МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СЕРВИСА»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА III ЭТАПНОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

на тему: «Технология приготовления полуфабрикатов»
Профессия 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Разработал: преподаватель
профессионального цикла
О.В. Матюшина

2019г.

РАССМОТРЕНО	УТВЕРЖДАЮ
На заседании	Заместитель директора по научно-
Предметно–цикловой комиссии	методической работе
профессий и специальностей сервиса	Норильского техникума
Протокол от «__»_____2019г. №__	промышленных технологий и сервиса
Председатель ПЦК	_____Ю.М. Налетова
_____О.В. Матюшина	«___»_____2019г.

Автор-разработчик: Матюшина Ольга Владимировна мастер производственного обучения первой квалификационной категории, преподаватель профессионального цикла первой квалификационной категории Норильского техникума промышленных технологий и сервиса.

Методическая разработка предметной олимпиады по ПМ.01 «Технология приготовления полуфабрикатов» Профессия 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов: методическая разработка / автор-разработчик О.В. Матюшина; Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», – Норильск: 2019.- 69 с.

В методических рекомендациях описаны этапы предметной олимпиады, критерии оценок, представлены примеры оформления дипломов для награждения. Задания ориентированы на обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Методическая разработка предназначена для преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения 1 курса работающих по адаптированным программам профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», «Повар».

Настоящая методическая разработка предметной олимпиады рассмотрена и одобрена на заседании Предметно–цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса Норильского техникума промышленных технологий и сервиса.

Содержание

Введение 4
Основная часть 5
I этап Олимпиады «Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря» 6
II этап Олимпиады «Блюда из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы» 9
III этап Олимпиады «Мучные блюда и кулинарные изделия» 12
Заключение 15
Список используемых источников 16
Приложения 17

Введение

В данной разработке представлен развернутый план проведения III этапной олимпиады по профессиональному модулю «Технология приготовления полуфабрикатов».

Олимпиада по профильному направлению представляет собой соревнование, групповую работу предусматривающее выполнение заданий ориентированных на наработку практических навыков и проверку базы теоретических знаний.

Проведение предметной олимпиады способствует:

- Выявлению наиболее заинтересованных студентов;
- Повышению качества профессиональной подготовки специалистов среднего звена и дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности;
- Проверке способности студентов к самостоятельной профессиональной деятельности, развитие профессионального мышления, развитие конкурентной среды и повышению престижности специальностей СПО;
- Обмену передовым педагогическим опытом;
- Повышению интереса к изучению профессиональных дисциплин.

Олимпиада проводится в группе обучающихся 1 (первого) курса по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Проведение олимпиады строится на основе обобщения и систематизации полученных знаний, помогает увидеть взаимосвязь нового и старого, а нестандартный подход к проведению урока, как правило, повышает мотивацию к обучению.

Способствует закреплению знаний и выработки навыков и умений по практическому применению знаний, способствует развитию творческого мышления и отношения к труду у будущих рабочих-профессионалов, помогает провести уроки профессионального цикла, на закрепление пройденного материала используя элементы новых образовательных технологий, а разбивка олимпиады на чётко выраженные этапы с конкретными целями позволяет обучающимся логически мыслить, делать выводы, учит не бояться высказывать своё мнение, работать в группе, проявлять творчество.

Основная часть

Предметная III этапная олимпиада по профессии Изготовитель полуфабрикатов

Преподаватель: Матюшина Ольга Владимировна
Участники: студенты первого курса, группы ИП-10 в группе 15 человек.
Тема: «Технология приготовления полуфабрикатов»
Цели:

- Выявить самого эрудированного знатока;
- Развитие творческой и познавательной активности;
- Реализация связи теоретического обучения с практикой.
- Развитие творческого мышления и коммуникативных навыков:
- Развитие адаптивных возможностей обучаемых к реальному производственному процессу.
- Развить скорость логического мышления при ответе на вопросы;

Задачи:

- **образовательные:**
  - выявить качество и уровень знаний и умений, полученных на предыдущих уроках по теме;
  - научить применять полученные знания на практике;
  - закрепить полученные умения и навыки;
  - научить отстаивать свою точку зрения.
- **воспитательные:**
  - вовлечь в активную деятельность;
  - совершенствовать навыки общения;
  - воспитывать общую культуру и эстетическое восприятие окружающего;
  - создать условия для реальной самооценки учащихся.
- **развивающие:**
  - совершенствовать умения работы с источниками знаний;
  - умения выступать и защищать свою точку зрения;
  - развивать творческие способности;
  - развивать коммуникативные навыки работы в группах;
  - развивать познавательный интерес.

Метод проведения: Групповая работа, мозговой штурм, самостоятельная работа, практическая работа.
Место проведения: Кабинет изготовителей пищевых полуфабрикатов.
Материально-техническое оснащение: Комплекты с тестовыми заданиями, брошюры с дополнительной информацией, образцы изделий (муляжи), кинетический песок, доска для работы с кинетическим песком, индивидуальные светодиодные лампы, классная доска, проектор.
Время проведения каждого этапа: 45 минут

I этап Олимпиады «Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря»

1. Организационная часть (3-4 мин.)
   - проверка присутствующих студентов, распределение по группам;
   - мотивация предстоящей учебной деятельности;
   - объявление темы и цели олимпиады;
   - ознакомление с правилами проведения олимпиады.
2. Основная часть (40 мин.) Задания в группах распределены между всеми обучающимися, с учетом развития каждого.

Задание № 1

Придумайте название своей команде. *(Максимальное количество баллов 10) (групповое задание, выполнение задания 5 минут)*

Задание № 2

Тест. Выберете один правильный ответ. *За каждый правильный ответ команда набирает 4 балла, (максимальное количество баллов-40) (задание средней сложности, время выполнения задания 15 минут)*

1) **К рыбам относятся…**
   - устрица;
   - креветка;
   - хек.
2) **К морепродуктам относятся…**
   - щука;
   - хек;
   - креветка.
3) **Что является у рыбы органом дыхания?**
   - кожа;
   - чешуя;
   - жабры.
4) **На какие группы делят рыбу по способу обработки?**
   - чешуйчатая, бесчешуйчатая;
   - простая, сложная;
   - чешуйчатая, бесчешуйчатая, осетровая.
5) **Как оттаивают рыбу?**
   - в холодной воде;
   - на воздухе или воде;
   - при комнатной температуре.
6) **Рыбу вымачивают двумя способами:**
   - в холодной и горячей воде;
   - в сменной воде и горячей воде;
   - в сменной воде и в проточной воде.
7) **Если, при удалении внутренностей повредить желчный пузырь, то рыба будет...?**

- горчить;
- иметь неприятный запах;
- кислой.

8) Укажите основные способы жарки рыбы:

- во фритюре;
- припускание;
- варка.

9) В каком направлении следует очищать рыбу от чешуи:

- от хвоста к голове;
- от головы к хвосту;
- не следует вообще очищать рыбу от чешуи.

10) К рыбным пищевым отходам относят?

- кишки, глаза;
- чешуя, головы;
- желчный пузырь.

Задание № 3

Дайте правильное название следующим полуфабрикатам: *за каждый правильный ответ вы получаете 3 балла, (максимальное количество баллов-9) (задание средней сложности, время выполнения задания 10 минут)*

1. Как называется изделие, форма которого овально-приплюснутая с одним заостренным концом (толщиной 2-2,5см)?

2. Как называется изделие из рубленой массы, которое разделывают на порции в виде шариков по 7-10г.?

3. Как называется изделие, которое имеет приплюснуто-округлую форму (толщиной 2-2,5см, диаметр - 6см). Подают по 2шт на порцию?

Задание № 4

Из подготовленных материалов (кинетический песок) сформуйте следующие полуфабрикаты: *за каждое правильно выполненное практическое задание вы получаете 2 балла, (максимальное количество баллов-6) (задание простое, время выполнения задания 10 минут)*

- Две зразы
- Два биточка
- Две котлеты

Задание № 5

Решите филворд и угадайте зашифрованное слово *(для правильного решения филворда вам понадобятся брошюра* **(приложение 2)** *лежащая у вас на столе*) *(максимальное количество баллов за задание № 5 - 35 баллов) (задание средней сложности, время выполнения задания 20 минут)*

* **ВОПРОС:** Как называется рыба и другие продукты водного промысла, вылавливаемые предприятиями на продажу в промышленных масштабах?

1) Эта рыба любит заросшие реки и пруды с вялотекущей водой.
2) Место обитания Сибирского осетра.
3) Семейство рыб имеющих хрящевой скелет.
4) Рыба семейства лососевых.
5) Какая буква осталась не зачеркнутой?
6) Рыба семейства карповых.
7) У представителей этого семейства есть как красные, так и белые рыбы.
8) Рыба семейства лососевых обитающая в озере Байкал.
9) В вяленом виде считается пивным деликатесом.
10) Какая буква осталась не зачеркнутой?
11) Разновидность корюшки.

П	А	К	А	П	О	Р	В
Л	В	Е	**Р**	Е	Й	С	**Е**
О	Т	**С**	**М**	У	К	К	А
А	З	А	Н	У	С	**В**	Я
Н	Р	Т	**О**	**Л**	О	О	Б
В	О	Е	С	О	С	А	Л
Ы			**Ы**	С	Ь	Л	**О**
Е	Е	Ы	В	Е	**Ы**	У	М

ПОДСКАЗКА: ☺

- *Все ответы на вопросы начинаются с выделенной буквы.*
- *Выделенные буквы в филворда составляют зашифрованное слово.*

Жюри фиксирует в таблице результатов количество и качество ответов.

II этап Олимпиады «Блюда из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы»

Задание № 1

Тест. Выберете один правильный ответ. *За каждый правильный ответ команда набирает 4 балла, (максимальное количество баллов-40) (задание средней сложности, время выполнения задания 15 минут)*

1) Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- цыплята табака;
- котлета натуральная;
- котлета по-киевски.

2) Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:

- жареным;
- припущенным;
- тушенным;
- запеченным.

3) Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?

- котлетная масса из мяса;
- котлетная масса из птицы;
- котлетная масса из рыбы.

4) Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?

- тефтели;
- гуляш;
- бефстроганов;
- голубцы.

5) Мясо говядина - это?

- мясо барана;
- мясо овцебыка;
- мясо коровы.

6) Крупнокусковые полуфабрикаты - это?

- гуляш;
- антрекот;
- шашлык;
- ростбиф.

7) Мелкокусковые полуфабрикаты – это?

- фрикадельки;
- бефстроганов;
- лангет.

8) Порционные полуфабрикаты – это?

- азу;
- буженина;
- эскалоп.

9) Рубленые полуфабрикаты - это

- зразы натуральные;
- шпигованное мясо;
- люля-кебаб.

10) К субпродуктам не относят?

- кишки;
- мозги;
- вымя.

Задание № 2

Дайте правильное название следующим полуфабрикатам: *за каждый правильный ответ вы получаете 2 балла, (максимальное количество баллов-8) (задание средней сложности, время выполнения задания 10 минут)*

1. Как называется изделие, которому придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам. Используют по 2-3шт на порцию?

2. Как называется изделие овальной формы толщиной 1см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях?

3. Как называется изделие, которому придают форму батона и перекладывают швом вниз на смазанный жиром противень. Смазывают льезоном, посыпают сухарями и делают несколько проколов, чтобы при тепловой обработке на изделии не образовывались трещины?

