

Методическая разработка внеклассного  
мероприятия  
по профессии «Повар, кондитер»

# Кулинарный ринг



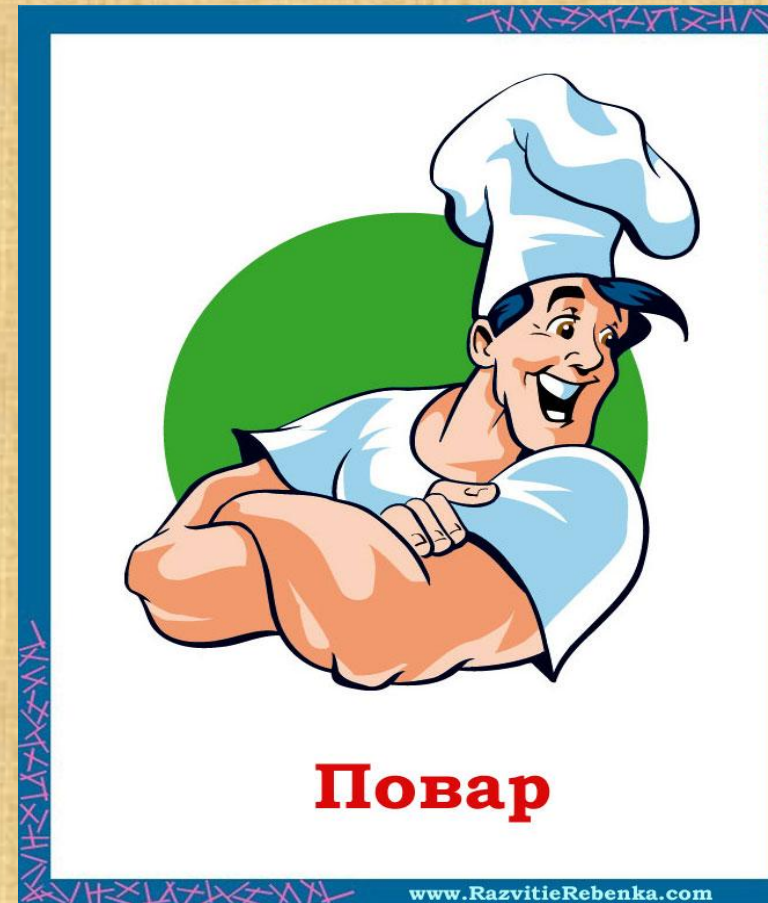
Разработала  
Преподаватель спецдисциплин  
Бикташева Зульфия Хакимьяновна

## План мероприятия:

1. Введение
2. Цели и задачи мероприятия
3. Ход мероприятия:

Разминка для мозгов  
Посуда на Руси  
Кулинарная Всезнайка  
Конкурс капитанов  
Дай название  
«Варись, варись»

4. Подведение итогов.



## Цели внеклассного мероприятия:

**Дидактические:** осуществить контроль знаний, их повторение и систематизацию.

**Развивающие:** способствовать дальнейшему расширению кругозора студентов и получению новых знаний. Развивать логическое мышление, творчество, память, умение применять полученные знания на практике.

**Воспитательные:** воспитывать уверенность, стремление к познанию, стимулировать интереса к данной профессии. Содействовать формированию чувства ответственности перед членами команды, культуры общения.

**Задачи:** закрепить и проконтролировать знания студентов по дисциплинам

**Технология:** игровая деятельность

**Методы проведения:** игра «Кулинарный ринг»

**Межпредметные связи:** «История», «Физиологии питания с основами товароведения пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места»

**Тип мероприятия:** контроль, повторение и обобщение

Состоится бой

красных **ПЕЛЬМЕШЕК** и синих **ВАТРУШЕК**

Соревнование состоит из конкурсов

1. Разминка для мозгов
2. Посуда на Руси
3. Кулинарная Всезнайка
4. Конкурс капитанов
5. Варись, варись



## Конкурс 1. Разминка для мозгов

- Правила: Ваша задача правильно ответить на 9 вопросов.
- Балл засчитывается той команде, участник которой первым поднимает руку и дает правильный ответ.
- 1. Без какого блюда невозможен обед на Руси?
- 2. Назовите самое главное угощение во время древнерусского праздника Масленица?
- 3. Как назывался распространённый на Руси тёплый напиток из трав с мёдом?
- 4. На Руси был обычай в особых случаях печь и рассылать пироги по домам. Что это означало?
- 5. Что такое кулебяка?
- 6. Какое блюдо солят трижды?
- 7. Это кондитерское изделие переводится с немецкого как «пилюля».
- 8. «аппетит» - так по-французски называется это блюдо
- 9. Столовая приправа имеет славянский корень «жжет».

# Конкурс 2.

## Посуда на Руси

Нужно дать название старинной русской посуде. Каждой команде будет дано по 6 картинок.

За каждую правильно отгаданную картинку 2 балла. Сложность одинаковая





ozon.ru











**Rydo.ru**

рынок-на-дому.рф





















# Конкурс 3. Кулинарная всезнайка

Нужно отгадать загадки на  
кулинарную тему

За каждый правильный ответ  
команда получает по 1 баллу

На поле родился,  
На заводе варился,  
На столе растворился.

Отдельно — я не так вкусна,  
Но в пище — каждому нужна.

Это хлеб, но он не наш,  
Называется ....

В воде рождается, да воды боится.



Ножка деревянная,  
Рубашка шоколадная.  
На солнышке я таю,  
Во рту я исчезаю.

*Белый сладкий камень  
В чашке нашей тает,  
Чай, компот одобряет.*

Меня одну не едят,  
А без меня мало едят.

Жидко, а не вода,  
Бело, а не снег.  
Начинается на «К», —

## 4. Конкурс капитанов

Отгадать зашифрованное

Пельмешки **СЛОВО** Ватрушки

**ПЬВЯНЕ**

**КПАНЕГ**

**ИКАЧИЛ**

**ОРЛШБ**

**ЦШМА**

**ВАТСДУ**

**А**

## Конкурс 5. «Варись –варись»

- Задача сварить 2 супа, всем известные и любимые (щи и борщ)
- Ингредиенты написаны на листочках. Ваша задача заложить в эти кастрюли ингредиенты для приготовления



Подведение итогов

Спасибо за участие