ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Старооскольский техникум агробизнеса кооперации и сервиса»

Утверждаю

Зам. дир. по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТА – ОТКРЫТЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ НА ОСНОВЕ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ЛИБО ЕГО ПРОИЗВОДНЫХ**

Методическая разработка конкурса профессионального мастерства по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



Старый Оскол 2021г.

Методическая разработка конкурса профессионального мастерства по профессии 43.01.09 Повар, кондитер «Приготовление десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных»

Рассмотрено

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

Руководитель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Разработчик:

Стогний Л.А.

Преподаватель спецдисциплин

В методической разработке представлен опыт подготовки и проведения конкурса профессионального мастерства среди обучающихся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Методическая разработка отражает цели и задачи, этапы и регламент конкурса.

Данные методические рекомендации могут оказать помощь мастерам производственного обучения при подготовке и проведению конкурсов профессионального мастерства по другим профессиям, а так же для подготовки и проведения теоретических и лабораторно-практических занятий по ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по профессии «Повар, кондитер», подготовки к демонстрационному экзамену с учётом стандартов WorldSkills.

Методические рекомендации будут интересны и полезны как мастерам производственного обучения, так и преподавателям специальных дисциплин, которые решают основные задачи профессионального образования, в том числе формирование профессиональных компетенций обучающихся.

**Содержание**

Пояснительная записка

Цели и задачи конкурса

Организация и проведение конкурса:

Условия проведения конкурса

Подведение итогов конкурса

Конкурсное задание:

Теоретическое задание - тестовые задания

Практическая часть - практическая работа

Приложение 1. Эталоны ответов к тестовым заданиям

Приложение 2. Технологическая карта

Приложение 3. Критерии оценок

**Пояснительная записка**

Конкурс представляет собой очные соревнования, предусматривающие выполнение конкретных заданий, с последующей оценкой качества, времени и других критериев, проводимые в течение определенного периода и завершающиеся церемонией награждения победителей.

В конкурсе принимают участие обучающиеся по профессии «Повар, кондитер».

Конкурс призван способствовать повышению уровня профессионального мастерства преподавателей и мастеров производственного обучения, росту качества профессионального образования в интересах развития личности и творческих способностей обучающихся, обеспечения их профессиональной мобильности.

Участники конкурса должны продемонстрировать теоретическую и практическую подготовку, профессиональные умения, владение профессиональными терминами, умение на практике применять современные технологии.

**Положение о проведении конкурса профессионального мастерства среди обучающихся групп по профессии «Повар, кондитер»**

**Цели и задачи конкурса**

Конкурс проводится с целью выявления уровня знаний, умений,

навыков, практического опыта в части освоения образовательных программ

по профессии «Повар, кондитер» с учётом стандартов WorldSkills.

Основными задачами конкурса являются:

* повышение престижа профессии «Повар, кондитер» в современных условиях среди молодежи;
* определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся, выявления их мастерства;
* проверка способности обучающихся к грамотной деятельности в

профессиональной ситуации;

* расширение круга профессиональных знаний, умений, навыков,

практического опыта.

развитие умения строить алгоритм действий, осуществления коррекции собственной деятельности;

* укрепление связи теоретического и практического обучения.

**Организация и проведение конкурса**

Место проведения – ОГАПОУ « СТАКС» лаборатория поваров-кондитеров.

Для организации и проведения конкурса профессионального мастерства, для оценки знаний, умений и навыков участников конкурса утверждается состав жюри.

По решению жюри участник конкурса может быть отстранен от

дальнейшего участия в следующих случаях:

- грубое нарушения правил техники безопасности;

- грубое нарушение правил поведения и дисциплины труда.

**Условия проведения конкурса.**

В конкурсе принимают участие обучающиеся групп по профессии «Повар, кондитер».

Участники конкурса должны иметь эмблему, спецодежду, подготовить инструмент.

Конкурс профессионального мастерства состоит из теоретического и практического задания.

Теоретическая часть – 20 минут.

МДК.08.01.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

Практическое задание – 3 часа.

1. Приготовление десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных

**Подведение итогов конкурса**

Оценка работ производится жюри. Каждый член жюри заполняет оценочный лист выполнения с использованием системы  критериев:

Оценка теоретической части проводится по бальной системе:

Правильный ответ – 1 балл

Оценка практической части конкурса производится в соответствии с оценочными таблицами. Итоги конкурса оформляются протоколом.

