**Конкурс профессионального мастерства для специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.**

Разработчик:Секерня Валентина Дмиттриевна, преподаватель КГА ПОУ «Лесозаводский индустриальный колледж»

**Введение**

Конкурс профессионального мастерства 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.

Конкурс позволяет определить уровень профессиональной подготовки учащихся, прививает интерес к избранной профессии. Важным элементом конкурса является приближение его заданий к производственным условиям, что позволяет более объективно оценить уровень знаний, умений и навыков учащихся, стимулирует стремление к более глубокому изучению профессии, воспитывает чувство любви к малой родине.

***Форма организации деятельности на уроке:*** индивидуальная.
***Тип урока:*** контрольно-проверочный.
***Педагогические технологии*** – информационно-коммуникационные с элементами здоровьесберегающей.

***Цели конкурса:***

1. Выявление знаний приобретенных во время учебного процесса на

теоретических и практических занятиях.

1. Развитие творческих способностей, художественного мастерства, эстетического вкуса, наблюдательности и самостоятельности.
2. Повышение и престижности творческого и технологического образования.
3. Определение качества профессионального обучения обучающихся, подготовки их к самостоятельной трудовой жизни в современных условиях.

***Задачи конкурса:***

1. Повышение интереса к своей будущей профессии и ее социальной значимости.
2. Совершенствование профессиональных умений и компетенций обучающихся.
3. Укрепление связи теоретического и практического обучения.
4. Выявление мастерства и индивидуальных творческих способностей обучающихся.
5. Формирование качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, необходимых для ее дальнейшей деятельности в новых социально-экономических условиях.

***Место проведения:***лаборатория. кухня

***Время проведения:*** \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

***Участники конкурса***: обучающиеся группы ТП.3 КГА ПОУ «Лесозаводский индустриальный колледж»

***Межпредметные связи:***

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.
2. Кулинария.
3. Оборудование предприятий общественного питания.
4. Товароведение пищевых продуктов.

***Материально-техническое оснащение конкурса:***

***Оборудование:***

* Электрические плиты
* Производственные столы
* Весы для взвешивания

***Кухонная посуда и инвентарь:***

* Разделочные столы и доски, кастрюли, ложки, ножи, лопатки, тарелки глубокие и мелкие, чашки, креманки, салфетки, столовая посуда, приборы, подносы и др.

***Дидактический материал:***

* Инструкционно-технологические карты
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
* Теоретическое задание
* Практическое задание: Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
* Инструкционные карты (с пошаговым выполнением задания)

***Продукты:*** согласно разработанным рецептурам блюд.

* Мясо: говядина или свинина
* Овощи: зелень, картофель, свекла. морковь, огурцы маринованные, репчатый лук, соль, специи, масло подсолнечное.
* ***Технологическая документация:***
* Тестовые задания
* Инструкции для экспертов - членов жюри
* Критерии оценивания

***Подготовительный этап:***Конкурсанты, пользуясь информационными источниками, интернет ресурсами, самостоятельно выбирают рецепт блюд и закусок, рассчитывают норму продуктов и составляют технологическую документацию.

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ РАБОТЫ:**

**Оценка работы обучающегося**

Состояние форменной одежды в процессе и после процесса приготовления

* Соблюдение правил санитарии и гигиены при ведении процесса приготовления (проведение дегустации в процессе приготовления)
* Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления (состояние рабочей поверхности, пола, холодильника)
* Наличие вредных привычек, правильность хранения полуфабрикатов, правильность использования разделочных досок и т.д.
* Рациональное использование продуктов, электроэнергии
* Организационные навыки – организация и планирование процесса в целом
* Соблюдение технологии приготовления, эффективность и скорость работы, контроль за ведением процесса.
* Профессионализм в использовании традиционного кухонного оборудования и инвентаря, виртуозность владения кулинарной техникой, в том числе ножом
* Соблюдение температуры подачи
* Указание рецептурных ингредиентов в меню
* Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда
* Соблюдение массы блюда
* Соблюдение чистоты тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
* Визуальная привлекательность блюда (цвет: сочетание, баланс/композиция)
* Стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям
* Степень сложности и мастерства
* Сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда
* Вкус каждого компонента блюда в отдельности
* Консистенция каждого компонента блюда в отдельности

**Ход конкурса**

1. Вступительное слово

Кулинария – это часть народной культуры, и ее традиции должны способствовать развитию познавательных и профессиональных интересов учащихся.

**Этапы проведения конкурса**

В конкурсе участвуют обучающиеся III курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Обучающиеся поставлены в одинаковые условия, их задача – показать свое профессиональное мастерство.

 Конкурс проводится поэтапно:

I этап – теоретическое задание (тестирование).

II этап- практическое задание: Приготовить холодное блюдо или закуску из мяса и мясопродуктов, к нему соус и гарнир.

