

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Заларинский Агропромышленный техникум»
(ГАПОУ ИО «ЗАПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
(протокол № 3 от 02.10.2023г)

УТВЕРЖДАЮ

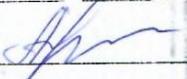
Зам. директора по УПР
Е.С. Шеметов
«02» 10 2023 года



МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
конкурса «Кухня в тренде» в рамках
недели профессионального мастерства по профессии «Повар,
кондитер».

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии «Сферы услуг»

Протокол № 3 от «02» 10 2023г.

Председатель МК  А.А. Аникина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Введение	4
Цели и задачи конкурса	4
Организация конкурса	5
Сроки, порядок и организация проведения конкурса	5
Требования к работам конкурса и конкурсное задание	9
Порядок оценки конкурсных заданий. Критерии оценки модуля	10
Награждение победителей конкурса	11
Используемая литература	12
Приложения	13
1. Инфраструктурный список продуктов на 1 участника	13
2. Правила и рекомендации для участников	15
3. Конкурсное задание	17
4. Оценочные критерии работы на площадке	18
5. Сводная ведомость	19
6. Протокол конкурса профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело»	20
7. Заявка на продукты	21
8. Сценарий конкурса профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело»	23

ВВЕДЕНИЕ

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

При подготовке и проведении мероприятия достигается индивидуализация профессионального воспитания обучающегося. Приоритетной становится личность обучающегося с его интересами, способностями, возможностями, перспективами.

Неделя профессионального мастерства – это ещё и увлекательнейшее соревнование среди обучающихся, приобщающее их к секретам мастерства и являющееся хорошей проверкой сформированности общих и профессиональных компетенций.

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

Цель:

- повышение престижа и качества профессиональной подготовки рабочей профессии «Повар, кондитер», а так же подготовка участников для регионального чемпионата «Профессионалы».

Задачи:

- 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;

1. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНКУРСА

1.1. Организаторами Конкурса по профессии «Повар, кондитер» является ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

1.2. Условия проведения Конкурса:

1.2.1. Организаторы предоставляет площадку (Учебный кулинарный цех), оборудование и материалы для проведения Конкурса.

1.2.2. Организаторы Конкурса предоставляют продукты для проведения Конкурса.

1.2.3. Для организации и проведения конкурса профессионального мастерства утвердить жюри в составе:

1. Сутырина Ольга Владимировна – зам директора по УР.
2. Шеметов Евгений Сергеевич – зам директора по УПР.
3. Аникина Антонина Васильевна – зав отделением.
4. Кузьмин Валерий Андреевич – мастер производственного обучения.
5. Нагорных Татьяна Ростиславовна – преподаватель спец. дисциплин.
6. Шильникова Екатерина Юрьевна – директор кафе «Банька».
7. Кузьмина Екатерина Сергеевна – директор кафе «Баргузин».
8. Дульбеев Борис Гармаевич – зам. филиалом «Новонкутский».

2. СРОКИ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

2.1. Дата проведения Конкурса 30.11. 2023 года с 10.00 до 11.30.

Место проведения Конкурса – ГАПОУ ИО «ЗАПТ» мастерская «Учебный кулинарный цех».

2.2. Правила и нормы техники безопасности

2.2.1. Все участники и должны неукоснительно соблюдать правила и нормы охраны труда и техники безопасности, принятые в Российской Федерации, санитарные требования к хранению пищевых продуктов.

2.3. Участники

2.3.1. В Конкурсе могут принять участие лица, получающие специальную профессиональную подготовку по профессии «Повар, кондитер».

2.3.2. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, фартук).

