# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

**АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

**«ПИНЕЖСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**164610 Архангельская область, Пинежский район, п. Пинега ул. Первомайская д.111 телефон/факс (81856) 4-22-31, 4-22-32 e-mail-** [pinpu8@atnet.ru](mailto:pinpu8@atnet.ru)

Методическая разработка мероприятия

Игра

« Я люблю готовить »

Игру разработала

воспитатель

Шангина Любовь

Юрьевна

п. Пинега 2020 г.

КОНКУРСНАЯ ИГРА  
« Я люблю готовить »

Пояснительная записка:

Данная методическая разработка предназначена для проведения массового мероприятия с конкурсной программой.

Цель:  В игровой форме выявить теоретические знания и практические умения обучающихся.

Задачи:

- Способствовать формированию умений принятия решений в условиях ограниченного времени;

- Способствовать формированию умения работать в коллективе и отстаивать свое мнение, активизировать мыслительную деятельность обучающихся.

Оборудование:

* Столы
* Кухонный инвентарь
* Продукты
* Листы бумаги, ручки
* Листы с заданиями

Ход мероприятия:

Ведущий: Здравствуйте. Мы начинаем нашу игру: Я люблю готовить!

Сегодня вашему вниманию будет представлен смотр кулинарного искусства. Именно искусства. И как сказал Моруа: «Как живопись и музыка, так и кухня - искусство. Живопись очаровывает глаз, музыка - слух, а кулинария - вкус».

Мы все с вами любим вкусно и изобильно покушать. Дома ребятам готовит мама, в школе – работники школьной столовой. А студент готовит себе сам. Сегодня у наших конкурсантов будет возможность самим побыть в роли повара. В нашем конкурсе примут участие 2 команды.

Я рада вам представить наших замечательных поваров: ( представление команд)

А судить нашу сегодняшнюю битву будет наше жюри. Позвольте представить наших строгих и беспристрастных, самых справедливых - наше жюри.

Они будут оценивать по 5 бальной системе ваши кулинарные шедевры по двум критериям: вкус блюда и оформление.

Представление команд.

Давайте поближе познакомимся с нашими командами.

Ну что же, ребята, команды готовы,

Пора поединок теперь начинать.

Пусть каждый готовит смекалку и юмор

И курс на победу держать!

Главная задача повара - готовить не только вкусную, но и здоровую пищу. Недаром говорят: «Хороший повар доктора стоит». Но чтобы овладеть всеми тонкостями искусства приготовления пищи, надо знать очень многое.

Наш первый конкурс называется **«А знаете ли вы?»**

Я буду каждой команде поочередно задавать вопросы, а вы должны на них отвечать. За каждый правильный ответ команда получает 1 балл.

- Что такое котлета? (жареная лепешка из фарша)

- Что такое шаурма? (начинка из курицы, овощей, завернутая в лаваш)

- Что такое плов? (Блюдо из риса, мяса, овощей.)

- Что такое пицца? (пирог в виде лепешки, сверху начинка из колбасы, сыра, грибов, майонеза, томатной пасты)

- Что такое щи? (блюдо из капусты, картошки, лука, моркови на бульоне)

Это были простые вопросы, теперь чуть сложнее:

- Изготовление какого продукта никогда не удается с первой попытки? ( блин)

- Как называется кушанье из мелких кусочков мяса, рыбы или овощей? ( рагу)

- Трудно поверить, но за разглашение секрета такого лакомства кондитеру Карла Английского грозила смертная казнь.( мороженое)

- Как называется национальное русское блюдо, которое в словаре определяется как «маленькие пирожки с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде»? ( пельмени, вареники)

- Какой фрукт обожают боксеры? (груша).

- Одежда вареной картошки? (мундир).

- Удовольствие, полученное во время еды? (смак).

- Возглас «Пальчики оближешь» одним словом? (объедение).

- Искусство приготовления пищи. (кулинария)

- Фирменное блюдо «Сороки-белобоки». (каша).

- Блюдо, в которое свиные ножки идут отдельно от свиньи. (холодец).

- Что не слаще редьки? ( хрен).

- Овощ, припрятавший младенца. (капуста)

- Фрукт, давший название брюкам? (банан).

- Молочная яичница. (омлет).

- Южный мохнатый сладкий плод с косточкой. (персик).

- Картофель всмятку. (пюре)

- «Зонтик» в рассоле (укроп).

- Печеный «кирпич» из муки. (хлеб)

- Мера редиски, принятая на рынке. (пучок)

- Хороший овощ, обозначающий плохого человека. (редиска)

- Лучшее от мясной туши. (филе).

- Французы говорят: « Архитектор прикрывает свои ошибки фасадом, а повар…..? (соусом).

- «Сыпучка» от мельника. (мука).

**Конкурс 2 «Эрудит».**

Командам выдаются карточки с вопросами. На обдумывание и обсуждение - 5 минут. За каждый правильный ответ – 5 баллов.

**Карточка 1.**

**1**. Пища человека должна содержать все те вещества, которые используются организмом на восстановление затрачиваемой им энергии, а также на его рост и развитие, если организм еще молодой. Какие это вещества?

**Ответ:** Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода.

**2.**Когда продукты погружают в большое количество жира и нагревают его до 180-190 о С, то этот способ приготовления называется – жаренье во фритюре. Как определить нужную температуру нагревания жира?

**Ответ:** а) в жир опускают небольшой кусочек продукта, если он быстро всплывает на поверхность, то уже можно обжаривать приготовленное.

б) температуру нагревания жира определяют появлением дымка над поверхностью сковороды (кастрюли).

**3.**Что общего и в чем различие между салатом и винегретом?

**Ответ:**Салат – холодное блюдо из одного вида или смеси различных видов продуктов. Винегрет- разновидность салата, но в его состав обязательно входит свекла.

**Карточка 2.**

**1.**С древних времен эта приправа ценилась очень высоко. А так как она часто оказывалась недоступной для народа, возникали народные бунты. Эта приправа способствует удержанию воды в организме, служит материалом для образования в желудке соляной кислоты, благодаря чему пища лучше переваривается, а вредные микробы погибают. Используется для консервирования. Что это за приправа.

**Ответ:**Соль.

**2.**Закуски-одна из особенностей русской кухни. Закусками принято называть небольшие порции более или менее острых и соленых кушаний. Какова роль закусок, когда их принимают в повседневном приеме пищи?

**Ответ:**Роль закусок – вызывать аппетит и увеличивать образование желудочного сока. Принимают перед приемом первых блюд.

3. Как определить готовы ли жареные котлеты?

**Ответ:** Поверхность покрыта мелкими шипящими пузырьками. При прокалывании, вытекает светлый сок.

**Конкурс №3**

**Угадай крупу.**

Участникам команды предлагается на ощупь угадать крупы, которые находятся в мешочках.

( манка, рис, греча, ячневая, пшено, соль, перловка, пшеничная)

**Конкурс № 4**

**Дегустация напитков.**

Ребятам предлагается выпить напиток и узнать его.

( молоко, вода, лимонад, кефир, морс, чай, йогурт, пепси)

**Конкурс №5 « Студенческое меню»**

Студентам предлагается составить меню выходного дня»

**Конкурс №6**

Приготовить 3 блюда. Оформить. Подача.

Ролтон.

Пюре с сарделькой.

Бутерброды.

Подведение итогов. Вручение призов.