МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ВНЕКЛАССНОГО МЕРОПРИЯТИЯ**

**ВИКТОРИНА «МОЗГОВОЙ ШТУРМ»**

для студентов 1-2 курса

По профессии 16675 ПОВАР (для лиц с ограниченными возможностями

здоровья,окончивших специальные (коррекционные) школы)

Разработала : преподаватель спец.дисциплин Саверченко Т.С.

 Уссурийск 2020

 **Содержание**

**1.** Пояснительная записка…………………………………..3

**2.** Цели проведения мероприятия…………………………..4

**3.**Общие рекомендации……………………………..…..…5

**4.** Структура мероприятия………………….……………. 6-12

**5.** Заключение,ипользуемая литература…………………..13

**6.** Приложение………………………………………………..14

 **Пояснительная записка**

 Преподаватель призван воспитывать и развивать студентов не только на уроках, но и во внеурочное время. Подготовка преподавателя к таким мероприятиям заставляет его систематически следить за различными изданиями по воспитательной работе, постоянно углублять профессиональную деятельность, улучшать свои знания, а всё это, в свою очередь, благотворно влияет на качество преподавания.

 Данная методическая разработка предназначена для внеклассной работы со студентами 1-2 курса профессии 16675 Повар(для лиц с ОВЗ,окончивших специальные (коррекционные) школы), по дисциплине МДК 01.01 «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий требующих простой кулинарной Обработки» и МДК 02.01 «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

 Внеклассное мероприятие представляет собой развивающую викторину, в которой в доступной форме даны не только вопросы раундов, но и комментарии на наиболее сложные из них. Формой проведения выбрана игра викторина, так как игра - это признанный метод обучения и воспитания, обладающей образовательной, развивающей и воспитывающей функциями, которые действуют в органическом единстве.

Данная методическая разработка, разработана, как внеклассное мероприятие на творческой неделе по профессии повар. Одной из основных особенностей студентов колледжа является то, что контингент разноуровневый по своим способностям ,в зависимости от диагноза имеют разный уровень усвоения материала , поэтому главная цель мероприятия создать непринужденную атмосферу , исключающую в процессе викторины проявления гиперответственности, волнения , нервозности за выполнение игровых этапов . Студенты работают в команде и каждый чувствует поддержку от каждого участника.

В методическую разработку включены основных 3 части викторины: вопросы, загадки , тесты , кроссворды по программе,а также дополнительные паузы-для отдыха,не требующих особо высоких интеллектуальных нагрузок.

**Цели проведения мероприятия:**

**Методическая цель:**

- показать игровую форму проведения внеклассного мероприятия;

-повышение качества обучения с учетом индивидуальных особенностей каждого студента.

**Образовательная цель:**

- способствовать расширению и углублению знаний по МДК 01.01 «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки»,

по МДК 01.02 «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента» .

**Воспитательная цель:**

**-**воспитывать интерес, желание к учебной деятельности;

**-**воспитание сообразительности, находчивости, аккуратности.

**Развивающая цель:**

- развитие творческого потенциала у студентов;

- развитие коллективизма и навыков межличностного общения;

- развитие активности и инициативы, расширение кругозора;

- продолжение развития речи, памяти и мышления.

 **Общие рекомендации**

Мероприятие рассчитано на 45 минут. В викторине принимают участие 2 команды по 4 человека. У каждой команды имеется свой порядковый номер.

В игре также принимают активное участие зрители-студенты 1,2 курса по профессии повар. За каждый правильный ответ в ходе викторины студенты получают жетон и зрители и участники.

В виде жюри представлена администрация колледжа, которым раздаются специальные бланки для подсчета балов и подведения итогов, на которых изложен ход мероприятия и краткие правила по присуждению баллов командам.

После подведения итогов-после подсчета жетонов- каждый игрок команды победителей награждается грамотой, а команда проигравших награждается грамотой участника. Активные зрители ,набравшие наибольшее количество жетонов поощряются сладкими призами.

Место проведения – кабинет технологии приготовления кулинарной продукции

Материально-техническое обеспечение: вопросы с заданиями, тесты ; бланки с этапами викторины подсчета жетонов(для жюри), мультимедийный проектор, экран, компьютер для презентации; столы жюри; коробочка с номерками для жеребьевки; фотоаппарат для фиксирования хода мероприятия.

