**Веселая переменка**

**Цели:**

* обобщить и закрепить знания, полученные на уроках технологии;
* расширить, систематизировать знания учащихся о профессиях;
* развивать понимание того, что знания, получаемые на уроках технологии, способствуют приобретению важных жизненных умений и навыков;
* содействовать сплочению коллектива учащихся, созданию благоприятного психологического микроклимата;
* воспитывать эстетический вкус, ответственность перед коллективом, критическое отношение к достигнутому результату.

**Ход мероприятия**

**1 . «Доскажи пословицу»**

Делу время------------------------потехе час.

Без труда--------------------------не вынешь рыбку из пруда.

Где терпенье----------------------там и уменье.

Кто мало говорит----------------тот много делает.

Труд кормит----------------------а лень портит.

Любишь кататься ---------------люби и саночки возить.

Терпенье и труд------------------всё перетрут.

Скучен день до вечера----------коли делать нечего.

Землю красит солнце------------а человека труд.

 **2. конкурс «В мире профессий»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1. Украшает изделия из ткани орнаментами и рисунками, используя цветные нитки **(Вышивальщица)** |
|  | *2. Готовит сладкие изделия из муки с использованием других продуктов***(Кондитер)** |
|  | 3. Выполняет графические работы**(Чертежник**) |
|  | 4. Работает топором, строит дома**(Плотник)** |
|  | 5. Обрабатывает металлы, используя ручные инструменты**(Слесарь)** |

 6. Специалист по подготовке тканей для пошива

**(Закройщик)**

**3. Конкурс «Угадай продукт»**

Его производят пчелы (мед)

Что всему голова  (хлеб)

Свежий, малосольный, консервированный (огурец)

Лекарство для больного Карлсона (варенье)

Самая сильная каша (геркулес)

Одежда для селедки (шуба)

Овощ, от которого плачут (лук)

Любимое лакомство обезьян (банан)

Она бывает кабачковая, баклажанная ,красная , черная (икра)

**4. Конкурс "Азбука кулинарии"**

1. Подсушенные и подрумяненные ломтики хлеба. (Гренки)

2. Обжаривать продукты, погружая в жир наполовину или на одну треть. (Жарить во фритюре)

3.Напиток из смеси фруктовых или ягодных отваров, соков и сахара. (Морс)

4.Сладкое десертное блюдо, приготовленное из охлаждённой и взбитой в пену фруктовой массы. (Мусс)

5.Обвалять в сухарях или муке. (Панировать)

6.Верхний слой апельсиновой или лимонной кожуры. (Цедра)

7.Резать узкими длинными полосками, соломкой, пластиками. (Шинковать)

8.Смесь взбитого яйца, муки и жидкости (воды, молока, сметаны), разведённых до сметанообразного состояния. (Кляр)

9.Именно эти фрукты входят в десятку наиболее полезных для человека продуктов.   (Абрикосы и персики, а также цитрусовые.)

**5. конкурс : «Быстрей-быстрей»**

Самая большая ягода (арбуз)

Без чего не приготовишь уху (рыба)

Из чего получают изюм (виноград)

Любимое лакомство обезьян (банан)

Овощ, которого боятся вампиры (чеснок)

Орех, содержащий молоко (кокос)

Одежда для селедки (шуба)

Овощ, от которого все плачут (лук)

 Кто не учит курицу (яйцо)