4. Как называется изделие, из натуральной рубленой массы, которому придают приплюснуто-округлую форму толщиной 2см по 1шт на порцию?

Задание № 3

Из подготовленных материалов сформуйте следующие полуфабрикаты и зарисуйте их: *за каждое правильно выполненное практическое задание вы получаете 3 балла, (максимальное количество баллов-9) (задание простое, время выполнения задания 10 минут)*

- Один рулет
- Один шампур люля-кебаб
- Один шницель

Задание № 4

Решите филворд и угадайте зашифрованное слово *(для правильного решения филворда вам понадобятся брошюра* **(приложение 4)** *лежащая у вас на столе) (максимальное количество баллов за задание № 4 - 40 баллов) (задание средней сложности, время выполнения задания 20 минут)*

1) Как называется блюдо на картинке в филворде?
2) Где зародилось блюдо, которое называется «Бефстроганов»?
3) На Руси, форма котлеты из рубленого мяса была как?
4) Прообраз пельменей в европейской и южной части России?

5) Как называется порционный полуфабрикат, который нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 4-5см, придают округлую форму, не отбивают.
6) В какой стране испокон веку готовится для воскресного обеда Ростбиф?
7) Что служит строительным материалом мышц?
8) Это традиционное английское мясное блюдо.
9) От чего зависит естественная очистка зубов, массаж десен и укрепление лицевой мускулатуры.
10) В виде чего в мороженом мясе находится сок?
11) Как называют мясо на косточке из всей реберной части, причём не только говядины, но и свинины.
12) То место, где Пожарский приготовил русскому царю котлеты, которые в дальнейшем получили название «пожарские»?

Л	Е	Л	О	В	И	Л	Г	Н
Е	П	**П**	**Ф**	И	Я			**А**
Ш	Е	С	А	Л	Е	К	Л	О
К	Д	С	И	К	И	Ф	Е	**Б**
А	**О**	Ь	**У**	Ш	Б	Л	Т	С
О	С	Т	**Т**	С	Т	Л	А	И
Н	В	И	Р	О	**Р**	Т	К	Р
С	**И**	Н	А	И	Р	О	К	Е
Н	Е	Т	К	Т	**А**	Н	Т	Р

Задание № 5

ВОПРОС: Как называется изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для использования? *(максимальное количество баллов за задание № 5 – 3 баллов) (задание простое, время выполнения задания 5 минут)*

* **ОТВЕТ:**

ПОДСКАЗКА: ☺

- *Все ответы на вопросы начинаются с выделенной буквы.*
- *Выделенные буквы в филворда составляют зашифрованное слово.*
  Жюри фиксирует в таблице результатов количество и качество ответов.

III этап Олимпиады «Мучные блюда и кулинарные изделия»

Задание № 1

Тест. Выберете один правильный ответ. *За каждый правильный ответ команда набирает 4 балла, (максимальное количество баллов-40) (задание средней сложности, время выполнения задания 15 минут)*

1) Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами Причины возникновения:

- много соли;
- мало муки;
- недостаточно сливочного масла.

2) Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- молоко, вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- молоко или вода, соль, сахар, жир, мука;
- молоко, яйца, масло сливочное, сметана, сода, соль, мука.

3) Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- молока с пониженной жирностью;
- добавление соли;
- взбивание.

4) Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- для удаления избытка углекислого газа;
- для прекращения брожения;
- для удаления этилового спирта.

5) Блином называют изделие, в котором должны быть…

- яйца;
- сметана;
- дрожжи.

6) Тесто, для которого в начале используют ровно половину количества муки из положенного по рецепту называют.

- тесто для оладьей;
- опарное тесто;
- безопарное тесто.

7) Что не считается сдобой?

- сметана;
- мёд;
- соль.

8) Какое изделие имеет форму лодочки, часть формы в центре открыта, края защипаны, поверхность ровная, блестящая?

- рыбник;
- кулебяка;
- расстегай.

9) Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?

- опарный;
- безопарный;
- слоеный.

10) Перед использованием в производстве муку?

- пропускают через сито;
- разводят в воде;
- промывают.

Задание № 2

Дайте правильное название следующим мучным изделиям: *за каждый правильный ответ вы получаете 2 балла, (максимальное количество баллов-8) (задание средней сложности, время выполнения задания 10 минут)*

1. Это изделие, у которого сверху середина остается незащипанной. Иными словами – незакрытой или расстегнутой?

2. Этому изделию придают цилиндрическую форму, одну боковую сторону смазывают маслом, и укладывают изделия на листы вплотную друг к другу, дают расстояться и выпекают?

3. Как называется изделие, тесто раскатывают в виде круглых лепешек, на середину кладут мясной фарш, а края теста поднимают и защипывают елочкой, в середине оставляют круглое отверстие.

4. Как называется изделие, которое обычно имеет форму батона – длинного, узкого и высокого пирог, главное правила рецепта, которого меньше теста и больше начинки?

Задание № 3

Из подготовленных материалов сформуйте следующие изделия и зарисуйте их: *за каждое правильно выполненное практическое задание вы получаете 3 балла, (максимальное количество баллов-9) (задание простое, время выполнения задания 10 минут)*

- Один рыбник
- Две саечки
- Один расстегай

Задание № 4

Решите филворд и угадайте зашифрованное слово *(для правильного решения филворда вам понадобятся брошюра* ***(приложение 6)*** *лежащая у вас на столе) (максимальное количество баллов за задание № 4 - 40 баллов) (задание средней сложности, время выполнения задания 20 минут)*

1) Изделие тесто, которого раскатывают в виде круглых лепешек, на середину кладут фарш, а края теста поднимают и защипывают елочкой, в середине оставляют круглое отверстие.

2) Закревский выковырял из филипповской булочки таракана и немедля вызвал к себе пекаря. Однако пекарь Филиппов, и глазом не моргнув, сказал что это…?

3) Какое тесто по традиционной технологии делают в начале жидким?

4) Форма расстегая, где начинку кладут на середину лепешки, закрывают краями теста, защипывают их, и пирожок переворачивают швом вниз?

5) Что увеличивается у теста во время расстойки?

6) Автор книги "Москва и москвичи"?

7) Деликатес к блинам?

8) Это мучное изделие в переводе с крымско-татарского обозначает «сырой пирог».

9) Куда завезли томаты «дьявольскую ягоду», которые поначалу считались отравой, но поспособствовали появлению пиццы в том виде, какую человечество знает сейчас.

10) Какому пирожку придают цилиндрическую форму, одну боковую сторону смазывают маслом, и укладывают изделия на листы вплотную друг к другу, дают расстояться и выпекают?

11) Как называют наиболее почитаемый в русской кухне вид закрытого мясного, рыбного или грибного пирога?

12) В какой стране деревенская пицца называлась «фокацциа»?

13) Какая буква осталась не зачеркнутой?

Н	Р	**С**	А	Ш	**Г**	И	Л	Я
О	А	А	Е	Я	Л	М	О	Р
Е	П	К	Ч	**Б**	Е	Ю	В	С
Е	**О**	**К**	У	Л	**И**	З	И	К
В	Р	О	Б	Е			Й	**И**
Ч	А	П	Я	К			**Й**	К
Е	К	**И**	Т	А	М	Ё	А	Р
Б	Е	Л	А	О	Д	Ъ	Б	**О**
У	Р	И	Я	**Л**	О	Ч	К	А

Задание № 5

Разрыхлителями теста считаются продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость. *(Максимальное количество баллов за задание № 5 – 3 баллов) (задание простое, время выполнения задания 5 минут)*

* **ВОПРОС:** Дрожжи это??? разрыхлитель.

* **ОТВЕТ:**

ПОДСКАЗКА: ☺

- *Все ответы на вопросы начинаются с выделенной буквы.*
- *Выделенные буквы в филворда составляют зашифрованное слово.*

Жюри фиксирует в таблице результатов **(Приложение 8)** количество и качество ответов и сообщает итоги всей олимпиады. Награждает победителей **(Приложение 9)**

Заключение

Проведение данной предметной олимпиады поспособствовало: Выявлению наиболее заинтересованных студентов, повышению качества профессиональной подготовки специалистов среднего звена и дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, проверке способности студентов к самостоятельной профессиональной деятельности, развитие профессионального мышления, повышению интереса у обучающихся к изучению профессиональных дисциплин.

Послужило обмену передовым педагогическим опытом;

Проведение олимпиады строится на основе обобщения и систематизации полученных знаний, помогает увидеть взаимосвязь нового и старого, а нестандартный подход к проведению урока, как правило, повышает мотивацию к обучению и раскрывает потенциал обучающегося, способствует закреплению знаний и выработки навыков и умений, способствует развитию творческого мышления и отношения к труду, помогает провести уроки профессионального цикла, на закрепление пройденного материала используя элементы новых образовательных технологий, а разбивка олимпиады на чётко выраженные этапы с конкретными целями позволяет обучающимся логически мыслить, делать выводы, учит не бояться высказывать своё мнение, работать в группе, проявлять творчество.

Предметная олимпиада позволяет применять групповую форму учебной работы. Очень важной частью организации олимпиады является подбор участников, в одной группе должны быть как сильные участники, так и слабые, именно такая организация поспособствовала тому что, участники группы могли включаться в выполнение различных заданий с той целью, чтобы потом полнее осветить разные вопросы ранее изученного материала.

При такой организации учебной работы обучающиеся убеждаются в преимуществе коллективных форм учебной деятельности, понимают важность групповой работы, могут рассчитывать на помощь более сильных, а более сильные учатся делиться своими знаниями. На предметных олимпиадах закрепляются полученные знания.

Стимулирующей основой для участия в олимпиаде служит не только перспектива получения высоких результатов, ведь помимо призовых мест есть возможность исправить текущие оценки, ведь за диплом 1 степени обучающийся получает три пятерки, за диплом 2 степени две пятерки, за 3 место одну пятерку.

Большим плюсом послужило и то что

В процессе проведения предметной олимпиады были достигнуты поставленные перед обучающимися задачи, урок достиг своей цели. В течение проведения всех этапов олимпиады наблюдалась высокая познавательная активность обучающихся.

Всем обучающимся поставлены высокие оценки, как за теоретические знания, так и за практические умения.

Список используемых источников:

1. Постановление ВС РФ от 03.06.1993 N 5090-1 "Об Основных направлениях государственной молодежной политики в Российской Федерации"
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.-8-е изд., стер.–М.: Академия, 2014.– 160 с.
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. –М.: Академия, 2014. –128 с
4. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. –М.: Академия, 2015. –400 с.
5. Тарасенко Ю. А. Роль предметной олимпиады в формировании профессиональных компетенций // Образование и воспитание. — 2017. — №1. — С. 50-54. — URL https://moluch.ru/th/4/archive/52/1789/
6. Методические аспекты организации самостоятельной работы студентов как способа формирования общих и профессиональных компетенций выпускников // https://kopilkaurokov.ru/.

