

# Интеллектуальная викторина «Своя игра» по профессии «Повар, кондитер»

Разработчик преподаватель  
ГБОУ СПО «МОКИТ» Жандарова Н.Н.



***Поварское дело – не  
ремесло, а искусство***



*• Повар у плиты творит,  
Как на крыльях он парит.  
Все бурлит вокруг него,  
Кухня – кузница его.*

*Каждое его творенье -  
Просто сказка, объеденье,  
Мысли творческой полет.  
Тот, кто пробовал, поймет.*

СВОЯ

Игра

I раунд

Это  
интересно...

100

200

300

400

500

600

700

800

Проще  
простого ...

100

200

300

400

500

600

700

800

История и  
география  
профессии

100

200

300

400

500

600

700

800

Технология

100

200

300

400

500

600

700

800

## Это интересно...– 100

В 1853 в Нью-Йорке с поваром Джорджем Крам произошел забавный случай. Привередливому клиенту не понравилась толсто нарезанная обжаренная картошка. В отместку повар настрогал картофель тонюсенькими ломтиками и после обжарки посетитель пришел к этому блюду и повар с открытием в



## Это интересно... – 200

Название этого вина происходит от названия французской провинции, где начали выращивать виноград еще в 3 веке.

Производимые там вина имели одну весьма неприятную тенденцию к вторичному брожению в бочках, которые иногда

О к



речь?

## Это интересно... – 300

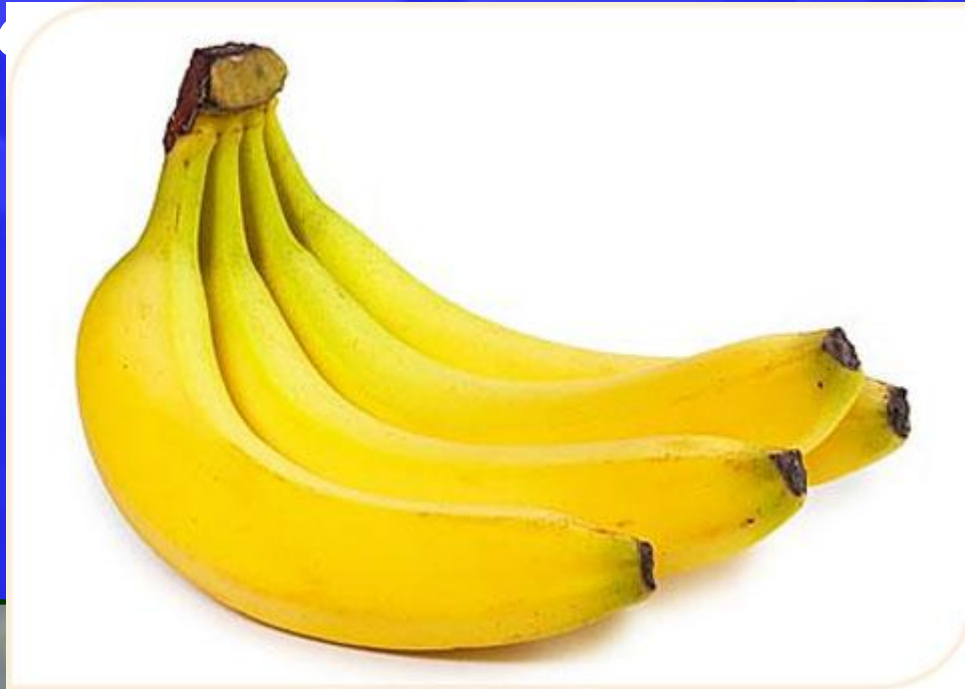
В 1935 году научно исследовательский институт пищевой промышленности СССР для диетического питания разработал рецептуру колбасы для больных с соматическими признаками





## Это интересно... – 400

Этот фрукт принадлежит к ботаническому семейству травяных растений, хотя растет на деревьях. Содержит большое количество витаминов А, С, Е. название получил от арабского «палец»



## Это интересно... –500

Этот салат изобрел француз, державший в 60-ых годах 19 века в Москве ресторан парижской кухни «Эрмитаж». В последствии этот салат был назван его именем. Известно, что за границей его называют «русский салат».



## Это интересно... – 600

Это один из компонентов еды, содержит не менее 100 химических элементов. Европейцы употребляли это во время эпидемии чумы. Во многих странах это использовали в качестве оберегов от вампиров.



Это интересно... – 700

Однажды русский царь (Петр1) завтракал в провинциальном трактире. Для заказанных котлет из телятины трактирщик не смог достать мяса, и по совету жены приготовил их из курицы, придав им форму телячьих и запанировавав в кусочках хлеба. Царю котлеты понравились, он велел назвать их фамилией трактирщика и включить в меню царской кухни.



\*

Это интересно... – 800

*Реклама одного лондонского ресторана – «В нашей еде вы не найдете не единого волоса»*

*Как вы думаете, почему это действительно актуально?*



\*

Проще простого... - 100

Как называется документ,  
необходимый для получения  
лекарств в аптеке и способ  
приготовления блюда?

