

**Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права
(ИТЭП, ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права)**

**ОЛИМПИАДА «САМЫЙ УМНЫЙ ПОВАР»
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**Олимпиадные задания по ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧЕГО «16675 ПОВАР», «12901 КОНДИТЕР»
для учащихся 2 курса**

Автор(ы): Полевик Екатерина Сергеевна преподаватель специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер», ИТЭП

В методической разработке представлены олимпиадные задания по теоретическому курсу «Повар, кондитер» для учащихся второго курса ИТЭП, разработанные и проведённые в рамках предметной недели профессионального мастерства.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Положение о проведении Олимпиады по предметам	6
3. Олимпиадные вопросы по предмету « Кулинария»	9
3. Эталоны ответов к Олимпиадным вопросам по предмету «Кулинария»	11
4. Карточки- задания	20
5. Ответы к карточкам – заданиям	23
12. Решение кроссворда	27
15. Конкурс «Продолжи пословицу»	33
16. Отчет по олимпиаде	34
17. Литература	36

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В условиях рыночной экономики возрастает значение профессионального мастерства работников. Одной из форм повышения уровня профессионализма в системе начального и среднего профессионального образования являются педагогические Олимпиады – « Лучший по профессии ». Олимпиада позволяет выявить талантливую и творческую сторону личности обучающихся, самооценку, умственную деятельность, индивидуализацию профессионального воспитания.

Олимпиада- это одна из наиболее действенных форм внеучебной работы в целях повышения уровня профессиональной подготовки, развития и популяризации профессии.

Для проведения Олимпиады профессионального мастерства разрабатывается положение. Основными целями и задачами Олимпиады являются:

1.1. Пропаганда и актуализация научных знаний по профессии.

1.2. Развитие интересов к познавательной деятельности в области пищевого производства, технологии приготовления мучных кондитерских изделий.

1.3. Создание необходимых условий для выявления и развития творческих способностей.

1.4. Повышение значимости и престиж профессии в рыночных условиях экономических отношений.

Олимпиада позволяет повысить интерес у учащихся к познавательной деятельности в области кулинарии, технологии приготовления мучных кондитерских изделий, повышает значимость и престиж профессии в рыночных условиях экономических отношений. Проводится она в два этапа на добровольной основе среди учащихся 2 курса техникума. По результатам олимпиады по каждому предмету присваивается :

- одно первое место;
- одно второе место;

- одно третье место;

Материалы к проведению предметной Олимпиады разрабатываются под руководством ПЦК, преподавателями. Задания к Олимпиаде рассматриваются на заседании не позднее, чем за 3 дня до проведения. В задания входят тестовые задания, карточки - задания на определение блюд и изделий, отгадывание пословиц, кроссворды.

Проверку и оценку выполненных Олимпиадных заданий по специальным предметам осуществляют преподаватели специальных дисциплин, представляют анализ о результатах проведения Олимпиады.

2. ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Олимпиады профессионального мастерства в ИТЭП по профессии «Повар, кондитер»

I. Общие положения

Основными целями и задачами олимпиады являются:

1.1. Пропаганда и актуализация научных знаний по профессии

1.2. Развитие интересов к познавательной деятельности в области кулинарии, технологии приготовления мучных кондитерских изделий

1.3. Создание необходимых условий для выявления и развития творческих способностей

1.4. Повышение значимости и престиж профессии в рыночных условиях экономических отношений

Олимпиада :

теоретические задания в тестовой форме, проводятся 16 ноября 2023 года в кабинете №125 с 13-20 до 14-40 в группе ПКДо-22.9.1.

III. Состав жюри

1. Полевик Е.С, преподаватель специальных дисциплин

2. Маркова И.И.- преподаватель специальных дисциплин

IV. Порядок организации и проведения Олимпиады

4.1. Проводятся ежегодно на основании годового плана техникума;

4.2. Олимпиада проводится по специальным дисциплинам профессионально- го цикла;

4.3. материалы к проведению предметной Олимпиады разрабатываются под руководством ПЦК, преподавателем;

4.4. На заседании ПЦК рассматриваются задания к олимпиаде не позднее , чем за 3 дня до проведения олимпиады

V. Условия проведения Олимпиады

Олимпиада включает проверку теоретических знаний . Уровень знаний определяется по бальной системе оценок.

VI. Номинация конкурса

По теоретического заданию – каждый блок тем включает в себя 10 вопросов с тремя вариантами ответов, один из которых верен, каждый правильный ответ оценивается в один балл. Карточки - задания : определение названия блюд, изделия - по 3 балла, кроссворд - 20 баллов, конкурс - викторина 0,5 балла, продолжение пословиц по 1 баллу.

