

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа
№ 2 п. Клетня Брянской обл.

Итоговый урок технологии по разделу «Кулинария» для 5 класса

Кулинарный аукцион

По учебнику «Технология» 5 класс Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва, издательский центр «Вентана-граф», 2013г.

Автор: учитель технологии
Фролова Ирина Ивановна

2012 г. (доработано в 2016 г.)

Аукцион – публичные торги, на которых товар продается тому, кто даст за него максимальную цену.

- **Лот** – стандартные по количеству и качеству партии товаров, выставляемые на продажу как одно целое.
- **Стартовая цена** - первоначальная цена лота.
- **Аукционный шаг** - очередное повышение цены.

Пример учётной таблицы

| Приход | Расход | Сальдо |
|---------------|---------------|---------------|
| | | 500 |
| 300 | - | 800 |
| - | 200 | 600 |
| | | |
| | | |

Лот №1.

Стартовая цена - 100 баллов

Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.



Ответ: Питание

Лот № 2.

Стартовая цена - 100 баллов

Искусство приготовления пищи.

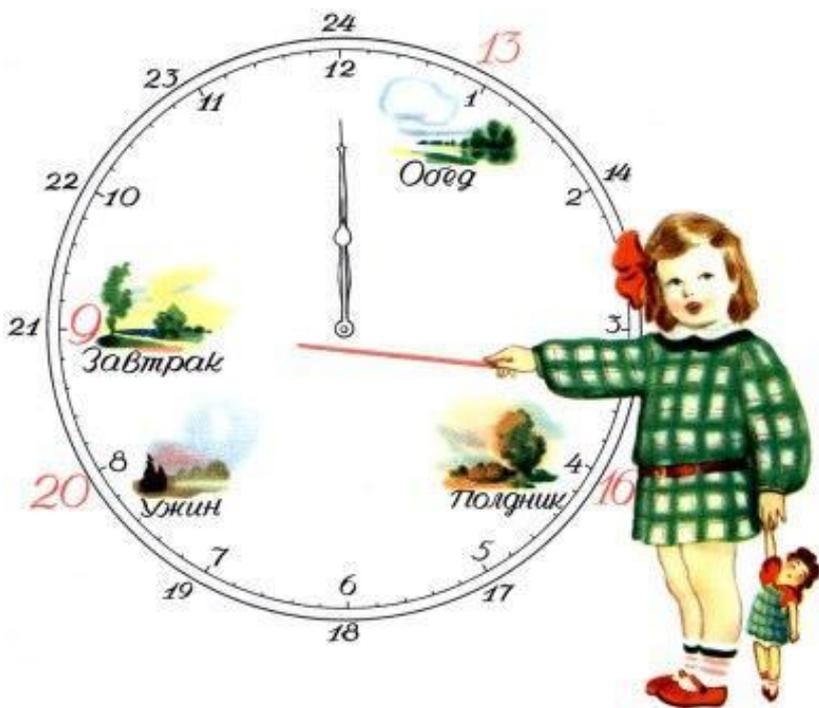
Ответ: Кулинария



Лот № 3.

Стартовая цена - 100 баллов

Следует принимать необходимое количество пищи в определённое время.



Ответ: Режим питания

Лот № 4.

Стартовая цена - 100 баллов

Вещества, нормализующие усвоение пищи.

Ответ: Витамины



Лот № 5.

Стартовая цена - 300 баллов

Перечислите известные вам витамины, их роль и в чём они содержатся.



Ответ: А - способствует росту, развитию, улучшает зрение; содержится в молоке, яйцах, в масле и т.д.

В – улучшает пищеварение, обмен веществ, состояние кожи и зрение; содержится в молоке, яйцах, печени, мясе, орехах.

С – укрепляет защитные силы организма; содержится во фруктах, ягодах, свежих овощах, зелени.

Лот № 6.

Стартовая цена - 100 баллов

Это перечень блюд и напитков для завтрака, обеда, ужина.

Ответ: Меню



Лот № 7.

