Государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

« Комаричский механико-технологический техникум»

**Викторина**

« Знатоки кулинарии »

К декаде «Повар, кондитер»

**Подготовила *:***

**мастер п/о Сомсикова А.В**

**Урок – викторина « знатоки кулинарии»**

**Цель:**

1. Выявить степень осознанности и глубины знаний обучающихся.
2. Воспитать интерес к знаниям по «кулинарии».
3. Развивать логическое мышление обучающихся.

**Ход урока:**

**1. Организационный момент.**

 Приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин; проверка готовности групы к уроку.

Сообщение темы и цели урока. Мастер п/о рассказывает об условиях и турах викторины. Обучающиеся группы соревнуются между собой. При каждом правильном ответе, обучающиеся получают карточку – в виде поварёнка, которая приравнивается к 1 баллу. В конце викторины подсчитывается количество баллов у всех обучающихся.

Побеждает один обучающийся, у кого наибольшее количество баллов.

**I тур «Разминка»**

Мастер п/о задаёт 10 вопросов с четырьмя вариантами ответов.

Обучающиеся, знающие ответ поднимают руку и отвечают. При правильном ответе получают 1 балл (одну карточку – в виде поварёнка). Если ответ неправильный отвечает другой ученик, который следующим поднял руку.

**Вопросы с вариантами ответов:**

1. *Какой из этих предметов кухонной утвари, используют в процессе приготовления макарон?*

сито; дуршлаг; шумовка; решето

1. *Как называется котёл, для приготовления пищи?*

астрахань; тюмень; рязань; казан

1. *Какой из этих салатов выдержан в багровых тонах?*

«оливье»; «столичный»; «мимоза»; винегрет

1. *Как называется в быту, картофель, сваренный в кожуре?*

«в рубашке»; «в кителе»; «в мундире»; «в гимнастёрке»

1. *Какой из этих супов, не относится к холодным?*

рассольник; свекольник; окрошка; борщ холодный

1. *Какой вид рыбных пирогов существует на Руси?*

каляка; маляка; забияка; кулебяка

1. *Какую крупу не промывают перед приготовлением?*

рисовую; перловую; манную; пшено

1. *Какое есть пирожное с овощным названием?*

редиска; картошка; петрушка; морковка

1. *Чем заправляют салат «Оливье»?*

горчицей; растительным маслом; укусом; майонезом.

1. *Как называется одно из блюд?*

Макароны по-флотски; картошка по – гвардейски;

каша по-кавалерийски; горошница по-артиллерийски.

**II тур «Продолжить поговорку»**

1. Ложкой море (не вычерпаешь).
2. Один с сошкой - семеро (с ложкой).
3. Яблочко от яблони далеко (не падает).
4. Рыбка мелка, да уха (сладка).
5. И мы не лаптем (щи хлебаем).
6. Яйца курицу (не учат).
7. Назывался груздем - (полезай в кузов).
8. На языке мед, а под языком (лед).
9. Обжегся на молоке, дует (и на воду).
10. Ешь пироги, а хлеб (вперед береги)
11. Не тот друг, кто медом мажет, а тот, (кто правду скажет).
12. Сытый голодного (не разумеет).
13. Аппетит приходит (во время еды).
14. Не красна изба углами, а красна (пирогами).
15. Были бы кости, а мясо (нарастет).
16. Лук от семи (недуг).
17. Когда я ем, я глух (и нем).
18.. Хлеб всему (голова).
19. На безрыбье и рак (рыба).
20. Голод - (не тетка).
21. Добрый повар (стоит доктора).
31. Аппетит приходит (во время еды).
32. Не красна изба углами, а красна (пирогами).

**III тур «Разгадай кроссворд»**

Всем обучающимся выдаётся кроссворд. Первый обучающийся, который правильно разгадал кроссворд, получает карточку поваренка - один балл.

**Подведение итогов**

 Мамтер п/о подсчитывает баллы у обучающихся.

Оглашается имя обучающегося – победителя, который набрал наибольшее количество карточек (баллов).

Победитель получает оценку «отлично» за урок.

Кроссворд

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2к | л | у | 1б | н | е | п | л | о | д | ы |
| л |
| 3к | а | р | т | о | ф | е | л | ь |
| н |
| 4т | у | ш | е | н | и | е |
| и |
| 5б | а | р | а | н | к | а |
| о |
| 6м | о | р | к | о | в | ь |
| а |
| 7м | у | н | д | и | р |
| и |
| 8д | е | с | е | р | т |

Вопросы:

1 по верикали: как называется способ тепловой обработки при котором обливают продукты кипящей водой в течении 1-5 мин? (бланширование)

2 по горизонтали: к какой группе овощей относятся (картофель, топинамбур, батат)? (клубнеплоды)

3 по горизонтали: корнеплод завезенный из Америки? (картофель)

4 по горизонтали: как называется комбинированный способ тепловой обработки при припускание предварительно обжаренного продукта в небольшом количестве бульона? (тушение)

5 по горизонтали: Мини бублик? (Баранка)

6 по горизонтали: отгадай загадку

« красный нос в землю врос, а зелёный хвост снаружи, нам зелёный хвост не нужен»( морковь)

7 по горизонтали: Одежда” варёной картошки? (Мундир)

8 по горизонтали: Что подают в конце обеда? (Десерт)