Приложение 1

I этап Олимпиады «Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря»

Задание № 1. Придумайте название своей команде. *(Максимальное количество баллов 10)*

Задание № 2. Тест. Выберете один правильный ответ. *За каждый правильный ответ команда набирает 4 балла, (максимальное количество баллов-40)*

1) **К рыбам относятся…**
   - ☐ устрица;
   - ☐ креветка;
   - ✓ хек.
2) **К морепродуктам относятся…**
   - ☐ щука;
   - ☐ хек;
   - ✓ креветка.
3) **Что является у рыбы органом дыхания?**
   - ☐ кожа;
   - ☐ чешуя;
   - ✓ жабры.
4) **На какие группы делят рыбу по способу обработки?**
   - ✓ чешуйчатая, бесчешуйчатая;
   - ☐ простая, сложная;
   - ☐ чешуйчатая, бесчешуйчатая, осетровая.
5) **Как оттаивают рыбу?**
   - ✓ в холодной воде;
   - ☐ на воздухе или воде;
   - ☐ при комнатной температуре.
6) **Рыбу вымачивают двумя способами:**
   - ☐ в холодной и горячей воде;
   - ☐ в сменной воде и горячей воде;
   - ✓ в сменной воде и в проточной воде.
7) **Если, при удалении внутренностей повредить желчный пузырь, то рыба будет...?**
   - ✓ горчить;
   - ☐ иметь неприятный запах;
   - ☐ кислой.
8) **Укажите основные способы жарки рыбы:**
   - ✓ во фритюре;
   - ☐ припускание;
   - ☐ варка.
9) **В каком направлении следует очищать рыбу от чешуи:**
   - ✓ от хвоста к голове;

- от головы к хвосту;
- не следует вообще очищать рыбу от чешуи.

10) К рыбным пищевым отходам относят?

- кишки, глаза;
- чешуя, головы;
- желчный пузырь.

Задание № 3. Дайте правильное название следующим полуфабрикатам: *за каждый правильный ответ вы получаете 3 балла, (максимальное количество баллов-9)*

1. Как называется изделие, форма которого овально-приплюснутая с одним заостренным концом (толщиной 2-2,5см)? ***КОТЛЕТА***

2. Как называется изделие из рубленой массы, которое разделывают на порции в виде шариков по 7-10г.? ***ФРИКАДЕЛЬКИ***

3. Как называется изделие, которое имеет приплюснуто-округлую форму (толщиной 2-2,5см, диаметр - 6см). Подают по 2шт на порцию? ***БИТОЧЕК***

Задание № 4. Из подготовленных материалов сформуйте следующие полуфабрикаты: *за каждое правильно выполненное практическое задание вы получаете 2 балла, (максимальное количество баллов-6)*

- Две зразы
- Два биточка
- Две котлеты

Задание № 5. Решите филворд и угадайте зашифрованное слово *(максимальное количество баллов за задание № 5 - 35 баллов)*

* **ВОПРОС:** Как называется рыба и другие продукты водного промысла, вылавливаемые предприятиями на продажу в промышленных масштабах?

* **ОТВЕТ:**

П	Р	О	М	Ы	С	Л	О	В	Ы	Е

1) Эта рыба любит заросшие реки и пруды с вялотекущей водой. ПЛОТВА
2) Место обитания Сибирского осетра. РЕКА
3) Семейство рыб имеющих хрящевой скелет. ОСЕТРОВЫЕ
4) Рыба семейства лососевых. МУКСУН
5) Какая буква осталась не зачеркнутой? Ы

6) Рыба семейства карповых. САЗАН

7) У представителей этого семейства есть как красные, так и белые рыбы. ЛОСОСЕВЫЕ

8) Рыба семейства лососевых обитающая в озере Байкал. ОМУЛЬ

9) В вяленом виде считается пивным деликатесом. ВОБЛА

10) Какая буква осталась не зачеркнутой? Ы

11) Разновидность корюшки. ЕВРОПЕЙСКАЯ

П	А	К	А	П	О	Р	В
Л	В	Е	**Р**	Е	Й	С	**Е**
О	Т	**С**	**М**	У	К	К	А
А	З	А	Н	У	С	**В**	Я
Н	Р	Т	**О**	**Л**	О	О	Б
В	О	Е	С	О	С	А	Л
Ы			**Ы**	С	Ь	Л	**О**
Е	Е	Ы	В	Е	**Ы**	У	М

ПОДСКАЗКА: ☺

- *Все ответы на вопросы начинаются с выделенной буквы.*
- *Выделенные буквы в филворда составляют зашифрованное слово.*

Приложение 2

Интересно,☺ а какая рыба считается промысловой?

Промысловая рыба является объектом вылова. Промысловыми признаются не только морские, но и речные, озерные виды.

Это может быть любительская рыбалка с целью употребления животных в пищу или для удобрений, изготовления жиров, одежды и сумок. Северные народы, к примеру, делают из кожи обитателей вод одежду, сумки, обувь. Это частный промысел. Изготавливать поделки из рыб умеет почти каждая хозяйка эвенкийских поселений. Эвены приспособились делать себе одежду из кожи рыб.

Промысловой считается и рыба, вылавливаемая предприятиями на продажу в промышленных масштабах. Добыча тоже идет не только на мясо.

Из компонентов рыб делают лекарства, те же удобрения и технические жиры.

Некоторые продукты, даруемые обитателями вод, неожиданны. Из чешуи, к примеру, делают искусственный жемчуг.

Семейство Осетровые.

Рыбы семейства лишены чешуи, являются реликтовыми. Тела животных покрыты пятью рядами костных выступов. Внутренне строение осетровых отличается отсутствием позвоночника. Вместо него имеется хорда – этакая струна из хряща.

Рисунок 2. 1 Севрюга

Севрюга. Ее называют матерью осетров. У рыбы темное тело. Костные бугры на нем белые. В длину севрюга достигает 3-4 метров, веся десятки килограммов. Популяцию севрюг подтачивают пескари. Эти маленькие рыбы, вылавливаемые лишь частниками, поедают икру осетрового вида. Сами же севрюги, меж тем, питаются личинками комаров, рачками, бентосом. Других рыб реликтовые животные поедают лишь при дефиците основного корма.

Рисунок 2. 2 Белуга

Белуга. Крупнейшая из встречающихся в реках рыб, в длину достигает 6-ти метров, а весит до 2,5 тысяч килограммов. Рекорды взяты из прошлого. В 21-ом веке редко вылавливают белуг массой больше 300 кило. Встречается белуга в Каспийском и Черном морях, заплывая в Дунай и реки Урала.

Рисунок 2. 3 Стерлядь

Стерлядь. В России стерлядь водится в реках Иртыш, Обь, Енисей, а также в реках бассейнов Азовского, Каспийского и Белого морей.

Численность. На территории Ярославской области стерлядь была одним из основных промысловых видов рыб в реке Волге, Мологе и Шексне до образования водохранилища. В настоящее время встречаются только единичные экземпляры. Основные определительные признаки. Этот вид отличается бахромчатыми усиками и большим количеством боковых жучек (более 56). Места обитания и образ жизни. Стерлядь — пресноводная рыба, постоянно живущая в руслах рек. Размножается эта рыба в мае-июне, откладывая икру на гальку в местах с быстрым течением. Самки стерляди нерестятся впервые в возрасте 7–9 лет, а самцы раньше — в возрасте 4–5 лет. Стерлядь питается донными беспозвоночными: моллюсками и личинками водных насекомых.

Рисунок 2. 4 Осетр

Осетр русский и сибирский. Русский вид обитает в Азовском море. На нерест рыба идет в реки. Пока сток водоемов не был перекрыт, осетры беспрепятственно проплывали к верховьям. Плотины и ГЭС затруднили миграцию рыб, особенно крупных особей. Сибирский осетр – рыба речная. В открытое море рыбы не выходят, откармливаясь в устьях водоемов. Особи мельче русских, дорастают до 2-ух метров в длину, набирая 200-килограммовую массу.

Рисунок 2. 5 Шип

Шип. Является следствием скрещивания белуги, осетра, севрюги. Рыба морская. Межвидовое скрещивание, кстати, свойственно для большинства осетровых. Это усложняет классификацию реликтов. Название рыба получила из-за конусовидных шипов, идущих вдоль спины. От прочих осетровых животное отличают также усики на нижней губе.

Семейство Лососевые.

У лососевых есть жировой плавник возле хвоста. Имеется и основной спинной вырост. В остальном лососевые сильно разнятся. Достаточно сказать, что среди представителей семейства есть как красные, так и белые рыбы. Каспийский и балтийский лососи Каспийский вид держится у западных берегов Каспийского моря. Балтийские рыбы обитают в Черном и Аральском морях. Каспийский лосось может весить до 51-го килограмма, но зачастую масса рыбы равна 10-13-ти кило. Балтийские рыбы немногим крупнее.

Рисунок 2. 6 Семга

Семга. На беломорском побережье ее называют просто рыбой. Когда осваивались севера, популяция семги здесь была столь велика, что только красная рыба и попадалась. Поэтому улов и звали «рыбой». Другой-то не знали. Семга прокормила переселенцев, позволив обосноваться на суровых землях. Ученые установили, что семга улавливает запах родной реки, на расстоянии 800 километров. Основную же часть жизни рыба проводит в море. В реки семга заходит для икрометания.

Рисунок 2. 7 Чавыча

Чавыча. По вкусу напоминает семгу, но менее жирная. Красное мясо чавычи особенно ценят в Америке. В Орегано и на Аляске рыбу даже считают национальным символом. В России чавыча тоже водится. Рыба самая крупная среди лососей. Поэтому иногда животное именую королевским лососем.

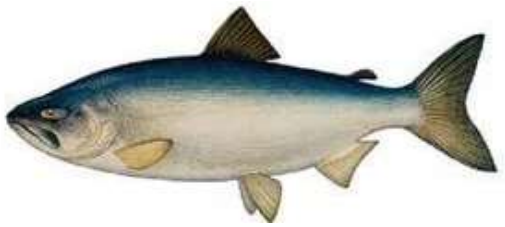


Рисунок 2. 8 Кета

Кета. Красная рыба, на 5% состоящая из жирных аминокислот. Примечательно мясо лососевого и тиамином. Он блокирует пагубное действие алкоголя. Поэтому диетологи советуют заказывать на вечеринках блюда именно с кетой. Подобно горбуше, кета погибает после нереста. Из моря в реки рыба отправляется в 3-6 лет. Соответственно, и живет кета столько же. Иногда особи готовы к размножению лишь в 7-10 лет.

Рисунок 2. 9 Горбуша

Горбуша. Среди лососевых горбуша самая упрямая и плохо ориентирующаяся в пространстве. Порой, рыбы заплывают вместо стандартных мест нереста в непригодные для этого ответвления рек. Если вход в родной водоем замыло, горбуши буквально прыгают на «изгородь». Для горбатой рыбы нет пути назад или обходных дорог. Это на руку добытчикам, вылавливающим горбуш в период смятения. Находясь в море, горбуша серая и почти не горбатая. Тело приобретает коричневато-красный отлив и видоизменяется в реках, то есть перед нерестом.

Рисунок 2. 10 Нерка

Нерка. В период нереста становится ярко-красной. В море же нерка, как и прочие лососевые, серебристая. Внешне животное похоже на кету. Неопытные рыболовы путают виды. Нерка – некрупная рыба. Дорастают представители вида максимум до 80-ти сантиметров, набирая 4-килограммовую массу.

Рисунок 2. 11 Кижуч

Кижуч. Он не просто серый, а отчетливо отливает металлом. Поэтому кижуча прозвали серебристым лососем. Дорастает он до метровой длины, веся около 15 килограммов. Россияне называют кижуча не серебристым, а белым лососем. Некоторых это сбивает с толку. Мясо у рыбы красное.

Рисунок 2. 12 Нельма

Нельма. Является символом ихтиофауны Сибири. Популяция держится у берегов Северного Ледовитого океана. Нельмы не терпят соленую воду с показателем выше 20 промилле. Поэтому рыбы сосредотачиваются у устий впадающих в океан рек. Дальше Белого моря на запад нельмы не заплывают. Рыбы красные и крупные, достигают полутора метров в длину, набирая 50-килограммовую массу.

