

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

«КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК «ВИНЕГРЕТ»

Титова Елена Александровна,

воспитатель,

ГБУ РМЭ «Люльпанский центр для детей-сирот

и детей, оставшихся без попечения родителей»

д. Люльпаны, Медведевский район, Республика Марий Эл

Аннотация. Специфические условия жизни в интернатных учреждениях, формируемые ими психолого-физиологические особенности воспитанников создают трудности в приобретении и развитии социального опыта, необходимого для самореализации воспитанников в их самостоятельной жизни. Одним из немаловажных направлений работы по подготовке детей к самостоятельной взрослой жизни является формирование практических навыков ведения домашнего хозяйства и приготовления пищи. Вашему вниманию представлена одна из форм работы по формированию у воспитанников навыков приготовления пищи.

Ключевые слова: кулинарный поединок, практические навыки приготовления пищи, винегрет, знатоки кулинарии.

METHODICAL DEVELOPMENT OF "CULINARY DUEL "SALAD»

Titova Elena Alexandrovna,

*the teacher GBOU RME "Lulinski center for children-orphans
and children left without parental care»*

D. Lyul'pany Medvedevsky district of the Mari El Republic

Abstract. The Specific conditions of life in residential institutions, the psychological and physiological features of pupils formed by them create difficulties in the acquisition and development of social experience necessary for self-realization of pupils

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

in their independent life. One of the important areas of work to prepare children for independent adult life is the formation of practical skills of housekeeping and cooking. Your attention is one of the forms of work on the formation of students' cooking skills.

Keywords: *culinary duel, practical skills of cooking, vinaigrette, cooking experts.*

Цели проведения данного мероприятия:

1. Расширить представление обучающихся о разнообразии салатов, дать исторические сведения о происхождении;
2. Обобщить, систематизировать знания и умения по технологии приготовления салатов, содействовать совершенствованию умений обучающихся в художественном оформлении салатов, их подаче и сервировке стола;
3. Формирование умений публичного выступления посредством представления блюда жюри и другим участникам реалити-шоу.
4. Закрепить практические навыки и знание правил техники безопасности.

Ход мероприятия.

Добрый день! Сегодня в этот прекрасный декабрьский субботний день я рада приветствовать вас на конкурсе «Кулинарный поединок». Я уже ощущаю атмосферу приподнятого настроения, запах будущих салатов. А если у вас нет этого ощущения, оно появится позже, когда вы все увидите своими глазами и убедитесь, какие кулинарные таланты есть у наших участников. Но сначала послушайте маленькую историю.

Историческая справка.

Давным-давно, жил-был на свете один очень богатый человек по имени Генрих Кранц. Больше всего на свете он любил хорошо поесть, и его повара буквально сбивались с ног, пытаясь угодить хозяину-гурману и удивить его очередным изысканным кушаньем. Тем более что господин Генрих за каждое понравившееся ему блюдо имел обыкновение вознаграждать кулинара золотой монетой. Особенно искусна была в поварском деле служанка по имени

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Анна, и хозяин очень ценил ее: ведь повариха Анна могла из самых обычных продуктов приготовить поистине королевское лакомство. Однажды вечером она была занята тем, что обдумывала меню для предстоящего праздника. До праздничных торжеств оставалось всего несколько дней, а Анна собиралась поразить хозяина чем-то необычным и экзотическим, тем, чего он раньше никогда не пробовал. Ей не хотелось надолго прерывать свое занятие, и она попросила Маргариту, одну из кухарок, которую все звали Грета, помочь нарезать овощи, необходимые для приготовления хозяйского ужина. Грета была ужасно рассеяна и буквально спала на ходу, что нередко приводило к смешным и не очень смешным ситуациям. Например, она легко могла добавить в суп вместо репчатого лука луковицы тюльпанов, или же взамен соли бросить в котел с кашей щедрую горсть муки. Вот и сейчас Грета взяла капусту, свеклу, морковь, лук, картофель и нарезала все это ломтиками. Затем, смутно припомнив, что эти овощи нужно подавать к хозяйскому столу, сложила их в красивую вазу для салатов, посолила и полила растительным маслом и отнесла господину Генриху в столовую. Через некоторое время раздался его истошный крик: «Анна! Анна! Скорее сюда!». Перепуганная Анна прибежала к хозяину. Он указывал трясущимся пальцем на свой ужин: «Что это? Что это?». От испуга Анна твердила единственную фразу: «Вини Грету, вини Грету!». А господин Генрих сказал: «Какой вкусный винегрет ты мне приготовила! Хочу есть его каждый день».

Задание командам. Дорогие друзья! Наверное, вы уже поняли, что мы сегодня будем готовить? Да, мы будем готовить винегрет. Если мы заглянем в кулинарную книгу, то прочитаем следующее: «Винегрет – это холодная закуска из мелко нарезанных вареных овощей: свеклы, моркови, картофеля, лука и квашеной капусты, заправленной солью и подсолнечным маслом».

Итак, встречайте, команды участников кулинарного поединка. У каждой команды сегодня будет возможность проявить себя с новой стороны, блеснуть своим кулинарным талантом, юмором и покорить всех своим обаянием.

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Задание заключается в том, что каждая команда готовит винегрет по своему рецепту, время для работы – 15 минут. Затем выступить с презентацией. В ней они должны отразить, в чем изюминка их винегрета, рецепт приготовления и обосновать свой выбор. Оценивать кулинарные способности сегодня будет компетентное жюри (*ведущий представляет членов жюри*)

Участники, занимайте, пожалуйста, свои места, а мы пожелаем каждой команде успеха. Пока команды заняты приготовлением салата, мы поговорим немного о кулинарии. Кто из вас знает, что такое кулинария? Кулинария – это искусство приготовления пищи. Это не просто умение вкусно готовить пищу, а умение готовить её по науке: надо знать, какие продукты использовать для приготовления конкретного блюда и в какой последовательности их закладывать, как правильно оформить приготовленное блюдо. Известный философ Гиппократ сказал: «Наша пища должна быть лечебным средством, а наше лечебное средство должно быть нашей пищей».

Блиц-опрос участников.

Какие ингредиенты вы используете в приготовлении вашего винегрета?

А овощи вы отваривали или использовали их в сыром виде?

Как вы любите нарезать овощи: кубиками или соломкой?

А овощи вы солили при варке или в конце приготовления салата?

Скажите, пожалуйста, а овощи вы чистите перед варкой или только мое-те?

А как вы проверяете, готовы овощи или нет?

Конкурс для зрителей. Пока идет процесс приготовления, я с вами, дорогие болельщики, проведу конкурс. Вы готовы отвечать на мои вопросы?

1. Что несла бабушке красная шапочка? (пирожки и горшочек масла)
2. Что больше всего любил Карлсон? (варенье и печенье)
3. Где баба взяла муку для колобка? (по амбару помела, по сусекам поскребла)
4. Как погиб царь в Коньке - Горбунке? (сварился в молоке)

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

5. Напиток из вареных фруктов? (Компот)
6. Он бывает свежий малосольный консервированный (огурец).
7. Без чего нельзя приготовить уху? (Рыба)
8. Она бывает разная черная, красная, кабачковая...(икра)
9. Что приходит во время еды? (аппетит).
10. Суп из капусты? (Щи)
11. «Одежда» варёной картошки? (Мундир)
12. Перечень блюд в кафе? (Меню)
13. Традиционный русский напиток? (Квас)
14. Приготовление, какого изделия никогда не удастся с первой попытки? (Блины)
15. Какой овощ является средством от семи недугов? (лук).
16. Какой сладкий фрукт напоминает своей формой лампочку? (груша).
17. Его, обычно, кладут в чай. (Сахар)
18. Пирог с яблоками. (Шарлотка)

Если участники не закончили работу можно провести **блиц-опрос «Зна-токи кулинарии»**

Как узнать испекся ли пирог? (проткнуть деревянной палочкой: если к палочке тесто не прилипло, значит, пирог готов).

Как почистить лук, чтобы не текли слезы? (подержать нож под струей холодной воды)

Что нужно сделать, чтобы яйцо при варке не лопнуло? (добавить в воду соль)

Что нужно сделать, чтобы свекла при варке не потеряла свой цвет? (в воду добавить немного уксуса)

Что нужно сделать, не добавляя воды, чтобы пересоленный суп стал нормальным? (несколько сырых картофелин на некоторое время положить в суп).

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Что нужно сделать, чтобы картофель сварился быстрее? (как вода закипит, положить в кастрюлю ложку сливочного масла или маргарина).

Представление блюд и подведение итогов.

Каждая команда представляет свой винегрет зрителям и жюри.

- Все закончили. Настало время показать свои кулинарные способности. Мы начинаем самую ответственную часть нашего поединка. Слово предоставляется жюри.

Награждения: за оригинальное оформление, за оригинальный рецепт, за проявленное мастерство, фантазию, за неповторимый вкус, дружная команда.

Игровой момент «Черный ящик». Пока жюри подводит итоги, вам предлагается угадать, что находится в черном ящике. Раньше в старину ленивых учеников наказывали. В этом черном ящике лежит овощ, которым наказывали ленивых учеников. Что лежит в этом ящике? (горох)

Заключительная часть. Вот и подошел к концу наш «Кулинарный поединок. Я, надеюсь, что вы, дорогие участники и болельщики, узнали что-то новое для себя, по-другому посмотрели на профессию повара. Благодарю всех участников за представление своих фирменных блюд.