

«Кто хочет стать поваром?»

Проверка знаний учащихся в игровой форме.

**Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня - кузница его.
Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье.
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал - поймет.**



Подготовила
учитель технологии
Тихонова А.В.

Цель игры:

- закрепление знаний учащихся по пройденному материалу;
- активизация познавательных интересов к предмету;
- развитие познавательных способностей, мышления, памяти;
- воспитание уверенности в своих силах;
- расширение кругозора, интеллектуальных способностей учащихся.

Вопросы отборочных туров:

1. Назовите овощ, который в одной известной сказке превратился в средство передвижения.

А. Кабачок

В. Тыква

С. Огурец

Д. Томат

Правильный ответ

А. Кабачок	<u>В. Тыква</u>
С. Огурец	Д. Томат

2. Какой овощ является средством от семи недугов?

А. Чеснок	В. Базилик
С. Укроп	Д. Лук

Правильный ответ

А. Чеснок

В. Базилик

С. Укроп

Д. Лук

3. Капусты какого сорта не бывает?

А. Савойская

**В. Люксембург-
ская**

С. Брюссельская

Д. Кольраби

Правильный ответ

А. Савойская	<u>В. Люксембург- ская</u>
С. Брюссельская	Д. Кольраби

Вопросы для основных туров :



1. Какие основные способы тепловой обработки вы знаете?

А. Сортировка, мойка	В. Варка, жаренье
С. Пассерование, бланширование	Д. Припускание

Правильный ответ

<p>А. Сортировка, мойка</p>	<p><u>В. Варка, жаренье</u></p>
<p>С. Пассерование, бланширование</p>	<p>Д. Припускание</p>

2. Каким ножом следует пользоваться при обработке овощей?

<p>А. Из нержавеющей стали</p>	<p>В. Из железа</p>
<p>С. Из меди</p>	<p>Д. Из золота</p>

Правильный ответ

<u>А. Из нержавеющей стали</u>	В. Из железа
С. Из меди	Д. Из золота

3. Как правильно варить овощи?

<p>А. Всё время на сильном огне</p>	<p>В. Сначала на слабом огне, затем на сильном</p>
<p>С. Сначала на сильном, затем на слабом</p>	<p>Д. Всё время на слабом огне</p>

Правильный ответ

<p>А. Всё время на сильном огне</p>	<p>В. Сначала на слабом огне, затем на сильном</p>
<p><u>С. Сначала на сильном огне, затем на слабом</u></p>	<p>Д. Всё время на слабом огне</p>

4. Какова продолжительность варки картофеля, нарезанного кубиками?

А. 15 - 20 МИНУТ	В. 25 – 30 МИНУТ
С. 60 – 90 МИНУТ	Д. 5 – 10 МИНУТ

Правильный ответ

А. 15 – 20
МИНУТ

В. 25 – 30
МИНУТ

С. 60 – 90
МИНУТ

Д. 5 – 10 минут

5. Что такое варка?

<p>А. Нагревание продукта в воде, бульоне</p>	<p>В. Нагревание продукта в жире, горячем воздухе</p>
<p>С. Быстрое отваривание, ошпаривание продукта</p>	<p>Д. Нагревание в небольшом количестве воды или соке</p>

Правильный ответ

<p><u>А. Нагревание</u> <u>продукта в воде,</u> <u>бульоне</u></p>	<p>В. Нагревание продукта в жире, горячем воздухе</p>
<p>С. Быстрое отваривание, ошпаривание продукта</p>	<p>Д. Нагревание в небольшом количестве воды или соке</p>

6. Каков срок хранения в холодильнике заправленных салатов?

А. 12 часов	В. 3 часа
С. 6 часов	Д. 9 часов

Правильный ответ

A. 12 часов	B. 3 часа
<u>C. 6 часов</u>	D. 9 часов

7. Какие виды первичной обработки вы знаете?

А. Сортировка, мойка, очистка	В. Варка, жаренье
С. Пассерование, бланширование	Д. Тушение, припускание

Правильный ответ

<u>А. Сортировка, мойка, очистка</u>	В. Варка, жаренье
С. Пассерование, бланширование	Д. Тушение, припускание

8. При каком способе тепловой обработки потери витамина С наименьшие?

А. Тушение	В. Варка
С. Жаренье	Д. Припускание

Правильный ответ

<u>А. Тушение</u>	В. Варка
С. Жаренье	Д. Припускание

10. Когда нужно заправлять салат?

А. За 30 минут до подачи на стол

В. Перед подачей на стол

С. За 2 часа до подачи на стол

Д. За 1 час до подачи на стол

Правильный ответ

<p>А. За 30 минут до подачи на стол</p>	<p><u>В. Перед подачей на стол</u></p>
<p>С. За 2 часа до подачи на стол</p>	<p>Д. За 1 час до подачи на стол</p>

11. Какие способы заправки салатов вы знаете?

А. Кефиром, молоком	В. Укропом, горчицей
С. Растительным маслом, майонезом, сметаной	Д. Бульоном, красным вином

Правильный ответ

<p>А. Кефиром, молоком</p>	<p>В. Укропом, горчицей</p>
<p><u>С. Растительным маслом, майонезом, сметаной</u></p>	<p>Д. Бульоном, красным вином</p>

12. Почему нельзя соединять тёплые и холодные овощи?

А. Снизится питательная ценность	В. Снизится содержание витаминов
С. Салат быстро испортится	Д. Салат останется свежим

Правильный ответ

А. Снизится питательная ценность	В. Снизится содержание витаминов
<u>С. Салат</u> <u>быстро</u> <u>испортится</u>	Д. Салат останется свежим

Если вы правильно ответили на все
вопросы, то

**Вы точно станете классным
поваром!**

