

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»**



**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
КОНКУРСА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МАСТЕРСТВА
«ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ»
по профессии СПО 19.01.17
«Повар, кондитер».**

Разработали:
мастер производственного обучения
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»
Андреева Ольга Александровна
преподаватель спец. дисциплин

**с. Амурзет
2018 г.**

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
«ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ»

Предназначена для преподавателей и мастеров производственного обучения

по профессии СПО СПО 19.01.17 «Повар, кондитер».

Разработчик: Андреева Ольга Александровна мастер производственного обучения ОГПОБУ

«Многопрофильный лицей», Рыжкова Елена Анатольевна преподаватель спец. дисциплин

АНОТАЦИЯ

Методическая разработка выполнена в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства мастеров производственного обучения и обучающихся учреждений среднего профессионального образования Российской Федерации.

Содержит материалы в помощь преподавателям и мастерам производственного обучения для подготовки и проведения конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер».

При составлении данной методической разработки учитывались требования Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Материалы методической разработки могут быть использованы для организации и проведения конкурсов профессионального мастерства; для подготовки и проведения теоретических и лабораторно-практических занятий по

ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»,

ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»,

ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
Этапы проведения конкурса профессионального мастерства.....	6
Содержание и порядок проведения конкурса.....	7-8
Используемая литература	9
Приложения 1-5	10-29

ВВЕДЕНИЕ

Конкурс профессионального мастерства является одной из форм внеурочной работы обучающихся. Он имеет большое образовательное и воспитательное значение в подготовке квалифицированных кадров, способствует формированию опыта творческой деятельности обучающихся, их самостоятельности.

При подготовке и проведении конкурса достигается индивидуализация профессионального воспитания обучающегося. Приоритетной становится личность обучающегося с его интересами, способностями, возможностями, перспективами. Конкурс профессионального мастерства - это еще и увлекательное соревнование среди обучающихся, приобщающее их к секретам мастерства и являющееся хорошей проверкой сформированности общих и профессиональных компетенций.

Конкурс существенно повышает качество обучения и приближает его к практической деятельности.

Конкурс призван способствовать выявлению, распространению и внедрению в учебный процесс рациональных методов и приемов труда, современных технологий и на этой основе совершенствованию организации и содержания трудового, профессионального обучения и воспитания.

ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

В конкурсе участвуют группы первого, второго и третьего курса одной профессии лица. Обучающиеся поставлены в одинаковые условия на каждом курсе, их задача – показать свое профессиональное мастерство.

Конкурс проводится поэтапно:

I этап – теоретическое задание (тестирование). (Приложение № 1), ((Приложение № 2)

II этап- практическое задание, у каждой группы свое задание (Приложение № 3)

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Конкурс профессионального мастерства на звание «Лучший по профессии» проводится с целью повышения и престижности творческого и технологического образования, определения качества профессионального обучения обучающихся, подготовки их к самостоятельной трудовой жизни в современных условиях.

Основными задачами конкурса являются:

- повышение интереса к своей будущей профессии и ее социальной значимости;
- совершенствование профессиональных умений и компетенций обучающихся;
- укрепление связи теоретического и практического обучения;
- выявление мастерства и индивидуальных творческих способностей обучающихся;
- формирование качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, необходимых для ее дальнейшей деятельности в новых социально-экономических условиях.

СОДЕРЖАНИЕ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1. Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» включает в себя: выполнение теоретического и практического задания, проверку знаний по технологии приготовления блюд, трудовых приемов, используемых участниками, соблюдения норм и правил по охране труда при выполнении работ.

2. Преподаватель разрабатывает содержание конкурсного задания по профессии, обеспечивающего проверку знаний и практических умений участников конкурса. Содержание конкурсного задания должно соответствовать Федеральному государственному образовательному стандарту начального профессионального образования. Оценка результатов проводится по бальной системе.

На выполнение теоретического задания отводится 30 мин.