Стартовая цена - 300 баллов

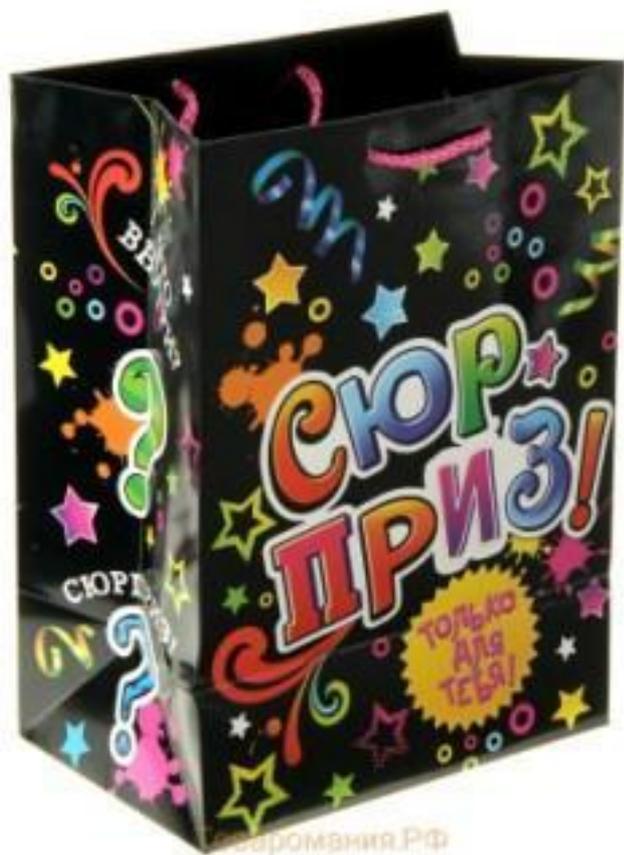
Перечислите группы санитарно-гигиенических требований при кулинарных работах.

- Ответ:** 1) К лицам, приготавливающим пищу.
2) К приготовлению пищи.
3) К хранению продуктов готовых блюд.
4) К помещению кухни и оборудования.



Лот - сюрприз.

- Стартовая цена – 300 баллов



Ответ: сливу

Лот №8.

Стартовая цена - 200 баллов

Перечислите кухонное оборудование.

Ответ: Газовые и электрические плиты, СВЧ-печи, холодильники и др.



Лот № 9.

Стартовая цена - 200 баллов

Перечислите кухонную посуду.

**Ответ: Кастрюли,
сковороды,
противни,
различные формы**



Лот № 10.

Стартовая цена - 300 баллов

Расскажите правила ухода за посудой.



Ответ:

- 1)Посуду надо мыть сразу после использования.
- 2)Пригоревшую в посуде пищу необходимо отмачивать, а не соскабливать.
- 3)Керамическую посуду лучше всего мыть горячей водой, содой, после чего хорошо сполоснуть чистой водой.
- 4)Посуду с антипригарным покрытием нельзя тереть жесткой мочалкой

Лот № 11.

Стартовая цена - 200 баллов

Назовите группы овощей.



Ответ: Корнеплоды,
клубнеплоды, капуста,
тыквенные, бобовые,
паслёновые,
листовые, луковичные,
пряно-вкусовые

Лот № 12.

Стартовая цена - 200 баллов

Перечислите показатели доброкачественности овощей органолептическим способом.



**Ответ: Цвет,
запах,
консистенция,
вкус**

Лот № 13.

Стартовая цена - 300 баллов

Назовите правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями.



Ответ:

-) Ножи должны быть хорошо заточены.
-) Передавать нож ручкой вперед.
-) Не поднимать нож высоко над разделочной доской.
-) Не держите пальцы близко к лезвию ножа.
-) Хранят ножи в укладке.
-) Не натирайте на тёрке мелкие кусочки
-) Продукты в мясорубку проталкивают пестиком

Лот № 14 .