 Приложение № \*\*\*

1 задание
Вопрос — ответ

1.Перечень блюд и напитков (меню)
2.Что за продукт, о котором говорят « в воде родился, а воды боится? (соль)
3. Листовой овощ или холодное блюдо ( салат)
4. Приготовление какого изделия часто не удаётся с первой попытки? ( блин)
5.Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль (йод).
6.Продукт из верблюжьего молока (шубат).
7.Засахаренная фруктовая долька (цукат).
8.Частичка жидкости (капля).
9.Искусство приготовления пищи (кулинария).
10.Бахчевое растение, ягода (арбуз).

1.Красный жгучий овощ (перец).
2. « Одежда» варёной картошки (мундир).
3.Самый ранний овощ, корнеплод (редис).
4.Продукт из кобыльего молока (кумыс).
5.Родина картофеля (Перу).
6. Родина огурцов (Индия)
7. Бобовое растение (фасоль, горох).
8.Продукт для приготовления котлет (фарш).
9. Приспособление для просеивания продуктов (сито).
10. Набор столовой посуды ( сервиз).

**2 конкурс "Загадки"**

Загадки загадываются каждой команде поочерёдно.
1. Орехи в земле, листья на земле (картофель).
2.Над землёй трава, под землей – алая голова (свекла).
3. Рос ребёнок – не знал пелёнок, стал стариком – сто пелёнок на нём (капуста).
4. Сидит баба на грядках – вся в заплатках, кто заплатку оторвёт, тот заплачет и уйдёт (лук).
5. Лежит Егор под межой, накрыт зелёной фатой (огурец).
6.Растёт на грядке зелёная ветка, а на ней красные детки (помидор).
7.Сидит Федосья, распустивши волосья (лук).
8. Кругла, да не луна, с хвостом, да не мышь, красна, а не девица (морковь).

**3 конкурс "Эрудит"**

Команды отвечают на вопросы письменно, на заранее подготовленных листах вопросов, ответы передают жюри.
1. Откуда произошло мясное блюдо «бефстроганов»? ( по имени графа Строганова)
2. Родина томатов (Перу)
3. Имя автора двойного бутерброда ( Лорд Сандвич).
4. Название маленьких закусочных бутербродов (канапе).
5. Каково происхождение слова «кулинария» ? ( от имени греческой богини Кулины)
6. Кто впервые назвал томаты помидорами? (Итальянцы)
7. Кто впервые начал печь лепёшки? ( индейцы)
8. Имя повара, работавшего в Москве во второй половине 19 века, и прославившегося фирменным салатом ( Оливье).
9. Родина макаронных изделий? ( Италия)
10.Растение банан – это трава или кустарник? (трава)

**4 конкурс "Что растёт на грядке?" Конкурс на внимательность**

**Учитель зачитывает текст:**

"Что растёт на грядке:
Огурцы, горошек сладкий,
Помидоры и укроп.
Для приправы и для проб,
Есть редиска и салат -
Наша грядка просто клад …
Если слушал ты внимательно -
Запомнил обязательно.
Отвечай – ка по порядку, что растёт на нашей грядке?"
Отвечает один участник от каждой команды.

Приложение № \*\*\*

**Вопросы для поваров .Как называются?**

1. Изделия из мясного или рыбного фарша в виде небольших шариков размером с грецкий орех? (фрикадельки)

2. Изделия из сельдевых рыб, получаемые путем вымачивания в рассоле с пряностями ? ( анчоусы)

3. Мелко поджаренные или высушенные хрустящие сухарики для еды с бульоном? (гренки)

4. Бутерброды, приготовленные на поджаренном хлебе с румяной твердой корочкой, на которые накладывают масло, шпроты, сардины, ломтики огурца, помидора. Втыкают в них вертикально небольшие шпажки. (канапе)

5. Обжаривание продукта при температуре 110-120 градусов без образования поджаристой корочки? (пассерование).

6. Поддержание нужной температуры на раздаче или при перевозке? (термостатирование).

7. Нанесение панировки на поверхность полуфабриката? (панирование)

8. Смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли, используется для лучшего прикрепления панировки к поверхности полуфабриката? (льезон).

9. Хлеб, высушенный специально с целью дальнейшего хранения или кулинарного использования? (сухари)

10. Кондитерское изделие из фруктово-ягодного пюре с сахаром в виде желе или конфет? (мармелад).

11. Небольшие изделия из дрожжевого теста с разнообразной начинкой, обычно удлиненные или в виде полумесяца, выпекаемые в духовке или обжариваемые в масле.(пирожки).

