

Внеклассное мероприятие по технологии.

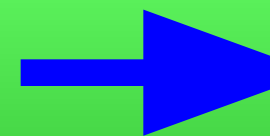
Учитель – Голубева О.Б.

Участники – 3 команды 7 класса.

# *Своя игра*



# Зелёный раунд



<i>«Напитки»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<i>«Бутерброд»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<i>«Каша»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<i>«Консервирование»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<i>«Сказка»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

*Бразильский, черный,  
растворимый, всеми  
любимый.*

***Тонизирующий  
напиток с высокими  
вкусовыми и  
ароматическими  
свойствами.***

*Какой напиток  
получится: ягоды, вода,  
крахмал.*

*Традиционный русский  
освежающий напиток.*

*Этот напиток можно  
приготовить из  
свежих, сушеных,  
консервированных и  
свежзамороженных  
фруктов и ягод*

*Что предлагал Кот  
Матроскин положить  
колбасой на язык.*



*Из чего приготовлен  
популярный  
американский  
бутерброд «горячая  
собака»?*

*Маленькие  
бутерброды.*

*Бутерброд с маслом,  
сыром, ветчиной,  
покрытый ломтиком  
хлеба.*

*Небольшой горячий бутерброд –  
ломтик поджаренного на  
растительном или сливочном  
масле черного или белого хлеба, на  
который кладут кусочек отварной  
или жареной рыбы, отварной  
печенки (или намазывают паштет  
из нее), обсыпанный тертым  
сыром и запеченный в духовке.*

*Крупа из овса.*

*Крупа из пшеницы.*

*Крупа из гречихи.*

*Крупа из просо.*



*Крупа из ячменя.*

*Водный раствор соли с  
добавками для  
консервирования  
пищевых продуктов.*

*Концентрированный  
раствор сахара в воде.*

*Консервированный  
продукт с уксусом.*

*Пищевые продукты,  
заготовленные впрок.*

*Продукт из плодов или  
ягод в сахарном сиропе.*

*Какая сказка  
начинается словами  
«Посадил дед...»*

*Он от дедушки ушел и,  
от бабушки ушел.*

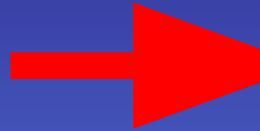


*Сказка, в которой  
рассказывается о  
графинях Вишенках, о  
кавалере Помидоре, о  
принце Лимоне.*

*В какой сказке журавль  
ушел из гостей, не  
солонно нахлебавшись.*

*Волк проглотил ЕЕ, а  
стоило бы ИХ.*

# Синий раунд



«История»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>
«Ботаника»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>
«География»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>
«Иностранный язык»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>
«Хлебный словарь»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>

*Имя повара,  
работавшего в Москве  
во второй половине  
XIX века и  
прославившегося  
фирменным салатом?*

*Откуда произошло  
мясное блюдо  
«бефстроганов»?*

*Кто впервые начал  
печь лепешки?*

*Назовите лучших  
пекарей древности.*



*Каково происхождение  
слова «кулинария»?*

*«Хуже горькой...»*

*Растение с  
обжигаются  
листьями, которые  
можно употреблять в  
пищу.*

*Растение с мелкими  
листьями и желтыми  
соцветиями,  
употребляется как  
приправа в пищу, в  
соление.*

*Овощное растение,  
идущее в пищу, и  
кушанье из мелко  
нарезанных продуктов.*

*Семейство растений, к  
которым относятся  
огурец, дыня, арбуз.*

*Родина макарон.*

*Родина картофеля и  
томата.*



*Родина супа харчо.*

*В какой стране впервые  
стали готовить  
«омлет»?*

*Родина огурцов.*

*Что означает в  
переводе с  
французского название  
напитка «оранжсад»?*

*Ее название произошло  
от латинского  
«капуциум», что в  
переводе на русский  
язык означает голова.*

*Переводится с  
итальянского как  
«маленькие червячки».*

*Что означает  
«кабачок» в переводе с  
турецкого?*

*Слово «дыня  
произошло от  
афганского слова  
«досамбу». Что оно  
означает?*



*Сухое печенье из  
пресного теста,  
раньше так называлась  
плоская сухая лепешка.*

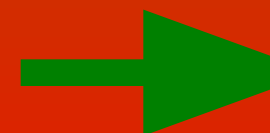
*Традиционный  
французский батон.*

*Украинские маленькие  
пшеничные булочки,  
которые традиционно  
подают с борщом.*

*Пшеничный хлеб, по  
форме напоминающий  
замок с дужкой.*

*Тонкая армянская лепешка  
из пшеничной муки,  
которую пекут на  
нагретых стенках  
специальной печи –  
тонира. Традиционно  
считается символом  
радости и мира.*

# Красный раунд



«Профессия»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>
«Отгадай-ка» или «Загадкино»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>
«Бытовая техника»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>
«Ассорти»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>
«Анаграмма» или «Расшифруй-»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>

*Готовит из муки, воды  
и других продуктов  
полуфабрикат для  
изготовления хлеба.*

*Специалист по  
первичной обработке  
молока к  
употреблению.*



*Готовит сладкие  
изделия из муки с  
использованием других  
продуктов.*

*Кто готовит кушанье,  
пищу?*

*Специалист  
по  
изготовлению  
сыра*

*Круглая, а не месяц,  
Желтая, а не масло,  
С хвостом, а не мышь.*

*Бел, как снег,  
В чести у всех,  
В рот попал,  
Там и пропал.*

*Рассыпчатая, вязкая,  
Жидкая, густая.*

*В его основе молоко,  
И цвета желтого оно.*

*В одном бочонке два  
вина*

*Болтаются, — не  
смешаются.*



*Шкаф для хранения  
продуктов и  
приготовленной пищи,  
фруктов и овощей.*

*Прибор для быстрого  
перемешивания  
холодных напитков.*

*Оборудование для  
очистки и приведения в  
порядок  
использованной посуды.*

*Прибор для  
приготовления гренков,  
то есть поджаренных  
ломтиков хлеба.*

***Жарочный шкаф для  
приготовления мясных,  
рыбных блюд от  
нагревательного  
элемента.***

*Говядина, свинина —  
одним словом.*

*Первое горячее блюдо  
на обеденном столе.*

*Дополнения к мясным  
и рыбным кушаньям.*



*Приготовление  
продукта в жарочном  
шкафу (духовке).*

*Варка продукта в  
небольшом количестве  
жидкости.*

*УКИЛАНІРЯ*

*ЯМОСУРКБА*

***ВРЕСЗИ***

*ЕСВРРИВОАК*

*РПШИСУАКИНЕ*

# Финальный раунд

- «История»
- «Ботаника»
- «Химия»
- «Математика»
- «Русский язык»
- «Иностранный язык»