Стартовая цена - 100 баллов

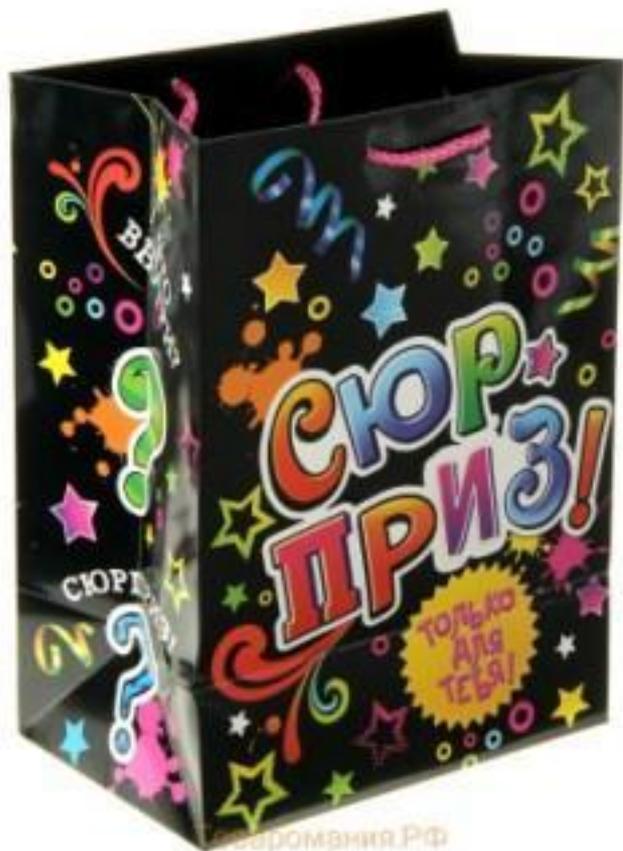
Сортировка овощей, мытьё, чистка, затем овощи промывают и измельчают.



Ответ: Первичная обработка

Лот - сюрприз.

Стартовая цена – 300 баллов



Запишите себе в приход 200
баллов

Лот № 15.

Стартовая цена - 200 баллов

Перечислите способы нарезки овощей.

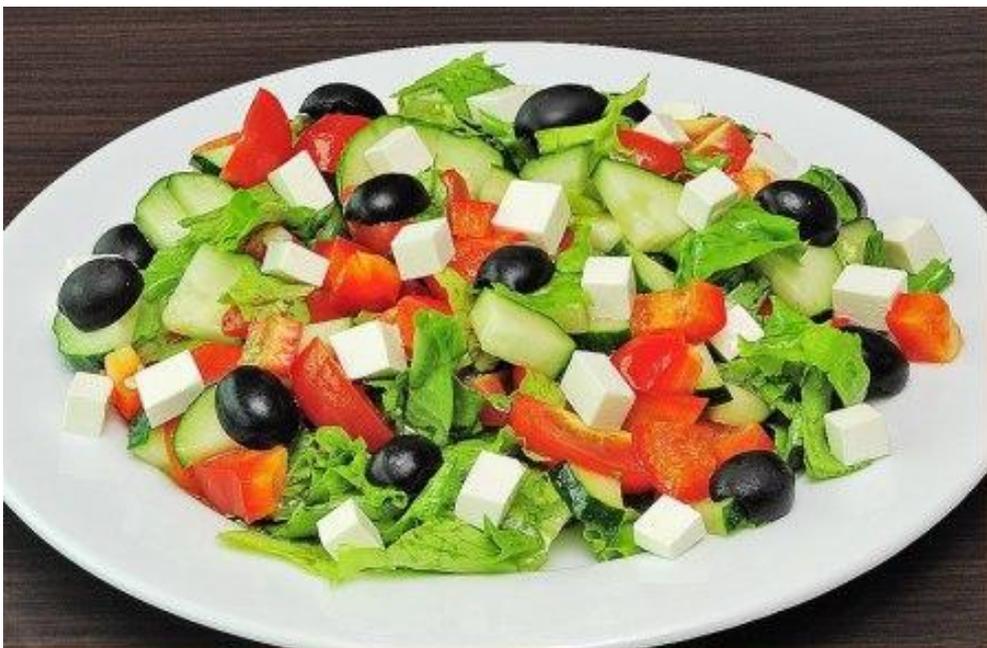


Ответ: Соломкой,
брусочками,
кубиками,
ломтиками,
кольцами,
кружочками и т. д.

Лот № 16.