Победители отдельных этапов конкурса определяются по максимальной сумме баллов, полученных при выполнении:

- практического;
- теоретического задания; (тестов)

3. Теоретические знания оцениваются по бальной системе на основании результатов письменных работ. (1 балл за один правильный ответ). (Приложение № 4)

4. Общая оценка практического задания складывается из оценок составляющих его элементов: качества работы, соблюдения технических и технологических требований, выполнения трудовых приемов и операций, норм времени (выработки), применения рациональных приемов и методов труда, соблюдения правил безопасности, исполнительского мастерства.

Каждый элемент задания оценивается в баллах в зависимости от его значимости и сложности.

Для выполнения практического задания участникам конкурса по жребию предоставляются равноценные рабочие места с необходимым для выполнения работы.

5. Контроль за соблюдением участниками конкурса безопасности условий труда, норм, правил охраны труда возлагается на мастера производственного обучения группы, участвующей в конкурсе.

ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ, ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Победители и призеры конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

Каждый член жюри составляют Сводную ведомость (приложение №5) оценок теоретического и практического заданий, подсчитывает соответственно для каждого участника сумму баллов.

Председатель жюри суммирует отдельно эти показатели и делит полученный результат на число членов жюри. Итоговая оценка заносится в сводную ведомость.

При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания.

Победителей и призеров конкурса награждают Почетной грамотой.

ЗНАЧЕНИЕ КОНКУРСА

Участие в конкурсе дает обучающимся:

- возможность осмыслить, проанализировать и сравнить собственную деятельность с деятельностью других конкурсантов;
- активизирует рефлексию обучающихся, способствует осознанию ими затруднений, проблем в выполнении заданий и поиску средств их преодоления;
- возможность реализовать свои профессиональные качества в реальной производственной деятельности, повысить уровень профессионализма и компетентности;
- возможность совершенствовать учебный процесс.

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2008
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2003
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия»,2007
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».: Учеб. Для нач. проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2002
1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб.,2006

Теоретическое задание конкурса профессионального мастерства

Профессия: «Повар, кондитер» для первого курса

Продолжительность – 30 мин.

Ф.И.О. тестируемого _____

Группа _____ **Дата** _____

Задание: с 1 по 20 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов единственно правильный.

1. Температура протираемого картофеля?

а/ не менее 80°C

б/ не менее 60°

в/ не менее 40°C

2. Способ нарезки моркови для приготовления котлет морковных?

а/ соломка

б/ кубики

в/ брусочки

3. Режим варки овощей (кроме зеленых)

а/ при бурном кипении и открытой крышке

б/ при медленном кипении и закрытой крышке

в/ при медленном кипении и открытой крышке

4. Температура жира для жарки овощей во фритюре.

а/ 130-140°C

б/ 150-160°C

в/ 170-180°C

5. Кулинарное использование зелени укропа

а/ в свежем виде как приправа к блюдам, для украшения блюд

б/ в отварном виде как дополнительный гарнир

в/ в жареном виде как дополнительный гарнир

6. Способ тепловой обработки для приготовления крокетов картофельных?

а/ жарка основным способом

б/ жарка во фритюре

в/ запекание

7. Подготовка обработанных кабачков для фарширования?

а/ обжаривают с обеих сторон

б/ отваривают до полуготовности

в/ запекают

8. Подачу крокетов картофельных производят...

а/ с соусом грибным

б/ с маслом

в/ со сметаной

9. Форма котлет картофельных, морковных.

а/ округло-приплюснутая

б/ шариков

в/ овально-приплюснутая с одним заостренным концом

10. Хранение очищенного картофеля производят...

а/ на воздухе

б/ в холодной воде

в/ вообще не хранят

11. Жир, который нельзя использовать для жарки во фритюре.

а/ растительное масло

б/ сливочное масло

в/ кулинарный жир

12. Подготовка капусты для приготовления голубцов.

а/ отваривают до полуготовности в подсоленной воде

б/ обжаривают листья с обеих сторон

в/ отваривают до полной готовности

13. Форма картофельных зраз.