Министерство здравоохранения Российской Федерации  
 Виднобесновский центральный районная больница  
 Наименование (печать)  
 Моск. обл., Ленинский р-н, Видное г., Таболовский ул. д.13  
 учреждение

Кат. формул № 01 Кул 3108625  
 Медицинский 2003 учреждения  
 ФОРМА № 148-4/9-88  
 Университет Минздрава России  
 1997 г.

Серия 1148-021  
 0 000000

**РЕЦЕПТ**

За полную стоимость 1 Бесплатно 2 Оплата 50% 3

Ф., И., О., больного (полностью) \_\_\_\_\_  
 Возраст \_\_\_\_\_ ИОВ Дети Прочие  
 Адрес или № медицинской карты амбулаторного больного \_\_\_\_\_

Ф., И., О. Врача (полностью) \_\_\_\_\_

Руб.	Коп.	Рр.

подпись и печать врача

Врач \_\_\_\_\_ И.П.

Рецепт действителен в течении 10 дней, 2 месяцев (ненужное зачеркнуть)



**РЕЦЕПТ**



Проще простого... - 200

Для приготовления какого блюда,  
вовсе не людоедского, необходим  
НЕГР?

**ВИН-НЕГР-ЕТ**

Проше простого... - 300

«Куриный солярий» - это...  
ЧТО?

ГРИЛЬ

\*

Какая рыба в праздничные дни  
надевает шубу?

**СЕЛЬДЬ**

Проше простого... - 500

Что итальянцы поедают  
километрами?

**СПАГЕТТИ**

Проще простого... - 600

Музыкальная приправа – это...  
ЧТО?

игра

# СОЛЬ



Проще простого ... - 700

«Накрученное» кушанье -  
это... ЧТО?

**РУЛЕТ**

игра

Это интересно ... - 800

**Именем какого  
древнеримского царя назван  
салат с куриным мясом?**

**ЦЕЗАРЬ**



*Когда и в каком городе в  
России возникла Первая  
практическая школа  
поварского и кулинарного  
искусства*

***КОНЕЦ 19 ВЕКА,  
ПЕТЕРБУРГ***

История и география профессии- 200

*Какой город можно  
подать к чаю?*



\*

## История и география профессии- 300

*В 1912 в Москве во время празднования 100-летия победы над французами, готовили целый ряд кушаний, оформленных по-праздничному. Возникло и многослойное пирожное с кремом в виде треугольника, получившее всеобщее признание. В наше время это изделия стало тортом прямоугольной формы, но название полученное в 1912 году осталось прежним.*

*Как называется этот торт?*



\*

**Щи – традиционно русское блюдо. Закладывали ли в щи картофель на Руси в 16 веке?**

*• Картофель был завезен в  
Россию при Петре 1 в 17*



Реклама  
Агентство

\*



**В Древнем Египте таким знаком обозначали три вещи:  
Солнце, золото,...**

**Что было третьем в этом списке?**



*В Грузии это популярнейшее мясное блюдо называют мцвади, в Армении – хоровац, а в Азербайджане – кебап.*

*А как называют его русские?*





\*

*Как назывались предприятия внедомашнего питания в Древней Руси? Объясните происхождения названий.*

*Корчмы – от слова корм*

*Трактиры – от латинского слова «trakt» – путь, поток*

*В 18 веке итальянский граф – известный картежник, придумал класть мясо между двумя кусками хлеба, чтобы не испачкать руки во время еды. Впоследствии этот бутерброд был назван его именем.*

*Как было имя этого графа?*

**СЭНДВИЧ**

*Какой вид тепловой  
кулинарной обработки вы  
будете использовать для  
приготовления блюд  
диетического питания?*

***ВАРКА НА ПАРУ***

**Где встречаются перловка и  
соленые огурцы?**

**В РАССОЛЬНИКЕ**

## Технология - 300

*Данной тепловой обработке могут подвергаться овощи, мука, томатное пюре. Может осуществляться с жиром и без него. Назовите вид тепловой обработки.*

**ПАССЕРОВАНИЕ**

*Какие пищевые вещества  
составляют  
энергетическую ценность  
пищи?*

***БЕЛКИ, ЖИРЫ,  
УГЛЕВОДЫ***

*Гурьева каша считается традиционным блюдом русской кухни. Название каши произошло от имени графа Дмитрия Гурьева, который по одной из версий придумал рецепт каши.*

*а какую крупу используют для приготовления гурьевой каши?*

***МАННАЯ***





\*

**Назовите под действием каких микроорганизмов происходят следующие явления:**



\*

## Технология -700

*Какое блюдо можно приготовить  
используя такие продукты:*

*Печень говяжья, топленый жир, лук,  
сметана, мука, соль, перец, торе,*



трактор  
**СЫТ**  
**ПЬЯН**

**СВОЯ**  
игра

## Технология - 800

Варка и припускание продуктов

Введение пассированных

Варка продуктов вместе с

овощами

Соединение с соусом

Разведение бульоном

Проваривание

Добавление соли

Заправка льезоном и маслом

Протираание

**СУП-ПЮРЕ**