Стартовая цена - 100 баллов

Холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также из овощей в сочетании с мясом, рыбой и т. д.



Ответ: Салат

Лот № 17.

Стартовая цена - 100 баллов

Дополнение к мясному или рыбному блюду.



Ответ: Гарнир

Лот № 18.

Стартовая цена - 300 баллов

Правила безопасной работы с электронагревательными приборами.

Ответ:

- 1) Проверить исправность соединительного шнура.
- 2) Установить электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.
- 3) Перед включением электрочайника в сеть, проверьте, чтобы спираль была полностью покрыта водой.
- 4) Включать и выключать электроприбор сухими руками, при этом держитесь за корпус вилки.
- 5) Вынимайте кипяtilьник из воды, немного подождав, после его выключения из сети.



Лот № 19.

Стартовая цена - 300 баллов

Правила безопасной работы с горячей посудой и жидкостью.



Ответ:

- 1) Наполнять посуду жидкостью, не доливая до краев 4-5 см.
- 2) Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев горелки (тепа)
- 3) Закладывать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
- 4) Снимать горячую посуду с плиты с помощью прихваток. Если сковорода без ручки – сковородником.
- 5) Открывайте крышку от себя

Лот №20.

Стартовая цена - 100 баллов

- Нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару до готовности.



Ответ: Варка

Лот № 21.

Стартовая цена - 100 баллов

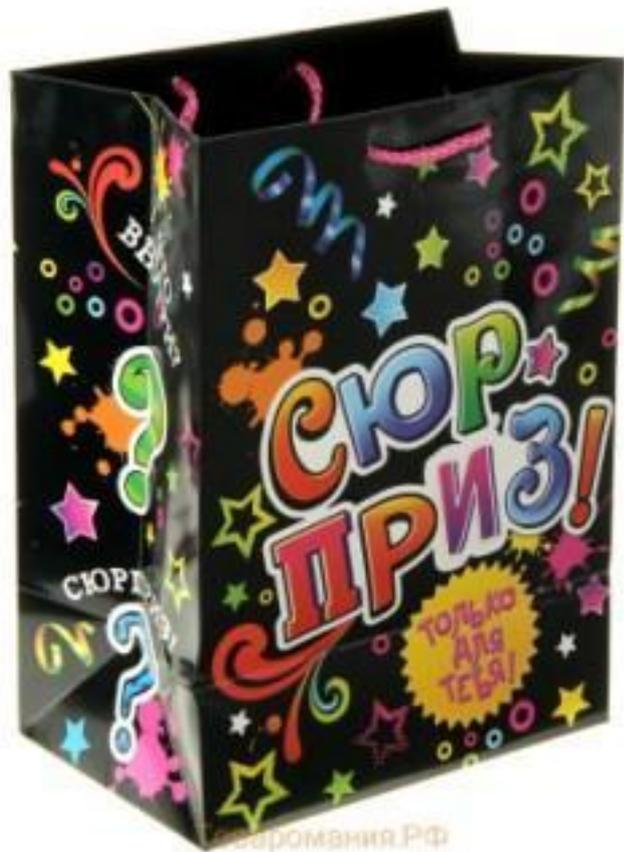
Способ тепловой обработки, при котором продукт нагревается в жире или горячем воздухе до золотистой корочки.



Ответ: Жарение

Лот - сюрприз.

Стартовая цена – 300 баллов



Ответ: не испортишь

Лот № 22.

Стартовая цена - 100 баллов

Приготовление продукта на противнях или сковородах в духовом шкафу.



Ответ: Запекание

Лот № 23.

Стартовая цена - 100 баллов

Комбинированный способ тепловой обработки, при котором овощи сначала обжаривают, а затем доводят до готовности, залив небольшим количеством соуса или бульона.



Ответ: Тушение

Лот № 24.

Стартовая цена - 100 баллов

Варка в небольшом количестве жидкости или соке, который образуется из самих продуктов при его нагреве.



Ответ: Припускание

Лот № 25.

Стартовая цена - 200 баллов

Что такое пассерование?



**Ответ: Лёгкое
обжаривание
нарезанных
продуктов с
жиром или без
него**

Лот № 26.