а/ овально-приплюснутую

б/ округло-приплюснутую

в/ форму кирпичика с овальными краями

14. Температура подачи горячих овощных блюд

а/ 85 – 90°C

б/ 75 – 80 °C

в/ 60 – 65 °C

15. Нарушение требований к качеству, при котором блюда снимаются с реализации?

а/ недосол

б/ пригорелый вкус и запах

в/ неправильная нарезка

16. Распределите овощные блюда по способу тепловой обработки и поставьте напротив способа тепловой обработки цифры, соответствующие блюдам.

Запекание	1. Картофель в молоке
Тушение	2. Котлеты картофельные
Варка	3. Каша из тыквы
Жарка основным способом	4. Крокеты картофельные

Жарка во фритюре	5. Рагу из овощей
Припускание	6. Зразы картофельные

17. Напротив названий групп овощей напишите цифру, соответствующую овощу, принадлежащему к этой группе.

Десертные	1. Петрушка
Томатные	2. Баклажаны
Тыквенные	3. Ревень
Корнеплоды	4. Огурцы

18. Напротив названий овощей напишите цифру, соответствующую способу нарезки данного овоща.

Морковь	1. Груши
Лук репчатый	2. Гребешки
Капуста белокочанная	3. Кольца
Лук зеленый	4. Шпажки
Картофель	5. Шашки

19. Назовите использование отходов после очистки картофеля.

20. Назовите процесс деления овощей по размеру.

Правильных ответов _____

Оценка _____

Преподаватель _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

№ п/п	Ответы	
1.		А
2.		А
3.		Б
4.		В
5.		А
6.		Б
7.		Б
8.		А
9.		В
10.		Б
11.		Б
12.		А
13.		В
14.		Б
15.		Б
16.	Запекание	6. Ватрушки картофельные
	Тушение	5. Рагу из овощей
	Варка	1. Картофель в молоке
	Жарка основным способом	2. Котлеты картофельные
	Жарка во фритюре	4. Крокеты картофельные
	Припускание	3. Каша из тыквы
17.	Десертные	3. Ревень
	Томатные	2. Баклажаны
	Тыквенные	4. Огурцы
	Корнеплоды	1. Петрушка
18.	Морковь	2. Гребешки
	Лук репчатый	3. Кольца
	Капуста белокочанная	5. Шашки
	Лук зеленый	4. Шпажки
	Картофель	1. Груши
19.	На производство крахмала.	
20.	Калибровка.	

Г) красную сухую мучную пассеровку

8. Перед подачей заправляют чесноком борщ:

А) «Московский» Б) «Украинский» В) «Сибирский»

9. Борщ должен иметь:

А) кислый вкус Б) сладковатый вкус
В) кисло-сладкий вкус Г) кисло-сладко-горький вкус

10. При приготовлении щей из квашеной капусты ее предварительно:

А) варят Б) припускают В) тушат Г) бланшируют

11. Форма нарезки капусты, используемая при приготовлении «Рассольника домашнего»:

А) соломка Б) шашки В) долька Г) рубка

12. Тепловая обработка, которой подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

А) варка Б) бланширование
В) припускание Г) пассерование

13. Температура подачи горячих супов:

А) 80...85⁰С Б) 70...75⁰С В) 40...50⁰С Г) 20...30⁰С

14. Температура подачи холодных супов:

А) 70...75⁰С Б) 40...50⁰С В) 7...14⁰С Г) 0...85⁰С

15. Последовательность закладывания картофеля при варке супов:

А) до кислотосодержащих продуктов Б) после кислотосодержащих продуктов
В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
Г) не имеет значения

16. На рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники для:

А) хранения скоропортящихся продуктов Б) хранения концентрированного бульона
В) хранения пассировок
Г) недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

17. Последовательность закладывания картофеля при варке супов:

А) до кислотосодержащих продуктов Б) после кислотосодержащих продуктов
В) одновременно с кислотосодержащими продуктами Г) не имеет значения

18. Для приготовления красного основной соуса используют:

А) белую сухую мучную пассировку
Б) белую жировую мучную пассировку
В) холодную пассировку

Г) красную сухую мучную пассировку

19. Для приготовления холодных соусов используют:

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

20. К холодным соусам относятся:

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный?

