**КГКП «Аркалыкский политехнический колледж»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | «СОГЛАСОВАНО»Заместитель директора по учебно-методической работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Жиенбаева С.А. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 202 г |

****

**Тема:«Лучший по профессии – повар»**

**Группа: ПК-16**

**Специальность:** 0508000 «Организация питания»

**Квалификация:** 050801 2 «Повар»

**Курс:** І

**Мастера ПО:** Хасенова С.C

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии

«Дисциплин сферы обслуживания» и рекомендована к утверждению

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_ Бекеева Д.Х.

протокол № \_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 202 ж

2020 - 2021 учебный год

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар»вКГКП «Аркалыкском политехническом колледже» проводится ежегодно на основании положения о проведении конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии повар» в рамках декады.

1.2. Проведение конкурса профессионального мастерства определяется утвержденным графиком проведения конкурсов профессионального мастерства.

Порядок и содержание проведения конкурса профессионального мастерства, рассматривается на ЦМК, согласовывается с методистом.

1.3.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 чествования победителей.

1.4. Участники конкурса должны продемонстрировать практическую подготовку, профессиональные умения, проявить творческую активность и высокую культуру, владение профессиональными навыками, умение на практике применять современные технологии, в т.ч. в приготовление блюд.

**Тема: «Лучший по профессии – повар»**

**2. Цели и задачи конкурса**

2.1. Цель конкурса – совершенствование профессионального мастерства и развитие творческих способностей обучающихся, выявление талантливых студентов, повышение престижа профессии.

2.2. Задачи конкурса:

* повышение качества профессионального образования в интересах развития личности и ее творческих способностей;
* совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, обучающихся, внедрение в образовательный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда;
* формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы

**Материально-техническое оснащение конкурса:**

**Оборудование**: стол производственный

**Инвентарь и инструменты**: ножи, разделочные доски, посуда.

**Сырье*:*** Овощи - картофель, морковь, капуста, свекла, лук репчатый, огурцы свежие, помидоры, сыр брынза, перец болгарский, яйцо, лимон, майонез, маслины (консервированная), фасоль (консервированная), кукуруза (консервированная), колбаса, сыр голландский, салатные листья и т.д.

**Дидактический материал**:.

* Мультимедийная установка, презентация конкурса
* Теоретическое задание
* Практическое задание (приготовление салатов)

**Оформление конкурса**

* С мастерством люди не родятся, а добытым ремеслом гордятся».
* «Ничто, так как труд, не облагораживает человека. Без труда человек не может соблюсти свое человеческое достоинство» Л.Н.Толстой.
* «В совершенствовании человека – смысл жизни» М.Горький.
* «Не бывает скуки, когда заняты руки».
* «Золото познается в огне. Человек в труде».
* «Глаза боятся, руки делают».

**Сценарий конкурса профессионального мастерства**

**«Лучший по профессии повар»**

**Ведущий:-** Добрый день, уважаемые гости конкурса профессионального мастерства.

Быть поваром – великое призвание.

Ведь это, согласитесь, мастерство!

И блюдам поэтичные названия,

Дарить с восторгом,

Восклицая, каково!

Пусть этот конкурс станет лишь началом,

Мгновеньем на пороге мастерства.

Быть поваром всегда же означало,

Дарить любовь и свет тепла.

**Ведущий**: Сегодня мы проводим конкурс профессионального мастерства среди студентов 1 курса группы ПК-16 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.**

**Ведущий :**

Правильное питание это залог нашего здоровья , красоты и это - настоящее искусство.Сегодня на конкурсе наши участники покажут свое кулинарное искусство.

А вот победителя конкурса будет выбирать наше уважаемое жюри.

Вам представлю я жюри сегодняшнего дня

Их глаза горят от жаркого огня

Конкурсы они оценят без изъяна

Свои баллы будут ставить осторожно

Конкурсы оценивать ведь очень сложно

**Члены жюри:**

1.

2.

3.

Уважаемое жюри разрешите представить вам наших конкурсантов:

**1.Туякова Жасмин**

Поваром я стать мечтала

И мечта моя сбылась.