Стартовая цена - 200 баллов

- Что такое бланширование?



Ответ: Быстрое ошпаривание или обваривание, при котором продукты погружают в кипяток не более чем на одну минуту.

Лот № 27.

Стартовая цена - 100 баллов

Салат из варёных овощей, в состав которого обязательно входит свекла, заправленный растительным маслом.



Ответ: Винегрет

Лот № 28.

Стартовая цена - 100 баллов

**Питательный пищевой продукт, обладающий
нежным и приятным вкусом.**



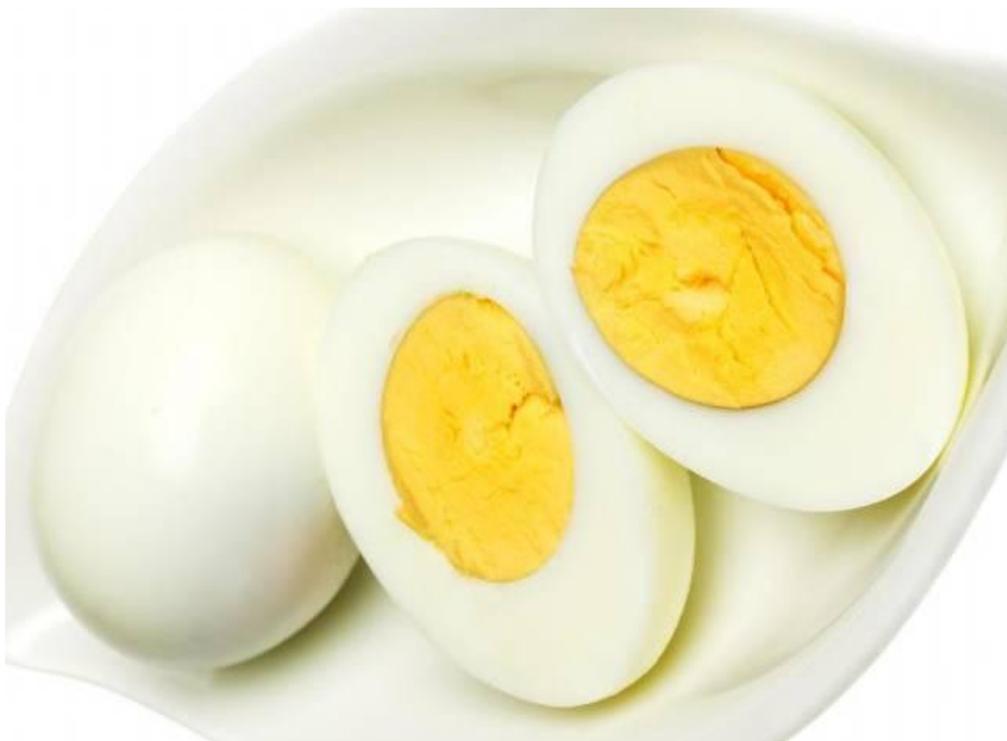
Ответ: Яйцо

Лот № 30.

