётся 5 минут.

По окончанию каждого конкурса слово предоставляется жюри, которое подводит итоги и называет количество баллов, заработанное командами за конкурсы.

IV. Практическая часть.

(Звучит оркестровая музыка)

 В ходе работы участницы готовят салаты по технологическим картам. Жюри наблюдает за соблюдением техники безопасности при работе, украшением и подачей салата, уборкой рабочих мест.

Жюри подводит окончательные итоги конкурса и всех приглашают к столу на дегустацию и чаепитие.

V. Дегустация и уборка кабинета.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |

*Приложение 1.* ***Кабинет «шести чувств»***1 команда (2 команда)

***Справка о состоянии здоровья***

1

2

3

4

5

6

*Приложение 2.* ***«Зашифрованные пословицы»*** 1 команда (2 команда)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Основные слова** | **Пословица** |
| 1 | Кататься - возить |  |
| 2 | Труд - пруд |  |
| 3 | Делу - потеха |  |
| 4 | Труд – перетрут |  |
| 5 | Отмерь - отрежь |  |

*Приложение 3.*  ***Кроссворд «Виды тепловой обработки»*** 1 команда (2 команда)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  1 |  |  |  |
| 2 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  3 |  |
|  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |

*По горизонтали:*

 2. Погружение продукта в горячую воду несколько секунд

 4. Обжаривание овощей до золотистой корочки

 5. Большое количество жира

*По вертикали:*

 1. Варка в небольшом количестве воды

 3. Один из основных способов тепловой обработки.

**Эталоны ответов**

*Приложение 1.* ***Кабинет «шести чувств»***

***Справка о состоянии здоровья***

1 **З**ефир

2 **Д**ухи

3 **О**рган

4 **Р**епин

5 **О**рехи

6 **В**

**Узнай овощ**

1. Помидор 2. Капуста.

*Приложение 2.* ***«Зашифрованные пословицы»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Основные слова** | **Пословица** |
| 1 | Кататься - возить | **Любишь кататься, люби и саночки возить** |
| 2 | Труд - пруд | **Без труда не вытащишь и рыбки из пруда** |
| 3 | Делу - потеха | **Делу время - потехе час** |
| 4 | Труд – перетрут | **Терпенье и труд всё перетрут** |
| 5 | Отмерь - отрежь | **Семь раз отмерь - один раз отрежь** |

*Приложение 3.* ***Кроссворд «Виды тепловой обработки***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  1 | П |  |  |
| 2 | Р |
| Б | Л | А | Н | Ш | И | Р | О | В | А | Н | И | Е |
|  | П |  |  |  |
| У |  3 | В |
|  | 4 | П | А | С | С | Е | Р | О | В | А | Н | И | Е |
|  | К |  | Р |  |  |
|  | А | К |
| Н | А |
| 5 | Ф | Р | И | Т | Ю | Р |  |
| Е |  |

*Приложение 4.*

 **Оценка результатов деятельности команды «Сластёна» («Изюминка»)**

Максимальная оценка за каждый конкурс 5 баллов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы****задания** | **Содержание****работы** | **Оценка** | **Примечание** |
| **Представление команд** | 1. Название, девиз 2. Приветствие соперникам |  |  |
| ***Кабинет «шести чувств»*** | Справка о состоянии здоровья |  |  |
| ***Разминка*** | 1. Вопросы2. Дополнительные баллы |  |  |
| ***Узнай овощ*** | Описание овоща |  |  |
| ***Зашифрованные пословицы*** |  Составить пословицу |  |  |
| ***Ситуации*** | Вопросы |  |  |
| ***Кроссворд******«Тепловая обработка»*** | Решить кроссворд |  |  |
| *Практическая работа* ***Приготовление салата*** | Соблюдение ТБПриготовление салатаОформление салата |  |  |
| ***Итоги конкурса*** |  ***… место*** |