**КГКП «Нуринский многопрофильный колледж»**

**Внеклассное мероприятие Кулинарный квест-игра**

**«Мир кулинарного искусства»**

**(среди студентов 1-2 курсов по квалификации «Повар»)**

Подготовили:

мастер п/о Шевченко Л.В.

мастер п/о Усенова Г.Т.

**2019 год**

**Кулинарный квест-игра «Мир кулинарного искусства»**

*Кулинарный квест*— это гастрономическое путешествие, в котором, нужно решать логические задачки, применять ловкость и догадку. Главное условие — работать в команде!

К новым популярным в молодежной среде играм относятся квесты.

Квест – современная игровая форма комплексного решения образовательных задач.

***Цель:***Содействовать развитию мышления, сообразительности и самостоятельности в решении возникающих задач, развитию умения работать в команде, воспитать любовь к выбранной профессии.

***Задачи мероприятия:***

- предоставить возможность проявить индивидуальные творческие способности и таланты каждому участнику профессионального квеста;

- способствовать профессиональному самоопределению участников;

- создать условия для обогащения представлений обучающихся о профессиях, разных видах профессиональной деятельности;

- способствовать выявлению познавательных творческих возможностей;

- развивать коммуникативные и личностные компетенции через командную форму работы, создание мотивирующей среды.

**Методы проведения:** квест - игра «Мир кулинарного искусства».

**Краткое описание мероприятия**

*Подготовительный этап.*

Создается счетная комиссия (мастера п/о, преподаватели спец. дисциплин). Перед игрой создаются 3 команды, состоящие из 4 человек. В каждой команде выбирается капитан, у которого во время игры находится маршрутный лист. На листе указаны станции, место ее нахождения, порядок прохождения.

Маршрутный лист прилагается (*Приложение 1*).

*Основной этап.*

Следуя маршрутному листу, участники проходят все станции по указанному маршруту. На каждой станции присутствует ведущий, который проводит с командами конкурс, викторину или определённое задание. Команды активно выполняют предложенные задания на каждом этапе квеста и зарабатывают баллы. Участники одной команды могут помогать друг другу, общаться между собой, анализировать предложенную ситуацию.

*Заключительный этап.*

По окончании мероприятия маршрутные листы сдаются в комиссию, члены комиссии подсчитывают баллы, распределяют призы по номинациям, оглашают результаты игры, проводят награждение.

**Сценарий мероприятия**

Добрый день, дорогие ребята!

Здравствуйте, уважаемые гости!

Мы рады приветствовать вас на квест-игре «Мир кулинарного искусства».

Выбор профессии в жизни каждого человека – это,  в известной мере,  выбор судьбы. А принимая во внимание то, что мир профессий в начале XXI века вырос до 40 тысяч, с каждым годом становится все труднее и труднее выбрать в этом океане дело своей жизни, чтобы оно было и по вкусу, и по плечу, и, что немаловажно, достойно оплачивалось.

Уважаемые друзья сегодня мы вместе с вами совершим увлекательное путешествие в мир профессионального кулинарного искусства. Так давайте же все вместе, пусть и ненадолго, окунемся в этот удивительный кулинарный мир.

Наша игра будет проходить в режиме квеста. Вы разделитесь на 3 команды и посетите 6 станций. На каждой станции вы узнаете что-то новое о профессии повар, а также сможете продемонстрировать свои знания, представления о сферах трудовой деятельности, принять участие в конкурсах и играх.

Выполняя задания, вы будете набирать баллы (смайлики), которые в конце игры подсчитает счетная комиссия. В ее состав входят…. (*представление членов комиссии*).

Таким образом, мы узнаем, какая команда лучше всех ориентируется в мире профессии повар.

*Ваша задача:* пройти все станции, отлично выполнить все задания и получить высшие баллы.

***Наша квест-игра, как и любая другая игра, имеет ряд правил:***

1.Передвигаться от станции к станции можно, только взявшись за руки всей командой.

2.Активными должны быть все.

3. Не перепутайте порядок вашего движения!

4. Не консультируйтесь с членами других команд, не мешайте и не помогайте другим командам: идёт соревнование, и задача каждой команды – победить!