Стартовая цена - 200 баллов

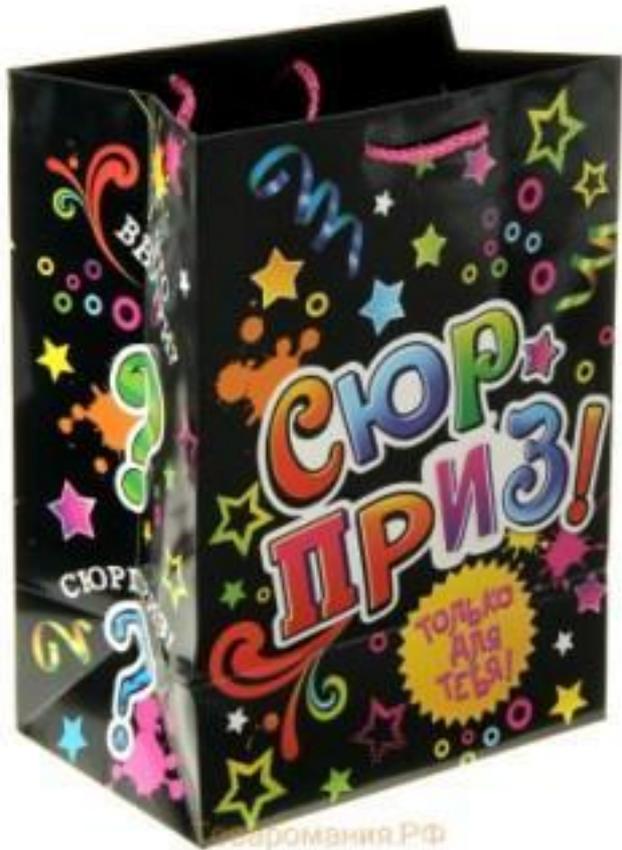
Способы варки яиц и время

Ответ: Всмятку - 2 мин;
«в мешочек» - 4 - 5 мин;
вкрутую – 7 – 10 мин.



Лот - сюрприз.

Стартовая цена – 300 баллов



Ответ: киселя

Лот № 29.

Стартовая цена - 200 баллов

Определение доброкачественности яиц



Ответ:

**Просвечивание,
погружение в
солёную воду,
встряхивание**

Лот № 31.

Стартовая цена - 100 баллов

Тонкий кусок хлеба, покрытый маслом,
ломтиком сыра или ветчиной.



**Ответ:
Бутерброд**

Лот № 32.

Стартовая цена - 200 баллов

Перечислите виды бутербродов по способу приготовления.



Ответ: Холодные и горячие; открытые (простые и сложные); закрытые; закусочные

Лот № 33.

Стартовая цена - 100 баллов

Бутерброд с маслом, сыром и колбасой,
накрытый ломтиком хлеба.

Ответ: Сандвич



Лот № 34.

Стартовая цена - 100 баллов

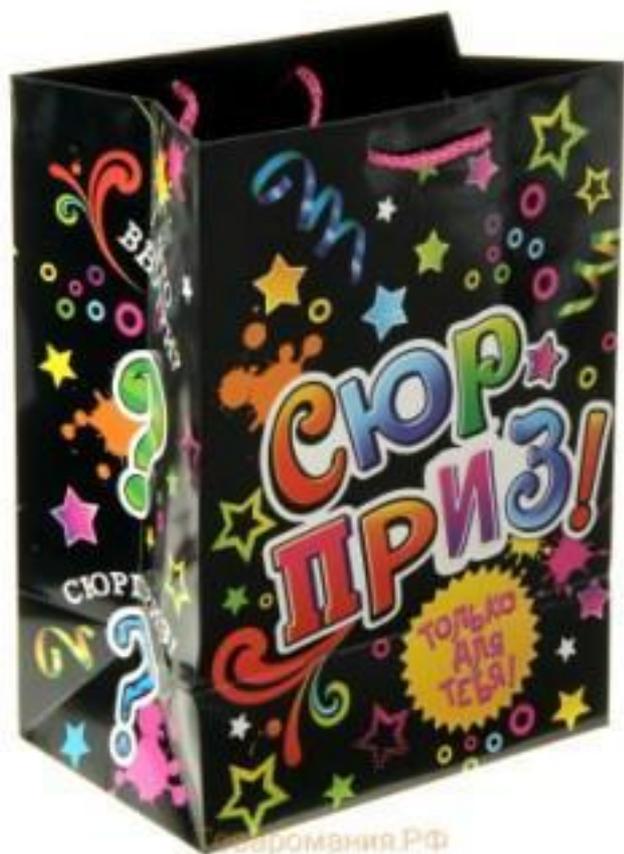
Маленькие закусочные бутерброды.



Ответ: Канапе

Лот - сюрприз.

Стартовая цена – 300 баллов



Ответ: Какао

Лот № 35.

Стартовая цена - 300 баллов

Какие требования предъявляют к качеству готовых бутербродов?



Ответ:

- 1) Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- 2) Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- 3) Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- 4) Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- 5) Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- 6) Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 °С – 3 часа.

Лот № 36.

Стартовая цена - 100 баллов

Перечислите горячие напитки.