Рисунок 2. 13 Сиг

Сиг. Открывает список лососевых с белым мясом. Рыба изменчива, в пределах одного водоема может представать в 2-3 разных формах. Это делает классификацию вида путанной. Сиги бывают высокими, низкими, удлиненным, но всегда беззубы. Этим представители рода отличаются от прочих лососевых.

Рисунок 2. 14 Омуль

Омуль. Входит в основные промысловые рыбы озера Байкал. Есть еще европейский омуль. Он крупнее байкальского. В озере 5-килограммовая рыба – нонсенс, выловленный лишь однажды в районе поселения Селенгинск. Среди европейских представителей рода 4-5-килограммовые особи встречаются чаще. У омуля нежное, жирное, белое мясо. Оно насыщенно полезными жирными кислотами и витаминами.

Рисунок 2. 15 Форель

Форель. К роду относятся 19 подвидов лососевых. Одни из них относятся к морским, достигая в длину 100 сантиметров. Другие форели речные, вытягиваются максимум на 50 сантиметров. Все форели прожорливы и активны независимо от погоды. Рыбаки ведут промысел, невзирая даже на грозы и ветра. Форель пользуется ими, ловя падающих в воду насекомых. Часть из них сдираются ветром с прибрежной растительности.

Рисунок 2. 16 Корюшка

Корюшка. Промысловая лососевая рыба с белым мясом, пахнущим свежими огурцами. За это корюшку прозвали в народе огурчиком. Ловят его в холодных водоемах, рядом с берегами. Далеко от них рыба не уходит. В России ведут промысел, азиатской и европейской корюшек. Это промысловые виды рыб, добываемые зачастую промышленниками. Частники из-за малых размеров корюшки предпочитают ловить более крупных обитателей вод.

Семейство Карповые.

У всех карповых высокие тела, один спинной плавник. Большинство представителей семейства выносливы, выживают в бедных кислородом, перемерзающих водоемах.

Рисунок 2. 17 Сазан

Сазан. Рыба пресноводная, но может заплывать в солоноватые прибрежные районы Азовского и Каспийского морей. Сазан предпочитает участки, заросшие водорослями и травами с медленным течением. Тело сазана покрыто крупной и жесткой чешуей. У основания каждой пластины есть темное пятно. Еще одна отличительная метка – две пары усиков на верхней губе животного.

Рисунок 2. 18 Карп

Карп. Откармливается, подобно хрякам. Быстрота набора веса карпом действительно сравнима с ростом свиней, да и мясо у рыбы жирное. Название вида берет начало от греческого слова «карпос», что значит «плод». Рыба, действительно, плодовита. Самка мечет примерно 1,5 миллиона икринок.

Рисунок 2. 19 Лещ

Лещ. Чуток к сопротивлению снастей. Заподозрив неладное, лещ тут же бросает наживку. Зато, карповый всеяден. Поймать леща можно и на крупу, и

на траву, и на живую наживку. В отличие от большинства карповых, лещ чувствителен к насыщенности воды кислородом. Когда в летнюю жару его процент уменьшается, рыбы всплывают к поверхности. Появляется шанс поймать крупных лещей, держащихся обычно у дна.

Рисунок 2. 20 Жерех

Жерех. Среди карповых является выраженным хищником, но особи рассредоточиваются по водоему, что осложняет промышленную добычу вида. В длину жерех достигает 90 сантиметров, набирая массу около 7 килограммов.

Рисунок 2. 21 Плотва

Плотва. Не отличается осторожностью леща, ловится на любую снасть, не выбирая наживку. Прожорливость позволяет небольшой рыбе набирать солидный вес. В некоторых озерах Урала встречаются 2-килограммовые особи. Стандартный же вес плотвы равен 400 граммов. Плотва любит заросшие реки и пруды с вялотекущей водой. Обилие растительности усложняет вылов. Снасти путаются в траве, корягах, да водорослях.

Рисунок 2. 22 Вобла

Вобла. Добывается в бассейне Каспия. Плавники рыбы отливают красным. В вяленом виде вобла считается пивным деликатесом, поэтому и вылавливается в промышленных масштабах. Зимой вобла покрывается густой слизью. Она защищает рыбу от холода. Ища тепло, карповые жмутся к берегам водоемов.

Семейство Сельдевые.

Спинки сельдевых всегда темные, а брюшка серебристые. Представители семейства сплюснуты с боков, вытянуты. На спине рыб виднеется одиночный плавник, а хвостовой имеет выраженную выемку.

Рисунок 2. 23 Килька

Килька. На брюшке кильки присутствуют чешуйки, напоминающие шипы. Из них складывается киль рыбы. Он делает кильку незаметной для хищников, смотрящих на нее из глубин. Дополнительно киль добавляет животному обтекаемости, улучшая маневренность. Средняя длина кильки – 10 сантиметров. Рыба плодовитая и распространенная. В 19 веке у берегов Англии кильку не ели, а отправляли на удобрение полей, так был массовый улов.

Рисунок 2. 24 Сардины

Сардины. Впервые массовый вылов вида начали у острова Сардиния. Отсюда и название рыбы. В длину она достигает максимум 25 сантиметров. От прочих сельдевых сардина отличается крыловидными чешуйками на концах хвостового плавника и выступающими лучами анального выроста.

Рисунок 2. 25 Тюлька

Тюлька. Это миниатюрная селедка. Некоторые виды живут в пресных водах. Так, Абрауская тюлька обитает в озере Абрау, что в Краснодарском крае. Водоем горный, холодный. Распространенные виды тюльки обитают в Каспии, Азовском и Черном морях.

Рисунок 2. 26 Сельдь

Сельдь атлантическая, тихоокеанская, балтийская и азово-черноморская. Сельдь признана самой многочисленной рыбой в мире. Представители вида предпочитают холодные воды. Северная промысловая рыба достигает в длину 40 сантиметров. Исторически сельди склонны мигрировать. До 15 века, к примеру, животные заполоняли Балтийское и Северное моря. В 16 столетии косяки перешли в воды Шотландии. Возможно, называемые сегодня каспийскими, азовскими и черноморскими рыбы через пару веков сменят имена.

Семейство Тресковые.

Грудные плавники рыб находятся рядом с брюшными или спереди них. Анальных выроста 2, а спинных 3. Исключением является налим. У него анальный плавник 1, а спинных лишь 2.

Рисунок 2. 27 Пикша

Пикша. Обитает в бассейне Ледовитого океана. Ежегодно из его вод извлекают примерно 0,5 миллиона тонн тресковой рыбы. В длину некоторые особи достигают 75 сантиметров, веся при этом около 4 килограммов. Темная спина пикши отливает сиреневым. Брюшко животного молочного тона. По сторонам от головы есть темные пятна.

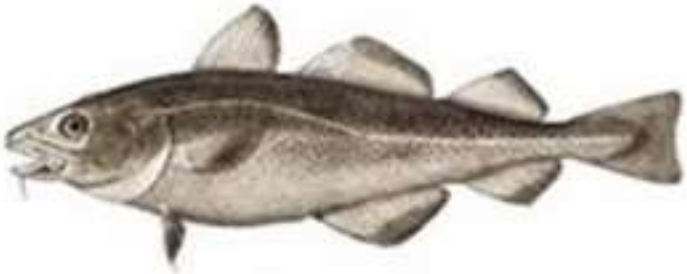


Рисунок 2. 28 Навага

Навага. Выделяется среди тресковых богатым составом, максимальна полезна для здоровья, но только свежая. При разморозке навага теряет ценные микроэлементы, витамины. Средняя длина наваги равна 40 сантиметрам. Внешне и по значимости схожа с минтаем.

Рисунок 2. 29 Налим

Налим. Единственный из тресковых живет в пресных водах. Они должны быть холодными. Тепло губительно для налима. Его ловят в бассейнах Черного, Каспийского, Балтийского и Белого морей. Из рек Сибири налимы облюбовали Енисей и Селенгу.

Рисунок 2. 30 Треска

Треска. Живет в холодных водах. Вылавливают треску не только ради мяса, но и добывая языки, щеки рыбы. Они считаются деликатесом. Треска часто упоминается, когда обсуждаются названия промысловых рыб. Мясо жительницы прохладных вод часто вялят. При этом волокна растрескиваются. Отсюда и имя животного.

Семейство Скумброидные.

Скумбрия черноморская имеет тигровую окраску, сжатое с боков, вытянутое туловище. Спинка животного отливает зеленым. Мясо скумбрии насыщено жирными аминокислотами. Средняя длина черноморских особей равна 50 сантиметрам. При полуметровой длине скумбрия весит около 400 граммов. Особи сбиваются в многотысячные косяки, облегчая рыбакам лов.

Рисунок 2. 31 Скумбрия

Скумбрия атлантическая. Жирнее и крупнее черноморской. Представители северного вида вытягиваются на 60 сантиметров, набирая массу 1,6 килограмма. Скумбрии сбиваются в стаи по размеру. Вместе плывут рыбы одинаковой величины. Поймав одну мелкую особь, велика вероятность натаскать еще десятки таких же. Если же попалась крупная скумбрия, наверняка и следующие рыбы будут трофейными.

Приложение 3

II этап Олимпиады «Блюда из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы»

Задание № 1. Тест. Выберете один правильный ответ. *За каждый правильный ответ команда набирает 4 балла, (максимальное количество баллов-40)*

1) **Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**
   - ☐ цыплята табака;
   - ☐ котлета натуральная;
   - ✓ котлета по-киевски.
2) **Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:**
   - ☐ жареным;
   - ☐ припущенным;
   - ☐ тушенным;
   - ✓ запеченным.
3) **Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?**
   - ☐ котлетная масса из мяса;
   - ✓ котлетная масса из птицы;
   - ☐ котлетная масса из рыбы.
4) **Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?**
   - ☐ тефтели;
   - ✓ гуляш;
   - ☐ бефстроганов;
   - ☐ голубцы.
5) **Мясо говядина - это?**
   - ☐ мясо барана;
   - ☐ мясо овцебыка;
   - ✓ мясо коровы.
6) **Крупнокусковые полуфабрикаты - это?**
   - ☐ гуляш;
   - ☐ антрекот;
   - ☐ шашлык;
   - ✓ ростбиф.
7) **Мелкокусковые полуфабрикаты – это?**
   - ☐ фрикадельки;
   - ✓ бефстроганов;
   - ☐ лангет.
8) **Порционные полуфабрикаты – это?**
   - ☐ азу;
   - ☐ буженина;
   - ✓ эскалоп.
9) **Рубленые полуфабрикаты - это**
   - ☐ зразы натуральные;

- ☐ шпигованное мясо;
- ✓ люля-кебаб.

10) К субпродуктам не относят?