  **Структура мероприятия**

 Преподавателем предложена разбивка на команды , в которых принимают участие сразу обучающиеся и 1 и 2 курса-одного мастера п/о. Таким образом в игре были достигнуты цели : был охвачен теоретический материал за 1 и 2 курс сразу.

 **Викторина состоит из нескольких этапов:**

-вступление

-начало игры.разбивка на команды

-игра в слова -ассоциаци на тему «Продукты питания»

-кулинарные загадки

-разминка-тестирование по предмету технология приготовления блюд и кулинарных изделий на время (работа в команде).

-выбор блюд из картофеля и овощей из предложенного наглядного материала-карточки-на время (работа в команде)

-«Мозговой штурм» разгадывание кроссворда по основным определениям кулинарии (работа в команде).

-подведение итогов

**ВСТУПЛЕНИЕ**

-Приветствую вас на нашем сегодняшнем мероприятии на игре «Мозговой штурм».

Немного о профессии повара.

- Человечество и еда — эту связь нельзя разорвать. А еда требует повара. Без него никак не обойтись. Именно повара́, веками совершенствуя рецепты и мастерство приготовления пищи, превратили унылое поглощение чего-нибудь съедобного в нечто изысканное и изящное, в искусство. Недаром, десятая муза у римлян зовется Кулинария. Есть у кудесников кухни свой профессиональный праздник. Всемирная ассоциация кулинарных сообществ, в состав которой входят 8 миллионов человек, приняла решение 20 октября определить как День повара.  и вы навсегда неразрывно будете связаны с этим днем-с ДНЕМ ПОВАРА!!!

- в стенах нашего колледжа обучаются 4 группы поваров, с вами работают такие профессионалы своего дела с огромным педагогическим стажем,как мастера производственного обучения Корнева Галина Евстафьевна и Макаренко Антонина Николаевна.

Есть такая профессия — поваром быть!
Очень вкусно готовить и счастье дарить!
Отбивные, борщи и компот для души -
Мы испробовать ваши шедевры спешим!
И сегодня Вам пожелаем добра,
Самых светлых надежд исполненья!
Ведь без ваших стараний тосклива Земля,
Вы нам дарите счастья мгновенья!
В вашем доме всегда пироги и уют,
А в душе — соловьиные трели.
Мы желаем пройти вам дорожку свою,
Чтобы очи от счастья горели!

 А как вы думаете, а давно ли появилась эта профессия?

 -  Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это древнейшая профессия. О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э.

Десятки тысяч блюд создала за свою историю мировая кулинария. С кулинарами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома. В Древнем Риме происходили даже восстания поваров, подчинивших себе некоторые города. При императорах Августе и Тиберии (около 400 года н.э.) были организованы первые школы поварского искусства,

В Германии с 1291 года шеф-повар был одним из четырех самых важных фигур при дворе, а во Франции поварами высших рангов становились лишь знатные люди.

 - На Руси приготовление пищи выделилось в особую специальность в XI в., а как наука кулинария  возникла в России лишь в конце XVIII века. Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г.

 - На сегодняшний день во всем мире насчитывается более тысячи учебных заведений, которые выпускают поваров, технологов. Многие из них достигают больших успехов.

Но как говорится-все самое большое начинается с малого. Дорогу освоит идущий.

Вы сейчас находитесь только в самом начале вашего большого профессионального пути.Давайте сегодня узнаем насколько вы продвинулись в освоении этой профессии.

**НАЧАЛО ИГРЫ. РАЗБИВКА НА КОМАНДЫ.**

( в зависимости от количества присутствующих студентов делим участников на 2 команды)

 -Для начала разделимся на команды. Давайте сделаем смешанные команды в независимости от курсов , так вы ближе познакомитесь- и старшекурсники в процессе игры помогут студентам 1 курса,а первокурсники помогут второкурсникам , в таких знаниях ,как оборудование предпритятий общественного питания,Основы физиологии питания,санитарии и гигиены.(развитие коммуникативных навыков).

