**ШКОЛЬНЫЙ КОНКУРС «БРЭЙН-РИНГ»**

Цели:

- обобщить и закрепить знания, полученные на уроках технологии и биологии;

- развить у учащихся навыки и умения по работе с пищевыми продуктами;

- содействовать сплочению коллектива учащихся, созданию благоприятного психологического микроклимата;

- воспитание эстетического вкуса, ответственности перед коллективом, критического отношения к достигнутому результату.

Оборудование:

- карточки с заданиями для капитанов;

- посуда для выполнения конкурсных заданий;

- пакетики с крупами;

**Ход мероприятия:**

Здравствуйте!

Наш познавательно - развлекательный конкурс называется «Брейн-ринг», все задания будут связаны с кулинарией и биологией.

В конкурсе принимают участие две команды учащихся 7 «А» и 7 «Б» классов. Давайте поприветствуем команды. (Команды выходят на сцену).

Я хочу представить вам членов жюри, которые помогут нам определить команду победителей. По мере прохождения конкурсов жюри выявляет победителей, выставляя полученные баллы в оценочный лист, комментирует ответы участников .

(Представление жюри).

Конкурс №1 Приветствие команд.

Командам было дано домашнее задание: придумать название команды, приветствие и представить участников конкурса. Задание оценивается в 5 баллов. Давайте посмотрим, что получилось у команд. Но для этого надо определить, какая первая покажет домашнее задание. (Жеребьёвка, выступление команд.)

Конкурс № 2. «Кулинарная разминка»

Ведущий: Задание на смекалку, быстроту реакции. Для каждой команды в быстром темпе будут читать задания – загадки, нужно как можно быстрее, а главное, правильно отвечать.

Конкурс оценивается по количеству правильных ответов: 1 ответ – 1 балл (max.8 баллов)

Вопросы для 1 команды

1. Самая большая ягода (арбуз)
2. Без чего не приготовишь уху (рыба)
3. Из чего получают изюм (виноград)
4. Орех, из которого получают стружку (кокос)
5. Тропический фрукт с роскошным хвостом (ананас)
6. Итальянское всемирно известное блюдо (спагетти или пицца)
7. Любимая каша англичан (овсянка)
8. Какое желирующее вещество получают из красных водорослей (агар-агар)

Вопросы для 2 команды

1. Овощ, которого боятся вампиры (чеснок)
2. Орех, содержащий молоко (кокос)
3. Она бывает кабачковая, баклажанная, красная, черная (икра)
4. Его производят пчелы (мед)
5. Что всему голова (хлеб)
6. Какие грибы используются в кондитерской промышленности (дрожжи)
7. Кто не учит курицу (яйцо)
8. Любимое лакомство обезьян (банан)

Конкурс № 3 Конкурс капитанов. «Знаете ли вы овощи?»

Капитаны команд по очереди отвечают на вопросы, не повторяясь, получая по 1 баллу за один правильный ответ.

1. Назовите овощи, у которых едят побеги и корни.

(картофель, батат, репа, брюква, редис, морковь, свекла, редька, лук, чеснок, корневая петрушка, имбирь, спаржа, сельдерей).

1. Назовите растения, у которых едят семена.

(горох, бобы, фасоль, чечевица, соя, мак, кунжут).

1. Назовите растения, у которых едят цветы

(цветная капуста, брокколи, одуванчик.).

1. Назовите овощи и растения, у которых едят листья.

(капуста, свекла, салат, зеленый лук, лук-порей, петрушка, чеснок, сельдерей, укроп, фенхель, щавель и др.).

Конкурс № 4: «Технологический»

Ведущий: Восстановить правильную технологию приготовления блюда. В карточках написаны технологические карты приготовления различных блюд.

Последовательность приготовления перепутана. Восстановите правильную технологию приготовления блюда, назовите, как оно называется. За правильный ответ начисляется по 5 баллов.

Команды выбирают карточки с заданиями.

Технологическая карта №1

1) Выкладывание в салатницу

2) Нарезка овощей

3) Первичная обработка овощей

4) Заправка приготовленного блюда

5) Украшение блюда

Как называется – это холодное блюдо, состоящее из одного или несколько видов овощей?

