

**ГАПОУ РБ «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ  
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИННОВАЦИОННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА  
КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР  
ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ  
ЛАЛИЕВОЙ НАТАЛЬИ ВИКТОРОВНЫ  
МИХАЙЛЮК МАРИНЫ АЛЕКСАНДРОВНЫ**

**2020-2021 учебный год**

**г. Северобайкальск**

## **ВВЕДЕНИЕ**

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

Методическая разработка отражает цели и задачи, этапы и регламент конкурса. Предложенный вид конкурса профессионального мастерства направлен на повышение качества профессионального обучения, пропаганду рабочих профессий, совершенствование форм, методов и средств производственного обучения в техникуме.

Предложенный вид конкурса профессионального мастерства направлен на стимулирование профессионального и личного развития обучающихся при освоении профессии «Повар, кондитер».

Опыт проведения конкурсов профессионального мастерства позволяет развивать у участников конкурса интерес к будущей профессиональной деятельности и готовность постоянно совершенствовать свои знания, умения и навыки, а также общественную активность.

## **Общие положения конкурса «Лучший по профессии» среди обучающихся по профессии «Повар»**

**Цель конкурса:** Повысить значимость профессионального образования и уровень профессиональной подготовки обучающихся.

**Задачи:**

- 1) Привлечь к участию в конкурсе 100% обучающихся данной профессий.
- 2) Выявить обучающихся в большей степени овладевших профессиональным мастерством.

Конкурс проводится среди обучающихся группы ПК-19 в два этапа:

I этап – теоретический (участвуют все обучающиеся группы).

II этап – практический (участвуют 3 обучающихся, набравших большее количество баллов на I этапе).

Теоретический этап проводится в форме электронного тестирования, тематика теста охватывает знания теоретического материала профессионального цикла.

Время для ответа 30 мин.

Задания для выполнения практического этапа разработаны по теме «Холодные блюда и закуски, горячие блюда и десерт».

Участник конкурса должен:

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья;
- изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие знания всех видов кулинарной тепловой обработки (варка, жарка, припускание, тушение, запекание);
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать блюда и гарниры из овощей;
- приготавливать десерты.

**Место проведения:** кабинет спецтехнологии, лаборатория.

**Материально-техническое обеспечение:**

1. Разделочные доски, ножи, кухонный инвентарь;
2. Электрические плиты, миксеры, блендеры, мясорубки;
3. Технологические карточки.
4. Набор продуктов необходимый для приготовления блюд.

### **Жюри конкурса:**

1. Абросимова Ю.О.- руководитель по УПР, председатель жюри;
2. Неродов В.В. – мастер производственного обучения, член жюри;
3. Лалиева Н.В. – преподаватель специальных дисциплин, член жюри;
4. Михайлюк М.А. - преподаватель специальных дисциплин, член жюри.

жюри.

### **Этап 1 «Теоретический».**

#### **Вопросы электронного теста:**

1. Для приготовления винегрета свеклу заправляют растительным маслом для того, чтобы ... .

- 1) выделившийся сок свеклы не окрасил продукты, входящие в состав винегрета
- 2) свекла не дала сок
- 3) свекла равномерно распределилась в винегрете

2. Определите по данному набору продуктов наименование холодного блюда: филе сельди, репчатый лук, яблоки, хлеб (замоченный в молоке), сливочное масло, перец черный молотый, уксус.

- 1) рыба заливная с гарниром
- 2) сельдь с картофелем и маслом
- 3) сельдь рубленая

3. Установите соответствие между салатом и способом его подачи

- |                      |  |
|----------------------|--|
| 1. Салат мясной      | А) украшают кусочками куриной грудки, креветками, дольками вареных яиц, свежими или солеными огурцами, помидорами, зеленью   |
| 2. Салат «Столичный» | Б) салат выкладывают горкой на листья салата в салатник, украшают кусочками рыбы, свежими огурцами, помидорами и зеленью, крабами или креветками, маслинами, оливками, сливочным маслом              |
| 3. Салат «Рыбный»    | В) салат выкладывают в салатник на листья салата горкой, сверху укладывают ломтики мяса, кусочки краба, по бокам – дольки вареных яиц, украшают огурцами, помидорами, при отпуске поливают майонезом |

4. ... – это холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных видов продуктов, заправленных майонезом, сметаной, растительным маслом.