**Ответ: Чай,
кофе, какао**

Лот № 37.

Стартовая цена - 200 баллов

Назовите требования,
предъявляемые к приготовлению
горячих напитков.



Ответ:

- 1) Чай и кофе хранят в фарфоровых или стеклянных плотно закупоренных банках.
- 2) Кофе и чай готовят непосредственно перед употреблением.
- 3) Цвет напитка должен быть, если это чай, красно-коричневым или зеленоватым, если кофе – темно-коричневым.
- 4) Готовые напитки должны иметь свойственные им вкус и аромат.

Лот № 38.

Стартовая цена - 100 баллов

Это подготовка и оформление стола для приёма пищи, она создаёт не только приятную обстановку, но и определённый порядок на столе.



Ответ:
Сервировка
стола

Лот № 39.

Стартовая цена - 100 баллов

**Обязательные накрахмаленные предметы
сервировки стола.**



**Ответ:
Салфетки**

Лот № 40.

Стартовая цена - 100 баллов

Культура поведения за столом.



Ответ: ЭТИКЕТ

Лот № 41.

Стартовая цена - 400 баллов

Перечислите правила этикета за столом.

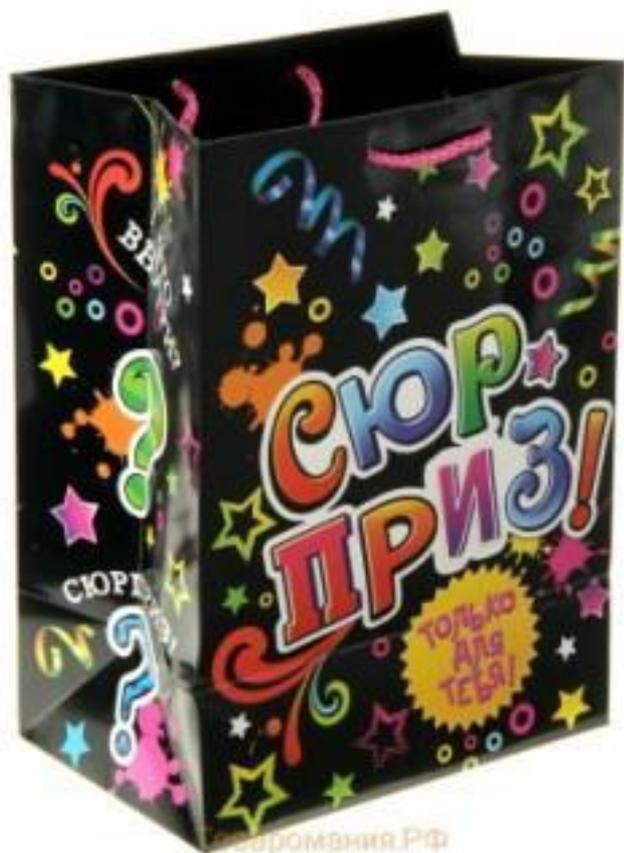
Ответ:

- 1) За столом надо сидеть прямо, но не напряжённо, а слегка опираясь на спинку стула.
- 2) Стул не следует придвигать близко к столу, но нельзя отодвигать от него слишком далеко.
- 3) В ожидании пищи руки необходимо держать на коленях.
- 4) Нельзя класть локти на стол.
- 5) Полотняную салфетку в развернутом виде кладут на колени.
- 6) Вытирать губы полотняной салфеткой не положено, лучше использовать бумажные салфетки.
- 7) По окончании еды полотняной салфеткой слегка касаются губ и кладут ее справа от тарелки. и т.д.



Лот - сюрприз.