Технологическая карта № 2

1) заправка блюда

2) Первичная обработка овощей

3) Украшение блюда и выкладывание в салатницу

4) Тепловая обработка овощей

5) Нарезка овощей

Как называется – это холодное блюдо, состоящее из вареных овощей?

Технологическая карта № 3

1) Намазать хлеб с двух сторон сливочным маслом

2) Нарезать хлеб, сыр, помидор

3) Первичная обработка помидора

4) Поставить в духовку (микроволновую печь) на 5 минут

5) Положить на хлеб с маслом помидор и сыр

Как называется это блюдо?

Технологическая карта № 4

1. Намазать 2 кусочка хлеба с одной стороны соусом 2. Накрыть вторым кусочком хлеба

3. Первичная обработка огурца.

4. Нарезать хлеб, огурец, ветчину

5. На первый кусочек хлеба положить ветчину, огурец

Как называется это блюдо?

Конкурс болельщиков.

Ведущий. Пока команды работают, болельщики ответят на следующие шуточные вопросы.

1) Как разделить 5 картофелин на двоих? (сделать пюре)

2) Какой рукой лучше размешивать чай? (никакой, это нужно делать ложкой)

3) Что имеет голову, не имеет мозгов? (лук, чеснок, спичка, сыр)

4) Как можно пронести воду в решите? (заморозить)

5) Без чего хлеб не испечёшь? (без корки)

6) В какой печи не пекут калачи? (в доменной)

Конкурс 5.

Шуточное задание на поиск ошибок в тексте. В тексте нужно найти все ошибки и указать, в чем они заключаются.

Иван Иванович неторопливо беседовал с Иваном Никифоровичем под тенью развесистой редьки.

- Скажите, Иван Никифорович, хорошо ли у Вас уродилась в этом году сурепка?

- Да, слава Богу, Иван Иванович, 5 кадушек бобов засолил. А много ли, позвольте узнать, наварила варенья из ягод липы и белены Ваша дражайшая супруга?

- Много, Иван Никифорович. Зашли бы в гости…

Ответ:

Редька – травянистое растение, большую тень образовывать не может

Сурепка – это сорняк. Чем хуже она уродилась, тем лучше для земледельца.

Плод сурепки стручок, а не боб.

Солить плоды сурепки не имеет никакого смысла.

Плод липы – не ягода, а ягоды белены – ядовиты. Поэтому варенья из них не варят.

Конкурс болельщиков.

Ведущий. Пока девочки работают, болельщики ответят на следующие вопросы.

1. Свежий, малосольный, консервированный - (огурец)
2. Лекарство для больного Карлсона (варенье)
3. Самая сильная каша (геркулес)
4. Какие микроорганизмы вызывают квашение капусты (молочнокислые бактерии)
5. Сказочный овощ, не желавший вылезать из земли (репа)
6. Одежда для селедки (шуба)
7. Без каких живых организмов не было бы кисло-молочных продуктов: (бактерии молочно-кислые)

Конкурс 6 «Устами младенца»

Ведущий: Используя подсказки - описания, определите растения, используемые в кулинарии. Подсказки берете по одной, начиная с наименьшего номера. Каждое растение «зашифровано» на бумаге разного цвета.

1. Это плод древовидной лианы актинидии, исторической Родиной которой является Китай. Поэтому его порой называют китайским крыжовником.
2. Своим современным названием он обязан новозеландскому селекционеру А.Эллисону, который «подарил» ему это имя за внешнее сходство с новозеландской птицей.
3. В кулинарии плод хорошо сочетается с мясом, рыбой, морепродуктами. Его используют в приготовлении соусов, наполнением для десертов и как салатный ингредиент.
4. Благодаря своему яркому насыщенному зеленому цвету – это популярный элемент для декорирования различных блюд, особенно тортов, мороженного, десертов.

2.

1. Родина его - Юго-Восточная Азия, где плоды этого теплолюбивого, влаголюбивого растения встречается в диком виде.
2. В нем содержится много воды, пектиновых веществ, небольшое количество витаминов С, РР и группы В. Он способен снижать уровень холестерина в крови.
3. Хорошо сохраняется круглый год в виде домашних заготовок.
4. Этот «синенький» овощ семейства пасленовых считается родственником помидоров.