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

- 3.1. В конкурсе принимают участие студенты по профессии «Повар, кондитер».
- 3.2. Заведующий мастерской «Учебный кулинарный цех», Молчанова И.А - знакомит участников Конкурса с рабочими местами, проводит инструктаж по технике безопасности.
- 3.3. Обучающиеся получают задание, корректируют технологические карты,
- 3.4. Получив задание, участники Конкурса приступают к выполнению задания с учетом списка продуктов из «Общего стола».
- 3.5 На выполнение конкурсного задания отводится 1 час 30 минут.
- Для выполнения задания предоставляется общая для всех аудитория – мастерская «Учебный кулинарный цех».
- 3.6 Технологическое оборудование, инвентарь и посуда предоставляются организаторами.
- 3.7 Продукты предоставляются организаторами (*Приложение 7*).
- 3.8 Для выполнения задания конкурсанты используют следующие продукты:
- продукты с *«общего стола»* - инфраструктурный список продуктов (*Приложение 1*).

4. ТРЕБОВАНИЕ К РАБОТАМ КОНКУРСА

4.1 Работы участников должны отвечать следующим требованиям:

- рабочее место организуется с соблюдением санитарных и технологических норм и правил;
- задание выполняется с учетом установленных требований
- приготовленные блюда профессионально и эстетично выкладываются на тарелки;
- приготовленные блюда должны быть креативны, оригинальны, подчеркивать собственный стиль.

5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. За время Конкурса участники, под руководством шеф повара (каждая команда выбирает своего шеф повара), выполняют приготовление трех блюд, по одной порции.

1 блюдо	Салат из капусты	
Описание	Приготовить 1 порцию салата. Нарезка овощей – соломка. Майонез собственного приготовления. Украшение на усмотрение участников.	
Подача	Масса блюда – минимум 120 г.; 1 порция блюда подаются на тарелке (круглое плоское блюдо D =32 см); Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола; Используйте ингредиенты из списка продуктов.	
2 блюдо	Рыба	
Описание	Приготовить 1 порцию основного горячего блюда из рыбы. Блюдо из рыбы – «Тельное». 1-ый гарнир из овощей – нарезка <u>Рондель</u> (rondelle) — кружочки; 2-ой гарнир крупяной – гречка, рис; 1 горячий соус «Бешамель».	
Подача	Масса блюда – минимум 220 г.; Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 1 порция блюда подаются на тарелке (круглое плоское блюдо D =32 см); Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола; Используйте ингредиенты из списка продуктов.	
3 блюдо	Молочный коктейль	
Описание	Приготовить 1 порцию молочного коктейля.	
Подача	Масса – 200 г.; 1 порция подается в бокале; Использование при подаче дополнительных аксессуаров	

	и вспомогательного инвентаря <i>не допускается!!!</i>
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола; Используйте ингредиенты из списка продуктов.

6. ПОРЯДОК ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ МОДУЛЯ

- 6.1 Оценивание конкурного задания осуществляют жюри.
- 6.2 Оценивается работа участников и конечный результат (готовое блюдо).
- 6.3 Оценивание проводится в отсутствии участников Конкурса.
- 6.4 По каждому участнику жюри заполняют поля критериев, выставя баллы.
(Приложение 4).

Критерии оценивания Конкурсных работ:

- соответствие форменной одежды;
- соблюдение правил санитарии и гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления;
- рациональное использование продуктов.
- организационные навыки: планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль над ведением процесса;
- владение кулинарными техниками.
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/ композиция);
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям.

7 НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

- 7.1. Команде, набравшей наибольшее количество баллов, вручается диплом, в командном зачете.
- 7.2. Участникам вручаются сертификаты, в командном зачете.

8 ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

- 8.1 Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 328 с.
- 8.2 Составители Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- 16-е изд., испр. и доп. - Спб.: профи, 2013. – 776 с.
- 8.3 Интернет-ресурсы:
1. <http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептур
 2. fort.crimea.com/Рецептурник/Рецептуры- кулинарный сайт
 3. <http://www.koolinar.ru/> - кулинарный сайт
 4. <http://ligakulinarov.ru/> - кулинарный сайт
 5. interdoka.ru/kulinaria/1982/ - электронный сборник рецептур
 6. <http://nyam.ru/> - кулинарный сайт

