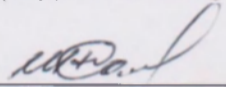


Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение « Образовательный центр с.
Камышла»

Рассмотрено на заседании МО

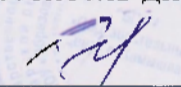
Председатель МО

 Шамсутдинов С.Ф.

«22» марта 2016 г.

Утверждено:

Заместитель директора по УПР

 Харразова Р.Р.

«22» марта 2016 г.

Положение о проведении конкурса профессионального мастерства
среди обучающихся ГБПОУ « Образовательный центр с. Камышла»
по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы».

Разработал мастер по

Гришина Е.Ф.

с.Камышла 2016 год

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации и проведении конкурса профессионального мастерства по профессии 350.123 «Хозяйка(ин) усадьбы».

тема: Приготовление окрошки. Виды. Способы приготовления. Подача.

- I Общее положение:**
- II** Основная задача профобразования состоит в подготовке обучающихся к активной, общественно-полезной жизни, формирования у них гражданских качеств.
- III** Ведущая роль в подготовке рабочих принадлежит производственному обучению, в ходе которого у обучающихся формируются основы профессионального мастерства с учётом индивидуальных возрастных особенностей, направленных на формирование у них самостоятельности, навыков самообслуживания, труда и культуры поведения, умения жить и работать в коллективе.

Мероприятие проводится в соответствии с планом основных мероприятий методической работы ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла».

Цели конкурса:

Учебная:

- Определить уровень усвоения профессиональных и общих компетенций обучающихся II курса по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы», специальность «Повар»:
- ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ПК 8.2 Готовить и подавать холодные супы.
- Выявить лучшего по профессии «Повар»;

Воспитательная:

- Воспитать любовь к выбранной профессии.
- Воспитать бережное отношение к оборудованию, инвентарю, аккуратность и внимательность в работе, соблюдении правил техники безопасности.

Развивающая:

- Развить творческое мышление при выполнении учебно-производственной работы. Внедрение в образовательный процесс умений и навыков обучающихся.

Задачи конкурса:

Повышение мотивации обучающихся к совершенствованию профессиональных и общих компетенций. Усиление практической направленности профессионального образования. Пропаганда рабочих профессий среди молодёжи.

Учебно-материальное оснащение:

Оборудование - плиты электрические, холодильник, разделочные доски, ножи, весы, производственные столы,

Инвентарь и приспособления - кастрюли на 1 литр (4 шт.), прихватки (4 шт.), посуда для подачи блюда, тарелки для вторых блюд (4 шт.), столовые приборы, салфетки.

Сырье.

Дидактический материал:

-Теоретическое задание- тест 15 вопросов;

-Инструкционно- технологические карты (4 шт.);

Оценка результатов:

Таблица критериев оценок теоретического и практического задания

II. Организация и порядок проведения конкурса:

1. Для проведения конкурса создана организационная группа в составе :

2. Для подведения итогов конкурса создано жюри в составе:

Председатель жюри:

Члены жюри:

3. Участники конкурса:

В конкурсе принимают участие группы 2 курса:

Ответственные за явку команд мастера п/о:

4. Время и место проведения:

Конкурс проводится в лаборатории « Кулинария»
с 9-00 часов. Время проведения- 6 часов.

5. Порядок проведения:

Конкурс проводится в 2 этапа:

1. теоретический,
2. практический.

1 этап - **Теоретический:**

Проводится в виде тестов (учащимся дается 15 вопросов по ранее изученному материалу)

Время на выполнение теоретического задания - 30 минут.

За каждый правильный ответ теста -1 балл (всего за работу необходимо получить 15 баллов)

2 этап – **Практический:**

Выполнение практического задания.

Приготовление и отпуск окрошки.

(с учетом очередности по времени выполнения блюда).

6. Основные критерии оценки.

1. Теория. За каждый правильный ответ теста -1 балл (всего за работу необходимо получить 15 баллов)
2. Внешний вид участника. Наличие спец одежды.- 5 баллов
3. Домашнее задание: визитная карточка-5 баллов

4. Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и санитарии.-5 баллов

5. Вкусовые качества (внешний вид, выход) Отпуск.-5 баллов

6. Подведение итогов конкурса.

7. Требования к заданиям для конкурса профессионального мастерства.

Задания для участников конкурса профессионального мастерства разрабатываются и утверждаются методической комиссией учреждения.

8. Требования к заданиям конкурса профессионального мастерства:

-определение точной формулировки цели заданий по теоретической подготовке участников конкурса в соответствии с содержанием учебно-программной документации;

-чёткое определение содержания и количества учебных производственных работ, которые должны быть выполнены участниками конкурса;

-учёт особенностей технологического процесса при выполнении заданий, соответствие их техническим требованиям и мероприятиям по безопасности труда;

-установление нормы времени на выполнение работ;

-обеспечение рабочих мест необходимым оборудованием, материалами, инструментами и учебно-технической документацией.