 **ИГРА В СЛОВА-АССОЦИАЦИЯ**

 Участникам предлагается выстроить логическую цепочку на заданную тему. Первое слово говорит преподаватель на ушко первому участнику.Далее участник должен подобрать ассоциацию с услышанным словом и уже свою версию сказать очередному участнику. Таким образом первоначально сказанное слово несколько раз меняет свое значение(но все равно находится в пределах темы :кулинария). Игра-слово в итоге может иметь непредвиденную заключительную ассоциацию. В этом и есть цель-узнать,как может преобразиться слово «суп»,возможно на последнем этапе превратится в слово «картофель» или «дом», или «мама».Вариантов неограниченное количество. И все они будут верны! Зрителям и участникам будет интересен процесс ассоциативного превращения простых слов.

Для студентов с ОВЗ –это еще и развитие мыслительной деятельности , что немаловажно.

Слова для начала игры: Суп…

 Мясо…

 Банан…

 Мороженое…

 Еда….

 Помидор….

**КУЛИНАРНЫЕ ЗАГАДКИ.** Для всех присутствующих.

 -Договоримся с вами ,кто хочет ответить –поднимает руку,не выкрикивайте с места.Будем уважительно относиться друг к другу. За правильный ответ –студент получает жетон.Начинаем! Кулинарные загадки:

1. Напиток из колодца. (вода)
2. Черная «кузина» малины (ежевика)
3. Хлебобулочное изделие шофера (баранка).
4. Продукт от курицы. (яйцо)
5. Вранье на ушах. (лапша)
6. Фрукт, раздеваемый макакой. (банан)
7. Дерево с листьями для супов. (лавр)
8. Планета, облитая шоколадом. (марс)
9. Пласт торта (корж)
10. Бульон окрошки (квас)
11. Астраханский деликатес (арбуз)
12. Вкусная защита от кариеса ( Орбит)
13. Хитрый гриб (лисичка)
14. . Кушанье с запахом костра (шашлык)
15. Напиток из бочки жарким летом (квас)
16. Растительный заменитель мяса в колбасе (соя)
17. Имя Луковицы из сказки Джанни Родари (Чиполлино)
18. Назвать продукты питания и готовые блюда на букву «П», кто больше.

**РАЗМИНКА-ТЕСТИРОВАНИЕ** Вопросы непосредственно связаны с уроками кулинарии и производственным обучением. Участвуют команды. Дается время на обсуждение,далее поднимаем руку-говорим ответ. За правильный- выдается жетон . Если команда отвечает не правильно-соперники могут дать свой вариант ответа.