Победители конкурса определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучший результат за выполнение практического задания.

Победители конкурса награждаются дипломами.

**Материально – техническое и учебно - методическое оснащение конкурса**

- набор инструментов, инвентаря, посуды;

- весы электронные;

- электропечь, микроволновая печь;

- задания в виде тестов, для теоретической части конкурса;

- технологические карты, набор продуктов для выполнения практического задания;

**Теоретическое задание конкурса профессионального мастерства.**

**Профессия: «Повар, кондитер»**

1. Участникам конкурса предлагаются вариант заданий, который содержит 20 вопросов, оценивающихся по бальной системе: правильный ответ – 1 балл.

2. Подведение итогов теоретического задания

(Продолжительность – 30 мин)

**Тестовые задания**

**1. Разрыхлители теста – это**

а) продукты, для использования фарша

б) продукты, для украшения пирогов, тортов, пирожных

в) продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость.

**2. Для приготовления фарша из свежей капусты используют следующие продукты:**

а) капуста свежая

б) творог

в) яйца

г) сухофрукты

д) зелень

е) соль

**3. Мука – это**

а) Порошёк белого цвета с кристаллическим блеском

б) Порошкообразный продукт, полученный путём размола зерна

в) Это бесцветная тягучая густая жидкость

**4. Меланж – это**

а) Сухой яичный белок;

б) сухой яичный желток;

в) смесь белков и желтков.

**5.Установите соответствие вида теста способу разрыхления**

|  |  |
| --- | --- |
| **вида теста** | **способ разрыхления** |
| 1) дрожжевое; | а)механический; |
| 2) бисквитное; | б)химический; |
| 3) сдобное пресное. | в)биологический. |

**6. «Сухие духи» - это**

а) Усилитель вкуса;

б) Синтетический ароматизатор;

в) Смесь пряностей.

**7. Свежую капусту для фарша солят**

а) перед тепловой обработкой;

б) в конце тушения;

в) после охлаждения.

**8. Цукаты – это**

а) засахаренные фрукты;

б) сорт мармелада;

в) украшения из желе.

**9. Предотвращает засахаривание помады**

а) пищевая кислота;

б) яичный белок;

в) варка сиропа при открытой крышке.

**10. В рецептуру крема белкового (заварного) входит**

а) мука;

б) сахар;

в) вода;

г) яичные белки;

д) сливочное масло;

ж) молоко сгущённое.

**11. Сразу после замеса дрожжевое тесто**

а) ставят для брожения;

б) обминают;

в) быстро разделывают.

**12. Для активизации дрожжей в опару добавляют**

а) сахарный песок;

б) масло растительное;

в) яйца.

**13. Изделия с большим содержанием сдобы готовят из теста**

а) дрожжевого опарного;

б) дрожжевого безопарного.

**14. Установите соответствие набора сырья виду теста**

|  |  |
| --- | --- |
| **Набор сырья** | **Вид теста** |
| 1) мука, сахар-песок, дрожжи, вода, яйца, соль, маргарин. | а) песочное; |
| 2) мука, сахар-песок, сода пищевая, яйца, маргарин. | б) заварное |
| 3) мука, меланж, маргарин, вода, соль. | в) дрожжевое; |

**15. Жареные изделия из теста формуют на столе**

а) посыпанном мукой;

б) сахарной пудрой;

в) смазанном растительным маслом.

**16. При недостаточной расстойке изделия из дрожжевого теста получаются**

а) слишком рассыпчатые;

б) с блестящей корочкой после выпечки;

в) с малым объёмом.

**17. Сироп – это**

а) порошкообразный продукт

б) смесь белков и желтков

в) смесь сахара с водой

**18. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование крема** | **Составная часть** |
| 1). «Шарлотт» | а). молоко сгущенное, соединенное ссахарной пудрой |
| 2). «Гляссе» | б). яично-молочный сироп |
| 3). Сливочный основной | в). яично-сахарная масса |

**19. Ложь или истина**

1. Благоприятной температурой для брожения теста является температура

равная 26…40 °C.

2. Небольшое количество поваренной соли в тесте способствует лучшему

брожению.