Максимальное количество баллов – 40 баллов.

VII. Определение результатов Олимпиады

Победители Олимпиады, определяются по лучшим суммарным показателям (баллам).

VIII. Награждение

Участники Олимпиады, занявшие первое, второе, третье место награждаются грамотами и призами.

**Олимпиадные вопросы по предмету
по профессии «Повар»**

Задания в тестовой форме

1. Правильная последовательность первичной обработки чешуйчатой рыбы

1. промывание
2. размораживание
3. удаление внутренностей
4. удаление головы
5. удаление плавников
6. удаление чешуи

2. Дополнить выражение:

Отходами при кулинарной обработки рыбы называют...

3. Установить соответствие между п/ф и его формой:

- | | |
|------------|---|
| 1. котлеты | а) округло – приплюснутая |
| 2. биточки | б) овально- приплюснутая с заостренным концом |
| 3. тельное | в) овально- прямоугольная |
| 4. зразы | г) полумесяц |

4. Назовите один из способов заправки птицы:

- 1 .ножка в ножку
2. клювом
3. «в кармашек»

5. Дополнить выражение:

Льезон - смесь

6. Выделить номера правильных ответов:

Употребление овощей в питании человека

1. поддерживает кислотно - щелочное равновесие в организме
2. снижает аппетит
3. улучшает процесс пищеварения

7. Выделить номера правильных ответов:

К простым формам нарезки овощей относят:

1. брусочки
2. гребешки
3. дольки
4. кубики

8. Уничтожению болезнетворных микробов способствуют употреблению овощей:

1. картофеля
2. лука
3. томатов
4. чеснока

9. Дополнить выражение:

Нанесение панировки на поверхность п/ф называют _____.

10. Выделить номера всех правильных ответов:

К корнеплодам относят:

1. картофель;
2. петрушку;
3. ревеня;
4. редис;
5. хрен

Эталоны ответов к Олимпиадным вопросам по предмету « Кулинария»

1. 2, 6, 5, 3, 4, 1.

2. отходами при кулинарной обработке рыбы называют пищевые и технические остатки, образуемые в процессе механической кулинарной обработки

3. 1 б, 2. а, 3.г,4.в.

4. «в кармашек»

5. смесь сырых яиц с жидкостью

6. 1,3

7. 1,3,4.

8. 2,4

9. панированием

10. 2,4.5

1. Установите соответствие :

Борщ	Особенности приготовления и подачи
1. Московский	а) варят с фасолью, при отпуске кладут фрикадельки
2. Украинский	б) добавляют сладкий перец, заправляют с чесноком, растертым со шпиком, отдельно подают пампушки.
3. Сибирский	в) без картофеля, готовят на мясном бульоне со свинокоченностями, при отпуске кладут набор мясных продуктов

2. Выделить номер правильного ответа	1. на 1 л объема
Припущенную рыбу заливают бульоном или водой , чтобы жидкость покрыла:	2. на 2 л объема
	3. на 1/3 л объема

3. Установить соответствие между п/ф задней ноги и частями говядины	1. азу	а. боковая часть
задней ноги	2. антрекот	б. верхняя часть
	3. мясо тушеное	в. толстый край
		г. вырезка

4. Вставьте пропущенное слово.

Супы, которые заправляют пассерованными _____ называются заправочными.

5. Установить соответствие между наименованием блюда из птицы и видом его тепловой обработки:

Наименование блюд из птицы	Вид тепловой обработки
1. Котлета натуральная	а. во фритюре
2. Котлета по - киевски	б. запекание

3.Цыплята табака

в. жарка основным способом

г. жарка под прессом

6 Дополнить выражение:

Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при _____ кипении.

7. Дополнить выражение: Ростбиф можно поджарить до трех степеней с кровью _____ и _____.

8. Установить правильную последовательность приготовления:

Шашлыка по- карски

1. готовый шашлык снимают со шпажки ;
2. нарезают мясо, почки на порционные куски;
3. маринуют вместе с почками;
4. надевают на шпажку половину почки, мясо;
5. жарят до готовности на открытом огне

9. Выделить номер правильного ответа:

Заправку птицы производят для :

1. внешнего вида
2. изменения цвета
3. улучшения вкуса

10. Установить правильную

последовательность

приготовления:

Запеканки из творога

1. протертый творог соединяют с манкой
2. выкладывают массу на противень
3. добавляют сахар, яйца, соль
4. разравнивают , смазывают сметаной
5. запекают в жарочном шкафу

Эталоны ответов к Олимпиадным вопросам по предметам « Кулинария»

1. в, 2б, 3а.