5. Холодные блюда и закуски готовятся в ... цехе.
- 1) горячем
  - 2) овощном
  - 3) холодном
6. Свежую капусту растирают с солью при приготовлении салата для ... .
- 1) образования сока
  - 2) вкуса
  - 3) размягчения капусты
7. Установите соответствие между салатом и способом его подачи.
- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 1. Салат «Летний»     | А) Салат укладывают в салатник, украшают консервированными плодами, ягодами, яблоками, зеленью, поливают сметаной.                      |
| 2. Салат «Витаминный» | Б) Салат укладывают в салатник на листья салата, поливают сметаной, украшают фигурно нарезанными яйцами и зеленью                       |
| 3. Салат «Весна»      | В) Салат укладывают в салатник на листья салата, украшают кружочками свежих огурцов, дольками вареных яиц, помидорами, посыпают зеленью |
8. Для придания салатам сочности используется ... .
- 1) салатная заправка
  - 2) томатный соус
  - 3) майонез
9. Срок хранения салатов с мясными и рыбными продуктами в не заправленном виде при  $t$  от 2 до 6<sup>0</sup>С составляет не более ... часов.
- 1) 36
  - 2) 12
  - 3) 72
10. При приготовлении салатов следует ...
- 1) учитывать время варки овощей
  - 2) соединять горячие и холодные овощи
  - 3) использовать сильно разваренные овощи

11. Температура подачи горячих сладких блюд составляет ... .
- 1)  $60^{\circ} - 65^{\circ}\text{C}$
  - 2)  $55^{\circ} - 65^{\circ}\text{C}$
  - 3)  $65^{\circ} - 75^{\circ}\text{C}$
12. ... не варят, а раскладывают в креманки и заливают теплым сиропом.
- 1) Айву, яблоки, груши
  - 2) Малину, землянику, мандарины, ананасы
  - 3) Сливы, абрикосы, вишню
13. К горячим сладким блюдам относятся ... .
- 1) пудинг маннй, яблоки в тесте, каша «Гурьевская», самбук
  - 2) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный
  - 3) пудинг рисовый, яблоки с рисом, каша «Гурьевская».
14. Кисели по консистенции делятся на ... .
- 1) густые, средней густоты, полужидкие
  - 2) густые, полугустые, жидкие
  - 3) жидкие, густые, полужидкие
15. Установите соответствие между готовым блюдом и способом его приготовления.
- |           |  |
|-----------|--|
| 1. Желе   | А) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси     |
| 2. Крем   | Б) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками |
| 3. Самбук | В) не взбитая прозрачная студнеобразная масса          |
16. Температура подачи холодных сладких блюд составляет ... .
- 1)  $10^{\circ} - 14^{\circ}\text{C}$
  - 2)  $5^{\circ} - 10^{\circ}\text{C}$
  - 3)  $14^{\circ} - 18^{\circ}\text{C}$
17. Кисель приобрел фиолетовую окраску потому что ... .
- 1) перекипел
  - 2) добавили много сока
  - 3) варили в окисляющейся посуде
18. К желерованным сладким блюдам относятся ... .
- 1) компоты, кисели, самбуки, желе
  - 2) кисели, муссы, желе, свежие фрукты

- 3) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели
- 4) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты

19. Кашу «Гурьевскую» готовят из ... крупы.

- 1) рисовой
- 2) манной
- 3) гречневой

20. Температура подачи горячих напитков ... .

- 1) 45<sup>0</sup>С
- 2) 55<sup>0</sup>С
- 3) 65<sup>0</sup>С
- 4) 75<sup>0</sup>С

21. .... используют для жарки целиком, порционными кусками в натуральном и панированном виде и мелкими кусочками.

- 1) Корейку
- 2) Шею
- 3) Грудинку

22. .... готовиться в порционном виде из свинины, из рубленой и котлетной массы.

- 1) Шницель
- 2) Ромштекс
- 3) Антрекот

23. Определите состав продуктов, необходимых для приготовления блюда «Азу»:

- 1) говядина, томатное пюре, лук репчатый, огурцы соленые, картофель, чеснок, масло растительное, соль;
- 2) говядина, картофель, морковь, петрушка, лук репчатый, капуста белокочанная, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон, соль.
- 3) говядина, томатное пюре, лук репчатый, морковь, огурцы соленые, картофель, чеснок, масло растительное, сметана, соль.

24. Ромштекс перед жаркой ... .

- 1) не панируют
- 2) панируют

3) не отбивают

25. Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины ... .

1) гуляш, рагу

2) азу, жаркое

3) поджарка, шашлыки по-московски

26. Овощи для варки необходимо заливать ... водой

1) холодной

2) тёплой

3) горячей

27. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают ... .