Правильных ответов _____

Оценка _____

Преподаватель _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

№ п/п	Ответы
1.	А
2.	В
3.	А
4.	Б
5.	Б
6.	А
7.	А
8.	Б
9.	В
10.	А
11.	А
12.	Б
13.	Б
14.	В
15.	А
16.	Г
17.	А
18.	Г
19.	Г
20.	Б

Теоретическое задание конкурса профессионального мастерства

Профессия: «Повар, кондитер» для третьего курса

Продолжительность – 30 мин.

Ф.И.О. тестируемого _____

Группа _____ **Дата** _____

С 1 по 20 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов единственно правильный.

1.. Выберите правильную последовательность приготовления тортов

- А) Выпечка полуфабриката, приготовления отделочных полуфабрикатов, склеивания пластов, украшение поверхности, обмазывания боковых сторон
- Б) приготовления выпеченного полуфабриката, разрезания и склеивания пластов, отделка боковых сторон, отделка поверхности, приготовление отделочных полуфабрикатов
- В) приготовления выпеченных полуфабрикатов из теста, приготовления отделочных полуфабрикатов, разрезание и склеивание пластов, намазывание поверхности и боковых сторон, отделки боковых сторон, отделки поверхности торта.

Ответ: В

2. Какой полуфабрикат готовят для приготовления торта «Крещатик»

- А) миндальный
- Б) воздушный
- В) слоеный

Ответ: А

3. Какой полуфабрикат готовят для приготовления торта «Полет»

- А) слоеный
- Б) миндальный
- В) воздушный

Ответ: В

4. Исследование сырья и готовых изделий производят

- А) органолептическим методом
- Б) лабораторным методом
- В) все ответы верны

Ответ: В

5. Пирожное «Картошка» готовят

- А) из заварного полуфабриката
- Б) из бисквитного полуфабриката
- В) из песочного полуфабриката

Ответ: Б

6. Литерные торты -

А) изготавливают на конкретных предприятиях, технологию разрабатывают кондитеры данного предприятия

Б) готовым массой 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности

В) бисквитно-кремовые торты массой 2...3 кг, с более сложной отделкой поверхности.

7. Торт «К чаю» приготавливают

А) из песочного полуфабриката

Б) из бисквитного полуфабриката

В) из вафельного полуфабриката

8. Установите соответствие гарантийных сроков хранения тортов и пирожных

А) без отделки, с белковым кремом или фруктовой отделкой

Б) с кремами, основой которых является сливочное масло

В) с кремом из взбитых сливок

Г) с заварным кремом

1. 6 ч

2. 36 ч

3. 72 ч

9. Корнетик изготавливают из

А) алюминия

Б) плотной ткани

В) из кальки

10. Кувертюр –

А) шоколадная глазурь

Б) шоколадная помада

В) шоколадный

марципан

11. Темперирование – это

А) роспуск глазури на водяной бане

Б) роспуск шоколада на водяной бане

В) приготовление нонпарели

12. Вес одного пирожного из любого выпеченного полуфабриката не должен превышать

А) 110 г

Б) 90 г

В) 50 г

13. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

А) две лепёшки круглой формы

Б) две лепёшки овальной формы

14. Торт «Наполеон» приготавливают:

А) из бисквитного п/ф.

Б) из песочного п/ф.

В) из слоёного п/ф.

15. Какой крем используют для торта «Сказка»?

А) «Шарлот» шоколадный

Б) «Глясе»

В) сливочный

основной

16. Торт «Прага» приготавливают

А) из бисквитного теста Б) из песочного теста В) из слоёного теста

17. Что не разрешается добавлять в повидло:

А) красители; Б) ароматические вещества; В) эссенции.

18. Как используют инвертный сироп?