Мы всем вам желаем весело и интересно пройти все станции. Всем удачи! (*звуки гонга, команды уходят на маршрут*)

1 станция - кабинет № 17 «Приготовление пищи»

**Первый конкурс «Разминка для мозгов»**

*Правила: Ваша задача правильно ответить на 8 вопросов.*

*За каждый правильный ответ команда получает смайлик.*

*Вопросы 1 команде:*

1. Что подают в конце обеда? *(десерт)*

2. Молочная яичница. *(омлет)*

3. Из неё готовят поп-корн. *(кукуруза)*

4. Какая рыба в праздничные дни надевает шубу? *(сельдь)*

5. Куриный солярий» - это… ЧТО? *(гриль)*

6. Сырники готовят из сыра или из творога? *(из творога)*

7. Как иначе называется перечень блюд и напитков? *(меню)*

8. Какая страна подарила миру свой открытый пирог – пиццу? *(Италия)*

*Вопросы 2 команде:*

1. “Одежда” варёного картофеля? *(мундир)*

2. Самый главный человек на кухне? *(шеф-повар)*

3. Сказочный овощ, не желавший вылезти из земли? *(репа)*

4. Что итальянцы поедают километрами? *(спагетти)*

5. Как называется документ, необходимый для получения лекарств в аптеке и способ приготовления блюда? *(рецепт)*

6. Как называются вареники без начинки? *(ленивые вареники)*

7. Без чего не приготовить уху? *(рыба)*

8. Какой напиток пользуется наибольшей популярностью в Китае? *(чай)*

*Вопросы 3 команде:*

1. Дневная трапеза? *(обед)*

2. Картофель всмятку. *(пюре)*

3. Как называется трапеза на природе? *(пикник)*

4. В каком супе огурцы с перловкой встречаются? *(в рассольнике)*

5. Какое блюдо солят трижды? *(Пельмени. Соль кладут в тесто, в начинку и при варке).*

6. Цыплёнка-табака готовят на сковороде или на гриле? *(на сковороде)*

7. Что за продукт, о котором говорят « в воде родился, а воды боится»? *(соль)*

8. Какой овощ привезён был в Европу из Перу? *(картофель)*

*2 станция - кабинет № 16 «Организация предприятия питания»*

***Второй конкурс «Где логика?»***

*Оформление: презентация «Где логик!?».*

*Место проведения: аудитория с интерактивным оборудованием.*

Сегодня у нас будет 3раундов и в каждом раунде по 3 задания.

И так у нас **I раунд**, который называется **«Найди общее» -** **очень простой раунд, так скажем разминочный.** Объясняю правила первого раунда: на экране высвечивается три картинки, ваша задача связать логически между собой эти картинки. За каждый правильный ответ команда получает смайлик. Правила понятны? Тогда начинаем!

*Картинки 1 команде:*

1. Карась, щука, окунь. **(рыба)**

2. Брюссельская, кольраби, брокколи. **(капустные овощи)**

3. Сухари, яйца, мука. **(панировка)**

*Картинки 2 команде:*

1. Перец, корица, имбирь. **(приправы)**

2. Томаты, баклажаны, перец. **(томатные овощи)**

3. Француз, картофель, мясо. **(мясо по-французски)**

*Картинки 3 команде:*

1. Борщ, окрошка, лапша. **(супы)**

2. Тыква, огурец, патиссоны. **(тыквенные овощи)**

3. Корова, фрукты, бактерия. **(йогурт)**

**II раунд, который называется «Угадай пословицу».**

*Пословицы 1 команде:*

1. Гречка, масло. (**Кашу маслом не испортишь)**

2. Каравай, рот. **(На чужой каравай рот не разевай)**

3. Дрова рубить, чай пить. **(Чай пить – не дрова рубить)**

*Пословицы 2 команде:*

1. Ком, блин. **(Первый блин комом)**

2. Хлеб, вода, крестьянин. **(Хлеб да вода, крестьянская еда)**

3. Больной человек, лук. **(Лук от семи недуг)**

*Пословицы 3 команде:*

1. Голова, хлеб. **(Хлеб всему голова)**

2. Война, обед. **(Война войной, а обед по расписанию)**

3. Мышеловка, сыр. **(Бесплатный сыр бывает только в мышеловке)**

**III раунд****«Формула всего».**

*Картинки 1 команде:*

1. Наполеон + крем=торт

2. Рыба + вода=уха

3. Хлеб +гриль=тост\поджаренный тонкий ломтик хлеба

*Картинки 2 команде:*

1.Овес + корова = каша

2. Хлеб+колбаса= бутерброд

3. Тесто+фарш=пельмени

*Картинки 3 команде:*

1.Молоко+курица=омлет

2. Творог+сковорода с маслом=сырники

3. Мангал+мясо= шашлык

*3 станция - актовый зал*

***Третий конкурс «Мелодия вкуса»***

В этом конкурсе командам нужно угадать песню.