1) горячим

2) теплым

3) остывшим

28. При жарке картофеля «Фри» жир разбрызгивается, потому что картофель ....

1) не обсушили

2) крупно нарезали

3) посыпали солью

29. Установите, соответствие. Формы нарезки овощей для блюда: «Рагу из овощей».

1. картофель

А) шашки

2. капуста

Б) кубик средний

3. морковь

В) кубик крупный

30. Горячие овощные блюда, хранят на раздаче не более ....

1) не более 5 часов

2) не более 30 мину

3) не более 2 часов

## **Этап 2 «Практический».**

Задание №1. Приготовить блюдо «Салат «Оливье».

Задание №2. Приготовить блюдо «Бефстроганов с гарниром «Картофельное пюре».

Задание №3. Приготовить блюдо «Яблоки в тесте жареные».

Все блюда разрабатываются обучающимися до начала конкурса и составляется технологическая карточка.

Время для выполнения заданий 3 часа.

Максимальное количество баллов на 2 этапе – 40.

Баллы снимаются за:

- нарушение правил безопасных приемов труда, санитарии и гигиены;
- допущенные ошибки по технологии приготовления пищи;
- оформление;
- за неправильность заполнения технологической карточки;
- некорректное поведение участника.

Приложение 1.

Оценочный лист  
практического этапа

№	Ф.И.О. участника	Задание 1 «Салат «Оливье»	Задание 2 «Бефстроганов с гарниром «Картофельное пюре»»	Задание 3 «Яблоки в тесте жареные»
1				
2				
3				

Приложение 2.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
№ Картофельное пюре

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
	Картофель	230
Молоко	24,0	22,5
Масло сливочное	6,75	6,75
Выход:		150 г

Технологический процесс

Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Сливают воду, протирают до однородной массы.

Температура должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Протереть через сито до однородной консистенции.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
**№ Бефстроганов**

Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	107	79
Лук репчатый	29	24
Маргарин столовый	7	7
Масса лука пассерованного	—	12
Мука пшеничная	4	4
Сметана	20	20
Масса жареного мяса	—	50
Масса соуса и пассерованного лука	—	50
Гарнир «Картофельное пюре»	—	150
Выход	—	250

Технология приготовления:

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180 °С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин.

Из пассерованной без жира муки, сметаны согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
**№ Салат «Оливье»**

Наименование	Расход сырья на порцию, г		
	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Выход, г
Картофель отварной в кожице очищенный п/ф	124,0	120,0	20,0
Морковь отварная очищенная п/ф	124,0	120,0	20,0
Ветчина	299,0	290,0	50,0
Горошек зеленый консервированный	120,0	120,0	20,0
Яйцо куриное	2 шт.	100,0	15,0
Огурец соленый зачищенный, п/ф	100,0	100,0	15,0
Майонез	147,0	140,0	20,0
Соль	5,0	5,0	0,0

Перец черный молотый	1,0	1,0	0,0
Лук зеленый зачищенный, п/ф	10,0	10,0	5,0
<b>Выход</b>		1000	<b>150,0</b>

Технология приготовления:

Соленые огурцы перед обработкой обмывают холодной водой. У мелких крепких соленых огурцов отрезают стебель с частью мякоти. Зачищенные огурцы нарезают кубиками 7х7 мм.

Зеленый горошек консервированный отцеживают от рассола. Яйца куриные предварительно обрабатывают, затем – варят вкрутую, охлаждают под струей холодной воды, чистят, нарезают кубиками 7х7мм.

Картофель и морковь, предварительно сваренные в кожице, очищают, нарезают мелким кубиком 7х7 мм.

Ветчину нарезают кубиком 7х7 мм. Нарезанные ингредиенты соединяют в миске, добавляют зеленый горошек, приправляют солью, черным молотым перцем, заправляют майонезом, перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатницу горкой и посыпают нашинкованным зеленым луком.

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Яблоки в тесте жареные

	II и III	
	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	100	70
Сахар	3	3
Мука пшеничная	20	20
Яйца	1/2 шт.	20
Молоко	20	20
Сметана	5	5
Сахар	3	3
Соль	0,2	0,2
Кулинарный жир	10	10
<b>Масса яблок жареных</b>	—	130
Рафинадная пудра	10	10
<b>Выход</b>	—	140

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно

перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576030

Владелец Михалев Андрей Павлович

Действителен с 10.03.2022 по 10.03.2023