Стартовая цена – 300 баллов



Ответ: квашение

Литература

- **Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/ Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. М. : Вентана-граф, 2013г. - 192 с.: ил.**

Использованы иллюстрации:

- [http://www.zastavki.com/pictures/1600x900/2010/Animals Cats Kish and watermelon 024844_25.jpg](http://www.zastavki.com/pictures/1600x900/2010/Animals_Cats_Kish_and_watermelon_024844_25.jpg)
- http://static.freepik.com/free-photo/chef-cook-cooking-baskets-vegetables_3226131.jpg
- <http://roghdenierebenka.ru/books/item/fo0/s00/z0000005/pic/000099.jpg>
- http://www.cravebits.com/wp-content/uploads/2014/05/Raw-Paleo-style-food-1716x700_c.jpg
- <http://nebolet.com/medimg/content/pravilnoe-pitanie-na-den-1.jpg>
- <http://sma4nogo.ru/image/56a8e150c809f.jpg>
- <http://jenskiy-sait.ru/wp-content/uploads/2015/05/1304-copy.jpg>
- http://товаромания.рф/images/product_images/info_images/813875-3.jpg
- <http://remstroy-5.ru/wp-content/uploads/2013/03/kuh-bloki2.jpg>
- <http://al-group.com.ua/images/stories/padero-2.jpg>
- <http://scenarii-jubileev.ru/wp-content/uploads/2011/09/%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%Bo.jpg>
- http://www.dipnot.tv/wp-content/uploads/2013/11/green_vegetables1-1400x1050.jpg
- <http://boombob.ru/img/picture/Jun/23/e481f27dcacfbdbced7c74ad77d3a97d/11.jpg>
- <http://mywishlist.ru/pic/i/wish/orig/005/878/552.jpeg>
- <http://www.admbabush.ru/images/prod.jpg.jpg.jpg>
- <http://www.tvcook.ru/uploads/images/00/01/75/2012/06/01/ob97a1.jpg>
- <http://cs628419.vk.me/v628419442/1efe7/hA1rNBkjSio.jpg>
- <http://nn.all-gorod.ru/image/goods/d8/d822210882a196bfe20f7c3577149e16.jpg>
- https://o.cs-ellpic.yandex.net/market_OTl1SWnzc6dM-y_UyXVBjQ_900x1200.jpg

- http://www.valyaeva.ru/wp-content/uploads/2011/04/11214356_1.jpg
- <http://blog.logic-immo.com/wp-content/uploads/2013/05/gaz1.jpeg>
- <http://pimg.tradeindia.com/01272272/b/2/Cooking-Oils.jpg>
- http://cook-room.com/uploads/recipe/big/1356171365_936582536.jpg
- <http://so19.radikal.ru/i625/1203/f4/4ad9cb2dcddc.jpg>
- <http://images.vfl.ru/ii/1313033833/6ac2aeb2/61691.jpg>
- <http://dewi4nik.ru/wp-content/uploads/2015/04/bystryj-sup-s-frikadelkami-3.jpg>
- <http://www.bewebart.com/clementweda/svcore/js/blanched-meaning-in-cooking-7618.jpg>
- http://akak.ru/steps/pictures/000/100/448_large.jpg
- http://chrisarosa.com/wp-content/uploads/2010/07/497227_52009257_chick_and_egg_stock_xchange_royalty_free.jpg
- <http://будетвкусно.рф/uploadedFiles/images/Eggs-In-One-Basket-e1358916087834.jpg>
- <http://portraitbydesdunes.com/healthy-breakfast-foods-with-eggs-75.jpg>
- <http://boombob.ru/img/picture/Jul/04/a8cda67b6eefbaf29e11c62fbcdf728c/11.jpg>
- <http://womanshobbi.ru/74/112.jpeg>
- <http://hozyaushka.org/uploads/taginator/Oct-2013/buterbrod.jpg>
- <http://mtdata.ru/u8/photoE6B2/20485979282-0/original.jpg>
- http://img-fotki.yandex.ru/get/6211/74797839.9/o_7ddef_e37be758_XL
- <http://data.whicdn.com/images/64522866/large.jpg>
- http://medlor.ru/wp-content/uploads/2014/12/oslozn_angina_5.png
- <http://i.obozrevatel.ua/16/1548703/236608.jpg>
- http://st.stranamam.ru/data/cache/2011nov/13/07/2987838_49436-650x650.jpg
- [http://iessay.ru/public/page_images/6963/1%20\(340\).jpg](http://iessay.ru/public/page_images/6963/1%20(340).jpg)
- <http://wiki.soiro.ru/images/thumb/064.755.jpg/375px-064.755.jpg>