12. внедрение инородного жира, чаще всего свиного сала в мясную основу либо бедную жиром, либо совершенно лишенную его. Делают при помощи специальных игл? (шпигование)

13. Термин, обозначающий разделку уже готового для еды продукта на порционные куски и тонкие ломтики? (нарезка)

14. Оценка качества пищи или пищевого продукта по вкусу, осуществляется только специалистами - имеющими строго проверенный и неизменный эталон вкуса? (дегустация)

15. В русской кухне термин дополнения к основному блюду, то есть к рыбе, мясу в виде овощей, картофельного пюре? (гарнир)

Приложение № \*\*

Тест

1. Укажите размеры кубиков, применяемые для приготовления салатов:

А. 2,5 – 3 см.

Б. 1,5 – 2 см.

**В. 0,5 – 1 см**

2. Как калибруют картофель:

**А. по размерам**

Б. по качеству

В. по сортам

3. Майоран относится к:

**А. пряным овощам**

Б. томатным

В. тыквенным

4. Какой из перечисленных овощей содержит фитонциды:

А. помидоры

**Б. лук**

В. огурцы

5. Какой из перечисленных овощей не относится к клубнеплодам:

А. картофель

Б. топинамбур

**В. свекла**

6. Клубни картофеля богаты:

А. фосфором

**Б. крахмалом**

В. йодом

7. Какя форма нарезки овощей не относится к фигурным:

**А. кружочки**

Б. чесночки

В. шарики

8. Какой из перечисленных овощей не относится к плодовым:

А. томаты

**Б. свекла**

В. баклажаны

9. К какой группе блюд относят винегреты:

**А. холодные**

Б . горячие

 В. лечебные

10. При какой температуре подают салаты

А. 60 – 65

**Б. 7 – 14**

В. 70 – 75

11. Почему овощи для салатов варят в кожице

**А. для сохранения витаминов**

Б. чтобы не развалились

В. чтобы не потеряли цвет

12. Какого способа очистки картофеля не существует:

А. химического

**Б. физического**

В механического

13. Сроки хранения салатов:

**А. 30-60мин**

Б. 6-12час

В. 3-5час

14. При какой температуре отпускаю первые блюда:

**А. 70-75**

Б. 60-65

В. 7-14

15. При какой температуре отпускаю вторые блюда:

А. 70-75

**Б. 60-65**

В. 7-14

Приложение № \*\*\*

**Тематическая викторина «Кулинария серьёзная» для детей школьного возраста с ответами**

1. Название какого фрукта с латинского языка буквально переводится «зернистый»? (Гранат)

2. Название какого блюда буквально переводится с французского как «уксус»? (Винегрет)

3. Название какого блюда в латинском языке буквально означало «посоленное морской водой»? (Маринад)

4. Скажите по-немецки «хлеб с маслом». (Бутерброд)

5. Название какого фрукта восходит к латинскому языку и буквально значит «скороспелый»? (Абрикос)

6. Название какого фрукта в голландском языке буквально означает «яблоко из Китая»? (Апельсин)

7. Название какого овоща произошло от латинского слова «голова»? (Капуста)

8. Название какого овоща в греческом языке означает «неспелый, незрелый»? (Огурец)

9. Какой овощ итальянцы назвали «золотое яблоко»? (Помидор)

10. Какой мясной продукт получил свое название от русского слова «ветхая», «старая»? (Ветчина — это мясо, заготовленное впрок, а значит, не является свежим)

Как называется мясная закуска, которая дрожит? (Студень, холодец)

11. Какой праздничный наряд носит селедка? (Шуба)

12. Как называют грибы, появляющиеся на варенье? (Плесень)

13. Она на вкус прекрасная, хоть черная, хоть красная. (Икра. Смородина)

14. Какую ягоду дачник может вырастить, лишь превратив свои шесть соток в болото? (Клюкву)

15. Как называют «клей» для студня, не желающего застывать? (Желатин)

19. Как называется спрут, не вышедший ростом, но вышедший вкусом? (Кальмар)