А) для промочки Б) добавляют вместо патоки В) тиражируют кондитерские изделия

19. Пищевые добавки – это

А) вещества, улучшающие цвет, вкус, запах, консистенцию и внешний вид продукта

Б) вещества, придающие продуктам новый вкус и запах

В) вещества, изменяющие консистенцию продукта

20. E100-E182

А) эмульгаторы

Б) консерванты

В) красители

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

№ п/п	Ответы
1.	В
2.	А
3.	В
4.	Б
5.	Б
6.	В
7.	Б
8.	1-В,П; 2-Б; 3-А;
9.	В
10.	А
11.	Б
12.	А
13.	А
14.	В
15.	А
16.	А
17.	Б
18.	Б
19.	А
20.	В

РАЗМИНКА

1. Какой из этих предметов кухонной утвари используют в процессе приготовления макарон?

А. Сито. Б. Шумовка. **В. Дуршлаг.** Г. Решето.

2. Как называется котёл для приготовления пищи?

А. Астрахан. Б. Тюмен. В. Рязан. **Г. Казан.**

3. Как в быту называют картофель, сваренный в кожуре?

А. В рубашке. **Б. В мундире.** В. В кителе. Г. В гимнастёрке.

4. Какой из этих русских супов не относится к холодным?

А. Окрошка. Б. Ботвинья. **В. Рассольник.** Г. Свекольник

5. Как называется одно из блюд?

А. Каша по-кавалерийски. Б. Горошница по-артиллерийски.

В. Макаронны по-флотски. Г. Картошка по-гвардейски.

6. Какую кашу называют кашей английских королей?

А. Овсяную. Б. Гречневую. В. Рисовую. Г. Манную.

7. Название какого мучного изделия переводится с итальянского как «верёвочка»?

А. Лапша. **Б. Спагетти.** В. Макароны. Г. Вермишель.

8. В каком из этих первых блюд, согласно традиционному рецепту, должны быть маслины и лимон?

А. Таратор. Б. Борщ. **В. Солянка.** Г. Рассольник

11. Какой торт существует?

А. «Иван Грозный». Б. «Кутузов». В. «Тамерлан». **Г. «Наполеон».**

12. В какой сок добавляют соль по вкусу?

А. Яблочный. Б. Апельсиновый. В. Грушевый. **Г. Томатный.**

Вопросы:

1. Повар на корабле? (Кок)

2. Вкусная передача? (Смак)

3. Дерево-медонос? (Липа.)

4. Мини бублик? (Баранка)

5. Зеркальная рыба? (Карп)

6. Что подают в конце обеда? (Десерт)

7. Суп из капусты? (Щи)

8. "Одежда" варёного картофеля? (Мундир)

9. Бахчевое растение? (Арбуз)

10. Стекланный сосуд на высокой ножке для минеральной воды и других напитков? (Фужер)

11. Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный? (Кулич)
12. Назовите овощ, который в сказке превратился в средство передвижения? (Тыква)
13. Южный сочный сладкий плод с косточкой, мохнатый на ощупь? (Персик)
14. Чистый вес продукта? (Нетто)
15. Искусство приготовления пищи? (Кулинария)
16. Большое кондитерское изделие? (Торт)
17. Перечень блюд в кафе? (Меню)
18. Засахаренная фруктовая долька? (Цукат)
19. Из какого злакового растения вырабатывают крупу «Геркулес»? (Из овса)
20. Продукт из кобыльего молока? (Кумыс)
21. Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод)
22. Традиционный русский напиток? (Квас)
23. Самый ранний овощ, корнеплод? (Редис)
24. Назовите плод- семи злаков? (Зерно)
25. Едкий, но очень полезный овощ? (Лук)
26. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? (Тесто)
27. Листовой овощ или холодное блюдо? (Салат)
28. Сладкий картофель? (Батат)
29. Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как "маленькие пирожки" с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? (Пельмени)
30. Какое растение добавляют в кофе? (Цикорий)
31. Какой овощ привезён был в Европу из Перу? (Картофель)
32. Какое сладкое блюдо носит название жилища насекомых? (Торт «Муравейник»)
33. Название фрукта во множественном числе, тождественно названию боеприпаса? (Гранаты)
34. Вопрос: с какой стороны укладывают нож при сервировке
Ответ: с правой стороны
35. Вопрос: при обслуживании посетителей, с какой стороны чаще подают блюда
Ответ: чаще всего с правой стороны
36. Что ты сделаешь, если тебе не понравится предлагаемая хозяйкой еда?
Ответ: вежливо отказаться
37. Какой сок получают без помощи соковыжималки? (Березовый)
38. Сколько яиц можно съесть натощак? (Только одно)
39. С помощью какого овоща в сказке определили, настоящая принцесса или нет? (гороха)