Инфраструктурный список продуктов на 1 порцию блюда

	1 порция	3 порция	
Рыбы минтай с/м	0,350 г	1 кг 050г	
Молочные и яичные продукты			
Молоко	1 л 100 мл	1 л 300г	
Яйца	3 шт.	9 шт	
Сливки 33%	0,300 г	0,900г	
Мороженное ванильное	0,073 г	0,219 г	
Овощи и зелень			
Картофель	0,100 г	0,300 г	
Капуста белокочанная	0,100 г	0,300г	
Лук репчатый	0,067 г	0,210 г	
Петрушка листовая	0,005 г	0,015 г	
Укроп	0,005 г	0,015	
Зеленый лук	0,005 г	0,015г	
Шампиньоны	0,014 г	0,017 г	
Огурцы свежие	0,032 г	0,096 г	
Сухие продукты			
Масло растительное	0,150 мл	0,450 г	
Масло сливочное	0,105 г	0,315 г	
Мука пшеничная	0,090 г	0,270 г	
Сухари панировочные	0,020 г	0,060 г	
Сахар	0,010 г	0,030 г	
Крупа рисовая	0,020 г	0,060 г	
Крупа гречневая	0,020 г	0,060 г	
Фрукты			
Бананы	0,096 г	0,288 г	
Общий стол			

Соль			
Уксус столовый 9%			
Специи: перец молотый, лавровый лист, базилик, гвоздика, мускатный орех			

**Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм,
а также нормы безопасного обращения с продуктами питания.**

1. Участник должен находиться в чистой отглаженной спецодежде и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы убраны под колпак.
2. На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
5. Индивидуальные полотенца для вытирания рук не должны находиться на рабочем столе.
6. Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении холодных блюд, закусок, десертов и сервировке блюда необходимо работать в одноразовых перчатках.
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
9. По окончании выступления участник должен промыть рабочее место (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, во избежание порчи и засорение труб.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

1 блюдо	Салат из капусты	
Описание	Приготовить 1 порцию салата. Нарезка овощей – соломка. Майонез собственного приготовления. Украшение на усмотрение участников.	
Подача	Масса блюда – минимум 120 г.; 1 порция блюда подаются на тарелке (круглое плоское блюдо D =32 см); Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола; Используйте ингредиенты из списка продуктов.	
2 блюдо	Рыба	
Описание	Приготовить 1 порцию основного горячего блюда из рыбы. Блюдо из рыбы – «Тельное». 1-ый гарнир из овощей картофель – нарезка <u>Рондель</u> (gondelle) — кружочки; 2-ой гарнир крупяной – гречка, рис; 1 горячий соус «Бешамель».	
Подача	Масса блюда – минимум 220 г.; Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 1 порция блюда подаются на тарелке (круглое плоское блюдо D =32 см); Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола; Используйте ингредиенты из списка продуктов.	
3 блюдо	Молочный коктейль	
Описание	Приготовить 1 порцию молочного коктейля.	
Подача	Масса – 200 г.; 1 порция подается в бокале; Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается!!!	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола; Используйте ингредиенты из списка продуктов.	

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ РАБОТЫ НА ПЛОЩАДКЕ

№	Мак балл	Наименование критерия	Номер команды / оценка					
			1	2	3	4	5	6
1	3	Соответствие форменной одежды требованиям : - частично – 1 балл - не соответствует – 0 баллов						
2	10	Соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления: - персональная гигиена рук – одно нарушение = 2 балла, два и более = 0 баллов - снятие пробы пальцами - одно нарушение = 2 балла, два и более = 0 баллов - плохие привычки - одно нарушение = 2 балла, два и более = 0 баллов						
3	10	Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления: - гигиена рабочего места (рабочие поверхности- чистота и порядок) – одно нарушение = 5 баллов, два и более = 0 баллов - чистый пол - одно нарушение = 5 баллов, два и более = 0 баллов - холодильник- чистота и порядок - одно нарушение = 5 баллов, два и более = 0 баллов						
4	2	Рациональное использование продуктов: - расточительность – 1 балл						
5	2	Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления: - частично владеет – 1 балл - не владеет – 0 баллов						
6	2	контроль за ведением процесса: - частично владеет – 1 балл - не владеет – 0 баллов						
7	2	владение кулинарными техниками: - частично владеет – 1 балл - не владеет – 0 баллов						
8	2	Время подачи: - за каждую минуту минус 1 балл, более 10 минут – 0 баллов						
9	5	Присутствие основных компонентов и ингредиентов блюда: - отсутствие обязательного ингредиента - 0 баллов						
10	5	Масса блюда: - занижена – 2 балла						
11	5	Чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков): - не соответствие – 0 баллов						
12	10	Визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)						
13	10	Стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям						
14	10	Сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда						
ИТОГО								