Я в колледж поступила

И учусь теперь на « 5 ».

**2.Қален Әлібек**

Дайте времени немножко
И готовьте свои ложки!
Удивим сегодня вас
Угощеньем - высший класс!

**3. Қуанышқызы Перизат**

Повар у плиты творит,

Как на крыльях он парит.

Все бурлит вокруг него.

Кухня – кузница его

**4. Қоңысбай Гүлмаржан**

Десерт создать, салфетку вырезать

Дать интервью – и все для нас …

Не важно, кто из вас здесь выиграет

Все повара вы – высший класс

**5. Кәкімжанова Ұлжалғас**

Кто в столовой самый нужный?
Кто готовит сотни блюд?
Все ответят сразу дружно:
Его поваром зовут.

**6. Мариненко Татьяна**

Мне работа как награда

И любой работе рада.

**Ведущий:** Начинаем первый конкурс :

**1 КОНКУРС «Семь нот »**(конкурс оценивается по 5 баллов)

(По набору продуктов, необходимо определить зрительно, с помощью осязания , по вкусу, по запаху какие продукты вам предложены)

У композитора для записи музыки есть 7 нот, у художника – 7 основных цветов, у повара для приготовления блюд -7 основных вкусов. Ведь степень готовности блюда и его качество повар определяет по виду и цвету, запаху, вкусу. Кроме того, повару необходима хорошая память, чтобы запомнитьрецепты различных блюд. Давайте проверим.

Определить зрительно, какие продукты вам предложены: (за каждый правильный ответ 1 балл)

**мука – крахмал**

**сухое молоко – сахарная пудра**

**2.** Определить с помощью осязания предложенный набор продуктов:

**Крахмал – мука**

**3**. Попробуйте продукты на вкус и определите, что это за продукт:

**сухое молоко – сахарная пудра**

**лимонная кислота – соль**

Определить предложенный продукт по запаху с закрытыми глазами:

**Ванилин–Кофе - Перец**

**2 КОНКУРС «Конкурс теоретик»**участникам раздаются тесты и в течении 3х минут они должны ответить на вопросыоценивается по 5-бальной системе

(за каждый правильный ответ 1 балл)

**Ведущий**: Пока наши участники выполняют практическое задание, я проведу игру со зрителями.
**Ведущий:** Следующий конкурс

**3. КОНКУРС«Магия вкуса»**

Приготовление, оформление и подача салата

**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 окончанию 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.

3. Во время работы использовать прихватки, рукавицы

4. Не допускать попадания жидкости на поверхность плиты, использовать

посуду с ровным дном, крышку кастрюли открывать движением на себя

5. После окончания работы произвести санитарную уборку.

**И так приступим к выполнению практического задания.**

Участникам конкурса необходимо приготовить салат, оформить и подать.

В данном конкурсе учитывается:

1. Оформление

2. Вкус блюда

3. Представление блюда (участники должны перечислить ингредиенты салата и по этапное приготовление)

4.Организация рабочего места  и соблюдение техники безопасности.

**Ведущий.**  Подошёл к концу и этот конкурс.

Сегодня нашиповара раскрыли перед вами свои самые смелые таланты.

И мы надеемся, что вы по достоинству оцените профессиональное мастерство всех участников без исключения.

Дорогие наши эксперты жюридля подведения итогов нашего конкурса слово предоставляется вам.

**Итоги конкурса**: награждение участников конкурса

**Тесты**

**1. Какой овощ не входит в группу корнеплодов:**
а) морковь б) картофель в) свекла г) редис

**2. Красящее вещество моркови:**
а) антоциан б) каротин в) хлорофилл

**3.Овощи, содержащие бактерицидные вещества(фитонциды):**

а) артишоки, спаржа, ревень
б) стручковый перец, баклажаны, томаты
в) чеснок, лук, хрен, редька

**4.Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:**
а) антоциан б) пектин в) канцероген  г) соланин

**5.Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**
а) горячим б) теплым в) остывшим

**6.Как варят свежемороженые овощи:**
а) размораживают

б) не размораживают

в) варят в упаковке

**7.Согласны ли вы со следующим утверждением:**
для сохранения цвета зеленые овощи варят при открытой крышке и бурном кипении.
а) да б) нет

**8Согласны ли вы со следующим утверждением:**
во время работы картофелечистки можно вынимать клубни для проверки качества их очистки.
а) да  б) нет

**9. Сульфитирование картофеля - это:**

а) обработка кислотой;

б) обработка щёлочью;

в) обработка паром;

г) обработка бисульфитом натрия.