40. Какой экзотический фрукт дал название некогда модному покрою брюк? (Банан)
41. Жаровня для шашлыка? (Мангал)
42. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (Йод)
43. Напиток из варёных фруктов? (Компот)
44. Торт императора? ("Наполеон")
45. Что называли на Руси -символом Солнца? (Блин)

Практическое задание конкурса профессионального мастерства**Профессия: «Повар, кондитер»****I курс****Материально-техническое оснащение конкурса:****Оборудование:** стол производственный, электрическая плита, холодильник**Инвентарь и инструменты:** ножи поварской тройки, разделочные доски, посуда, весы.**Приготовление блюда «Зразы картофельные».**

Продолжительность – 3 часа.

Список разрешенных продуктов:

1. Картофель - 0, 720
2. Яйцо - бштук
3. Сухари панировочные - 0,036
4. Кулинарный жир - 0,030
5. Маргарин - 0,030
6. Лук репчатый - 0,144
7. Сметана - 0,060

Технологические требования к качеству блюда и оформлению:

Внешний вид – изделия овальной формы с фаршем в середине, на поверхности румяная корочка.

Вкус и запах – характерные для картофеля, грибов.

Цвет – картофельная оболочка белая; корочка на поверхности от золотистой до светло-коричневой.

Консистенция – картофельная масса однородная, без кусочков не протёртого картофеля; фарш мягкий, однородный.

Приложение № 4

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ УЧАСТНИКА

ФИО _____

№ п/п	Показатели	Критерии оценки	Количество баллов	Баллы
1.	Домашнее задание (приготовление салата)		3 балла	
2.	Визитная карточка участника		3 балла	
1.	Соблюдении санитарно-гигиенических норм и правил	Нарушений нет Нарушение правил личной	5 баллов	

		<p>гигиены</p> <p>Нарушение санитарных норм на рабочем месте</p> <p>Грубое нарушение санитарно-гигиенических норм и правил</p>		
2.	Выполнение технологического процесса	<p>Подготовка сырья;</p> <p>Приготовление блюда</p> <p>Оформление и подача</p> <p>Требования к качеству</p>	25 баллов	
2.1	Организация рабочего места	<p>Правильная, рациональная организация рабочего места</p> <p>Неправильная организация рабочего места</p>	2 балла	
2.2	Пользование оборудованием, инвентарем	<p>Правильное, без нарушений подборка посуды, инвентаря</p> <p>Соблюдение температуры</p> <p>Незначительные нарушения</p> <p>Грубые нарушения</p>	2 балла	
2.3	Соблюдение рецептуры	<p>Соблюдение рецептуры</p> <p>Несоблюдение рецептуры</p>	5баллов	
2.4	Соблюдение технологического процесса приготовления блюд	<p>Технологический процесс соблюдается</p> <p>Технологический процесс не соблюдается</p>	10баллов	
2.5	Правильное выполнение рабочих приемов	<p>Рабочие приемы выполняются правильно</p> <p>Рабочие приемы выполняются неправильно</p>	3балла	
2.6	Степень производственной самостоятельности	<p>Обучающийся выполняет работу самостоятельно, без привлечения посторонней помощи</p> <p>Обучающийся испытывает затруднения, обращается за помощью</p>	3балла	
3.	Оценка качества изделия		10 баллов	
3.1	Вес изделия	Несоответствие норме выхода		

