

МБОУ «Алтанская средняя общеобразовательная школа»

Сценарий внеаудиторного занятия

«Кулинарный поединок»

Подготовила: учитель технологии

Негнурова Ия Васильевна

2023

Задачи конкурса:

Познакомить с профессией повара и кондитера

Развить навыки разнообразно и вкусно готовить

Повысить интерес детей к кулинарии и национальной кухне

Воспитать интерес к профессии повара и кулинара

Научить оценивать свою работу

Оборудование:

Столы

Кухонный инвентарь

Продукты

Лист бумаги, ручка

Компьютер

Проектор

Ход мероприятия:

Учитель: Добрый день, уважаемые гости и участники «Кулинарного поединка»!

Сегодня нашим конкурсантам будет возможность побывать в роли повара.

В нашем конкурсе будут участвовать три команды.

Чтобы наш конкурс состоялся, нужно жюри. Наше жюри представляют мастера кулинарного искусства: повар нашей школы Николаева Февралина Анатольевна, Барабанова Антонина Васильевна и учитель Попова Любовь Егоровна.

Жюри оценивает конкурс по пятибалльной шкале.

Каждый этап поединка будет освещаться по теме на экране.

Этапы нашего поединка:

1. конкурс «Приветствие команд»
2. конкурс «Кюэрчэх ытыйыы» (якутское национальное блюдо)
3. конкурс «Украсим блюдо яблоками » (карвинг)
4. конкурс «Фирменный салат» (домашнее задание)
5. конкурс «Аукцион»

Представляем Вашему вниманию участников кулинарного поединка и объявляем:

1. конкурс «Приветствие команд».

Каждая команда придумывает название и приветствие.

Оценивается позитивность, яркость представление своей команды.

2. конкурс «Куэрчэх ытыйыы»

Здоровье человека напрямую связано с питанием.

Питание связано с видом деятельности, климатическими условиями, временем года.

Домашнее питание, умение и знания приготовления пищи – это самый старый, надежный верный мост, который связывает нас с культурой прошлого и историческими традициями и обычаями народа. У наших предков сезонное питание; после забоя скота и в холодное зимнее время основной пищей служило мясо, весной когда начинались отел и выжеребка переходили на молочную пищу, в сезон охоты в рацион вводили дичь, осенью дикорастущие ягоды и травы. Рыбу ловили круглогодично.

Молоко – уникальный по своему составу и свойствам продукт. Блюда из молока очень разнообразны, они приносят пользу, а так же обогащают своим вкусом наш рацион.

В национальной кухне якутов много блюд из молока.

Состав коровьего молока

Жир – 3,7 – 4,8%

Белок – 3,3 %

Казеин – 2,7 %

Лактоза – 4,7 %

Альбумин – 0,5 %

Глобулин – 0,7 %

Минеральные вещества – 0,7 %

Вода – 87,5 %

Из коровьего молока готовят кюэрчэх (взбитые сливки).

Готовится из охлажденных жирных сливок.

Маак в книге «Вилуйский округ Якутской области» писал, что якутки – большие мастерицы взбивать сливки. Куюэрчэх – одно их любимых традиционных блюд якутов и подается к завтраку вместо масла к лепешкам или хлебу, (энергично взбить специальной деревянной плоской, круглой с

мелкими насечками мутовкой до превращения всей жидкости в густую пышную массу).

## 2 конкурс «Украсим блюдо» (карвинг)

Карвинг – это слово, пришедшее к нам из английского языка, которое означает «резная работа, резьба, резной орнамент».

Карвинг в кулинарии – это искусство художественной резки по овощам и фруктам.

Каждая команда выбирает карточку с названием блюд, для которого будут делать украшение (десерт, салат). Из команды один человек защищает свою работу.

Оценивается оригинальность оформления, мастерство выполнения и оригинальность представления.

## 4. Конкурс «Фирменный салат»

Салат – это блюдо мелко накрошенных кусочков овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов, фруктов в холодном виде.

Холодное блюдо, приготавливаемое из смеси различных овощей или фруктов.

Формы нарезки овощей:

Кружочками

Ломтиками

Дольками

Соломкой

Брусочками

Кубиками

Шинковка

Виды нарезки :

Карпаччо – это тонкие кусочки сырой говядины

Жюльен – способ нарезки продуктов мелкой соломкой.

Бланкет – способ нарезки продукта ровными прямыми одинаковыми кусочками (брусочками) для жарки картофеля, супа.

Бренуаз – способ нарезки продуктов кубиками среднего размера.

Конкасе – это форма нарезки овощей «мелкий кубик» - из помидоров и сладкого перца.

Крудите – способ нарезки сырых овощей небольшими одинаковыми кусочками.

Тар – тар -тоже способ нарезки и подачи продуктов- все, что мелко – мелко нарезано и приправлено пикантным соусом.

Хамон – испанское вяленое мясо, тонко почти прозрачно нарезано.

Кубиками – все продукты должны быть нарезаны равномерно.

Дольками – для салата Цезарь.

Каждая команда должна выбрать рецепт салата.

Приносит ингредиенты салата. Готовят салат перед жюри.

Оценивается техника нарезки, оригинальность подачи и вкус салата.

### 5.Конкурс «Аукцион»

Члены команды выходят и рекламируют свой салат и назначают первоначальную сумму блюда.

Аукцион- публично распродажа при котором становится покупателем тот кто предложит более высокую цену.

### 6. Подведение итогов:

Слово нашему уважаемому жюри

Спасибо, жюри за работу, участникам за участие, зрителям за внимание.

Поздравляем команду \_\_\_\_\_, ставшую победительницей в нашем поединке «Кулинарный поединок»! Всем желаю здоровья и хорошего аппетита!

Таблица оценки конкурсов

Команда	1 конкурс «Приветствие команд»	2 конкурс «Кюэрсчэх ытыйыы	3 конкурс «Карвинг »	4 конкурс «Готовим салат»	5 конкурс «Аукцион».	Итого

