**Интернет-конкурс программно-методических материалов**

**«Обучение без границ 2016 »**

«Когда человек не знает, к какой пристани он

держит путь, для него ни один ветер

не будет попутным»

*Сенека*

**Сценарий конкурсной программы**

**для обучающихся с ограниченными здоровья**

*специальных (коррекционных) классов VII вида*

***«Я бы в повара – пошла, пусть меня научат»***

******

**Цель:** развитие у школьников личностного смысла в приобретении познавательного опыта и интереса к профессиональной деятельности; представления о собственных интересах и возможностях

(формирование образа «Я»).

**Задачи:**

* повышать интерес к профессии повар - кулинар;
* развивать умения вкусно и разнообразно готовить
* способствовать социализации и адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к самостоятельной жизни;
* воспитывать чувство ответственности, коллективизм, уважение друг к другу.

**Место проведения:** кабинет домоводства МБОУ «СОШ №110

**Форма проведения:** конкурс

**Оценка**: по 5 бальной системе.

**Условия конкурса:**

Каждый класс (5- 9 специальный (коррекционный) класс VII вида) предоставляет по 2 человека для участия в конкурсе.

**Оборудование:**

* Столы
* Кухонный инвентарь
* Продукты
* Листы бумаги, ручки
* Листы с заданиями

**Ведущий**: Добрый день, уважаемые гости и участники конкурса! Мы собрались сегодня с вами для проведения конкурсной программы

***«Я бы в повара – пошла, пусть меня научат»***

Сегодня вашему вниманию будет представлен смотр кулинарного искусства.

Именно искусства. И как сказал Морруа:

«Как живопись и музыка,

Так и кухня – искусство.

Живопись очаровывает глаз,

Музыка – слух,

А кулинария – вкус».

**( звучит тихая музыка)**

**Притча.**

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия

важнее. Один сказал:

– Учитель – нужнее всего. Без образования - прогресс остановится.

– Нет.…Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.

– Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство

отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

– Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.

– Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не

искусство. Иди, готовь обед, – рассердился хозяин. Ученик молча вышел из комнаты.

В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома,

заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен

был размышлять. Подумал философ и уволил нового повара, а бывшему ученику послал записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а

искусство ».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение

прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

– Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после каждого обеда.

**Ведущий:** Наши участницы волнуются, ожидая своего выхода. Но чтобы конкурс был действительно конкурсом, необходимо представить членов жюри.

(**Представляет членов жюри.)**

**Ведущий**: Обратите, пожалуйста, внимание на девиз нашего конкурса: **«Земля еще и потому щедра, что в мире существуют повара!»**

А вот кто самый искусный повар, мы узнаем в процессе конкурса, а для начала познакомимся с нашими конкурсантками.

**( Звучит музыка, выходят участницы в фартуках и занимают**

**места возле столиков).**

**Ведущий**: Главная задача любого повара – готовить не только вкусную, но и здоровую пищу. Недаром говорят: «Хороший повар доктора стоит».

Но чтобы овладеть всеми тонкостями искусства приготовления пищи, надо знать очень многое.

Разомнитесь для начала

Покажите острый ум

Заработайте пять баллов

С дружною поддержкой зала.

***1.Конкурс – «Разминка***

**Ведущий**: Как вы уже догадались, **1 конкурс называется – «Разминка**». За каждый правильный ответ вы имеете возможность получить – **5 баллов**.

Но если команда не знает ответа на вопрос, у другой команды есть возможность положить в свою копилку *5 баллов,* ответив на вопрос команды соперника.

**Вопросы для разминки** (вопросы задаются по очереди каждой команде**):**

1. **В состав этого продукта входят: молоко, яйца, вода, соль. Что это за продукт? (Омлет)**
2. Приготовление, какого изделия никогда не удаётся с первой попытки? **(Блин)**
3. Напиток из варёных фруктов? (**Компот)**
4. Торт императора? **(«Наполеон»)**
5. Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как «маленькие пирожки» с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? **(Пельмени)**
6. Что подают в конце обеда? (**Десерт)**
7. Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского «голова»? **(Капуста)**
8. Традиционный русский напиток? **(Квас)**
9. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? **(Тесто)**
10. Как называется вид супов из протёртых овощей? **(Пюре.**)
11. Как называют салат, залитый квасом? **(Окрошка.)**
12. Какой корнеплод необходим для приготовления дранников? **(Картофель.)**
13. Что превращает морс в кисель? **(Крахмал.)**
14. Из лепестков, каких цветов варят варенье? (**Из лепестков роз и одуванчиков.)**
15. Какая рыба в праздничные дни надевает **«шубу»? (Сельдь, блюдо «Сельдь под шубой».)**
16. Как называются вареники без начинки? **(Ленивые вареники.)**
17. Как называется пирожное, рождённое из пены? **(Безе.)**
18. Именем, какого древнеримского царя назван салат с куриным мясом? **(Цезарь)**
19. Корзиночки из песочного теста для наполнения различными начинками **(Тарталетки)**
20. Какое блюдо можно приготовить дома, даже если пусто в холодильнике? (**Каша из топора**)

*Подведение итогов конкурса «Разминка»*

***2.Конкурс «Семь нот»***

**Ведущий**: У композитора для записи музыки есть 7 нот, у художника – 7 основных цветов, у повара для приготовления блюд -7 основных вкусов. Ведь степень готовности блюда и его качество повар определяет по виду и цвету, запаху, вкусу.