2. 3.

3. 1а,2в,3б.

4. овощами

5. 1.в,2а, 3.г.

6. слабом

7. полупрожаренный, прожаренный

8. 2,3,4,1,5

9. 1.

10. 1,3,2,4,5

КАРТОЧКИ - ЗАДАНИЯ

КАРТОЧКА № 1

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: курица, картофель, огурцы соленые, яйца, майонез.

КАРТОЧКА №2

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов : картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый или зеленый, масло растительное.

КАРТОЧКА №3

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: свекла, капуста свежая или квашеная, картофель, фасоль, морковь, лук репчатый, томатное пюре, кулинарный жир, чеснок, сахар, уксус 3%-ный , бульон или вода.

КАРТОЧКА №4

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: творог, крупа манная или мука, сахар, яйца, маргарин столовый, сухари, сметана.

КАРТОЧКА №5

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: печень говяжья, томатное пюре или соус «Южный», гарнир.

КАРТОЧКА №6

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: судак (филе), картофель, соус, сыр или сухари, маргарин или масло сливочное.

КАРТОЧКА №7

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: картофель, яйца, грибы сушеные, лук репчатый, морковь, маргарин, сухари или мука, кулинарный жир или маргарин, соус или сметана.

КАРТОЧКА №8

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: капуста свежая, говядина (котлетное мясо), крупа рисовая, лук репчатый, маргарин, соус.

КАРТОЧКА №9

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: говядина (котлетное мясо), шпик, молоко или вода, специи, соль, жир пищевой, яйца, гарнир.

КАРТОЧКА №10

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: говядина (котлетное мясо), свинина (котлетное мясо), хлеб пшеничный, молоко или вода, сухари, жир, животный, гарнир, соус.

КАРТОЧКА №11

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: сметана, масло сливочное, мука пшеничная, бульон или отвар.

КАРТОЧКА №12

1.Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) или свинина (лопаточная и шейная части), картофель, лук репчатый, жир животный, томатное пюре.

ОТВЕТЫ К КАРТОЧКАМ - ЗАДАНИЯМ

К-1 Салат «Столичный»

