

Внеклассное мероприятие по кулинарии: Игра - викторина "Лучший рецепт"

Дата: 18.11.2016г.

Организаторы: учителя технологии МБОУ «Гимназии №73»
Комолова Г. Н. , Радионов А. А.

Участники: обучающиеся 8 классов (мальчики и девочки).

Разделы: Технология, внеклассная работа

Цели:

- выявить степень осознанности и глубины знаний обучающихся по «Кулинарии»;
- развить логическое мышление.
- развить потребность к знаниям и умениям;
- воспитать настойчивость в достижении цели.

Оборудование:

Печь электрическая
Чайник
Холодильник
Свч-печь
Кухонный гарнитур
Стол переговорочный
Стол кухонный
Стул ученический
Комплект схем и плакатов по кулинарии.

Ход мероприятия.

I. Вводное слово преподавателя.

Знакомство с командами - участниками. Командам оглашается состав жюри.
Озвучиваются номинации, по которым будут оцениваться команды и критерии оценок.

II. Технологическая часть.

Командам за 30 минут необходимо приготовить выбранное блюдо (команды заранее обговаривали, в какой из номинаций они приготовят блюдо)

III. Викторина ""Кулинарный эрудит""

Задаётся вопрос командам, команде ответившей правильно на вопрос присуждается 1(один) балл. В конце викторины жюри подсчитывает баллы и объявляет результаты. Команда.

IV. Ресторан мечты.

Командам в течении, 10 минут необходимо нарисовать интерьер своего ресторана – мечты.

V. Дегустация.

Жюри оценивает по критериям приготовленные командами блюда.

VI. Подведение итогов.

Команда, набравшая наибольшее количество баллов награждается грамотами по номинациям (I, II, III места)

Критерии оценки:

- Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюд.
- Внешние качества блюд (оригинальность, подача, соответствие стиля ресторана и приготовленного блюда).
- Вкусовые качества блюд.
- Командная работа.
- Внешний вид команды.
- Викторина: за правильный ответ 1 балл.

Номинации:

- *Холодные блюда.*
- *Десерты.*
- *Ресторан мечты.*

Вопросы для викторины.

- Повар на корабле? (*Кок*)
- Мини бублик? (*Баранка*)
- Зеркальная рыба? (*Карп*)
- Что подают в конце обеда? (*Десерт*)
- Суп из капусты? (*Щи*)
- “Одежда” варёной картошки? (*Мундир*)
- Бахчевое растение? (*Арбуз*)
- **«Профессор кислых щей» – это... Кто?**
(*Повар.*)
- Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный? (*Кулич*)
- Сахар в кусках? (*Рафинад*)
- Дневная трапеза? (*Обед*)
- **Носильщик в ресторане – это... Кто?**
(*Официант.*)
- Южный сочный сладкий плод с косточкой, мохнатый на ощупь? (*Персик*)
- Чистый вес продукта? (*Нетто*)
- Искусство приготовления пищи? (*Кулинария*)
- Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”? (*Капуста*)
- Большое кондитерское изделие? (*Торт*)
- Перечень блюд в кафе, ресторане, столовой? (*Меню*)
- Засахаренная фруктовая долька? (*Цукат*)
- Частичка жидкости? (*Капля*)
- Продукт из кобыльего молока? (*Кумыс*)
- Общее название свеклы, моркови, репы? (*Корнеплод*)
- Традиционный русский напиток? (*Квас*)
- Самый ранний овощ, корнеплод? (*Редис*)
- За разглашение секрета, какого лакомства кондитеру короля Карла Австрийского грозила смертная казнь? (*Мороженое*)
- Назовите плод- семи злаков? (*Зерно*)
- Русская народная сказка об удачливом овощеведе? (*Репка*)
- Едкий, но очень полезный овощ? (*Лук*)
- Древняя пирушка, а в наши дни научная конференция? (*Симпозиум*)
- Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? (*Тесто*)
- Листовой овощ или холодное блюдо? (*Салат*)
- Что за продукт, о котором говорят “в воде родился, а воды боится”? (*Соль*)
- Сладкий картофель? (*Батат*)
- Сорт сухого печенья? (*Крекер*)
- Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как “маленькие пирожки” с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? (*Пельмени*)
- Какое растение добавляют в кофе? (*Цикорий*)
- Какой овощ привезён был в Европу из Перу? (*Картофель*)
- Красный жгучий овощ? (*Перец*)
- Как называется набор столовой или чайной посуды? (*Сервиз*)
- Приготовление, какого изделия никогда не удаётся с первой попытки? (*Блин*)
- Запёкшаяся поверхность буханки хлеба? (*Корка*)
- Маленькая колбаска, употребляемая в варёном виде? (*Сосиска, сарделька*)
- Жаровня для шашлыка? (*Мангал*)
- Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (*Йод*)
- Напиток из варёных фруктов? (*Компот*)
- Торт императора? (“*Наполеон*”)

Фото - репортаж:





Сумма к оплате за продукцию по Вашему заказу составляет **2958 р.**

В назначение перевода **ОБЯЗАТЕЛЬНО!!!**

укажите: **Оплата текстильных изделий по заказу № 67085**

от 07.11.17 г. Без НДС.

Оплатить можно:

1. через Сбербанк-Онлайн (**вкладка** "Перевод организации", а **не** "Перевод в пользу частного лица");
2. в отделении любого банка или почты России (с помощью кассира-операциониста).

Наши реквизиты в текстовом виде:

ИП Филенко Анжелика Сергеевна

ИНН: 370503055390

Расчетный счет: 40802810817000004586

БИК: 042406608

ОГРН: 307370508900011

Банк: Ивановское отделение № 8639 ПАО Сбербанк

*Сумма к оплате за продукцию по Вашему заказу с **2% скидкой** составляет **1811 р.***

В назначение перевода укажите:

Оплата текстильных изделий по заказу №68144

от 06.11.17 г. Без НДС.