 **ТЕСТ №1 (задание командам)**

**1. Какие овощи относятся к клубнеплодам:**

А) ботат, картофель, хрен, свекла

Б) морковь,томаты, цветная капуста

В) картофель, топинабур,ботат

**2. Почему пшено необходимо хорошо промывать**

А) потому что оно придаёт каше не приятный запах

Б) потому что оно придаёт каше горький вкус

В) потому что необходимо, что бы примеси сплыли

**3. Яйца варят**

А) в скорлупе

Б) в скорлупе и без скорлупы

**4. Рыбные полуфабрикаты делят на**

А) крупные, мелкие, порционные

Б) крупные, порционные, мелкокусковые

В) порционные, мелкие

**5 Что необходимо сделать с котлетной массой,чтобы она стала более однородной и изделия получились пышными:**

А) добавить соду

Б) пропустить два раза через мясорубку

В) выбить котлетную массу

**6. Бульоны всегда в конце**

А) солят

Б) процеживают

****В) осветляют

**7. Время года,когда микроорганизмов в воздухе больше:**

 А) в теплое Б) в холодное В) круглый год

 **8. Какие сьемные детали используются на этом оборудовании?**

**9. Можно ли использовать для продажи первое блюдо-суп ,если при размешивании или подогреве появляются пузырьки газа?**

 А) ДА Б) НЕТ

**10. Может ли повар приступить к работе без медицинской книжки?**

 **ТЕСТ №2 (задание командам)**

**1. Органолептический способ проверки качества овощей – это**

А) проверка с помощью химических препаратов в лаборатории

Б) проверка на вкус, цвет, запах, внешний вид

В) проверка в щелочном растворе на качество овощей

**2. Почему замачивают бобовые**

А) чтобы улучшить качество

Б) чтобы увечить массу

В) чтобы сократить время варки

**3. Зачем необходимо тщательно мыть яйцо куринное перед тепловой обработкой**

А) чтобы сократить время варки яиц

Б) чтобы избавиться от патогенных микроорганизмов

В) чтобы после варки скорлупа лучше очищалась

 **4. Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе тепловой обработки необходимо сбрызнуть рыбу**

А) маслом растительным

Б) содой

В) лимоном

**5. На мясной туше проставлено клеймо ветеринарной станции о чем оно говорит**

А) определяется сорт мясной туши

Б) характеризуют его благополучие в санитарном и ветеринарном отношении

**6. Лавровый лист в суп вводят**

А) в начале варки

Б) в середине варки

В) в конце варки

**7. Какая температура оптимальна для развития микроорганизмов?**

 А) + 25-35 градусов Б) 0-6 градусов В) +65 градусов

 **8. Назовите это оборудование :** 

 **9. Можно ли использовать в пищу продукт ы с истекшим сроком годности?**

А) ДА Б) НЕТ

**10. Может ли повар приступить к работе без медицинской книжки?**

**ВЫБРАТЬ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ (ИСПОЛЬЗОВАТЬ РАЗДАТОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ)** Небольшой отдых.(на время , и правильность) Разложить предложенные блюда изображенные на карточках по группам.(раздаточный материал)Выбрать из 25 предложенных карточек изображений блюд -9 карточек с блюдами из картофеля и овощей.

 **РАЗГАДЫВАНИЕ КРОССВОРДОВ «МОЗГОВОЙ ШТУРМ»** Разгадывание кроссвордов ( за отведенное время).Раздать по 3 кроссворда каждой команде.( смотреть на время может быть и меньшее количество 2 кроссворда).По одному жетону за правильно разгаданный кроссворд.(кроссворды в приложении 1)

**Кроссворд №1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   | **8** |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **6** |   | **3** |   |   | **2** |   |  и |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   | **5** |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   | **4** |   |   |   |   |   |
|   |   |   | **9** |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **7** |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |  м |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Основное питательное вещество,их много в овощах и крупах.

 4. Строительный материал для наших мышц,важен для спортсменов

 7. Без нее человек не проживет и шести суток.

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Изделие из фарша овально-приплюснутой формы
2. Жидкое тесто ,в него окунают сырые кусочки рыбы,а затем обжаривают в жире.

 5. В ней содержатся все питательные вещества ,поступающие к нам в организм.

1. Жидкое блюдо , рекомендуемое употреблять на обед.

8.Питательные вещества, несущие энергию организму.

9. Органические питательные вещества , их недостаток ведет к развитию многих болезней , в том числе –цинга

**(ОТВЕТНА КРОССВОРД №1)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   | **8** |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | ж |   |
|   | **6** |   | **3** |   |   | **2** |   | и |   |
|   | с |   | к |   |   | к |   | р |   |
| **1** | у | г | л | е | в | о | д | ы |   |
|   | п |   | я |   |   | т |   |   | **5** |
|   |   |   | р |   |   | л |   |   | п |
|   |   |   |   | **4** | б | е | л | к | и |
|   |   |   | **9** |   |   | т |   |   | щ |
|   |   | **7** | в | о | д | а |   |   | а |
|   |   |   | и |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | т |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | а |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | м |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | и |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | н |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | ы |   |   |   |   |   |   |

**Кроссворд №2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   | **4** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **2** |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **5** |   |   |   |   |   | **3** |   |   | **9** |   |   | **8** |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **1** |   |   |   |   |   |  ф |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **6** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **7** |   |   |   |   |   |   |   |  д |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Механическое оборудование , располагается в овощном цехе.

5. Основной инструмент повара.

6. Название цеха,в котором подготавливают овощные полуфабрикаты.

7. Наплитная посуда,на которой обжаривают различные продукты.

8. Название цеха,в котором подготавливают мясные полуфабрикаты.

ПО ВЕРТИКАЛИ :

2. С помощью этого оборудования измельчается различное сырье в мясорыбном цехе.

3. В этом цехе приготавливаются основные блюда- при помощи теплового оборудования.

4. Они бывают деревянными или пластиковыми ,на них нарезаются различные продукты.