- ✓ кишки;
- ☐ мозги;
- ☐ вымя

Задание № 2. Дайте правильное название следующим полуфабрикатам: *за каждый правильный ответ вы получаете 2 балла, (максимальное количество баллов-8)*

1. Как называется изделие, которому придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам. Используют по 2-3шт на порцию? *ЛЮЛЯ-КЕБАБ*

2. Как называется изделие овальной формы толщиной 1см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях? *ШНИЦЕЛЬ*

3. Как называется изделие, которому придают форму батона и перекладывают швом вниз на смазанный жиром противень. Смазывают льезоном, посыпают сухарями и делают несколько проколов, чтобы при тепловой обработке на изделии не образовывались трещины? *РУЛЕТ*

4. Как называется изделие, из натуральной рубленой массы, которому придают приплюснуто-округлую форму толщиной 2см по 1шт на порцию? *БИФШТЕКС*

Задание № 3. Из подготовленных материалов сформуйте следующие полуфабрикаты и зарисуйте их: *за каждое правильно выполненное практическое задание вы получаете 3 балла, (максимальное количество баллов-9)*

- Один рулет

- Один шампур люля-кебаб

- Один шницель

Задание № 4. Решите филворд и угадайте зашифрованное слово *(максимальное количество баллов за задание № 4 - 40 баллов)*

1) Как называется блюдо на картинке в филворде? ПЛОВ
2) Где зародилось блюдо, которое называется «Бефстроганов»? ОДЕССА
3) На Руси, форма котлеты из рубленого мяса была как? ЛЕПЁШКА

4) Прообраз пельменей в европейской и южной части России? УШКИ

5) Как называется порционный полуфабрикат, который нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 4-5см, придают округлую форму, не отбивают. ФИЛЕ

6) В какой стране испокон веку готовится для воскресного обеда Ростбиф? АНГЛИЯ

7) Что служит строительным материалом мышц? БЕЛОК

8) Это традиционное английское мясное блюдо. РОСТБИФ

9) От чего зависит естественная очистка зубов, массаж десен и укрепление лицевой мускулатуры. ИНТЕНСИВНОСТЬ

10) В виде чего в мороженом мясе находится сок? КРИСТАЛЛ

11) Как называют мясо на косточке из всей реберной части, причём не только говядины, но и свинины. АНТРЕКОТ

12) То место, где Пожарский приготовил русскому царю котлеты, которые в дальнейшем получили название «пожарские»? ТРАКТИР

Л	Е	Л	О	В	И	Л	Г	Н
Е	П	**П**	**Ф**	И	Я			**А**
Ш	Е	С	А	Л	Е	К	Л	О
К	Д	С	И	К	И	Ф	Е	**Б**
А	**О**	Ь	**У**	Ш	Б	Л	Т	С
О	С	Т	**Т**	С	Т	Л	А	И
Н	В	И	Р	О	**Р**	Т	К	Р
С	**И**	Н	А	И	Р	О	К	Е
Н	Е	Т	К	Т	**А**	Н	Т	Р

Задание № 5. ВОПРОС: Как называется изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для использования? *(максимальное количество баллов за задание № 5 – 3 баллов)*

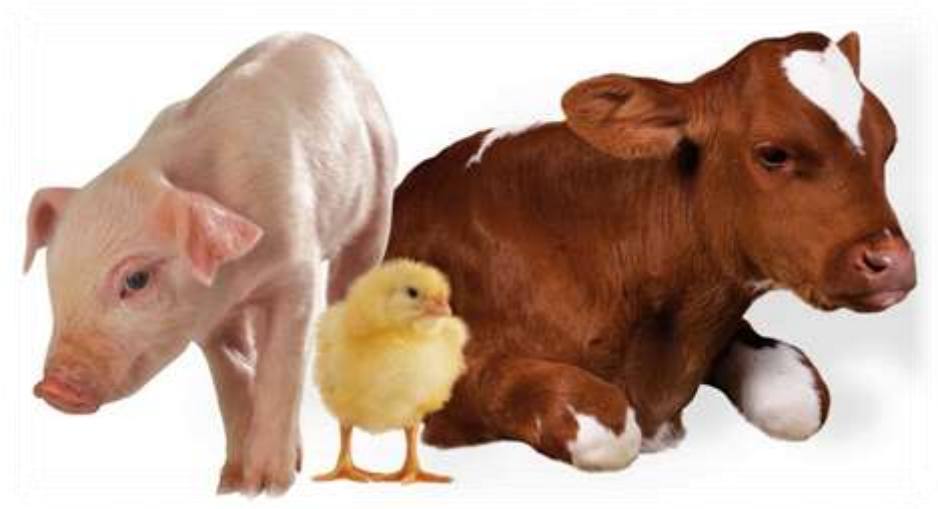
* **ОТВЕТ:**

П	**О**	**Л**	**У**	**Ф**	**А**	**Б**	**Р**	**И**	**К**	**А**	**Т**

ПОДСКАЗКА: ☺

- *Все ответы на вопросы начинаются с выделенной буквы.*
- *Выделенные буквы в филворда составляют зашифрованное слово.*

Приложение 4



А ЗНАЕШЬ ЛИ ТЫ?

Хорошее мясо не только питает энергией мозг и организм белком, строительным материалом мышц, костей и внутренних органов. Оно еще и благоприятно сказывается на внешности. Важно не только качество мяса, но и способ его приготовления. Котлетки лучше заменить более натуральным стейком или бифштексом.

При интенсивном пережевывании мясных волокон происходит естественная очистка зубов, массаж десен и укрепление лицевой мускулатуры. В итоге любителю сочных стейков «грозит» не только отменное настроение от съеденного с аппетитом блюда, но и ослепительная улыбка и моложавый вид на протяжении долгих лет.

Что в мороженом мясе сок находится в виде кристаллов льда между волокнами, а при размораживании сок снова поглощается волокнами и потери сока уменьшаются.

А еще нельзя разрубать мясо на мелкие куски перед размораживанием, так как потери мясного сока увеличиваются, а мясо становится жестким.

Ну и, конечно же, не допускается размораживание мяса в воде, так как в воду переходят растворимые пищевые вещества.

Говяжья печень не будет горчить, если вымочить ее в молоке со льдом в течение 2 часов. Почему она может горчить? Горчит печень любого позвоночного, так как в желчных протоках (прожилках) печени находится желчь из прилегающего к печени желчного пузыря. Иногда из-за неправильной и неаккуратной разделки туши желчь может залить печень.

Рисунок 4. 1 Голубцы

Голубцы. Простое в приготовлении блюдо голубцы, состоящее из обернутого в капустный лист мясного фарша и крупы, имеет совсем непростую историю. Происхождение этого горячего деликатеса приписывают своей стране практически все народы. Китайцы уверяют, что голубцы - древние "предки" роллов, и именно в Китае впервые был опробован метод их приготовления.

По их легенде еще 2000 лет назад произошла следующая история: в реку с хищными рыбами упал ученый, чтобы спасти его, ученики завернули рис в капустные листы и побросали получившиеся "котлетки" в реку, намереваясь таким образом отвлечь живность. После кому-то пришло в голову попробовать "блюдо", и оно ему очень понравилось.

В Греции голубцы также считают своим народным блюдом. Еще в произведении отца комедии Аристофана было изречение: "Принесите мне капустные листья со свининой!" "Чем вам не голубцы?" - говорят греки.

Стоит ли говорить, что в России есть собственная история на этот счет? Считается, что голубцы появились в XVIII веке под влиянием французской культуры. Тогда было модно угощаться голубями, но блюдо было доступно далеко не всем слоям населения. Малоимущие придумали свою замену поджаренным пернатым - они смешивали мясной фарш и рис и заворачивали такую начинку в капустный лист. Позже поедание псевдо-голубей стало народной традицией.

Рисунок 4. 2 Пельмени

Пельмени. Наибольшую популярность в России пельмени получили в начале XIX века. По крайней мере, именно на заре этого столетия историки и кулинары впервые начали упоминать в своих трудах об этом блюде как о традиционном угощении горожан.

Считается, что рецептом пельменей с нами поделились жители соседних стран, причем "вливание" гастрономической культуры было постепенным и хаотичным. В северных регионах пельмени появились благодаря финно-угорским племенам. Азиатские народы, ведущие активную торговлю с Россией на рубеже XII-XIV веков, привнесли свои традиции.

В европейской и южной части России прообразом пельменей были "ушки", которыми любили угощаться донские казаки.

Но наиболее распространенная версия гласит, что русское слово "пельмень" произошло от слово "пельнянь" ("хлебное ухо"), позже его преобразовали в "пельмянь", а потом - в "пельмень". Маленькие пирожки или, как их еще называли когда-то, ушки получили столь высокую популярность в Сибири из-за своей практичности. Отправляясь в поход или на охоту, мужчины брали с собой мясо, завернутое в тесто, и могли хранить его в дорожных сумках долгие месяцы - блюдо нисколько не теряло свой вкус при длительной заморозке.

Котлеты. А знаете ли вы, что первые котлеты появились во времена Петра I. Причем, сразу претерпели массу преобразований. В конечном итоге котлетами на Руси стали называть изделия, приготовленные из рубленого мяса в форме лепешки. Именно с тех пор это блюдо прочно и надежно вошло в наш быт, сопровождая нас и в будни и в праздники.

Дальнейшие преобразования котлет шли параллельно друг другу. И со временем классическая котлета приобрела массу родственников. Рыбные котлеты, бифштексы, шницели, битки, биточки, фрикадельки, зразы и это далеко не полный их список.

Рисунок 4. 3 Котлеты Пожарские

Пожарские котлеты. Если спросить любого человека – что такое котлета, то вам ответят – это изделие из рубленого мяса. В начале XIX в. особую популярность получили в России пожарские котлеты. Их появление и название связывают с фамилиями самых разных людей. Одни утверждают, что название котлет происходит от фамилии князя Пожарского.

Сохранилась легенда, что однажды к князю Пожарскому заехал Великий князь Московский, и хозяин решил угостить его телячьими котлетами. Однако у повара на кухне не оказалось телятины, были только куры. Пожарский велел повару приготовить котлеты из птицы. Блюдо понравилось Великому князю, он узнал рецепт и с тех пор начали готовить котлеты из кур, рябчиков и другой птицы.

Другие связывают название этих котлет с фамилией жены хозяина знаменитого в Торжке трактира Дарьи Евдокимовны Пожарской.

По одной версии искусству их приготовления научил Дарью Евдокимовну повар Александра I, по другой – задолжавший хозяевам трактира и гостиницы проезжий француз за неимением денег заплатил за кров и еду рецептом неизвестных в России котлет.

По третьей версии изобретателем знаменитых котлет была сама Дарья Евдокимовна. Рассказ об этом приведен в одном из немецких журналов XIX века. Взят он из воспоминаний немецкого посла в России.

Однажды русский царь (вероятно Александр I) остановился из-за поломки возка в городишке Осташкове, где для него был заказан завтрак в трактире Пожарского. В заказ были включены и котлеты из телятины. Хозяин был в отчаянии, так как не мог достать телятины. По совету жены трактирщик пошел на обман: сделал котлеты из курятины придав им форму телячьих, запанировал в кусочках хлеба и подал царю. Блюдо понравилось. Царь велел наградить трактирщика. Боясь разоблачения, Пожарский сознался

в обмане, сказав, что этому его научила жена. Царь наградил и Дарью Евдокимовну, спросил фамилию хозяев и велел назвать котлеты «пожарскими» и включить в меню царской кухни. Счастливый трактирщик заказал себе новую вывеску с гордой надписью: «Пожарский, поставщик двора его Императорского Величества». Дела его пошли в гору.

Рисунок 4. 4 Бефстроганов

Бефстроганов. В позапрошлом веке в Одессе богатые вельможи частенько устраивали "открытые столы" – прообразы современных благотворительных обедов для малоимущих, но культурных, образованных и прилично одетых граждан.

