

# Позакласний захід «Майстер Шеф»

**Вчитель трудового навчання : Боз Б.Л.**

**Клас : 9,11**

Мета: розширити і поглибити знання учнів, отримані на уроках теоретичного і практичного навчання. Показати їх широке використання на практиці та в житті; розвивати вміння учнів працювати в колективі, увагу, кмітливість, творчі здібності учнів, вправність в роботі; дотримуватись правил культури поведінки в колективі, дотримуватися правил здорового харчування.

Обладнання: Інгредиенты для приготування страв, кухонний інвентар, пісочний годинник; технологічні карти, мультимедійний проектор; музичний супровід.

## ХІД ЗАХОДУ

Вчитель: Добрий день усім присутнім! Сьогодні ми зібралися на великій битві кухарів! В змагання вступають дві команди справжніх Майстер Шефів!

Отож вітаємо на сцені команду \_\_\_\_\_ (звучить музика)

В команді зібрались дуже сильні та спритні учасники. Привітаємо їх оплесками!

Запрошуємо на сцену команду \_\_\_\_\_ (звучить музика)

В бій за найкращі страви вступають не менш завзяті кухарі! Зустрічаємо їх оплесками!!!!

Для того щоб сьогодні визначитись, яка команда найкраща нам потрібно обрати журі!

---

---

Журі оцінюють команди за десятибальною шкалою кожен конкурс.

Ви мабуть помітили, що останнім часом в сучасному суспільстві виникла тенденція вести здоровий спосіб життя, а саме обирати здорове харчування. ООН оголосило цей рік – рік овочів та фруктів. Дуже приємно, що нарешті люди усвідомили, що найголовніше в житті це здоров'я.

Тому сьогодні ми вирішили навчити наші команди готувати здорову їжу з корисних інгредієнтів. Ці знання можуть знадобитися їм в майбутньому.

### **Конкурс №1 «Візитка» -назва, девіз, зовнішній вигляд)**

Тому перший конкурс, який ми оголосимо це представлення наших команд.

Команда \_\_\_\_\_

Команда \_\_\_\_\_

## **Конкурс №2 «РОЗМИНКА»**

Зараз команди по черзі отримають запитання на які повинні дати відповіді, учасники не викрикують, якщо знають відповідь суперників, можуть відповісти після того як попередні не зможуть. Кожне питання один бал.

1. Як по іншому ми можемо назвати людину, яка готує страви крім як кухар? (*кулінар*).
2. Головна людина на кухні? (*шеф-кухар*)
3. Який овоч називають синеньким? (*баклажан*)
4. Овоч який має дві назви? (*томат, помідор*)
5. Сирим не їдять, вареним викидають? (*лавровий лист*)
6. Як називають перелік страв? (*меню*)
7. Кажуть, щоб хвороб не знати, треба всім мене вживати. Може, ви мене й з'їсте, тільки слюзи проллєте. (*цибуля*)
8. Наука про чистоту? (*гігієна*)

Перш ніж почати змагання хочу повторити правила

1. Руки повинні бути чистими
2. Волосся на кухні повинне бути зібране
3. При використанні кухонного приладдя будьте обережні зі скляними та гострими інструментами.

## **Конкурс № 3 «Приготування основної страви»**

Команди займають своє місце біля столу і отримують рецепт страви, яку їм потрібно приготувати. На опрацювання технології приготування та інгредієнтів вам надається 5 хвилин. Також ви маєте розділити процеси і по черзі з урахуванням часу 1 хвилини на кожного учасника приготувати страву. Наприклад один учасник нарізає огірок, інший помідор і так далі, а останній повинен зробити презентацію та помастити салат на це команда отримує 2 хвилини.

Для того щоб відчувати час ми використаємо пісочний годинник та свисток.

Журі оцінює презентацію страви та правильність дотримання технології приготування. Страва не смакується так як буде використана в останньому конкурсі.

І так час пішов.....

## **Конкурс №4 «Приготування здорового десерту»**

Десерт в нашому розумінні це щось солодке і смачненьке, але ми дотримуємось основного правила гри –здорове харчування тому обрали фрукти.

Кожна команда працює за тими ж правилами, але вже з фруктами, тому що потрібно приготувати фруктовий салат. Кожен фрукт потрібно очистити та з дотриманням технології приготувати салат та презентувати його на тарілці.

Команди приступають до виконання завдань

### **Конкурс №5 «Відеоролик «Мій клас найкращий»**

Наші команди трошки мають відпочити, тому до вашої уваги перегляд відеороликів «Мій клас найкращий»

Журі оцінює дві команди і виставляє оцінки з а десятибальною шкалою.

### **Конкурс №6 «Приготування корисного напою»**

Останнім часом дуже корисно вживати в їжу смузі. Тому наше завдання приготувати фреш з корисних інгредієнтів та оформити його подачу. Для цього вам знадобляться технологічна карта, інгредієнти, блендер, стакан та елементи декору.

Команди отримують технологічну карту і розподіляють обов'язки.

### **Конкурс №7 «Декорування столу»**

В наступному конкурсі необхідно накрити стіл. Для цього вам надається 5 хвилин. Вам потрібно застелити скатертину, виставити страви, серветки та столові прибори на дві персони.

Поки журі оцінює роботи команд ми проведемо невеличку вікторину на знання кухонної страви.

Ми готові підвести підсумки, тому надаємо слово журі.

Нагороджується команда переможців званням «Майстер Шеф»

Підсумки заходу

## Інгредієнти

Куряча грудка  
Сухарі  
Помідор  
Листя салату  
Сир  
Заправка  
Яйце



### Перший процес:

Подрібнюємо руками на невеликі шматочки, викладаємо у тарілку для подачі, солимо, заправку та акуратно перемішуємо

### Другий процес:

Нарізуємо грудку курки красивими невеличкими брусочками і викладаємо на листя салату.

### Третій процес:

Розрізаємо сухарі на половинки. Викладаємо в тарілку поверх курки.

### Четвертий процес

Чистимо яйця та розрізаємо на дві половини, залишаємо для презентації

### П'ятий процес:

Натираємо сир та залишаємо для презентації

### Шостий процес

Презентуємо салат, змішуємо інгредієнти, готуємо для подачі

## САЛАТ «Греческий»

### Інгредієнти

Свіжий огірок  
Помідор  
Болгарський перець  
Червона цибуля

Маслини  
Сир  
Заправка



**Перший процес:**

**Огірок порізати напівкільцями середньої товщини.**

**Другий процес:**

**Помідори варто порізати на шматочки середнього розміру**

**Третій процес:**

**Перець ріжемо невеличкими шматочками**

**Четвертий процес**

Ріжемо оливки навпіл

**П'ятий процес:**

Ріжемо кільцями тоненькими цибулю

**Шостий процес**

Презентуємо салат, змішуємо інгредієнти, готуємо для подачі