**10.  Картофель жареный во фритюре солят:**

а) во время жарки;

б) после жарки;

в) не солят;

г) перед жаркой.

Ответы к тесту

1. - б

2. - б

3. - в

4. - г

5. - а

6. - б

7. - а

8. - б

9. - г

10. - б

**Вопросы конкурсантам**

1.Делают его всегда из сквашенного молока, добавляя сычужный фермент. Затем его прессуют, формуют, солят и оставляют созревать. О каком продукте идет речь? (О сыре)

2.Ломтик, какого плода перед обедом снижает аппетит, но в конечном итоге позволяет выглядеть стройнее? (Ананас)

3.Известно, что существует более ста блюд из картофеля. Назовите хотя бы 10 таких блюд. (Картофельное пюре, котлеты, зразы, оладьи, палочки картофельные, картофельные лепешки, драники, запеченный в фольге картофель с салом и чесноком, жареный, вареный картофель, запеканка и др.)

4.Какие овощи варят без соли, чтобы не ухудшился их вкус? (Свеклу и морковь)

5.Перец, корица, имбирь, тмин, гвоздика. (Приправы)

6.Фундук, миндаль, арахис, фисташки, кокос. (Орехи)

7.Яблоко, груша, киви, абрикос, персик. (Фрукты)

8.Щи, борщ, рассольник, солянка, свекольник. (Супы)

9.Мусс, пудинг, суфле, самбук, профитроли. (Десерт)

10.Баранина, говядина, свинина, телятина, конина. (Мясо)

11.Шампиньон, груздь, опенок, лисичка, подосиновик. (Грибы)

12.»Ласточка», «Буревестник», «Коровка», «Красный мак». (Конфеты)

**Игра со зрителями**

1.Какая рыба в праздничные дни «надевает шубу»? (Сельдь)

2.Какое блюдо предпочитают модельеры? (Ряженку)

3.Фрукт, который обожают боксеры. (Груша)

4.Хлебобулочное изделие, любимое всеми шоферами. (Баранка)

5.Абрикос, объявивший сухую голодовку.(Курага)

6.Что такое синекура? (Залежалые бройлеры.)

7. Какое блюдо предпочитают окулисты? (Глазунья.)

8. Что не слаще редьки? (Хрен)

9. Что однажды бог послал вороне? (Кусочек сыра)

10. Отчего рыдают дикари на острове Невезения? («Крокодил не ловится, не растет кокос»)

11. Что вызвало бессонницу у принцессы? (Горошина)

12. Кто лучший в мире поедатель варенья? (Карлсон)

13. Кто главный специалист по неправильным бутербродам? (Матроскин)

  1. Что несла бабушке красная шапочка? (**пирожки и горшочек масла)**
2. Где спрятался седьмой козленок? (**в печке)**
3. Что больше всего любил Карлсон? (**варенье и печенье)**
4. Где баба взяла муку на колобка? (**по амбару помела, по сусекам поскребла)**
5. Из чего фея сделала карету Золушке? **(тыквы)**
6. Назовите вкусные имена друзей незнайки (**Пончик и Сиропчик)**
7. Как погиб царь в Коньке - Горбунке? (**сварился в молоке)**
8. Что Фатима смазала Мерку Али - Бабы? **(медом)**
9. Сколько чашек и с чем выпили букашки из сказки "Муху - цокотуха"? (**по3 чашки с молоком и крендельком)**
10. Что топтала кобылица в Коньке - Горбунке? (**пшеницу)**
11. На чем было написано письмо старой лапландки? (**на рыбе)**
12. Как звали графа - мальчика из "Чипполино"? (**Вишенка)**