Одним из самых известных и щедрых одесских филантропов был граф Александр Григорьевич Строганов, боевой генерал и член Государственного совета. На таких обедах часто подавали мясо, нарезанное на кусочки и тушеное в сметане с луком и грибами – блюдо было сытным, несложным в приготовлении, легко и быстро раскладывалось по тарелкам. Посетителям "открытого стола" нежное тушеное мясо очень нравилось – они не уставали хвалить графского повара, обрусевшего француза по имени Андре Дюпон.

Но все-таки полюбившееся одесситам блюдо стало называться не в честь талантливого кулинара, а в честь его хозяина. Существует и другая версия – граф Строганов, благополучно доживший до 95 лет, в конце жизни лишился всех зубов и мог пережевывать только мягкую пищу, которую повар Дюпон ему и готовил, проявляя чудеса изобретательности.

Рисунок 4. 5 Цыпленок табака

Цыпленок табака. Откуда пошло такое странное название «Цыпленок табака». Неужели курицу перед готовкой мощно накуривают? Или приправляют ее табаком? Нет. Всё намного проще. Блюдо само по себе грузинское и его готовили на грузинской сковороде, которая называлась «цицила тапака». То есть ничего табачного здесь нет, просто курица жарилась вместе с пряностями в специальной грузинской сковороде с похожим названием. Перед приготовлением курицу сплющивали специальным прессом пока кости не начинали ломаться.

Рисунок 4. 6 Шашлык

Шашлык. Ошибочно предполагать, что изобретение шашлыка принадлежит народам Кавказа. На этой территории жители по-особому относятся к блюду. Приготовление мяса на углях – это целый ритуал: тщательным образом выбираются компоненты, маринад и специи. По этой причине большинство людей и приписывает национальной кавказской кухне создание шашлыка.

Многие эксперты придерживаются версии, что блюдо появилось в Монголии. Кочевые племена регулярно меняли место стоянки. Так как на степных просторах деревья встречались крайне редко, люди были вынуждены жарить мясо на углях. Монгольские кочевники сделали вывод, что приготовленный таким способом продукт обладает более сочным вкусом и изысканным ароматом.

Самой распространенной и вероятной версией является предположение, что шашлык появился одновременно сразу в нескольких странах. Ведь мясо, приготовленное на углях и мангале, имеет много рецептов приготовления, которые разительно отличаются друг от друга.

Современный человек может не задумываться о правильном приготовлении мясного блюда и подборе специй для маринада, так есть возможность готовый шашлык из свинины заказать на дом, дачу или в офис.

Что означает название. Родиной всеми любимого блюда считается территория Востока. Традиции, возникшие в Ираке, Иране и на Кавказе, предоставили уникальную возможность получить свинину, телятину или баранину, жареную на углях, которые отличаются превосходным вкусом и неповторимым ароматом.

Название блюда обладает крымско-татарскими корнями. «Шашлык» является искажением слова «шишлык». Первая часть в нем означает «вертел», дословно можно перевести термин как «мясо, которое было поджарено на вертеле».

Рисунок 4. 7 Антрекот

Антрекот. В реальной жизни антрекотом называют мясо на косточке из всей реберной части, причем не только говядины, но и свинины. Настоящий антрекот - очень нежное мясо, которое требует короткого приготовления на

быстром огне. Искусство повара заключается в том, чтобы приготовить мясо до нужной степени прожарки, не пересушить его. Как и всякое мясо на косточке, хорошо приготовленный антрекот отличается ярким мясным ароматом – блюдо для настоящих любителей мяса. Антрекот – нарезают из толстого и тонкого краев толщиной 1,5-2см, отбивают, придавая овально-продолговатую форму, надрезают сухожилия и пленки.

Рисунок 4. 8 Ростбиф

Ростбиф – Традиционное английское блюдо, ставшее родным для многих российских семей. В Англии испокон веку готовится для воскресного обеда. Красивая, аппетитная закуска. Готовится не очень сложно, но требует определенной сноровки - требуется точно определить время, когда нужно вынуть ростбиф из духовки.

По обычаю подается на семейном воскресном обеде (вместе с картофелем, йоркширским пудингом и подливкой).

Рисунок 4. 9 Бифштекс

Бифштекс (от англ. beef (говядина) + steaks (куски), стейк-филе – блюдо из жареной говядины, изначально один из видов стейка, стейк из головной

части вырезки) нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 2-3см, слегка отбивают.

Рисунок 4. 10 Филе

Филе – нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 4-5см, придают округлую форму, не отбивают.

Рисунок 4. 11 Лангет

Лангет – нарезают под углом 40-450 из тонкой части вырезки по два куска на порцию, толщиной 1-1,5см, слегка отбивают.

Рисунок 4. 12 Зразы отбивные

Зразы отбивные – нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части толщиной 1-1,5см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом.

Рисунок 4. 13 Ромштекс

Ромштекс – нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части толщиной 1,5-2см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке.

Приложение 5

III этап Олимпиады

«Мучные блюда и кулинарные изделия»

Задание № 1. Тест. Выберете один правильный ответ. *За каждый правильный ответ команда набирает 4 балла, (максимальное количество баллов-40)*

1) Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами Причины возникновения:

- ✓ много соли;
- мало муки;
- недостаточно сливочного масла.

2) Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- ✓ молоко, вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- молоко или вода, соль, сахар, жир, мука;
- молоко, яйца, масло сливочное, сметана, сода, соль, мука.

3) Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- молока с пониженной жирностью;
- добавление соли;
- ✓ взбивание.

4) Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- для удаления избытка углекислого газа;
- для прекращения брожения;
- ✓ для удаления этилового спирта.

5) Блином называют изделие, в котором должны быть…

- яйца;
- сметана;
- ✓ дрожжи.

6) Тесто для которого в начале используют ровно половину количества муки из положенного по рецепту называют.

- тесто для оладьей;
- ✓ опарное тесто;
- безопарное тесто.

7) Что не считается сдобой?

- сметана;
- мёд;
- ✓ соль.

8) Какое изделие имеет форму лодочки, часть формы в центре открыта, края защипаны, поверхность ровная, блестящая?

- рыбник;
- кулебяка;

- ✓ расстегай.

9) Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?

- ☐ опарный
- ✓ безопарный
- ☐ слоеный

10) Перед использованием в производстве муку?

- ✓ пропускают через сито;
- ☐ разводят в воде;
- ☐ промывают.

Задание № 2. Дайте правильное название следующим мучным изделиям: *за каждый правильный ответ вы получаете 2 балла, (максимальное количество баллов-8)*

1. Это изделие, у которого сверху середина остается незащипанной. Иными словами – незакрытой или расстегнутой? *РАССТЕГАЙ*

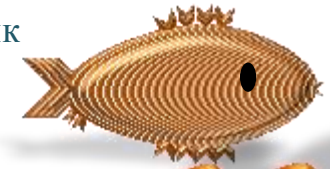
2. Этому изделию придают цилиндрическую форму, одну боковую сторону смазывают маслом, и укладывают изделия на листы вплотную друг к другу, дают расстояться и выпекают? *САЕЧКА*

3. Как называется изделие, тесто раскатывают в виде круглых лепешек, на середину кладут мясной фарш, а края теста поднимают и защипывают елочкой, в середине оставляют круглое отверстие. *БЕЛЯШ*

4. Как называется изделие, которое обычно имеет форму батона – длинного, узкого и высокого пирог, главное правила рецепта, которого меньше теста и больше начинки? *КУЛЕБЯКА*

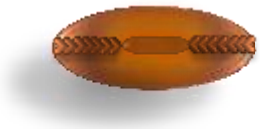
Задание № 3. Из подготовленных материалов сформуйте следующие изделия и зарисуйте их: *за каждое правильно выполненное практическое задание вы получаете 3 балла, (максимальное количество баллов-9)*

- Один рыбник



- Две саечки

- Один расстегай



Задание № 4. Решите филворд и угадайте зашифрованное слово *(максимальное количество баллов за задание № 4 - 40 баллов)*

1) Изделие тесто, которого раскатывают в виде круглых лепешек, на середину кладут фарш, а края теста поднимают и защипывают елочкой, в середине оставляют круглое отверстие. БЕЛЯШ

2) Закревский выковырял из филипповской булочки таракана и немедля вызвал к себе пекаря. Однако пекарь Филиппов, и глазом не моргнув, сказал что это…? ИЗЮМ

3) Какое тесто по традиционной технологии делают в начале жидким? ОПАРНОЕ

4) Форма расстегая, где начинку кладут на середину лепешки, закрывают краями теста, защипывают их, и пирожок переворачивают швом вниз? ЛОДОЧКА

5) Что увеличивается у теста во время расстойки? ОБЪЁМ

6) Автор книги "Москва и москвичи"? ГИЛЯРОВСКИЙ

7) Деликатес к блинам? ИКРА

8) Это мучное изделие в переводе с крымско-татарского обозначает «сырой пирог». ЧЕБУРЕК

9) Куда завезли томаты «дьявольскую ягоду», которые поначалу считались отравой, но поспособствовали появлению пиццы в том виде, какую человечество знает сейчас. ЕВРОПА

10) Какому пирожку придают цилиндрическую форму, одну боковую сторону смазывают маслом, и укладывают изделия на листы вплотную друг к другу, дают расстояться и выпекают; САЕЧКА

11) Как называют наиболее почитаемый в русской кухне вид закрытого мясного, рыбного или грибного пирога? КУЛЕБЯКА

12) В какой стране деревенская пицца называлась «фокацциа»? ИТАЛИЯ

13) Какая буква осталась не зачеркнутой? Й

Н	Р	С	А	Ш	Г	И	Л	Я
О	А	А	Е	Я	Л	М	О	Р
Е	П	К	Ч	Б	Е	Ю	В	С
Е	О	К	У	Л	И	З	И	К
В	Р	О	Б	Е			Й	И
Ч	А	П	Я	К			Й	К
Е	К	И	Т	А	М	Ё	А	Р
Б	Е	Л	А	О	Д	Ъ	Б	О
У	Р	И	Я	Л	О	Ч	К	А

Задание № 5. Разрыхлителями теста считаются продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость.
(Максимальное количество баллов за задание № 5 – 3 баллов)

* **ВОПРОС: Дрожжи это Б И О Л О Г И Ч Е С К И Й разрыхлитель.**

* **ОТВЕТ:**

Б	**И**	**О**	**Л**	**О**	**Г**	**И**	**Ч**	**Е**	**С**	**К**	**И**	**Й**

ПОДСКАЗКА: ☺

- *Все ответы на вопросы начинаются с выделенной буквы.*
- *Выделенные буквы в филворда составляют зашифрованное слово.*

Приложение 6

«Хлеб на стол и стол престол, нет ни куска и стол доска»

Всё знать просто невозможно. Но и жажду знаний утолить нельзя.

Сегодня мы с вами попробуем выяснить, почему так притягателен и не повторим аромат и вкус свежевыпеченной булки. Какие традиции несут в себе хлебобулочные изделия, узнаем о курьезах хлебопекарного дела и многое другое.

И так начнем наше наивкуснейшее путешествие по миру мучных изделий.

Рисунок 6. 1 Закрытый пирог

Рисунок 6. 2 Курник

Рисунок 6. 3 Рыбник

На Руси никакая трапеза не обходилась без выпеченных мучных изделий – домашнего хлеба и различной выпечки. Выпечку готовили из различных видов теста, но наиболее распространенным было дрожжевое.

Для праздничного стола из теста выпекали самые разнообразные изделия – пирожки, булочки, ватрушки, плюшки, саечки, смажни, сочни, пончики, шанежки, коврижки, колядки и, конечно, пироги.

