***МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА***

 ***ОЛИМПИАДА***

 ***ПО ПРОФЕССИИ « ПОВАР, КОНДИТЕР»***



 Разработала:

Харлова Наталья Аркадьевна, преподаватель спец .дисциплин БПОУ «Москаленский профессиональный техникум»

***Цели:***

* выявить степень осознанности и глубины знаний обучающихся, полученных в рамках самостоятельной работы;
* воспитать интерес к углублению знаний по профессии ;
* развить логическое мышление.

**ЗАДАНИЯ ОЛИМПИАДЫ:**

**1.Хрен редьки не слаще . О наличие каких веществ говорит данная пословица?**

а) фитонциды б) антоцианы в) флавоны г) гликозиды

**2.Определите форму нарезки клубнеплодов по размерам :--**

а) длина=4-5 см., сечение =0,3-0,5см. -……….

б) длина=3-4 см.,толщина=0,7-1см. -………..

в) сечение =2-2,5см.-………..

г) сечение 1-1,5см.-………..

д) сечение 0,3-0,5см.-……….

**3.Обозначить кулинарное использование кубика среднего размера.**

а) для салатов б) в качестве гарнира к холодным блюдам

в) для тушения г) для супов д) для блюда «картофель в молоке»

**4.Задача: определить массу нетто при обработке 400 кг. капусты в феврале месяце , если известно, что % отходов равен 20.**

**5.Продолжите перечисление видов обработки овощей, поясняя их цель.**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид обработки | Цели обработки |
| 1. сортировка  | Удаление посторонних примесей |
| 2. калибровка |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |
| 6. |  |

 **6.Даны** **названия блюд: мороженное, жаркое, горячее, сладкое, холодное. Сколько из них являются самостоятельными блюдами ?**

а) одно б) два в) три г) четыре д) пять

**7.Дать краткую характеристику основных способов тепловой обработки.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Способ тепловой обработки  | Краткая характеристика | Основная температура |
| 1.варка основным способом | В большом количестве воды | 100 0С |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |
| 5. |  |  |
| 6. |  |  |

**8**.**Познавательный смакворд**.

Мера площади +единица электрического сопротивления +монета Лаоса = привлекательное свойство пряных растений.

************

**9.Заполнить таблицу полуфабрикатов из рыбы.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиеполуфабрикатов | Форма полуфабриката | Вид панировки |
|  Котлеты |  |  |
|  Биточки |  |  |
|  Тефтели |  |  |
|  Тельное |  |  |

**10. Ответить на вопросы**

1.Искусство приготовления пищи это?(………….).

 2.Продукт для приготовления котлет это?(……….).

  3.« Одежда» варёной картошки это ? (……….).

**11.Отгадай "Загадки"**
1. Орехи в земле, листья на земле (……….).
2.Над землёй трава, под землей – алая голова (………).
3. Рос ребёнок – не знал пелёнок, стал стариком – сто пелёнок на нём (……….).
4. Сидит баба на грядках – вся в заплатках, кто заплатку оторвёт, тот заплачет и уйдёт (……..).
5. Лежит Егор под межой, накрыт зелёной фатой (……..).
6.Растёт на грядке зелёная ветка, а на ней красные детки (………).
7. Кругла, да не луна, с хвостом, да не мышь, красна, а не девица (………..).

**12."Эрудит"**

1. Откуда произошло мясное блюдо «бефстроганов»? ( ………………)
2. Имя автора двойного бутерброда ( …………..).
3. Название маленьких закусочных бутербродов (………..).
4. Каково происхождение слова «кулинария» ? ( ……………………)
5. Имя повара, работавшего в Москве во второй половине 19 века, и прославившегося фирменным салатом ( ……….).

**13. "На смекалку"**

 1.Сколько яиц можно съесть натощак? (……………………………).
 2.Сколько нужно варить крутое яйцо? (……………………………).

**14."Продолжи пословицу"**

1.Назвался груздем …(………..)
2.Первый блин …(…………...)
3.Без труда не вынешь …( ………..)
4.Твоими бы устами да …(………..)
5.С таким человеком каши …(…………..)
6.Что посеешь, то и … (……….)