9. Тепловое оборудование в горячем цехе.

(ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД №2)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   | **4** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | д |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **2** |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **5** | н | о | ж |   |   | **3** |   |   | **9** |   |   | **8** | м | я | с | н | о | й |   |   |
|   |   |   | с |   |   |   | г |   |   | п |   |   |   | я |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **1** | к | а | р | т | о | ф | е | л | е | ч | и | с | т | к | а |   |   |   |   |
|   |   |   | а |   |   |   | р |   |   | и |   |   |   | о |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | я |   |   | т |   |   |   | р |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | ч |   |   | а |   |   |   | у |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | и |   |   |   |   |   |   | б |   |   |   |   |   |   |   |
| **6** | о | в | о | щ | н | о | й |   |   |   |   | **7** | с | к | о | в | о | р | о | д | а |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | а |   |   |   |   |   |   |   |

**ОКОНЧАНИЕ ИГРЫ. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ.**

Считаются жетоны. Выявляется команда победителей. Выбираются самые активные, как в командах , так и среди зрителей. Награждение памятными сувенирами.( выдача грамот за победу -в последний день творческой недели).

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Викторина «Мозговой штурм» проводится между смешанными группами первого и второго курса. Внимание акцентировалось на профессиональное отношение к избранной профессии, на коммуникативные навыки участников, на совместную работу по поиску ответов на поставленные вопросы. Студенты постарались, проявили свою фантазию и знания в кулинарном деле.

 **Используемая литература:**

1. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования / Н.А. Анфимова. – М: Издательский центр «Академия», 2016.

2. «Праздник длиною в учебный год», С.В. Данилов, Л.С. Илюшин, КАРО, СПб, 2001

3. «Энциклопедия педагогических технологий», А.К. Колеченко, КАРО, СПб, 2006

Материалы сайта « festival.1september

Приложение 1

**Кроссворд №1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   | **8** |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **6** |   | **3** |   |   | **2** |   |  и |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   | **5** |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   | **4** |   |   |   |   |   |
|   |   |   | **9** |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **7** |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |  м |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Основное питательное вещество,их много в овощах и крупах.

 4. Строительный материал для наших мышц,важен для спортсменов

 7. Без нее человек не проживет и шести суток.

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Изделие из фарша овально-приплюснутой формы
2. Жидкое тесто ,в него окунают сырые кусочки рыбы,а затем обжаривают в жире.

 5. В ней содержатся все питательные вещества ,поступающие к нам в организм.

1. Жидкое блюдо , рекомендуемое употреблять на обед.

8.Питательные вещества, несущие энергию организму.

9. Органические питательные вещества , их недостаток ведет к развитию многих болезней , в том числе –цинга.

Кроссворд №1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   | **8** |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | ж |   |
|   | **6** |   | **3** |   |   | **2** |   | и |   |
|   | с |   | к |   |   | к |   | р |   |
| **1** | у | г | л | е | в | о | д | ы |   |
|   | п |   | я |   |   | т |   |   | **5** |
|   |   |   | р |   |   | л |   |   | п |
|   |   |   |   | **4** | б | е | л | к | и |
|   |   |   | **9** |   |   | т |   |   | щ |
|   |   | **7** | в | о | д | а |   |   | а |
|   |   |   | и |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | т |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | а |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | м |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | и |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | н |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | ы |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Основное питательное вещество,их много в овощах и крупах.

 4. Строительный материал для наших мышц,важен для спортсменов

 7. Без нее человек не проживет и шести суток.

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Изделие из фарша овально-приплюснутой формы
2. Жидкое тесто ,в него окунают сырые кусочки рыбы,а затем обжаривают в жире.

 5. В ней содержатся все питательные вещества ,поступающие к нам в организм.

1. Жидкое блюдо , рекомендуемое употреблять на обед.

8.Питательные вещества, несущие энергию организму.

9. Органические питательные вещества , их недостаток ведет к развитию многих болезней , в том числе –цинга.

**Кроссворд №2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   | **4** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **2** |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **5** |   |   |   |   |   | **3** |   |   | **9** |   |   | **8** |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **1** |   |   |   |   |   |  ф |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **6** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **7** |   |   |   |   |   |   |   |  д |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Механическое оборудование , располагается в овощном цехе.