3.2	Форма изделия	Несоответствие заданной форме		
3.3	Цвет и запах	Несоответствие требованиям к качеству		
3.4	Вкус	Несоответствие требованиям к качеству		
4.	Оригинальность оформления		До 5 баллов	
	Итого:		76 баллов	

Приложение №5

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

№ п/п	ФИО	Количество баллов за теоретическое задание	Количество баллов за практическое задание	Общее количество баллов	Место

Председатель жюри _____ / _____ /

Члены жюри: _____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

Практическое задание конкурса профессионального мастерства

Профессия: «Повар, кондитер»

II курс

Предусматривает демонстрацию профессиональных умений обучающихся в процессе приготовления блюд из домашней птицы.

Обучающиеся должны приготовить блюдо из курицы, используя на выбор продукты из предложенного списка, оформить и произвести подачу.

Продолжительность – 4 часа.

Список разрешенных продуктов:

1. Филе курицы – 1500 гр.
2. Грибы (шампиньоны) – 600гр.
3. Лук репчатый – 600гр.
4. Помидоры – 600гр.
5. Чеснок – 60гр.
6. Сыр – 300гр.
7. Мука пшеничная – 600гр.
8. Огурцы – 600гр.
9. Зелень (укроп, петрушка) – 60гр.
10. Яйца – 15шт.
11. Хлеб пшеничный – 500гр.
12. Перец болгарский – 600 гр.
13. Листья салата – 300 гр.
14. Майонез – 300гр.
15. Сметана- 300гр.

Обучающиеся должны разработать блюдо и составить технологическую карту на 2 порции.

Материально-техническое оснащение конкурса:

Оборудование: стол производственный, электрическая плита, жарочный шкаф, холодильник

Инвентарь и инструменты: ножи поварской тройки, разделочные доски, посуда, весы.

Технологические требования к качеству блюда и оформлению:

Внешний вид – изделия овальной формы с фаршем в середине, на поверхности румяная корочка.

Вкус и запах – характерные для приготовленного блюда

Цвет - соответствовать приготовленному блюду

Консистенция – соответствовать приготовленному блюду

Приложение № 4

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ УЧАСТНИКА

ФИО _____

№ п/п	Показатели	Критерии оценки	Количество баллов	Баллы
1.	Домашнее задание (приготовление салата)			
2.	Визитная карточка участника		3 балла	
1.	Соблюдении санитарно-гигиенических норм и правил	Нарушений нет Нарушение правил личной гигиены Нарушение санитарных норм на рабочем месте Грубое нарушение санитарно-гигиенических норм и правил	5 баллов	
2.	Выполнение технологического процесса	Подготовка сырья; Приготовление блюда Оформление и подача Требования к качеству	25 баллов	
2.1	Организация рабочего места	Правильная, рациональная организация рабочего места Неправильная организация рабочего места	2 балла	
2.2	Пользование оборудованием, инвентарем	Правильное, без нарушений подборка посуды, инвентаря Соблюдение температуры Незначительные нарушения Грубые нарушения	2 балла	
2.3	Соблюдение рецептуры	Соблюдение рецептуры Несоблюдение рецептуры	5баллов	
2.4	Соблюдение технологического процесса приготовления блюд	Технологический процесс соблюдается Технологический процесс не соблюдается	10баллов	

2.5	Правильное выполнение рабочих приемов	Рабочие приемы выполняются правильно Рабочие приемы выполняются неправильно	3 балла	
2.6	Степень производственной самостоятельности	Обучающийся выполняет работу самостоятельно, без привлечения посторонней помощи Обучающийся испытывает затруднения, обращается за помощью	3 балла	
3.	Оценка качества изделия		10 баллов	
3.1	Вес изделия	Несоответствие норме выхода		
3.2	Форма изделия	Несоответствие заданной форме		
3.3	Цвет и запах	Несоответствие требованиям к качеству		
3.4	Вкус	Несоответствие требованиям к качеству		
4.	Оригинальность оформления		До 5 баллов	
	Итого:		76 баллов	

Приложение №5

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

№ п/п	ФИО	Количество баллов за теоретическое задание	Количество баллов за практическое задание	Общее количество баллов	Место

Председатель жюри _____ / _____ /

Члены жюри: _____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

Практическое задание конкурса профессионального мастерства

Профессия: «Повар, кондитер»

3 курс

Приготовление кондитерского изделия

«Торт бисквитный с растительными сливками».

