**«Специальный (коррекционный) детский дом для детей – сирот, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья»**

**г. Березники.**

***Конкурс***

***«Осенний винегрет»***

 Инструктор по труду

 Федосеева Оксана Николаевна

г. Березники

2014 г.

**Конкурс среди семей «Осенний винегрет»**

**Проблема учителя:** «Воспитание творческого трудолюбия и развитие эстетического вкуса учащихся, посредством технологий личностно-ориентированного обучения.

 **Тема конкурса:** «Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов».

**Цели конкурса:**

**- образовательная:** познакомить учащихся с технологией приготовления и оформления различных блюд, умение рационально использовать своё время.

- повторить материал по культуре поведения за столом.

-**развивающая:** развивать эстетический вкус при оформлении блюд, при складывании салфеток, при выборе названия блюд.

- Совершенствовать умения по подготовке стола к прие­му пищи с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, прак­тических требований.

**- воспитательная**: воспитывать трудолюбие, бережное отношение к продуктам, культуру и безопасность труда, отношения сотрудничества, воспитание самостоятельности школьников при выполнении коллективной работы, имеющей практическую направленность.

**Материально-техническое обеспечение:**

-набор кулинарных инструментов и приспособлений;

-скатерти, салфетки;

-посуда;

-продукты.

**Дидактическое обеспечение:**

 -учебно-техническая документация: технологическая карта на приготовление блюд; наборы букв.

-объект труда: блюда на выбор, сервировка стола.

 **Ход мероприятия.**

Здравствуйте, ребята! Рады видеть вас. Вот и осень подкралась незаметно. Дни стали короче, а ночи длиннее. Теряются яркие краски лета. Одна за другой золотыми свечами загораются на опушке березы. Мягким одеялом плывут по утрам туманы.

Осень позаботилась, чтобы нам зимой жилось сытно и тепло. В благодарность за это наши предки с радостью встречали матушку Осенину - был в старину такой праздник. А чтобы праздник удался готовили разные кушанья из даров осени.

Конкурс проходит по семьям. Каждая семья(в разные дни)должна за 1,5 часа приготовить 2 блюда. Учитель предлагает блюда, а дети выбирают. В конце работы дети придумывают названия готовых блюд. Перед началом работы повторяют технику безопасности.

-Вспомним правила безопасной работы с помощью игры.

Когда я назову **санитарно – гигиенические** **требования**, вы **хлопайте**, а когда назову **правила безопасной работы** – вы **топайте.**

Итак, начинаем!

* Руки мойте с мылом.

 (Хлопайте)

* Перед включением электроприбора проверьте исправность шнура.

 (Топайте)

* Наденьте фартук, косынку.

 (Хлопайте)

* Включайте и выключайте приборы сухими руками.

 (Топайте)

* Рукава одежды закатайте.

 (Хлопайте и топайте)

Во время работы вам придется пользоваться ножом, поэтому давайте вспомним правила т/б при работе ножом.

- пользоваться ножом осторожно;

-передавать нож только ручкой вперёд

-не поднимать нож высоко над разделочной доской

После работы:

-вымыть, просушить и убрать инструменты.

А сейчас наденьте косынки и фартуки.

**Практическая работа конкурса:** Семьи выбрали блюда и начинают работать по следующему плану:

1. Приготовить блюда.
2. Оформить блюда.
3. Дать название блюдам.
4. Приготовить сервировку стола.

(Учитель контролирует работу, даёт рекомендации, следит за техникой безопасности).

**Разминка(смена деятельности):**

Во время приготовления блюд учитель, на 40 минуте делает паузу и говорит:

Сейчас давайте разомнёмся,

И в словах, мы, разберёмся.

Игра «шиворот на выворот».

 Прочитайте набор букв наоборот и получится слово:

Ансев – весна,

Кул – лук,

Сидер – редис,

Родимоп – помидор,

Горип - пирог,

Талас – салат,

Ищиво – овощи,

Акшуртав – ватрушка.

-Молодцы! Просто «Мастер – класс». А сейчас продолжаем дальше готовить. Покажем ещё один «Мастер – класс».

Итак, команды готовы, продемонстрируйте выполненные задания. Можно поставить их на стол. Семья «Добродеи» приготовила: салат «Осенние розочки» и салат «Подсолнух». Семья «Миллениум» приготовила: сырники «Алые паруса» и салат «Осенняя поляна». Семья «Динамит» приготовили: салат «Гнездо» и пирог «Королевская ватрушка». Перед едой учитель читает стихи:

Аккуратно кушай хлеб -
Это кухня, а не хлев.
Не вертись юлой на стуле,
Головой не лезь в кастрюлю.
Супчик кушай аккуратно,
Не выплевывай обратно.
Пей чаек, не проливая!
Что за лужица большая?
Что за грохот? Что упало?
Маша за столом мечтала.
Не корми котлетой кошку,
А сама поешь немножко.
Вытирай салфеткой рот
И не капай на живот.
Ложкой ешь кисель и кашу,
Суп, пюре и простоквашу.
Вилкой можно брать картошку,
Мясо, рис... Не надо ложкой!
Ручкой можно брать пирог,
Глазированный сырок.
И скажи спасибо всем,
У кого ты пищу ел.

Презентация и употребление блюд. За столом участвуют члены жюри(другие педагоги и дети из других семей).

**Заключение конкурса**:

После застолья жюри оценивает блюда. Конкурсанты-дежурные приводят в порядок кухню.

Подводятся итоги и вручаются призы.

**Приложение:** 1. Критерии оценки блюд.

 2. Фото блюд и оформлений.

Критерии оценки блюд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  Семья -  |  1 |  2  |  3 |  5 |
| 1.Название блюда: |  |  |  |  |
| 2.Разнообразие ингредиентов. |  |  |  |  |
| 3.Украшения в блюде. |  |  |  |  |
| 4.Внешний вид блюда. |  |  |  |  |
| 5. Вкус. |  |  |  |  |
| 6. Оригинальность названия. |  |  |  |  |
| 7.Сервировка стола. |  |  |  |  |
|  Баллы: |  |  |  |  |

Оценивание блюд производится по «5» балльной системе.