5. Основной инструмент повара.

6. Название цеха,в котором подготавливают овощные полуфабрикаты.

7. Наплитная посуда,на которой обжаривают различные продукты.

8. Название цеха,в котором подготавливают мясные полуфабрикаты.

ПО ВЕРТИКАЛИ :

2. С помощью этого оборудования измельчается различное сырье в мясорыбном цехе.

3. В этом цехе приготавливаются основные блюда- при помощи теплового оборудования.

4. Они бывают деревянными или пластиковыми ,на них нарезаются различные продукты.

9. Тепловое оборудование в горячем цехе.

Кроссворд №2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   | **4** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | д |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **2** |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **5** | н | о | ж |   |   | **3** |   |   | **9** |   |   | **8** | м | я | с | н | о | й |   |   |
|   |   |   | с |   |   |   | г |   |   | п |   |   |   | я |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **1** | к | а | р | т | о | ф | е | л | е | ч | и | с | т | к | а |   |   |   |   |
|   |   |   | а |   |   |   | р |   |   | и |   |   |   | о |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | я |   |   | т |   |   |   | р |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | ч |   |   | а |   |   |   | у |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | и |   |   |   |   |   |   | б |   |   |   |   |   |   |   |
| **6** | о | в | о | щ | н | о | й |   |   |   |   | **7** | с | к | о | в | о | р | о | д | а |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | а |   |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Механическое оборудование , располагается в овощном цехе.

5. Основной инструмент повара.

6. Название цеха,в котором подготавливают овощные полуфабрикаты.

7. Наплитная посуда,на которой обжаривают различные продукты.

8. Название цеха,в котором подготавливают мясные полуфабрикаты.

ПО ВЕРТИКАЛИ :

2. С помощью этого оборудования измельчается различное сырье в мясорыбном цехе.

3. В этом цехе приготавливаются основные блюда- при помощи теплового оборудования.

4. Они бывают деревянными или пластиковыми ,на них нарезаются различные продукты.

9. Тепловое оборудование в горячем цехе.

**Кроссворд №3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   | **8** |   |   |   |   |   |   |   |   | **3** |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   | **2** |   | **4** |   |   |
| **9** |   |   |   |   |   |   | **1** |   |   |   |   | ь  |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **6** |   |  о |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | **7** |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | **5** |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

 ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Салат , который обязательно все делают на новогодний стол.
2. Частый ингредиент в салатах, консервированные бобовые зеленого цвета .

 5. Холодное блюдо,подается при температуре +10 градусов.

 9. Название зимней одежды ,под которой прячется селедочка.

ПО ВЕРТИКАЛИ :

1. Кто его раздевает , тот слезы проливает.
2. Соленая рыбка , бывает малосольная , соленая ,пряного посола копченая, в одном из салатов ее прячут под вареными овощами.
3. Холодное блюдо из вареных овощей нарезанных кубиком , основным ингредиентом которого является свекла.

8. Популярный холодный соус густой консистенции белого цвета,для заправки салатов .

7. Картофель нарезанный соломкой,обжаренный во фритюре.

Кроссворд №3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   | **8** |   |   |   |   |   |   |   |   | **3** |
|   |   |   |   | м |   |   |   |   | **2** |   | **4** |   | с |
| **9** | ш | у | б | а |   |   | **1** | о | л | и | в | ь | е |
|   |   |   |   | й |   |   |   |   | у |   | и |   | л |
|   |   | **6** | г | о | р | о | ш | е | к |   | н |   | ь |
|   |   |   |   | н |   |   |   |   |   |   | е |   | д |
|   |   |   |   | е |   |   |   |   |   |   | г |   | ь |
|   |   |   |   | з |   |   |   | **7** |   |   | р |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | п |   |   | е |   |   |
|   |   |   |   |   |   | **5** | с | а | л | а | т |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | й |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

1. Салат , который обязательно все делают на новогодний стол.
2. Частый ингредиент в салатах, консервированные бобовые зеленого цвета .

 5. Холодное блюдо,подается при температуре +10 градусов.

 9. Название зимней одежды ,под которой прячется селедочка.