К-2 Винегрет

К-3 Борщ сибирский

К-4 Запеканка из творога

К-5 Печень по-строгановски

К-6 Рыба запеченная по-русски

К-7 Зразы картофельные

К-8 Голубцы с мясом и рисом

К-9 Бифштекс с яйцом

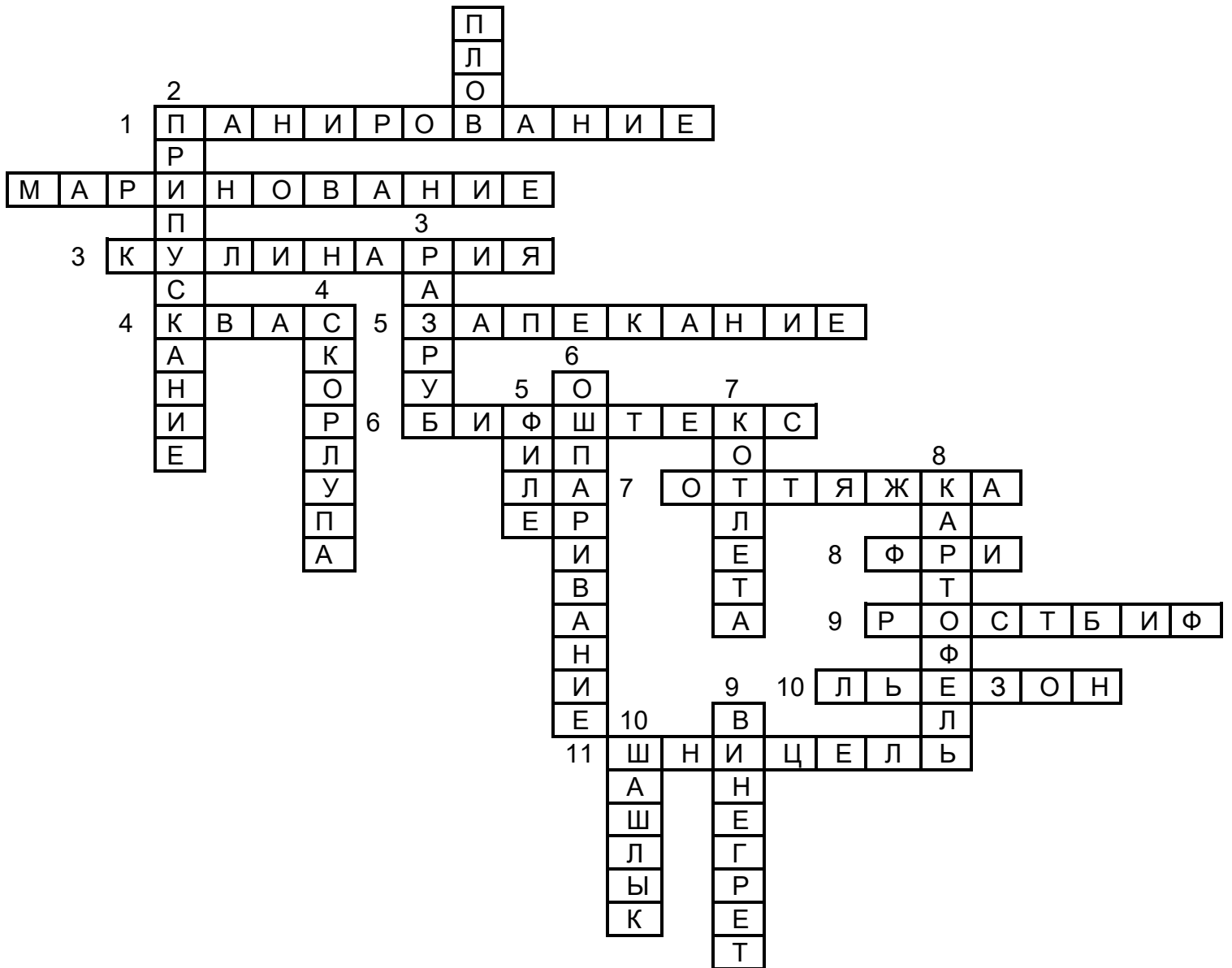
К-10 Котлеты, биточки, шницели

К-11 Соус сметанный

К-12 Жаркое по-домашнему

ОТГАДАТЬ КРАССВОРД

1



ВОПРОСЫ ПО ГОРИЗОНТАЛИ

- 1.Нанесение панировки на полуфабрикат называется.....
- 2.Прием химической кулинарной обработки заключается в выдержке продуктов
- 3.Искусство приготовления вкусной, здоровой и разнообразной пищи
- 4.Жидкая основа для окрошки
- 5.Запеченное блюдо в жарочном шкафу называется.....
- 6.Порционный полуфабрикат из утолщенной части филейной вырезки
- 7.Для осветления бульонов используют....
- 8.Картофель жареный в большом количестве жира
- 9.Мясо жареное или запеченное крупным куском
- 10.Смесь сырых яиц с молоком с добавлением соли
- 11.Панированный порционный п/ф из окорока, корейки, свинины

ВОПРОСЫ ПО ВЕРТИКАЛИ

- 1.Узбекское национальное блюдо
- 2.Варка с небольшим количеством жидкости с добавлением жира в закрытой посуде
- 3.Разделка туши на составные части
- 4.Верхняя часть яйца
- 5.Разделка куски рыбы без кожи и костей
- 6.Вспомогательный прием бланширования
- 7.Полуфабрикат из котлетной массы
- 8.Какой корнеплод ввез в Россию Петр I
- 9.Русский салат, в который входит свекла
- 10.Мелкокусковой полуфабрикат

КОНКУРС «ПРОДОЛЖИ ПОСЛОВИЦУ»

Пословицы	Ответы
1.Хлеб – батюшка, вода-	матушка
2.Худ обед, когда нет	хлеба
3.Щи да каша-	еда наша
4.Мельница сильна водой, а человек	едой
5. Дорога ложка к	к обеду
6.У горькой беды нетеды	сладкой еды
7.У кого какой вкус: кто любит дыню, а кто	арбуз
8. Работай до поту, так поешь в	охоту
9.Без капустыне густы	щи
10.Красна река берегами, обед -.....	пирогами
11.Хлеб да вода-еда	мужицкая
12. Кашу маслом не	не испортишь

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

№ п/п	ФИО	Задания в тестовой форме в баллах	Кроссворд в баллах	Рецептуры блюд в баллах	Пословицы в баллах	Итого баллов
1						
2						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9						
10						

ИТОГИ:

1 место –
2 место-
3 место-

ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария « Повар, кондитер».- М.: « Академия» , 2005.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: ПрофОбрИздат , 2001.
3. Похлебкин В.В. Занимательная кулинария.- М.: Центрполиграф,1997
4. Павлов А.В. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».- М.: Политехника, 2000
5. Новоженев Ю.М. «Любителям кулинарного искусства».- М.: «Высшая школа, 1993.
6. Журнал « Питание и общество» №6/37/2004, Курган, ГИПП, Зауралье