*Мелодии для 1 команды:*

1. Антошка, пойдем капать картошку.

2. Смуглянка.

3. Конфеты-бараночки.

*Мелодии для 2 команды:*

1. Чунга-чанга.

2. Катюша.

3. Апельсиновый рай.

*Мелодии для 3 команды:*

1. Испекли мы каравай.

2. Калинка-малинка.

3. Про варенье *(из мультфильма Маша и медведь)*.

*4 станция - библиотека*

***Четвертый конкурс «В гостях у сказки»***

*Вопросы 1 команде:*

1. Что несла бабушке красная шапочка? **(пирожки и горшочек масла)**
2. Сколько чашек и с чем выпили букашки из сказки «Муху – цокотуха»? **(по 3 чашки с молоком и крендельком)**
3. Любитель плюшек и варенья? **(Карлсон)**
4. Что топтала кобылица в Коньке - Горбунке? **(пшеницу)**
5. Каким напитком Мальвина угощала Буратино? **(какао)**

*Вопросы 2 команде:*

1. Где баба взяла муку для колобка? **(по амбару помела, по сусекам поскребла)**

2. Из чего фея сделала карету Золушке? **(тыквы)**

3. Назовите вкусные имена друзей Незнайки. **(Пончик и Сиропчик)**

4. Как звали графа – мальчика из «Чипполино»? **(Вишенка)**

5. Что вызвало бессонницу у принцессы? **(горошина)**

*Вопросы 3 команде:*

1. Что больше всего любил Карлсон? **(варенье и печенье)**

2. Из чего берега у молочных рек в русской сказке? **(из киселя)**

3. Какое лакомство нес Вини-Пух в горшочке в подарок ослику Иа? **(мед)**

4. Мучное изделие, выпеченное в русской печи, прошедшее много испытаний и съеденное из-за своей наивностью. **(колобок)**

5. Как погиб царь в Коньке – Горбунке? **(сварился в молоке)**

*5станция - спортивный зал*

***Пятый конкурс «Быстрый и умелый»***

Пятый конкурс называется «Быстрый и умелый».

Участвует каждый член команды. Конкурс заключается в том, кто быстрее и качественнее очистит картофель.

Для того чтобы начать этот конкурс предлагаю вспомнить технику безопасности при работе с ножом.

Необходимо иметь перчатки, ножи и миски с водой для очищенного картофеля и для очисток.

*6 станция - мастерская «Приготовление пищи»*

***Шестой конкурс «Очумелые ручки»***

У композитора для записи музыки имеются семь основных нот, у художника для создания картины - семь основных цветов, у повара для приготовления пищи - четыре основных вкуса - сладкий, кислый, соленый, горький. Сочетая их, и используя широчайшую гамму запахов и ароматов, мастер - кулинар богат воображением и неистощимой фантазией.

И в следующем конкурсе мы узнаем, какими качествами и какой фантазией обладают наши участники.

А оцениваться конкурс будет по следующим критериям:

— аккуратность;

— оформление;

— форма подачи;

— вкусовые качества.

Команды готовят следующие холодные закуски:

1. Тарталетки
2. Закуски из лаваша
3. Канапе

Пока наши команды готовят игра со зрителями.

***Игра со зрителями*** *(Приложение 2).*

Кулинария – это не просто вкусная еда, а целое искусство, наполненное душой повара. Его талант способен создавать невиданные ранее симфонии вкусов и россыпь ароматов, воспитывать истинных гурманов и дарить массу удовольствия. Пришло время подвести итоги кулинарного квеста.

Слово предоставляется нашей комиссии.

Мы благодарим всех участников сегодняшней встречи за проявленную активность и фантазию и желаем достичь им в своем деле профессиональных высот.