ПО ВЕРТИКАЛИ :

1. Кто его раздевает , тот слезы проливает.
2. Соленая рыбка , бывает малосольная , соленая ,пряного посола ,копченая, в одном из салатов ее прячут под вареными овощами.
3. Холодное блюдо из вареных овощей нарезанных кубиком , основным ингредиентом которого является свекла.

8. Популярный холодный соус густой консистенции белого цвета,для заправки салатов .

7. Картофель нарезанный соломкой,обжаренный во фритюре.

**Кроссворд №4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   | **8** |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |  с |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **9** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | **7** |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   | **5** |   |   |   |   |   |
|   |   |  р |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **6** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | **3** |   |   |
|   | **2** |   |   |   |   |   |   |  г |   |   |
| **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | **4** |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

9. Элемент спец.одежды повара.

6. Что необходимо поддерживать на рабочем месте повара.

1. Санитарно-гигиеническая защита для рук повара

4.Основной инвентарь повара.

ПО ВЕРТИКАЛИ :

8. Соблюдение этих правил обеспечит выпуск качественной ,безопасной продукции.

5. Спец.одежда повара ,одеваемая на голову.

7. Инвентарь для нарезки каких либо продуктов.

2. Профессия ,связанная с приготовлением пищи.

3. Наука о здоровье человека,изучающая влияние внешней среды на его организм.

Кроссворд №4

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   | **8** |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | с |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **9** | ф | а | р | т | у | к |   |   |   |   |
|   |   | н |   |   |   |   | **7** |   |   |   |
|   |   | и |   |   |   |   | д |   |   |   |
|   |   | т |   |   |   |   | о |   |   |   |
|   |   | а |   |   | **5** |   | с |   |   |   |
|   |   | р |   |   | к |   | к |   |   |   |
| **6** | ч | и | с | т | о | т | а |   |   |   |
|   |   | я |   |   | л |   |   | **3** |   |   |
|   | **2** |   |   |   | п |   |   | г |   |   |
| **1** | п | е | р | ч | а | т | к | и |   |   |
|   | о |   |   |   | к |   |   | г |   |   |
|   | в |   |   |   |   |   |   | и |   |   |
|   | а |   |   |   |   |   |   | е |   |   |
|   | р |   |   |   |   |   | **4** | н | о | ж |
|   |   |   |   |   |   |   |   | а |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

9. Элемент спец.одежды повара.

6. Что необходимо поддерживать на рабочем месте повара.

1. Санитарно-гигиеническая защита для рук повара

4.Основной инвентарь повара.

ПО ВЕРТИКАЛИ :

8. Соблюдение этих правил обеспечит выпуск качественной ,безопасной продукции.

5. Спец.одежда повара ,одеваемая на голову.

7. Инвентарь для нарезки каких либо продуктов.

2. Профессия ,связанная с приготовлением пищи.

3. Наука о здоровье человека,изучающая влияние внешней среды на его организм.

**Кроссворд №5**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **9** |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  г |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **7** |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   | **3** |   |   |   |   |   | **8** |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **4** |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **5** |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | **6** |  с |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | **2** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

4. Высокобелковый продукт , изготавливаемый на птицефабриках в промышленных масштабах.

8.Столовый прибор с острыми краями.

6. Открытый небольшой **сосуд** с носиком для подачи вкусного ,жидкого блюда- дополнение к рыбе или к мясу.

1. Кусок ткани , или тонкой бумаги используемой для сервировки стола.

 ПО ВЕРТИКАЛИ :

3. Доска, металлический или пластиковый лист для подачи еды на стол, для переноски посуды.

2. Столовый прибор для супа.

5. Корнеплод яркого цвета,содержащий в себе много витамина А,полезен для зрения.

9. Эти блюда многообразны (овощные , крупянные) являются дополнением к самым разнообразным основным блюдам.

7.  Вид столовой посуды. Обычно круглой формы, служит для подачи пищи на стол.