III. Ход конкурса:

Открытие конкурса:

Построение участников конкурса в лаборатории «Кулинария»

Ведущий: Здравствуйте, участники конкурса!

Сегодня, мы проводим Конкурс Профессионального мастерства среди обучающихся 2 курса по профессии «Повар».

Вам предстоит, показать свои профессиональные знания, умения и навыки. На протяжении двух лет обучения вы получили знания по различным предметам, овладели профессиональными навыками по специальности.

Цель нашего конкурса – выявить лучшего по профессии «Повар».

Представляю участников конкурса, которые будут соревноваться в своем профессиональном мастерстве и претендовать на звание лучшего:

Наш конкурс будет оценивать жюри в следующем составе:

Председатель жюри:

Члены жюри:

Слово предоставляется председателю жюри зам. по УПР
(с поздравлениями и пожеланиями)

Конкурс проводится в 2 этапа:

1-теоретический,

2-практический.

1 этап - теоретический:

Проводится в виде тестов (учащимся дается по 15 вопросов по ранее изученному материалу)

Время на выполнение теоретического задания - 30 минут.

За каждый правильный ответ теста -1 балл (всего за работу необходимо получить 15 баллов)

2 этап – практический:

Программа:

1. Теоретическое задание - 30 мин;

2. Практическое задание - 2 часа;

-Инструктаж по технике безопасности - 5 мин.

-Организация рабочего места-5 мин.

-Подготовка продуктов-35мин.

-Нарезка продуктов для окрошки-45 мин.

-Заправка продуктов кефиром, квасом, сывороткой- 10-15 мин.

-Подготовка блюда к подаче-10 мин.

- Подбор посуды для отпуски подачи блюда-10-15 мин.

-Оформление тарелки и отпуск-10 мин.

3. Подведение итогов;

4. Награждение победителей.

Итак, мы начинаем.

1 этап - теоретический:

Проводится в виде тестов

Участникам раздается задание в виде теста (ручка и листочек)

Время на выполнение теоретического задания - 30 минут.

Участники сдают тесты председателю жюри и готовятся к практической части, за это время жюри подводит итоги теоретической части.

Ведущий: 2 этап – практический:

выполнение практического задания в условиях лаборатории «Кулинария»

Задание конкурса:

Приготовление и отпуск «Окрошки» с различными заправками.

Девиз конкурса:

Профессий много на планете,

Но выбрали мы только ту,

Что всех дороже нам на свете,

Чтоб посвятить себя труду.

Немного интересной информации:

ОКРОШКА(от слова –**накрошить**) – входит в группу холодных супов, приготавливаемых из овощей и других продуктов на хлебном квасе, овощных отварах, кефире, сыворотке. В эту группу также входят борщи холодные, свекольники, ботвинья, щи зелёные.

Конкурс будет оцениваться по пятибалльной шкале, по следующим критериям:

1. Внешний вид участника-5 баллов.
2. Домашнее задание: визитная карточка (участники представляют себя)-5баллов.
3. Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и санитарии при работе.-5 баллов.
4. Отпуск. Вкусовые качества (отпуск, внешний вид, выход)-5 баллов.

Перед началом работы ведущий:

-проводит инструктаж по технике безопасности, участники расписываются в журнале по технике безопасности.

- проверяет внешний вид участников, личную гигиену, наличие и соответствие спец. одежды.

-выдает задание участникам конкурса, согласно инструкционно - технологической карты: у участников на рабочих местах подготовлен набор продуктов для приготовления изделия, инвентарь, инструменты, инструкционно - технологическая карта.

-дает время на выполнение практического задания: 2 часа

Конкурсанты начинают работать...

Наступило время заключительного этапа:

Самого главного, который покажет, чему вы научились за время учебы.

Посмотрим, как вы справились с практической частью(участники выставляют на суд жюри свои блюда).

Председатель жюри по итогам конкурса объявляет победителей.

- Определение победителей конкурса (по лучшим показателям-баллам)

(см.таблицу)

1, 2, 3 место. За волю к победе.

Участники конкурса награждаются грамотами, ценными призами.

Теоретические вопросы к конкурсу:

1. Укажите какую роль играют овощи в питании человека:
 - А) являются одним из источников витаминов;
 - Б) улучшают процесс пищеварения;
 - В) поддерживают кислотно-щелочное равновесие в крови;

Г) поддерживают жидкостный обмен в организме;

Д) стабилизируют состав и потребительские свойства организма;

ОТВЕТЫ: А,Б,В,Г.

2. На какие группы подразделяют овощи?

ОТВЕТ: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, томаты, десертные.

3. На ПОП назначение овощей?

ОТВЕТ: для приготовления холодных блюд, супов, соусов, овощных блюд и гарниров.

4. Выберите из перечня овощ, входящие в группу корнеплодов:

А) картофель, лук.

Б) репа, брюква.

В) редис, свёкла.

ОТВЕТ: В.

5. Назовите общие правила обработки овощей.

ОТВЕТ: сортировка, калибровка, мытьё, очистка, нарезка.

6. Назовите инструменты для обработки овощей.

ОТВЕТ: нож коренчатый, нож средне-поварской.