Оценочный лист практического задания участника Приложение № \*\*\*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  | Показатели  | Критерии оценки  | Количество баллов | Баллы |
| 1. |  Соблюдении санитарно-гигиенических норм иправил | Нарушений нетНарушение правил личной гигиеныНарушение санитарных норм нарабочем местеГрубое нарушение санитарно-гигиенических норм и правил | 5 баллов |  |
| 2. | Выполнениетехнологического процесса |  | 25 баллов |  |
| 2.1 | Организация рабочего места | Правильная, рациональнаяорганизация рабочего местаНеправильная организация рабочегоместа | 2 балла |  |
| 2.2 | Пользованиеоборудованием, инвентарем | Правильное, без нарушений( подбордоски, ножей, посуды)Незначительные нарушенияГрубые нарушения | 2 балла |  |
| 2.3 | Соблюдение рецептуры | Соблюдение рецептурыНесоблюдение рецептуры | 5 баллов |  |
| 2.4 | Соблюдениетехнологического процессаприготовления блюд | Технологический процесссоблюдаетсяТехнологический процесс не соблюдается | 10 баллов |  |
| 2.5 | Правильное выполнениерабочих приемов | Рабочие приемы выполняютсяправильноРабочие приемы выполняютсянеправильно | 3балла |  |
| 2.6 | Степень производственнойсамостоятельности | Обучающийся выполняет работусамостоятельно, без привлеченияпосторонней помощиОбучающийся испытываетзатруднения, обращается за помощью | 3 балла |  |
| 3. | Оценка качества изделия |  | 10 баллов |  |
| 3.1 | Вес изделия | Соответствие норме выходаНесоответствие норме выхода |  |  |
| 3.2 | Форма изделия (нарезка) | Соответствие заданной форме (нарезке)Несоответствие заданной форме (нарезке) |  |  |
| 3.3 | Цвет и запах | Соответствие требованиям к качествуНесоответствие требованиям к качеству |  |  |
| 3.4 | Вкус | Соответствие требованиям к качествуНесоответствие требованиям ккачеству |  |  |
| 4. | Оригинальность оформления |  | До 5 баллов |  |
|  | Итого: |  | 70 баллов |  |

Приложение №

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Количествобаллов затеоретическоезадание | Количествобаллов запрактическоезадание | Общееколичествобаллов | Место |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Председатель жюри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Члены жюри:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пономаренко Е.М.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Тетерятникова Л.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Вербицкая Е.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Сасюк Е.И

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

**1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

1.1. К работе на кухне допускаются обучающиеся прошедшие инструктаж по безопасным приемам работы во время практических занятий.

1.2. Обучающийся должен знать, что опасными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- подвижные части оборудования;

- повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;

- состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими);

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;

- стеклянная посуда;

- колющие и режущие инструменты (приспособления, приборы);

***Возможные последствия:***

- травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;

- получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями

- оборудования, горячей водой, паром;

- падение на мокром полу;

- поражение электрическим током.

1.3 Обучающийся должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.

1.4 Обучающийся обязан соблюдать правила пожарной безопасности.

1.5 Немедленно извещать преподавателя о каждом несчастном случае.

1.6 При обнаружении каких-либо неисправностей во время работы оборудования, электро и водопроводной сети, повреждениях посуды надо сразу же прекратить работу.

1.7 Обучающиеся должны уметь оказывать первичную помощь пострадавшему и немедленно поставить в известность преподавателя.

1.8 В случае получения травмы (пореза, ожогов, отравления), сразу же информировать преподавателя.

1.9 Во время работы на кухне необходимо проявлять осторожность, соблюдать порядок, не бегать, не толкаться.

1.10 Беспорядочность, поспешность и небрежность в работе, нарушение или невыполнение требований данной Инструкции могут привести к несчастным случаям и травмам.

1.11 За нарушение требований данной инструкции обучающийся несет ответственность согласно Правилам внутреннего распорядка колледжа.

**2 ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1 Перед началом работы обучающийся должен надеть спецодежду.

2.2 Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

2.3 Проверить:

- визуально состояние подводящих электропроводов, заземления;

- состояние полов (чистый, сухой);

- исправность инвентаря.

2.4 При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

**3 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ**

3.1 Для приготовления пользоваться только чистой посудой, без сколов, трещин, повреждений и которая предусмотрена технологией приготовления пищи.

3.2 Соблюдать максимальную осторожность. Нарезку мяса и мясных продуктов производить соответствующими ножами. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

3.3 При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.

3.4 Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.

3.5 Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты.

3.6 Запрещается:

- нарезать продукты на весу;

- носить нож в руках острием вперед;

- оставлять без надзора работающее оборудование.

3.7 Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.

3.8 Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от «себя».

3.9 Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

3.10 Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.

3.11 Класть в кипящий жир мясо или мясные продукты, не допуская попадания воды.

3.12 Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.

3.13 Поварские ножи должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

3.14 Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

3.15 Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

3.16 Электроплиту следует отключить при:

- прекращении подачи электроэнергии;

- перерыве в работе;

- необходимости на время оставить место работы.

4 **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1 Прекратить работу при:

- повышение нагрева поверхности плиты;

- появление дыма и запаха гари;

- внезапном появлении на корпусе электроплиты слабого действия электрического тока;

- появление на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.

4.2 В случае возникновения пожара на кухне, в лаборатории или заготовительных цехах немедленно нужно вызвать аварийную службу и организовать эвакуацию обучающийся.

4.3 Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке руководителя учебной площадки.

4.4 Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в мед. учреждение и зафиксировать обращение.

**5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ**

5.1 Выключить оборудование.

5.2 Произвести уборку рабочих мест.

5.3 Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

5.4 О всех недостатках выявленных во время практических занятий, обучающиеся должны сообщить преподавателю.