3. Процесс брожения протекает быстрее в жидком тесте.

4. Большое количество жира в тесте замедляет брожение.

5. Шарлотку готовят путем уваривания яично-сахарной массы

6. Большое содержание сахара в тесте подавляет процесс брожения.

7. При большом содержании сдобы в тесте его замешивают опарным способом.

8. При кипячении желатин теряет свои желирующие свойства.

9. Аммоний – желирующее вещество, полученное из морских водорослей.

10. Сгущенное молоко, соединенное с сахаром-песком, является составной частью крема сливочного основного.

**20. Ложь или истина**

1. Для удаления оболочки миндаль бланшируют.

2. Желатин используют для разрыхления теста.

3. Сухих дрожжей берут в 3 раза меньше прессованных.

4. Агар - это желирующее вещество растительного происхождения.

5. Меланж - это красящее вещество желтого цвета.

6. Желатин - это желирующее вещество животного происхождения.

7. Агар - это химический разрыхлитель.

8. В приготовлении кремов сливочное масло зачищают.

9. Дрожжи являются биологическим разрыхлителем.

10. Дрожжи – это фруктово-ягодное пюре.

**Практическая часть конкурса профессионального мастерства.**

**Профессия: «Повар, кондитер»**

1. **Организационная часть:**

-порядок проведения конкурса

- критерии оценок

- инструктаж по технике безопасности

**2.Практическая работа: 3 часа**

1. Приготовление десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных

|  |  |
| --- | --- |
| Описание | Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных* Минимум 1 соус на выбор участника
 |
| Подача | * Масса десерта - минимум 110г
* 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см
* Оформление десерта на выбор участника
* Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
* Используйте для начинки яблоки
 |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке |

Приложение 1

**Эталон ответов**

1. в

2. в, д, е

3. б

4. в

5. 1)в, 2)а, 3)б

6. в

7. в

8. а

9. а

10. б, в, г

11. а

12. а

13. а

14. 1)в, 2)а, 3)б

15. в

16. в

17. в

18. 1)б, 2)в, 3)а

19.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| + | - | + | + | - | + | + | + | - | - |

20.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| + | - | + | - | - | + | - | + | + | - |

Приложение 2

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Песочный полуфабрикат

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье** | **Расход сырья на полуфабрикаты, г** |
| Мука пшеничная выс­шего сорта | 871 |
| Мука пшеничная выс­шего сорта на подпыл | 70 |
| Сахар-песок | 349 |
| Меланж | 122 |
| Масло сливочное | 522 |
| Эссенция | 3,5 |
| Натрий двууглекис­лый | 0,9 |
| Аммоний углекислый | 0,9 |
| Соль | 3,5 |
| Итого сырья на полуфабрикат | 1 942,8 |

**Технология приготовления**

Растираем масло и сахар, добавляем яйца, соль, разрыхлитель, Тесто должно быть однородным, пластичным, эссенцию все перемешиваем и добавляем муку, некрошливым. Температура 20\*С.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-8мм или придают нужную форму и перекладывают на сухой лист.

Выпекают при температуре 215-240\*С, тонкие пласты при повышенной температуре, толстые при пониженной в течение 20-30 минут. Готовность определяют по цвету и рассыпчатости. Цвет должен быть золотисто-желтый.

**Сценарий конкурса**

**1. Торжественное открытие конкурса:**

1.1.Торжественное построение участников конкурса профессионального мастерства:

- объявляется открытие конкурса;

- представление жюри, участников конкурса;

- председатель жюри поздравляет участников конкурса;

- сообщение о порядке проведения конкурса.

1.2 Жеребьевка.

**3.** **Теоретическая часть конкурса -30мин**

3.1. 1. Участникам конкурса предлагаются вариант заданий, который содержит 20 вопросов, оценивающихся по бальной системе: правильный ответ – 1 балл.

3.2. Подведение итогов теоретического задания

**4.Практическая часть**

4.2.Организационная часть:

-порядок проведения конкурса

- критерии оценок

- инструктаж по технике безопасности

4.2.Практическая работа: 3 часа

4.3. Подведение итогов практической части конкурса

**5.Подведение итогов конкурса**

- жюри суммирует баллы каждого участника конкурса и проставляет их в итоговую таблицу