Сводная ведомость

Названия команды	Сумма баллов практич. задания			Итоговое количество баллов	Занимаемое место
	1 блюдо	2 блюдо	3 блюдо		

**Протокол
конкурса профессионального мастерства
по компетенции «Поварское дело»**

Дата проведения конкурса «30» января 2019 г

Жюри:

1. _____

№ п/п	Ф. И. О.	Курс, группа	Кол-во набранных баллов	% от общего количества баллов	Место
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Считать победителем Конкурса _____

Считать призёрами Конкурса 1. _____ (II место)

2. _____ (III место)

Жюри:

1. _____ / _____
(подпись) расшифровка

2. _____ / _____
(подпись) расшифровка

3. _____ / _____
(подпись) расшифровка

4. _____ / _____
(подпись) расшифровка

« _____ » 20__ г. Зам. директора по УПР _____

СОГЛАСОВАНО:

Заведующая отделением

А.В. Аникина

« ____ » _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

Е.С. Шеметов

« ____ » _____ 2023 г.

СМЕТА

Расход продуктов для проведения конкурса «Кухня в тренде», в рамках недели профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер», 30.11.2023 г.

№	Наименование	Кол-во кг, л, шт, на три порции	Цена кг	Сумма
1	Минтай с/м	1, 050	150-00	157-50
2	Молоко	1, 300	90-00	117-00
3	Яйца	9 шт	11-00	99-00
4	Сливки 33%	0,900	350-00	315-00
5	Мороженное ванильное	0,219	550-00	120-45
6	Капуста белокочанная	0,300	70-00	21-00
7	Лук репчатый	0,210	60-00	12-60
8	Петрушка листовая	0,015	250-00	3-75
9	Укроп	0,015	250-00	3-75
10	Зеленый лук	0,015	250-00	3-75
11	Шампиньоны	0,017	140-00	2-38
12	Огурцы свежие	0,096	120-00	11-52
13	Масло растительное	0,450	100-00	45-00
14	Масло сливочное	0,315	80-00	25-20
15	Мука пшеничная	0,270	60-00	16-20
16	Сухари панировочные	0,060	190-00	11-40
17	Сахар	0,030	107-00	3-21
18	Крупа рисовая	0,060	80-00	4-80
19	Крупа гречневая	0,060	90-00	5-40
20	Бананы	0,288	150-00	43-20
21	Соль	0,015	40-00	40-00
22	Уксус столовый 9%	0,015 мл	220-00	3-30
23	Мускатный орех	0,010	1 000	10-00
Итого: 1 075, 41 (одна тысяча семьдесят пять рублей сорок одна копейка)				

Мастер п/о:

И.А Молчанова

**Сценарий конкурса «Кухня в тренде» в рамках
недели профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер».**

Ведущий: Уважаемые гости и студенты, сегодня мы проводим конкурс профессионального мастерства среди студентов по профессии «Повар, кондитер»: группа 78, 65, . На современном рынке эта профессия одна из наиболее востребованных. И сегодня Вам, участникам, предстоит показать свои профессиональные знания, умения и навыки. На протяжении обучения Вы получили знания по различным предметам, овладели профессиональными навыками по профессии «Повар».

Цели нашего конкурса –повышение профессионального мастерства, укрепление профессиональных качеств, умение работать в коллективе, воспитание любви к профессии, пропаганда кулинарного искусства.