**Задание**: Определить предложенный продукт по запаху, вкусу (7 специй\_

*(специи и крупы находятся в одинаковой посуде – баночках)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Ванилин * Корица * мука * Дрожжи * Манка * чечевица * крахмал * пшено | * Перец * Кофе * Соль * Горох * Овес * Лимонная кислота | * Сахар * Крахмал * Гвоздика * Перловка * Манка * Сода * мука |

*Подведение итогов конкурса «»Семь нот»*

**(звучит спокойная музыка)**

***3****.****Конкурс «Антошка»***

***(****картошка, доски, ножи, тарелки)*

**Ведущий**:

О, царство кухни!

Кто не восхвалял

Твой синий чад

Над жарящимся мясом,

Твой легкий пар

Над супом золотым?

**Ведущий:** Следующий конкурс, мы его назвали «**АНТОШКА**», следуя известной песне («Антошка, Антошка, пойдем копать картошку…).

**Задание**: За 5 минут 1участник должен начистить картофель, а другой нарезать его соломкой для жарки картофеля.

*Подведение итогов конкурса «Антошка»*

**(звучит спокойная музыка)**

***4****.****Конкурс «ЖИЛ – БЫЛ ХУДОЖНИК»***

*(список продуктов на листочке)*

**Ведущий**: Работу повара часто сравнивают с работой художника. И это действительно так. Из рук искусного повара выходят настоящие произведения искусства, доставляющие радость людям. Кто из вас не приходил в восхищение, листая кулинарную книгу с иллюстрациями? Следующий конкурс, мы его назвали **«ЖИЛ – БЫЛ ХУДОЖНИК»**

**Задание :** Из набора предложенных продуктов, составить как можно больше блюд.

***Набор продуктов:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * картошка * морковь * свекла * лук | * чеснок * капуста * помидор * огурец | * укроп * подсолнечное масло * майонез |

*Подведение итогов конкурса «Жил был художник»*

***5****.* ***Мастер – класс от повара»***

(украшение из яблок **«Лебедь из яблока»**)

*(яблоки, ножи)*

**Ведущий:** Сегодня мы предлагаем всем нашим конкурсанткам побывать на мастер – классе и научиться делать украшения из яблока

*( конкурсантки выполняют украшение* ***«Лебедь из яблока»****)*

***6****.****Конкурс « Домашнее задание»***

**Ведущий**: Каждая команда, готовясь к конкурсу, получила домашнее задание. Приготовить салат и презентовать его жюри. И так конкурс

**« ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ»**

(каждая команда в течение 2 минут презентует свой салат жюри и отвечает на вопросы)

*Подведение итогов конкурса « Домашнее задание»*

***7. Практический******конкурс «Горячий бутерброд »***

**Ведущий**: К любой хозяйке всегда неожиданно могут нагрянуть гости. Задача хозяйки - проявить гостеприимство, приготовить на скорую руку бутерброды и напоить чаем. И мы переходим к практическому конкурсу

**« ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД»**

***Продукты*: батон, сыр, огурчик, подсолнечное масло)**

**яблочко, сыр, масло**

*( во время практического конкурса ведущий дает информацию)*

**Ведущий**: **Бутербро́д** (от [нем.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D1%86%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Butterbrot* — [хлеб](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1) с [маслом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE)) — [закуска](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0), представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты

Сытные горячие бутерброды приобрели огромную популярность среди широких масс населения. Во-первых, для их приготовления не нужно обладать специфическими кулинарными навыками.

Во - вторых, готовятся бутерброды очень быстро из практически любых продуктов. Закуску можно готовить на завтраки, для быстрых перекусов или к приходу гостей.

Для горячих бутербродов подойдет любой хлеб: белый, ржаной, обычный батон, багет и т. д. Главное - нарезать хлеб одинаковыми ровными кусочками. Сейчас в магазинах продаются уже нарезанные промышленным способом буханки, поэтому лучше, конечно, использовать такой хлеб.

Что касается начинки или "топпинга", то здесь нет никаких ограничений! Горячие бутерброды можно делать практически со всем: колбасами, сосисками, ветчиной, мясным фаршем, копченым окороком, грибами, яйцами, паштетом, луком, зеленью, помидорами, огурцами, картофелем, рыбой, морепродуктами и т. д.

Практически в каждом рецепте горячих бутербродов используется сыр.

Подают горячие бутерброды сразу после приготовления, на то они и называются "горячими". В холодном виде закуска теряет яркие вкусовые качества. При подаче горячие бутерброды обычно украшают веточками свежей зелени или зеленым горошком.

**(звучит спокойная музыка)**

***8****.****Конкурс «Сервировка стола»***

**Ведущий**: Пока бутерброды выпекаются в духовке, участницам необходимо накрыть стол для чаепития. Заключительный конкурс **«СЕРВИРОВКА СТОЛА»**

**Ведущий**: Вот и подошел наш конкурс ***«Я бы в повара – пошла, пусть меня научат»*** к концу. Слово для подведения итогов конкурса предоставляется жюри.

**Подведение итогов конкурса.**

**Награждение.**

**Чаепитие.**