До свидания! До новых встреч!

*Приложение 1.*

***Маршрутный лист***

1 станция - кабинет № 17 «Приготовление пищи»

**Первый конкурс «Разминка для мозгов»**

*2 станция - кабинет № 16 «Организация предприятия питания»*

***Второй конкурс «Где логика?»***

*3 станция - актовый зал*

***Третий конкурс «Мелодия вкуса»***

*4 станция - библиотека*

***Четвертый конкурс «В гостях у сказки»***

*5 станция - спортивный зал*

***Пятый конкурс «Быстрый и умелый»***

*6 станция - мастерская «Приготовление пищи»*

***Шестой конкурс «Очумелые ручки»***

*Приложение 2*

**Игра со зрителями**

*За каждый правильный ответ учащийся получает сладкий приз*

1. Порционный панированный полуфабрикат из говядины? *(Ромштекс)*

2. Холодное первое блюдо? *(Окрошка, ботвинья)*

3. Сырым его варят, готовым выбрасывают? *(Лавровый лист)*

4. Обволакивающее полужидкое тесто? *(Кляр)*

5. Блюдо из любого мяса с начинкой из овощей и яиц? *(Зразы)*

6. Второй хлеб? *(Картошка)*

7. Концентрированный бульон? *(Фюме)*

8. Продукт переработки помидоров? *(Томат)*

9. Мелкая рыба семейства сельдевых? *(Килька)*

10. Родина капусты? *(Испания)*

11. Поджаренные кусочки хлеба *(Гренки)*

12. Отвар мяса, рыбы или овощей? *(Бульон)*

13. Что используют в косметике и в кондитерском производстве? *(Пудру, крем)*

14. Засахаренные цитрусы? (*Цукаты)*

15. Любитель изысканной пищи? *(Гурман)*

16. Простейшее блюдо из крупы? (*Каша)*

17. Исторический торт? *(Наполеон)*

18. Мелкая бобовая культура? *(Горошек)*

19. Французское слово, означающее связь смесь молока и яиц? *(Льезон)*

20. Взбитое сладкое блюдо? (*Мусс)*

21. Небольшие корзиночки из теста? *(Тарталетки)*

22. Блюдо из тушеной говядины с солеными огурцами? *(Азу)*

23. Шашлык из рубленого мяса? *(Люля-кебаб)*

24. Какое пирожное имеет название овоща? *(Картошка)*

25. Что в сковороду наливают, да вчетверо сгибают? *(Блин)*

26. Мелкие изделия из рубленной мясной массы? *(Фрикадельки)*

27. Родина апельсина? *(Китай)*

28. Мясной полуфабрикат из вырезки, который не отбывают*?* *(Филе)*

29. Растолстевшая яичница? (*Омлет)*

30. Дрожжи, разведенные водой с сахаром и мукой? *(Опара)*

31. Крупное кондитерское изделие? *(Торт)*

32. Булочка с творогом? (*Ватрушка)*

33. Овечий сыр? *(Брынза)*

34. Пельмень с творогом? *(Вареник)*

35. Что такое «а – ля фуршет»? *(ассортимент блюд для такого стола – закуски «под вилку» т. е. без использования ножа)*

36. Как используется полотняная салфетка? *(ее кладут на колени)*

37. Место ложки при сервировки стола? *(справа от тарелки, выпуклой частью в низ)*

38. Как берут из общего блюда хлеб? *(руками)*

39. Представители, какой национальности считают корову священным животным и не употребляют говядину в пищу? *(Индия)*

40. В какой стране перед десертом принято подавать сыр? *(Франция)*

41. Как называется прибор для определения доброкачественности яиц? *(овоскоп)*

42. Какие овощи обладают бактерицидными свойствами? *(лук, чеснок)*

43. В какой стране мелкие абрикосы солят подобно маслинам? *(Китай, Япония)*

44. Какой фрукт может храниться очень долго, вплоть до следующего цветения? *(гранат)*

45. Плоды, какого дерева при сушке покрывается сахарным налетом? *(хурма)*

46. Какие жидкости используют для приготовления коктейлей? *(минеральная вода, газированная вода, соки, молоко, сиропы)*

47. Чем можно украшать готовый коктейль? *(взбитыми сливками, консервированными или свежими фруктами)*