3

1. Родина растения — Южная Америка, где до сих пор можно встретить его дикорастущим.
2. Как сельхозкультуру начали применять 14 тыс. лет назад индейцами Южной Америки. Они не только употребляли его в пищу, но и поклонялись, считая одушевлённым существом.
3. Появление в России связывало с именем Петра I. Поначалу население не приняло новую культуру (из-за множества отравлений от употребления плодов). В середине ХIX века по России прокатилась волна бунтов, связанных с нежеланием выращивать это растение.
4. В наши дни культуру выращивают в умеренной климатической зоне по всему земному шару; клубни его богаты крахмалом (75 %); используется в кулинарии, составляет значительную часть пищевого рациона россиян.

4.

1. В шестнадцатом веке семена этого растения испанцы завезли из Америки в Европу. Яркими заморскими цветами стали засаживать клумбы королевского сада в Мадриде, где он «служил» декоративным растением.
2. Растение в Россию «завез» Петр I. В Москве его, как заморское чудо, выращивали в саду под стенами Кремля; стало постепенно распространяться по России как декоративное растение. Мексиканские индейцы считали этот ярко-жёлтый цветок священным, поклонялись ему, как воплощению солнца на земле, и украшали свои храмы цветами растения, отлитыми из золота.
3. Поворот в судьбе растения произошел благодаря пытливому уму одного русского крепостного крестьянина, выжимавшего на ручном прессе для своего хозяина масло из кедрового ореха. Он решил попробовать отжать масло на прессе из семечек¸ которые грыз.
4. Масло получилось ароматное, вкусное. Его барин был не промах, сразу понял выгоду, вложил деньги и уже через несколько лет после открытия заработал маслобойный заводик, производящий масло.

Ведущий: Все мы любим сладкое. Булочки, пряники, пирожные, торты…. А из какого теста их готовят? Команды получают одинаковые рецепты, по которым должны определить его определить.

Конкурс 7. «Кондитер»

Какой вид теста будет приготовлен по этому рецепту? Что выпекается из этого вида теста?

**Рецепт № 1**

- мука – 500 гр. - масло сливочное размягченное – 50 гр

- соль 1 ч.л - вода 375 мл.

- уксус – 2ч.л. -масло сливочное охлажденное 500гр

Ответ: слоеное

**Рецепт № 2**

- 3 ст.муки - 300 гр. масла или маргарина

- 1 ст. сахара - 2 яйца

- сода на кончике ножа -ванильный сахар по вкусу.

- уксус (лимонный сок)

Ответ: песочное

Ведущий. Пока девочки советуются, болельщики поработают.

«Конкурс болельщиков».

Быстро и качественно очистить овощи (по 2 сырые картофелины, моркови, луковицы, ножи, бумажные салфетки, емкости с водой).

Конкурс 7. «Нарезка»

Ведущий: Овощи почищены, приглашаем по одной участнице от команд.

Нарезать овощи:

- картофель кубиками; - лук – кольцами - морковь – соломкой

Конкурс 8. «Кто больше?»

Команды на листах бумаги записывают ответы на вопросы. За 1 ответ – 1 балл

1. Перечислить способы тепловой обработки продуктов. (Варка, тушение, припускание, бланширование, жаренье, запекание, пассерование)
2. Перечислите способы заготовки продуктов впрок. (сушка, заморозка, стерилизация, пастеризация, засахаривание, копчение, соление, маринование, мочение, квашение)
3. Перечислите кисломолочные продукты. (простокваша, кефир, ряженка, йогурт, варенец, кумыс, бифидок, творог, сыр, сметана, бифилюкс)

Ведущий: Вот и подошел к концу наш конкурс. Предоставим слово жюри.

После окончания конкурса всем участникам вручаются Сувениры и грамоты.

Ведущий: Сегодня мы с вами обобщили знания, полученные на уроках и провели замечательный конкурс. Работа выполнена немалая. Желаю вам успеха!