

# «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

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

2. Какой овощ является средством от семи недугов?

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| <b>А. Чеснок</b> | <b>В. Базилик</b> |
| <b>С. Укроп</b>  | <b>Д. Лук</b>     |

# 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

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



# Вопросы для основных туров :



1. Какие основные способы тепловой обработки вы знаете?

|                                           |                              |
|-------------------------------------------|------------------------------|
| <b>А. Сортировка,<br/>мойка</b>           | <b>В. Варка,<br/>жаренье</b> |
| <b>С. Пассерование,<br/>бланширование</b> | <b>Д. Припускание</b>        |

# Правильный ответ

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

2. Каким ножом следует пользоваться при обработке овощей?

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

# Правильный ответ

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

### 3. Как правильно варить овощи?

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

# Правильный ответ

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

4. Какова продолжительность варки картофеля, нарезанного кубиками?

|                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>А. 15 - 20</b><br><b>МИНУТ</b> | <b>В. 25 – 30</b><br><b>МИНУТ</b> |
| <b>С. 60 – 90</b><br><b>МИНУТ</b> | <b>Д. 5 – 10</b><br><b>МИНУТ</b>  |



# Правильный ответ

**A. 15 – 20**  
**минут**

**B. 25 – 30**  
**минут**

**C. 60 – 90**  
**минут**

**D. 5 – 10 минут**

## 5. Что такое варка?

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

# Правильный ответ

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

6. Каков срок хранения в холодильнике заправленных салатов?

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| <b>А. 12 часов</b> | <b>В. 3 часа</b>  |
| <b>С. 6 часов</b>  | <b>Д. 9 часов</b> |

# Правильный ответ

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| <b>А. 12 часов</b>       | <b>В. 3 часа</b>  |
| <b><u>С. 6 часов</u></b> | <b>Д. 9 часов</b> |

7. Какие виды первичной обработки вы знаете?

|                                           |                                    |
|-------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>А. Сортировка,<br/>мойка, очистка</b>  | <b>В. Варка,<br/>жаренье</b>       |
| <b>С. Пассерование,<br/>бланширование</b> | <b>Д. Тушение,<br/>припускание</b> |

# Правильный ответ

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

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

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| <b>А. Тушение</b> | <b>В. Варка</b>       |
| <b>С. Жаренье</b> | <b>Д. Припускание</b> |



# Правильный ответ

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

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

11. Какие способы заправки салатов вы знаете?

|                                                                |                                       |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>А. Кефиром,<br/>молоком</b>                                 | <b>В. Укропом,<br/>горчицей</b>       |
| <b>С. Растительным<br/>маслом,<br/>майонезом,<br/>сметаной</b> | <b>Д. Бульоном,<br/>красным вином</b> |

# Правильный ответ

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

12. Почему нельзя соединять тёплые и холодные овощи?

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

# Правильный ответ

|                                                                       |                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <p><b>А. Снизится<br/>питательная<br/>ценность</b></p>                | <p><b>В. Снизится<br/>содержание<br/>витаминов</b></p> |
| <p><b><u>С. Салат</u><br/><u>быстро</u><br/><u>испортится</u></b></p> | <p><b>Д. Салат<br/>останется<br/>свежим</b></p>        |

Если вы правильно ответили на все  
вопросы, то

**Вы точно станете классным  
поваром!**