Пироги – истинно русское, не имеющее себе подобных по разнообразию ни в одной из кухонь мира изделие. Пироги различаются не только по вкусу, но и по форме: открытые и закрытые, круглые и прямоугольные, большие и маленькие. На Руси готовили праздничные пироги, которые славились своей начинкой, – курники, рыбники, расстегаи, кулебяки.

Рисунок 6. 4 Кулебяка

Кулебяка – наиболее почитаемый в русской кухне вид закрытого мясного, рыбного или грибного пирога.

Существенное отличие кулебяки от пирога в большем количестве начинки. В пироге начинки менее половины всего веса, а в кулебяке – более половины (теста меньше, чем начинки). Кулебяка по сути – это одна, а чаще несколько начинок-паштетов, запеченных в тонкой тестяной оболочке.

Разные начинки разделяются выпеченными заранее тонкими блинчиками, но так, чтобы в каждом отрезанном ломтике оказались все начинки.

Кулебяка обычно имеет форму батона – длинного, узкого и высокого пирога. Такая форма была придана кулебяке с XVIII в., так как гарантирует наилучшее пропечение многослойных кулебяк; она удобна для нарезки, когда каждому обеспечивается равноценный кусок кулебяки.

Конечно, домашние кулебяки могут иметь любую форму и размеры на усмотрение домашнего кулинара. Главное – меньше теста и больше начинки.

Пироги с мясными, рыбными, овощными, грибными и крупяными начинками подают горячими, как закуску, к супам, бульонам и ухе, а с фруктами, ягодами, творогом, маком, орехами, медом, а также сладкие кондитерские изделия – к чаю.

Рисунок 6. 5 Пирожки

Пирожки – это пирог в миниатюре. Начали готовиться пирожки так же давно, как и сам пирог. В крестьянских семьях принято есть из одной большой плошки, что связано, прежде всего, с практическими целями (наличие небольшого количества утвари, отсутствие воды для мытья посуды и т. п.). Поэтому привыкли русские люди готовить еду сразу на всех. Отсюда и пироги, большие по размеру, которые изначально не резались, а отламывались каждым членом семьи: большой кусок доставался мужчине – хозяину (отцу, деду), потом куски поменьше отламывали сыновья, после них – женщины, маленькие же ломти пирога доставались детям.

Естественно, что такое употребление пирога было не совсем удобным, и хозяйки начали формировать небольшие по размеру пирожки с начинкой.

Такие пирожки удобно было есть, их брали с собой в поле, их раздавали детям на улице.

Подают пирожки чаще всего как закуску. Они могут быть также и самостоятельным блюдом, и как дополнение к национальным супам, особенно к ухе, щам, борщам.

Чаще всего пирожками называют однопорционные изделия, а пирогами – многопорционные, нарезные.

Рисунок 6. 6 Рассегай

Расстегаи. Название «расстегай» образовалось по признаку, определяющему внешний вид изделия. Как известно, расстегай – это пирожок, у которого сверху остается незащипанной середина. Иными словами – незакрытый, «расстегнутый», пирожок.

расстегай московский – тесто раскатывают кружком, на середину кладут начинку, края теста приподнимают и защипывают так, чтобы середина осталась открытой.

Наиболее распространенные формы пирожков:

лодочка – начинку кладут на середину лепешки, закрывают краями теста, защипывают их, и пирожок переворачивают швом вниз:

елочка – делают так же, как лодочку, но шов защипывают в виде елочки и пирожок не переворачивают;

Рисунок 6. 7 Саечка

Саечка – пирожку придают цилиндрическую форму, одну боковую сторону смазывают маслом, и укладывают изделия на листы вплотную друг к другу, дают расстояться и выпекают;

Рисунок 6. 8 Беляши

Беляши – тесто раскатывают в виде круглых лепешек, на середину кладут фарш, а края теста поднимают и защипывают елочкой, в середине оставляют круглое отверстие.

Рисунок 6. 9 Блины

Блины. Кто и когда создал первый блин до сих пор остается загадкой. История появления первых блинов на Руси берет свое начало еще в древние языческие времена. Большинство русских историков придерживаются интересного факта, что первые дрожжевые блины на Руси появились к IX столетию нашей эры, благодаря одному зеваке, который отвлекся, разогрев овсяный кисель настолько, что снедь смогла поджариться и подрумяниться.

Таким образом, на свет появился первый блин, который внешне больше был похож на лепешку. По мнению некоторых филологов, слово блин произошло от корня старорусского слова – **млин**, которое символизирует процесс размола муки.

В те давние времена блины на Руси являлись предметом жертвоприношений, выпекались на протяжении всего года и являлись главным угощением в период празднования Масленицы символизируя солнце – главного бога Ярило.

Каждая хозяйка имела свой собственный рецепт приготовления этой выпечки, который передавался из поколения в поколение. Кроме обычных классических блинов наши предки любили выпекать и дрожжевые, используя особую технологию подготовки теста, а во времена правления царей в России

были популярными блинчики, приготовленные на основе гречневой и манной муки, их подавали к столу к мясным блюдам или как десерт.

Чтобы дополнить и разнообразить традиционный рецепт выпечки, нашим предкам удалось внедрить в рецепт приготовления большой ассортимент начинок из овощей, фруктов, грибов, орехов.

Полезно знать: следуя древнерусской традиции блины нужно кушать руками, не используя во время трапезы столовые приборы, иначе накличешь беду на свою голову.

Рисунок 6. 10 Дрожжи

Дрожжи – это одноклеточные микроорганизмы имеющие исключительно природное происхождение, которые принимают активное участие в процессе брожения. Дрожжи обладают всеми основными свойствами одноклеточных грибов относящихся к классу «сахаромицетов». В отличие от прочих грибов они растут и размножаются очень быстро, потому что имеют высокую скорость обмена веществ.

История появления дрожжей берет свое начало вместе с первыми упоминаниями о выпечке хлеба и пивоварении в древнем Египте, которые датированы 6000 годом до нашей эры. Уже тогда Египтянам были известны природные закваски, которые они активно использовали для приготовления кваса.

Термин «дрожжи» родом из древнегреческого языка, которое передает само понятие – тревога, беспокойство. В русском языке название дрожжи происходит от слов – дрожь, дрожать. На Английском языке слово дрожжи звучит как «yeast» что означает – пена, выделять газ, кипение.

Участие дрожжей в биологическом процессе научно было доказано и официально зафиксировано только лишь в 1857 году, благодаря трудам великого микробиолога Луи Пастера.

Виды дрожжей. В природе существует более 1500 разновидностей этих одноклеточных организмов. Но люди смогли найти применение только лишь немногим видам – пивные, хлебопекарные, молочные и винные дрожжи.

Хлебопекарные дрожжи активно используются для выпечки мучных и хлебобулочных изделий.

Винные дрожжи массово используют в производстве современных видов и сортов вина.

Все кисломолочные продукты приготовленные на основе натуральных заквасок содержат **молочные дрожжи** и лактобактерии.

Пивные дрожжи – это природный кладезь белков и витаминов, эффективны как лечебно-профилактическое средство.

Полезно знать: натуральные винные дрожжи можно встретить в природе в виде налета на гроздьях винограда. Эти микроорганизмы полезны тем, что в своем составе содержат большое количество полезного белка, который легко усваивается.

Из дрожжей получают витамины B и D, все ферменты которые известны медицине получают именно из дрожжевых колоний. Пивные дрожжи богаты на минералы – магний, цинк, кальций, марганец и железо, углеводы и витамины группы B – B1, B2, B5 и B6, D и PP.

Основные виды теста. Традиционно в кулинарии тестом принято называть смесь приготовленную на основе муки, воды, масла и соли. В зависимости от того какой вид теста нужно получить, а также для улучшения технических и вкусовых характеристик в составе продукта могут присутствовать дополнительные компоненты – дрожжи, молоко, масло, яичный меланж, сахар, соль. Это универсальная густая масса, которая является основой в приготовлении всевозможных видов мучных изделий.

Тесто разниться методом приготовления и бывает двух основных видов – пресное (бездрожжевое) и кислое (дрожжевое).

Пресное тесто в своей структуре не содержит дрожжей, поэтому сразу готово к применению, но для достижения лучшего эффекта пористости могут быть использованы химические и механические разрыхлители. Традиционно пресное представлено двумя видами – простое и сдобное.

Полезно знать: согласно последним исследованиям учёных, первое пресное тесто появилось ещё в эпоху неолита. Именно из такого вида теста, древний человек впервые смог приготовить свой первый хлеб.

В составе **дрожжевого теста** наоборот присутствуют дрожжи, которые активируют процессы провоцирующие рост объёма продукта и делают структуру теста пористым. Этот вид активно используют в приготовлении основы для хлеба и пирожков. Дрожжевое делится на опарное и безопарное.

По традиционной технологии **опарное тесто** делают в начале жидким, используя для этого ровно половину количества муки положенного для рецепта. После того, как опара подойдёт и увеличиться в объёме примерно в два раза, вводят оставшуюся часть муки.

Для производства **безопарного теста** используют значительно больше дрожжей и замешивается такой вид теста сразу.

Полезно знать: впервые первое кислое тесто появилось в древнем Египте 4000–5000 тысяч лет назад до н.э.

Разновидности теста. В кулинарном искусстве, разделяет основные виды теста на подвиды:

Рисунок 6. 11 Тесто сдобное

Сдобное *(ватрушки, сочни, курники, пироги, пирожки, булки)*

Рисунок 6. 12 Тесто слоеное

Слоёное *(то́рты, пирожки, кулебяки, пирожные, волованы, штрудели)*

Рисунок 6. 13 Тесто песочное

Песочное *(пирожное, печенье, песочные коржи, то́рты, тарталетки, пироги)*

Рисунок 6. 14 Тесто блинное

Блинное *(блинчики и оладушки)*

Рисунок 6. 15 тесто заварное

Заварное *(профитроли, эклеры, пирожные, заварные то́рты и печенье)*

Рисунок 6. 16 Тесто бисквитное

Бисквитное *(кексы, рулеты, пирожные, то́рты, пироги)*

Полезно знать: традиционно в кулинарии сдобой принято называть различные добавки, которые влияют на вкусовые качества, вид и структуру теста.

Сливочное масло, маргарин, жиры, яичный меланж, пряности, сахар, сухофрукты, орехи, семечки, патока, мёд – всё это виды сдобы.

Рисунок 6. 17 Булочка с изюмом

Булочка с изюмом. История булочки с изюмом очень интересна. Она характеризует поварскую находчивость. Если вкратце пересказать книгу В. Гиляровского "Москва и москвичи", то мы узнаем что, самым известным булочником Москвы на рубеже XIX–XX веков был Иван Филиппов, который держал собственную пекарню по адресу: Тверская, дом 10.

Продукция Филиппова поставлялась и московскому генерал-губернатору Закревскому, весьма чванливому и капризному субъекту.

Однажды Закревский выковырял из филипповской булочки таракана и немедля вызвал к себе пекаря. Однако Филиппов, и глазом не моргнув, стал заверять градоначальника, что это никакой не таракан, а изюм – и сам съел нечаянно попавшее в хлеб насекомое. А потом прибежал на кухню, высыпал в тесто изюм и принялся за работу.

Когда Закревский отправился на прогулку, на каждом углу уже продавались свежеиспеченные булочки с изюмом – так Филиппов избежал наказания.

