

Внеаудиторное мероприятие в рамках предметной недели

24.04-25.04.2020

КУЛИНАРНАЯ ФАНТАЗИЯ

1. КУЛИНАРНАЯ ФАНТАЗИЯ (далее Викторина») проводится среди обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания образовательного учреждения ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»

2. Организатором Викторины является заведующий отделением Организация обслуживания в общественном питании **Н.Ф. Павлова**

3. Цель:

ОСОЗНАНИЕ СОЦИАЛЬНОЙ ЗНАЧИМОСТИ СВОЕЙ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ И ФОРМИРОВАНИЕ УСТОЙЧИВОГО ИНТЕРЕСА К НЕЙ (Формируемая общая компетентность ФГОС СПО)

4. ЗАДАЧИ МЕРОПРИЯТИЯ:

→ Сформировать понятие личной и общественной значимости профессии «Повар, кондитер»;

→ Продолжать развитие интереса к профессии;

→ Воспитать умение работать в команде, эффективно общаться с коллегами;

→ Сформировать понятие необходимости изучения других общеобразовательных предметов для получения компетенций,

необходимых для профессиональной деятельности;

→ Развивать творческие способности, логическое мышление учащихся;

→ Повышать интеллектуальный и культурный уровень, расширить кругозор обучающихся

Метод проведения: дистанционно (консультации преподавателя с использованием ДОТ и самостоятельная работа)

Сроки проведения Викторины **24.04-25.04. 2020** ответы присылать на электронную почту PavLovanat4Li1960@yandex.ru

Для участия вам необходимо ответить на вопросы Викторины по:

1. Истории кулинарии

2. Общие вопросы

3. Биологии

4. Химии

5. Языкознание

6. Знаете ли вы?

Критерии оценки Викторины- ответы на 6 категорий вопросов

. При ответе на вопрос участник зарабатывает 3 балла

Награждение победителей

По итогам оценки конкурсных работ будут определены победители (I, II, III место)

Ход мероприятия

Здравствуйте, уважаемые ребята! Я хочу начать наш разговор с притчи, чтобы вам стало понятно, о чем сегодня

«Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один

– Учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится.
– Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.

– Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной.

Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

– Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.

– Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед, – рассердился хозяин.

Ученик, молча, вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам. Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

– Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда»

- Народная мудрость гласит, что любая профессия требует мастерства. А профессия повар - это особая профессия. Если любить поварское дело и стремиться к мастерству - то в результате честь и почет.

Еще Гиппократ сказал, что наша пища должна быть лечебным средством, а наше лечебное средство должно быть нашей пищей. Старая русская пословица гласит: «Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

Повару необходимо знать все о составе пищи и ее калорийности, о физиологии питания, санитарии и гигиене, о правилах составления меню, иметь глубокие знания по технологии приготовления пищи и эксплуатации оборудования. Трудная, но одновременно и увлекательная профессия повара приносит человеку большое моральное удовлетворение: она дает ему возможность ежедневно убеждаться в необходимости и важности своей работы.

ВОПРОСЫ ВИКТОРИНЫ

1 История

1. Во Франции и Турции разные упрощенные варианты этого салата, появившиеся в эмигрантской среде после 1917-го года, до сих пор называются «Русский салат» и он весьма популярен. Что это за салат и как его называем мы? (

2 Русские обогатили французскую кулинарию и словом «bistro»,

произошедшим от русского «быстро». Как вы думаете, когда это произошло и с чем это связано?

3. В 19 в. В Англии Антонен Карем – «Повар королев и король поваров» как его называли, повар Георга Уэльского ввел новый способ сервировки – *a la russe* вместо *a la francaise*. Чем они отличались?

4 Это блюдо было когда-то обрядовым блюдом на Руси. При заключении мирных договоров, договаривающиеся стороны должны были вместе сварить и съесть это

5 Сырники - блюдо из творога. Так почему же они называются сырниками, а не творожниками

6 Мясо, какой свиньи считалось в Древней Греции деликатесом?

2. Общие вопросы

1. Название, какого овоща произошло от латинского "капут"?

2 Хозяйка нарезала сырое мясо, помыла разделочную доску и нарезала на ней

хлеб. Правильно ли она сделала?

3 "На досуге отобедай у Пожарского в Торжке, жареных котлет отведай и отправься налегке..." Эти строки написаны о котлетах Пожарских. Кто автор строк

4 По имени, какого города назван соус майонез?

5 Известное блюдо итальянской кухни, названное по имени не менее известного города

6. В первой половине 17 века русский посол передал монгольскому хану от царя Михаила Федоровича сто соболей. Монгольский хан в ответ передал русскому царю 4 пуда сухих листьев, на что царь обиделся: он одарил соболями, а взамен получает сухие листья. Хан понял свою ошибку и отправил в Москву своего мастера с подарком. О каких листьях идет речь?

3. БИОЛОГИЯ

1 Сколько в среднем содержит организм человека воды (в %)?

2 Расставьте в порядке возрастания перечисленные продукты с учётом содержания в них воды: каши, хлеб, фрукты, мясо.

3 Наша вода практически не содержит йода, что приводит к заболеваниям щитовидной железы. Назовите 3 продукта, употребление, которых поможет восполнить дефицит йода.

4 Какой витамин необходим для роста и развития организма? Приведите примеры 2-х продуктов, содержащих этот витамин.

5 Какие основные органические вещества мы получаем с пищей?

4. ХИМИЯ

1 Какое химическое вещество мы чаще всего применяем при приготовлении пищи? Дайте его бытовое и химическое название.

2 Какой химический элемент необходим для усвоения кислорода Гемоглобином крови?

3 Молоко считается одним из самых важных продуктов питания. Какой

элемент оно восполняет в нашем организме?

4 Как вы объясните, что глюкозу часто называют виноградным сахаром?

5 Какая из солей: карбонат натрия или гидрокарбонат натрия является питьевой содой?

5 ЯЗЫКОЗНАНИЕ

1 Что общего между капитаном и капустой?

2 Почему за яд, подаваемый к столу, в древности не только не казнили, но и благодарили?

3 Какую часть слова, иногда съедобную, можно найти в земле?

4 Назовите ударный слог в словах ТЕФТЕЛИ, КАМБАЛА

5 Образуйте форму множественного числа слова ТРЮФЕЛЬ.

Знаете ли вы?

1 Что на Руси вместо соусов к блюдам подавали взвары.

2 Что луковый соус "субиз" носит имя принцессы Субиз, супруги принца де Субиз.

3 Что квас появился еще в киевской Руси.

4 В античные времена вместо сахара использовали мед.

5 В Древней Греции вино смешивали с морской водой.

6 Великий композитор Россини был еще и великим кулинаром.

7 Индейцы называли кукурузу маисом.

8 Первые щи были сварены еще 4 тыс. лет назад.