Конкурс объявляю открытым.

Наш конкурс будет оценивать жюри в следующем составе:

Председатель жюри:

Член жюри:

1. Сутырина Ольга Владимировна – зам директора по УР.
2. Шеметов Евгений Сергеевич – зам директора по УПР.
- 3.Аникина Антонина Васильевна – зав отделением.
- 4.Кузьмин Валерий Андреевич – мастер производственного обучения.
5. Нагорных Татьяна Ростиславовна – преподаватель спец. дисциплин.
- 6.Шильникова Екатерина Юрьевна – директор кафе «Банька».
- 7.Кузьмина Екатерина Сергеевна – директор кафе «Баргузин».
8. Дульбеев Борис Гармаевич – зам. филиалом «Новонукутский».

Предоставляю слово председателю жюри

Ведущий: Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.

Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара, иногда называют настоящим волшебником,

который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому — шедевр вкуса.

Дорогие друзья, скучно жить без людей, которые вносят в нашу жизнь искру фантазии, поиска, творчества. Но вот нашлись такие люди!

И сегодня они участники конкурса. И так, представляю Вам участников конкурса **профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело»**, которые будут соревноваться в своем профессиональном мастерстве и претендовать на звание лучшего.

Представление участников конкурса.

Ведущий. А теперь, давайте посмотрим, на что участники конкурса способны здесь и сейчас. Я зачитаю Вам конкурсное задание:

Зачитывается задание. (*Приложение 3*)

Оцениваться задание будет по критериям, оценивается не только скорость приготовления, а также красивый внешний вид блюда, соблюдение санитарных правил.

Ведущий: Прежде чем начать работать, давайте вспомним технику безопасности.

Техника безопасности

Перед началом работы:

1. Надеть спецодежду, убрать волосы под колпак.
2. Вымыть руки.
3. Организовать рабочее место.
4. Подготовить инвентарь для работы.

Во время работы:

1. Следить за санитарным состоянием на рабочем столе.
2. Соблюдать технику безопасности с ножом, переносить нож только лезвием вниз.
3. Соблюдать правила безопасности при переноске мытых овощей.

По окончании работы необходимо:

1. Убрать рабочее место.

Техника безопасности при работе с ножом

До начала работы следует проверить:

1. Проверить целостность ножа (крепление рукоятки и лезвия).
2. Проверить заточку ножа.
3. Санитарное состояние.
4. Начинать работу только сухим ножом.

Во время работы следует:

1. Не работать с ножом по направлению к своему телу.
2. Крепко держать рукоятку ножа.
3. Следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими.
4. Не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх.
5. Не оставлять нож вколотым в продукты или между ними, не пытаться поймать падающий нож.
6. Не использовать кухонный нож не по назначению.
7. Мыть нож после каждого применения.

По окончании работы.

1. Нож промыть, вытереть сухим полотенцем.
2. После окончания работы произвести санитарную уборку.

Техника безопасности при работе с электрической плитой и жарочным шкафом

1. Во время работы использовать прихватки, рукавицы.
2. Не допускать попадания жидкости на поверхность плиты, использовать посуду с ровным дном, крышку кастрюли открывать движением на себя.
3. Дверцу шкафа открывать стоя с боку.
4. После окончания работы произвести санитарную уборку.

Ведущий: Участники Конкурса можете приступить к корректировке своей Технологической карты, пользуясь со сборником рецептов блюд, вам дается 15 минут. После этого приступаем к выполнению практического задания, на его

выполнение вам дается 1 ч 30 мин.

Студенты должны, согласно технологической карте приготовить блюда (*Условия практического задания*).

Во время проведения практической части студенты выполняют приемы самостоятельно.

Члены жюри обходят рабочие места, следят за ходом выполнения работы и оценивают результат.

Участники конкурса по окончании работы сдают выполненные работы, жюри оценивают и заносят данные в сводную таблицу подведения итогов практической части. Председатель жюри собирает ведомости оценок, суммирует. Итоговая оценка заносится в протокол (Приложение 6).