Прекрасно зарекомендовали себя и уже имеют бешеную популярность и мучные изделия зарубежной кухни, о самых любимых изделиях мы сейчас узнаем поподробнее.

Рисунок 6. 18 Пицца

Пицца. Какое-то время считалось, что пицца – это еда для плебеев. Обуславливалось это тем, что пиццу было очень удобно употреблять перед работой в полях, она утоляла голод, позволяла набраться сил и не требовала много времени на приготовление.

В таком рецепте использовались практически все доступные продукты – от овощей до вяленого мяса.

Но, позже, из источников истории стало известно, что блюдо пользовалось большой популярностью и среди знати. У них пицца имела несколько отличающийся рецепт, однако суть оставалась той же – лепешка с сыром, томатами, другими овощами и оливковым маслом. Деревенская пицца в Италии называлась «фокацциа».

Насчет истории появления пиццы ходит множество слухов, так норвежские ученые выдвинули гипотезу, что прототип пиццы был придуман викингами, которые готовили лепешки на кораблях, используя схожие с пиццей рецепты. У них были специальные сковороды, которые помогали приготавливать это блюдо с использованием мяса, овощей и рыбы.

История появления пиццы в том виде, какую человечество знает сейчас, началась в 1522 году. В этот момент в Европу завезли томаты, которые поначалу считались отравой. Среди людей томаты называли «дьявольской ягодой», и знать долго отказывалась принимать их в пищу. Тем не менее, неаполитанские бедняки скоро поняли, что продукт вполне съедобен и обладает хорошими вкусовыми качествами, и стали использовать помидоры в качестве начинки для пиццы.

Рисунок 6. 19 Гамбургер

Гамбургер. Само слово «гамбургер» происходит от названия второго по величине города Германии — Гамбурга. По одной из версий, именно оттуда вместе с немецкими иммигрантами рецепт попал в Америку. В то время гамбургер представлял собой кусок жареной свинины в хлебе.

Согласно другой версии, гамбургер был назван в честь города Гамбург в штате Нью-Йорк. В 1885 году братья Чарлз и Фрэнк Менчис на проводимой в американском Гамбурге ярмарке предлагали подкрепиться жареной котлетой из говядины, вложенной между двумя булочками. Говорят, что у них закончились запасы свиной колбасы, которую они использовали для сэндвичей, и они решили заменить ее имевшейся в наличии говядиной.

Семья Оскара Вебера Билби из города Талса утверждает, что первый гамбургер приготовил их предок. Произошло это в 1891 году. Прадед Оскара готовил котлеты и начинял ими дрожжевые булочки. В 1995 году губернатор Франк Китинг назвал город Талса «настоящим местом рождения гамбургера».

В 1900 году в своем родном городе Нью-Хейвен свой первый гамбургер приготовил Луи Лессинг. Клиент попросил сделать какое-нибудь быстрое и горячее блюдо. Возившийся с фаршем Луи сформовал котлету и обжарил ее на гриле. Мясо он подал между двумя ломтиками тоста. Из-за этой детали некоторые кулинарные критики отказываются признавать, что именно Луи приготовил первый гамбургер.

Однако в 2000 году Библиотека Конгресса США назвала Лессинга человеком, сделавшим первый американский гамбургер.

Рисунок 6. 20 Ход-дог

Хот-дог. История хот-дога. В дословном переводе с английского языка хот-дог (hot dog) - горячая собака.

На самом же деле - сосиска или колбаска в надрезанной булке, чаще всего с кетчупом, горчицей и майонезом (все вместе или на выбор). На сегодняшний день существует тысячи вариаций привычного блюда от подачи с овощами и сыром до яблочных и крабовых хот-догов.

Первый хот-дог был приготовлен еще в 1487 году немецким мясником и назывался – франкфуртер (по аналогии Гамбург – гамбургер).

Самая распространённая версия появления хот-дога относится к немецкому городу Франкфурт-на Майне. Именно в этом годовое один мясник стал готовить колбаски, которые сам же называл колбасками "Dachshund" (в переводе с немецкого "такса").

Дальше в истории имеются две версии развития событий, как эти колбаски попали в Америку. В первой - американский турист пришёл в восторг, попробовав эти колбаски, во второй - немец, эмигрировавший в Америку. Тем не менее, этот человек закупил партию колбасок и отправился в Америку, там он стал их продавать. Так это случилось в конце девятнадцатого века, салфеток ещё не было, а колбаски были жирными, это находчивый бизнесмен стал класть колбаску между двумя ломтиками хлеба, помимо чистых рук, это еще позволяло не обжигаться.

В начале 1930-х годов хот-доги стали настолько популярны, что в 1939 году, во время визита британского монарха Георга VI, Франклин Рузвельт, президент США, угощал своего гостя хот-догами

С 1994 года существует Национальный совет хот-дога и сосисок. Одни из главных обязанностей совета – изучение и контроль качества продуктов, рекламные кампании и организация дегустаций. Среди членов совета регулярно проводятся соревнования по искусству приготовления данного блюда. Средняя длина хот-дога – 15 сантиметров. Однако в 2011 году парагвайские повара попали в книгу рекордов Гиннеса, приготовив хот-дог следующих размеров: 203 метра и 80 сантиметров, примерно 260 килограмм, задействовано 245 повара, 2000 людей смогли его попробовать.

Рисунок 6. 21 Чебурек

Чебурек. Изобретателями чебурека считаются узбеки, однако в их первоначальном рецепте вовсе не было мяса, а только овощи. Да и тесто было немного другим: мука, соль и вода, которое не становилось хрустящей корочкой при жарке, а тянулось, как резина.

Современное тесто для чебуреков готовится на молоке или сметане, и в Узбекистане в том числе. Первенство узбеков оспаривают татары. Их сильный аргумент – это традиционная мясная начинка. Но в татарской кухне чебуреки не сильно популярны, а первыми на ум приходят беляши.

«Чебурек» - не просто смешное слово, а «сырой пирог» в переводе с крымско-татарского. Конечно, те, кто дали чебуреку это имя, имели в виду, что этот пирог жарят, а не пекут как обычно, а вовсе не то, что тесто надо есть сырым.

Традиционный чебурек на самом деле напоминает пирог по своим размерам: огромный, круглый и горячий сочный пирог был неотъемлемой составляющей пиров, празднеств и семейных ужинов.

Тот чебурек, который мы знаем сейчас – его мини-версия, приспособленная для перекуса на ходу. Огромную популярность эта версия чебурека получила во времена СССР, а конкретно в то время, когда был издан указ, разрешавший крымским татарам свободно селиться на всей территории СССР. Они-то и привезли с собой своё любимое лакомство. С этого момента чебуреки стали любимым лакомством всей необъятной страны.

Вот и подошел концу третий этап олимпиады, победы тебе мой любопытный друг

Приложение 7

ТАБЛИЦА РЕЗУЛЬТАТОВ ОЛИМПИАДЫ

НАЗВАНИЕ КОМАНДЫ	РЕЗУЛЬТАТ 1 ЗАДАНИЯ			РЕЗУЛЬТАТ 2 ЗАДАНИЯ			РЕЗУЛЬТАТ 3 ЗАДАНИЯ			РЕЗУЛЬТАТ 4 ЗАДАНИЯ			РЕЗУЛЬТАТ 5 ЗАДАНИЯ			БАЛЛЫ ЗА ТВОРЧЕРСКИЙ ПОДХОД			ИТОГ ЗА ВСЕ ЭТАПЫ		
ЭТАПЫ ОЛИМПИАДЫ	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III
КОМАНДА АКУЛИЙ БИФШТЕКС	10	32	24	38	8	8	6	9	10	6	40	40	35	3	3	13	10	5	108	102	90
КОМАНДА ДОКТОР ЛЕЩ (dr. L e h)	10	8	8	24	2	8	3	9	7	6	40	40	35	0	3	20	9	5	98	68	71
КОМАНДА МОРСКИЕ КОТИКИ	10	20	18	34	6	8	6	9	9	6	40	40	30	3	3	4	7	5	90	85	83

I МЕСТО ЗАНИМАЕТ КОМАНДА **АКУЛИЙ БИФШТЕКС**-ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ - **300**

II МЕСТО ЗАНИМАЕТ КОМАНДА **МОРСКИЕ КОТИКИ**-ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ - **258**

III МЕСТО ЗАНИМАЕТ КОМАНДА **ДОКТОР ЛЕЩ**-ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ - **237**

Приложение 8

ТАБЛИЦА РЕЗУЛЬТАТОВ ОЛИМПИАДЫ

НАЗВАНИЕ КОМАНДЫ	РЕЗУЛЬТАТ 1 ЗАДАНИЯ			РЕЗУЛЬТАТ 2 ЗАДАНИЯ			РЕЗУЛЬТАТ 3 ЗАДАНИЯ			РЕЗУЛЬТАТ 4 ЗАДАНИЯ			РЕЗУЛЬТАТ 5 ЗАДАНИЯ			БАЛЛЫ ЗА ПОДХОД			ИТОГ ЗА ВСЕ ЭТАПЫ		
ЭТАПЫ ОЛИМПИАДЫ																					
КОМАНДА																					
КОМАНДА																					
КОМАНДА																					

Приложение 9

НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА

ДИПЛОМ

ПОБЕДИТЕЛЯ I СТЕПЕНИ

Награждается:

1 курс Норильский техникум промышленных технологий и сервиса

команда _____

с результатом: _____ баллов (из 300 возможных)

Олимпиада для студентов по ПМ. 01 «Технология приготовления полуфабрикатов»

Дата участия в III этапной олимпиаде с 14.02.2019 по 27.02.2019

Разработчик и организатор олимпиады – мастер производственного обучения первой квалификационной категории Матюшина Ольга Владимировна

И.о. директора Л.А. Григорьева

Норильск 2019 г.

НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА

ДИПЛОМ

ПОБЕДИТЕЛЯ II СТЕПЕНИ

Награждается:

1 курс Норильский техникум промышленных технологий и сервиса

команда _____

с результатом: _____ баллов (из 300 возможных)

Олимпиада для студентов по ПМ. 01 «Технология приготовления полуфабрикатов»

Дата участия в III этапной олимпиаде с 14.02.2019 по 27.02.2019

Разработчик и организатор олимпиады – мастер производственного обучения первой квалификационной категории Матюшина Ольга Владимировна

И.о. директора Л.А. Григорьева

Норильск 2019 г.

НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА

ДИПЛОМ

ПОБЕДИТЕЛЯ III СТЕПЕНИ

Награждается:

1 курс Норильский техникум промышленных технологий и сервиса

команда _____

с результатом: _____ баллов (из 300 возможных)

Олимпиада для студентов по ПМ. 01 «Технология приготовления полуфабрикатов»

Дата участия в III этапной олимпиаде с 14.02.2019 по 27.02.2019

Разработчик и организатор олимпиады – мастер производственного обучения первой квалификационной категории Матюшина Ольга Владимировна

И.о. директора Л.А. Григорьева

Норильск 2019 г.

НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА

ДИПЛОМ

УЧАСТНИКА

Награждается:

1 курс Норильский техникум промышленных технологий и сервиса

команда _____

Олимпиада для студентов по ПМ. 01 «Технология приготовления полуфабрикатов»

Дата участия в III этапной олимпиаде с 14.02.2019 по 27.02.2019

Разработчик и организатор олимпиады – мастер производственного обучения первой квалификационной категории Матюшина Ольга Владимировна

И.о. директора Л.А. Григорьева

Норильск 2019 г.