Предусматривает демонстрацию профессиональных умений обучающихся в процессе приготовления кондитерских изделий.

Обучающиеся должны приготовить кондитерское изделие, используя на выбор сырье из предложенного списка, оформить кондитерское изделие и произвести подачу.

Список разрешенных продуктов на три кондитерских изделия:

1. Мука – 0,900
2. Яйцо – 24 шт.
3. Крахмал – 0,180
4. Сахар – 4,860
5. Ванилин – 0,006
6. Сливки растительные 1 пачка

Обучающиеся должны разработать и составить технологическую карту на 1 кондитерское изделие.

Продолжительность – 6 часа.

Материально-техническое оснащение конкурса:

Оборудование: стол производственный, электрическая плита, пекарный шкаф, выбивальная машина, холодильник

Инвентарь и инструменты: ножи поварской тройки, нож кондитерский, шприц кондитерский с насадками, разделочные доски, посуда, весы.

Технологические требования к качеству блюда и оформлению:

- изделие правильной формы
- изделие украшено растительными сливками
- цвет теста – желтый,
- растительных сливок – в зависимости от красителей;
- тесто – пористое, упругое, пропитанное сиропом, легко режется;
- крем из растительных сливок хорошо сохраняет форму;
- выход изделия
- влажность – 25,4 %.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ УЧАСТНИКА

ФИО _____

№ п/п	Показатели	Критерии оценки	Количество баллов	Баллы
1.	Домашнее задание (приготовление пирожного)		3 балла	
2.	Визитная карточка участника		3 балла	
1.	Соблюдении санитарно-гигиенических норм и правил	Нарушений нет Нарушение правил личной гигиены Нарушение санитарных норм на рабочем месте Грубое нарушение санитарно-гигиенических норм и правил	5 баллов	
2.	Выполнение технологического процесса	Подготовка сырья; Приготовление бисквитного теста; Выпечка п/ф бисквита для торта; Приготовление сиропа; Приготовление крема из растительных сливок; Оформление кондитерского изделия; Требования к качеству	25 баллов	
2.1	Организация рабочего места	Правильная, рациональная организация рабочего места Неправильная организация рабочего места	2 балла	
2.2	Пользование оборудованием, инвентарем	Правильное, без нарушений подборка посуды, инвентаря Соблюдение температуры выпечки п/ф Незначительные нарушения Грубые нарушения	2 балла	
2.3	Соблюдение рецептуры	Соблюдение рецептуры Несоблюдение рецептуры	5баллов	
2.4	Соблюдение технологического процесса приготовления блюд	Технологический процесс соблюдается Технологический процесс не соблюдается	10баллов	
2.5	Правильное выполнение рабочих приемов	Рабочие приемы выполняются правильно Рабочие приемы выполняются неправильно	3балла	
2.6	Степень производственной самостоятельности	Обучающийся выполняет работу самостоятельно, без привлечения посторонней помощи Обучающийся испытывает	3балла	

		затруднения, обращается за помощью		
3.	Оценка качества изделия		10 баллов	
3.1	Вес изделия	Несоответствие норме выхода		
3.2	Форма изделия	Несоответствие заданной форме		
3.3	Цвет и запах	Несоответствие требованиям к качеству		
3.4	Вкус	Несоответствие требованиям к качеству		
4.	Оригинальность оформления кондитерского изделия		До5 баллов	
	Итого:		76 баллов	

Приложение №5

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

№ п/п	ФИО	Количество баллов за теоретическое задание	Количество баллов за практическое задание	Общее количество баллов	Место

Председатель жюри _____ / _____ /
Члены жюри: _____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /

