**Кружок «Искусный кулинар»**

**Разработчик:** преподаватель специальности «Поварское и кондитерское дело» Кононова Антонина Витальевна

**Тема:** **«Вкус моей профессии»**

**Цель:** заинтересовать студентов кулинарной деятельностью; развивать логическое мышление; развивать умение работать в команде; развивать самостоятельно изучать и готовить сообщения; умения анализировать ситуацию; делать выводы; решать задачи.

**Задачи:**

приобретение и закрепление практических умений и навыков;

творческое и эстетическое развитие учащихся, расширение кругозора;

воспитание трудолюбия, усидчивости, аккуратности.

**Методы:**

беседа, дискуссия, демонстрация

**Ход мероприятия.**

1. **Организационный момент** –приветствие (1 мин)
2. **Рефлексия:** предлагаю вам выбрать изображение которое находится у вас на столе и соответствует вашему настроению. Поднимите изображение вверх, (смайлики).

*Озвучить настроение студентов.* 2-3 мин

**Первый этап конкурса** *домашнее задание*

Задано было написать сочинение на тему «Вкус моей профессии» и сделать заготовки для приготовления супа куриного с домашней лапшой и картофелем.

*(троих студентов отправляем варить суп, двое демонстрируют приготовление лапши)*

И так слушаем сочинения 7 -10 мин

**Второй этап кружка**

1. Какие вы знаете супы по жидкой основе (*бульоны, отвары, молоко, квас хлебный, кефир, фруктовые и ягодные отвары, пюре, сиропы, экстракты).*
2. Какими бывают супы по температуре подачи (*горячие – 75…80 и холодные не выше 14).*
3. Каковы особенности приготовления костного бульона *(используют кулаки трубчатых костей, грудные и крестцовые кости, позвонки)*
4. Как классифицируют заправочные супы *(борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные, с овощами, крупой. Бобовыми и макаронными изделиями).*
5. Что такое льезон? *(смесь желтка или яйца полностью с водой или молоком),*
6. В чем отличие прозрачных супов от всех остальных *(раздельное приготовление бульонов с повышенным содержанием экстрактивных веществ и гарнира, который закладывают в готовый бульон или подают отдельно).*
7. Нужно ли класть специи если суп-лапша домашняя на курином бульоне *(нет).*
8. Как можно усилить цвет борща *(свекольным настоем).*
9. Для чего добавляют белый соус в супы-пюре *(для загущения).*
10. Из чего варят рыбный прозрачный бульон (уха) *(из рыбной мелочи –окуней, ершей и пищевых рыбных отходов).*

10 мин

**Третий этап**

 «*Собери пословицу», которую необходимо собрать из предложенных слов. Побеждает тот, кто объяснит ее смысл.  
Кулинарные пословицы*.  
Кашу маслом не испортишь.  
Сам кашу заварил, сам и расхлебывай.  
Первый блин да комом.  
По усам текло, да в рот не попало.  
Живет, как сыр в масле катается.  
На одно солнце глядим, да не одно едим.  
Один с поварешкой, да семеро с ложкой.  
Из той же мучки, да не те ручки.  
Голод – лучший повар.  
Ни рыба, ни мясо.  
Хлеб на стол, так и стол престол, а хлеба ни куска – так и стол доска.  
Дорога ложка к обеду.  
Ешь щи с мясом, а нет, так хлеб с квасом.  
Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.  
Хлебом не корми, только с печи не гони.  
Человек хлебом живет, а не промыслом.

**Четвертый этап**

Угадай предмет

*Например,* на карточке нарисовано сито. Игрок не называя нарисованный предмет, даёт ему определение. Это обруч с натянутой сеткой для процеживания, просеивания. Через него просеивают муку, а также можно протирать овощи.

*В приложение входит конверт с карточками, где изображено: (Вилка, сковорода, стакан, кружка, шумовка, дуршлаг, соусник, нож, термос, кастрюля, заварочный чайник, кувшин, тарелка).*

10 минут

**Пятый этап**

Дегустация (Рассказывают последовательность технологических операций)

**Рефлексия** предлагаю вам выбрать изображение, которое соответствует вашему настроению.



















