Каждый год в нашей школе проводится предметная неделя по технологии. Предлагаю вашему вниманию разработку конкурса по кулинарии 6-8 классы.

Цель: расширить и углубить знания, умения по предмету, развивать творческие способности, воспитывать культуру общения и поведения.

Предварительная работа.

Заранее девочкам было дано домашнее задание, где они должны были приготовить любимое блюдо, подготовить презентацию. Познакомиться с дополнительной литературой, вспомнить пословицы и поговорки.

Оформление и оборудование.

Места для команд-участниц, болельщиков, членов жюри, оборудование для презентации. Бумага, ручки, вопросы в виде лепестков цветка ромашки, заготовки заданий и слов для конкурсов, оборудование для презентации.

Вступительное слово учителя: мы знаем, что кулинария – это искусство приготовления пищи, но прежде, чем что-то приготовить, надо много знать и уметь. Сегодня мы с вами проведем конкурсы, на которых постираемся показать знания и умения в области кулинарии, а жюри поможет нам определить лучших.

Представление команд-участниц.

Задания командам.

1. Участницы каждой команды по очереди отрывают от ромашки лепестки с вопросами и через 30 секунд отвечают (см. приложение).
2. Жюри оценивает ответы, а в это время каждая команда на листе бумаги пишет пословицы и поговорки, связанные с кулинарией (кто больше, 3мин.), затем зачитывают. Жюри оценивает.
3. Обыграть ситуацию (по действиям команда должна рассказать о чем идет речь). См. приложение.
4. Каждая команда получает лист бумаги со словом КОНСЕРВИРОВАНИЕ и составляет как можно больше слов ( 3 мин.) Жюри подводит итоги третьего задания. Команды зачитывают слова. Жюри оценивает.
5. Презентация домашнего задания. Дегустация приготовленного блюда. Жюри оценивает. Жюри подводит общий итог. Определяются победители по номинациям.

Учитель подводит итог и благодарит всех участников конкурса.

 Вопросы к первому заданию «Ромашка»

1. Назовите овощи, у которых едят клубни (картофель, репа, редис, морковь, свекла, редька, лук, чеснок, турнепс и др. )
2. Назовите растения, у которых едят семена (горох, фасоль, бобы, соя, чечевица, мак, подсолнечник).
3. Назовите овощи, растения, у которых едят листья (салат, капуста, свекла, лук, чеснок, щавель, укроп и др.)
4. Что называется консервированием? (заготовка продуктов на длительный срок хранения)
5. Перечислите способы консервирования (сахаром, соление, мочение, маринование, вяление, замораживание, копчение, сушка и др.)
6. Перечислите столовые приборы (ножи, вилки, ложки)
7. Что такое сервировка стола?

 (подготовка и оформление стола для приема пищи)

1. Перечислите первичную обработку овоще (переборка, сортировка, мойка, очистка, промывка, нарезка)
2. Перечислите формы нарезки овощей ( брусочки, дольки, кубики, соломка, кольца до.)
3. Назовите тепловую обработку овощей (варка, жарка, припускание, тушение, запекание)
4. Назовите питательные вещества, которые содержатся в продуктах (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины)
5. Что называется стерилизацией? (обработка продуктов выше 100градусов)
6. Что называется пастеризацией? (обработка продуктов до 100 градусов)
7. Назовите виды бездрожжевого теста (слоеное, заварное, песочное, бисквитное)
8. Из чего получают манную крупу? (из пшеницы)
9. Из чего получают пшенную крупу? (из проса)
10. Из чего получают «Геркулес»? (из овса)
11. Из чего получают перловую крупу? (из ячменя)
12. Какие бывают каши по консистенции? (жидкие, вязкие, рассыпчатые)
13. Сколько минут надо варить крутое яйцо? (нисколько, оно уже крутое)

Третье задание – обыграть ситуацию.

1. Чистил картофель, обрезал палец, промыл, помазал йодом.
2. Ел, ел, ел, ел - объелся.
3. Приготовил салат, попробовал - пересолил.
4. Последовательность включения газовой плиты.
5. Ел, вертелся, попала крошка «не в то горло».\_