**Предмет: технология**

**Класс: 6**

**Дата занятия: 25.05. 2020г**

**Учитель: Некрасова Н. Г.**

**Тема итогового занятия по разделу «Кулинария», 6 класс (конкурсная работа)**

**.**

**Здравствуйте, ребята!** Сегодня у нас   конкурсная работа по разделу  «Кулинария». В ходе игры вы проявите свои знания и умения, полученные на наших уроках. Прошу вас внимательно прочитать и отвечать сразу в электронном варианте (ответы пишите прямо в тексте напротив вопроса из задания, ответив на все задания, отправляйте электронный вариант с ответами на почту [sanamerli@mail.ru](mailto:sanamerli@mail.ru). По итогам вам будут вручены грамоты в электронном варианте.

**1. Конкурс. (** По 1-му баллу за правильный ответ)

* У каких овощей едят корни, клубни?
* У каких овощей едят листья?
* У каких овощей едят цветы?
* У каких овощей едят плоды?
* У каких овощей едят семена?
* Какие овощи едят мытыми?

**2.** **Конкурс «Доскажи поговорку».** – 1 бал за правильный ответ.

* Щи да каша…
* Сапоги … просят
* Седьмая вода на …
* … маслом не испортишь.
* Первый … комом.

**3. Конкурс «Рифма».** Нужно подобрать рифму к каждому слову: ( За каждый верный ответ – 1 балл )

* Картошка ……
* Огурец …..
* Малина  …..
* Редис ……
* Лучок …..
* Томат…..
* Морковка ……
* Петрушка …..

**4. Конкурс «Вкусные песни».** Вспомнить одну песню о продуктах питания, овощах, фруктах или ягодах.(1 балл за верный ответ)

.

**5. Конкурс:**  “Дешифровщик”:

Способ нарезки овощей (слово из семи букв) вставьте в таблицу:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

**6. Конкурс.**

* К каждому вопросу предлагается четыре варианта ответа, из которых один только правильный. 1. Чтобы смягчить стук тарелок и приборов, под скатерть рекомендуется подкладывать:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | картон | 3 | клеёнку |
| 2 | **тяжёлую мягкую ткань** | 4 | тонкую бумагу |

* Какой из перечисленных продуктов является наилучшим источником витамина С:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | шиповник | 3 | молоко |
| 2 | макароны | 4 | яйца |

**.**

**7. Конкурс.**

**1.** Что возбуждает вкусно приготовленная пища ……

2. Холодное блюдо из овощей …….

3. Пищевой продукт животного происхождения в скорлупе……

4. Группа овощей, к которой относится картофель………

5. Набор столовой или чайной посуды, рассчитанный на определенное количество человек……

6. Накрахмаленные предметы сервировки стола……

7. Если лук от семи недуг, то этот овощ – от 99 болезней……….

**8. Разминка «Сказочная кулинария»:**

1. Что девочка попробовала из мисок медведей в сказке «Три медведя»?
2. Утром за завтраком (завтрак был очень скромный – немножко мармеладу, намазанного на соты с мёдом) ему внезапно пришла в голову новая песня**. О ком идёт речь?**
3. Назовите двух героев трилогии Н, Носова о Незнайке, чьи имена звучат, как кондитерские изделия?
4. Чем заедает старуха заморские вина в «Сказке о золотой рыбке и рыбаке»?
5. Емкость для кипячения воды. Бывает электрический, старинный родственник чайника, встречается в сказке "Муха-Цокотуха".

Ответы пересылаем по электронному адресу: [sanamerli@mail.ru](mailto:sanamerli@mail.ru)

**Информация для вас.**

**Приложение**

**Картофель.**

   Картофель появился в Европе в 1565 году. Его привезли из Южной Америки испанские моряки. Сначала его выращивали как декоративное растение, потом варили варенье из зеленых  ягод и лишь затем стали употреблять в пищу клубни. Но и в 1800 году в Европе картофель был еще такой редкостью, что его дарили друг другу в праздники.

   В России он появился в конце 17 века. Крестьяне не хотели принимать новую культуру и устраивали «картофельные бунты» - крестьян насильно заставляли сажать картофель, который они называли «чертовым яблоком». Сейчас картофель выращивают и за Полярным кругом Картофель используется в производстве макаронов, мороженного, искусственного мёда, пирожных, конфет и варенья. Он необходим как сырьё для горючего, взрывчатых веществ и обувного крема.

Из картофеля делается крахмал, картофельная мука, глюкоза.  
-При гипертонической болезни полезен сок картофеля. Кашицу из варёного картофеля можно применять вместо крема. Маски из картофеля применяют для сухой кожи.

-Соком свежего картофеля лечат экземы, ожоги, язвы, мозоли и угри.

-Ножи, вилки, ложки станут чистыми и блестящими, если их протереть разрезанным сырым клубнем картофеля.

-Если подложить под передвигаемую мебель половинки сырого картофеля, мебель легко передвинется.

-Отваром картофельной кожуры придают блеск хрустальным изделиям.

-Ржавчину с противня можно быстро очистить сырой картофелиной.

**Капуста.**

Знаете ли вы, какой овощ называют “огородной барыней” - капусту. А почему капусту так назвали? По легендам царь, обиженный богом Дионисом, плакал крупными слезами, которые, падая на землю, превращались в кочаны, а люди, стоящие рядом с изумлением кричали: капут, капут, капут! Что означало голова. Отсюда и произошло название капусты. С давних времён люди считали, что капуста не позволяет оставаться в организме ничему вредному. Если до этого у тебя внутри была какая-нибудь болезнь, то капуста всё вылечит, выгонит боль из головы и глаз. Войска Римлян, отправляясь в поход, брали с собой квашеную капусту. Путешественник Кук писал, что кислая капуста изгоняет болезни из тела, спасает жизнь морякам. Причину своего успеха видел в том, что он вёз с собой на корабле 60 бочек квашеной капусты, благодаря которым его спутники были здоровы и бодры.   
  
Существует 10 видов капусты.   
-Сок капусты укрепляет дёсны. Помогает от выпадения волос и против перхоти. Из измельченных листьев капусты делают маски для сухой кожи. Сок капусты укрепляет мышцы тела и помогает работе сердца при язве желудка.

-К концу зимы витаминов в пище становится меньше, людей начинает посещать усталость, недомогание. Вот тут-то и выручает капуста. Придавая человеку бодрости, усиливая работоспособность.

За много веков до н.э. применяли капусту как лекарство в Египте, Греции, Риме. Ее использовали для лечения бессонницы, головной боли. Ее соком смазывали раны. Большинство ее видов происходит из средиземноморья. Впервые широкое признание капуста получила в Древней Греции. Капуста у греков служила символом трезвости, ей приписывали способность исцелять от болезней. На Руси капусту шинковали и солили, в честь этого события устраивались вечеринки, где водили хороводы, пели, шутили. Обязательным угощением был пирог с капустой. Такие вечеринки назывались «капустниками».

**Спасибо за участие на уроке.**

**Мы прощаемся с вами, ребята, до нового учебного года. Желаю активного отдыха. Хорошего настроения на летних каникулах. Выполняйте все рекомендации по сохранению здоровья.**