Кроссворд №5

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **9** |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | г |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | а |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | р |   |   | **7** |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | н |   |   | т |
|   |   |   |   | **3** |   |   |   |   |   | **8** | в | и | л | к | а |
|   |   |   |   | п |   |   |   |   |   |   |   | р |   |   | р |
| **4** | я | й | ц | о |   |   |   |   |   | **5** |   |   |   |   | е |
|   |   |   |   | д |   |   |   |   |   | м |   |   |   |   | л |
|   |   |   |   | н |   |   |   | **6** | с | о | у | с | н | и | к |
|   |   |   |   | о |   | **2** |   |   |   | р |   |   |   |   | а |
|   |   |   | **1** | с | а | л | ф | е | т | к | а |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | о |   |   |   | о |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | ж |   |   |   | в |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | к |   |   |   | ь |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | а |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

4. Высокобелковый продукт , изготавливаемый на птицефабриках в промышленных масштабах.

8.Столовый прибор с острыми краями.

6. Открытый небольшой **сосуд** с носиком для подачи вкусного ,жидкого блюда- дополнение к рыбе или к мясу.

1. Кусок ткани , или тонкой бумаги используемой для сервировки стола.

 ПО ВЕРТИКАЛИ :

3. Доска, металлический или пластиковый лист для подачи еды на стол, для переноски посуды.

2. Столовый прибор для супа.

5. Корнеплод яркого цвета,содержащий в себе много витамина А,полезен для зрения.

9. Эти блюда многообразны (овощные , крупянные) являются дополнением к самым разнообразным основным блюдам.

7.  Вид столовой посуды. Обычно круглой формы, служит для подачи пищи на стол.

**Кроссворд №6**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   | **4** |   |   |   |   |   |   |   |   | **3** |   |   |   |   |
| **8** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **5** |   |   |   |   |   |
|   |   |   | Т  |   |   | **2** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | **7** |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **6** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | **9** |   |   |  ц |   |   |   |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

8. Оборудование для порционирования,должно быть в каждом цехе и на раздаче.

1.Оборудование для хранения полуфабрикатов,готовой продукции, сырья при пониженной температуре.

5. Жировое вещество, получаемое из молока домашних животных, из семян или плодов некоторых растений.

6. Перемолов их на специальном оборудовании ,в дальнейшем используется для панировки изделий.

9. Руководство по приготовлению кулинарного изделия , содержащее количество необходимых продуктов и технологию приготовления.

 ПО ВЕРТИКАЛИ :

4. Обязательное оборудование -это поверхность, на которой происходят основные процессы приготовления блюд

2. В ней можно тушить и запекать мясо, рыбу и овощи, печь кексы, пироги и готовить другие аппетитные блюда.

7. Поварской жир, животный или растительный , разогретый до высокой температуры, и одновременно — поварской прием для обжа-

ривания продуктов.

3. Порошкообразный продукт ,полученный путем перемалывания и просеивания различных видов круп.

Кроссворд №6

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   | **4** |   |   |   |   |   |   |   |   | **3** |   |   |   |   |
| **8** | в | е | с | ы |   |   |   |   |   |   | **5** | м | а | с | л | о |
|   |   |   | т |   |   | **2** |   |   |   |   |   | у |   |   |   |   |
|   | **1** | х | о | л | о | д | и | л | ь | н | и | к |   |   |   |   |
|   |   |   | л |   |   | у |   |   |   |   |   | а |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | х |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | о |   | **7** |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | в |   | ф |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | к |   | р |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **6** | с | у | х | а | р | и |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | т |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   | ю |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   | **9** | р | е | ц | е | п | т |   |   |   |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ :

8. Оборудование для порционирования,должно быть в каждом цехе и на раздаче.

1.Оборудование для хранения полуфабрикатов,готовой продукции, сырья при пониженной температуре.

5. Жировое вещество, получаемое из молока домашних животных, из семян или плодов некоторых растений.

6. Перемолов их на специальном оборудовании ,в дальнейшем используется для панировки изделий.

9. Руководство по приготовлению кулинарного изделия , содержащее количество необходимых продуктов и технологию приготовления.

 ПО ВЕРТИКАЛИ :

4. Обязательное оборудование -это поверхность, на которой происходят основные процессы приготовления блюд

2. В ней можно тушить и запекать мясо, рыбу и овощи, печь кексы, пироги и готовить другие аппетитные блюда.

7. Поварской жир, животный или растительный , разогретый до высокой температуры, и одновременно — поварской прием для обжа-

ривания продуктов.

3. Порошкообразный продукт ,полученный путем перемалывания и просеивания различных видов круп.