7. Из предложенного перечня операций запишите правильную последовательность первичной обработки овощей:

1. очистка

2. мойка

3. сортировка

4. нарезка

ОТВЕТ: 3,2,1,4.

8. Почему при сортировке картофеля удаляют проросшие клубни?

ОТВЕТ: т.к. в глазках картофеля содержится ядовитое вещество- соланин.

9. Назовите 2-3 санитарных требования, которые необходимо соблюдать при первичной обработке овощей.

ОТВЕТ: 1. Соблюдение маркировки. 2. Наличие соответственного инвентаря. 3. Соблюдение личной гигиены.

10. Перечислите мероприятия по снижению количества отходов при механической обработке картофеля.

ОТВЕТ: Провести сортировку и калибровку картофеля.

11. Назовите формы нарезки корнеплодов.

ОТВЕТ: 1. Простые. 2. Сложные.

12. Что относят к сложным формам нарезки овощей?

ОТВЕТ: бочонки, груши, шарики, спирали, стружка, чесночки.

13. Назовите способы обработки корнеплодов.

ОТВЕТ: механический, термический, ручной способы.

14. Что получают из отходов картофеля?

ОТВЕТ: крахмал.

15. Назовите сроки и температуру хранения очищенных корнеплодов.

ОТВЕТ: от 0 до 4 градусов, не более 3 часов.

Практическая часть конкурса.

Окрошка классическая.

Квас- 1л.

Мясо отварное гов.-300 г.

Огурец свеж.-3-4 шт.

Картофель- 4 шт.

Яйца- 4 шт.

Лук зелёный- 10-15 г.

Сметана- 2 ст. л, соль, сахар, горчица, укроп.

Окрошка на кефире.

Картофель- 5 шт.

Яйца- 4 шт.

Редис-5 шт.

Укроп- 1 пучок.

Колбаса-30- гр.

Зелёный лук-1 пучок.

Кефир- 1 л.

Вода-200 г.

Сметана-1 ст.л.,лимон. кислота ,соль, чёрный перец.

Окрошка на сыворотке.

Сыворотка- 1 л.

Яйца-2 шт.

Огурец свеж.-2 шт.

Укроп -1 пуч.

Картофель- 2 шт.

Редис- 6 шт.

Колбаса докторская- 100 г.

Сметана, зелёный лук, сок лимона.

Способ приготовления.

Мясо, картофель варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук, укроп шинкуют. Часть лука растирают пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы режут соломкой или кубиками. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей и солью. Остальные овощи, колбасу нарезают соломкой или кубиками. Цвет крошки должен быть в зависимости от жидкой основы, от светло-коричневого, вкус и запах- без резкой кислотности, с выраженным ароматом огурцов, лука, укропа.

Перед отпуском подготовленные продукты(смесь) кладут в порционную посуду, заливают жидкой основой.

Определение и поощрение победителей конкурса профессионального мастерства:

На жюри конкурса возлагается оценка практических работ, выполненных обучающимися, уровня их теоретической подготовки в пределах, установленных конкурсными заданиями.

Члены жюри контролируют правильность трудовых приёмов, технологическую грамотность ведения работ, время выполнения задания, соблюдение требованиям охраны труда и т\б.

Победители конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

При равенстве установленных для данного конкурса показателей у двух участников предпочтение отдаётся обучающемуся, имеющему лучшую успеваемость по производственному и теоретическому обучению.

Победители конкурса, занявшие призовые места, награждаются решением руководства ОЦ грамотами, им присваивается звание «Лучший по профессии».

Жюри конкурса оформляет и представляет протокол о проведении конкурса профмастерства с обобщением результатов и указанием победителей.

Подведение итогов конкурса и награждение победителей.

Рассмотрев итоговую таблицу практического конкурса, жюри распределяет места следующим образом: победителями конкурса являются участники набравшие наибольшее количество баллов.

Победители конкурса, занявшие три первых места, награждаются почётными грамотами за занятые 1,2,3 места соответственно.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Образовательный центр с. Камышла».

Рассмотрено

Председатель МО

Шамсутдинов С.Ф.

« » 2016 г.

Утверждаю

Зам. Директора по УПР

Харразова Р.Р.

« » 2016г.

Конкурс профессионального мастерства по профессии
350.123 «ХОЗЯЙКА (ин) УСАДЬБЫ».

Разработчик: Мастер по Гришина Е.Ф.

с. Камышла.

2016 год.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации и проведении конкурса профессионального мастерства по профессии 350.123 «Хозяйка(ин) усадьбы».

тема: Приготовление окрошки. Виды. Способы приготовления. Подача.

- I Общее положение:**
- II Основная задача профобразования состоит в подготовке обучающихся к активной, общественно-полезной жизни, формирования у них гражданских качеств.
- III Ведущая роль в подготовке рабочих принадлежит производственному обучению, в ходе которого у обучающихся формируются основы профессионального мастерства с учётом индивидуальных возрастных особенностей, направленных на формирование у них самостоятельности, навыков самообслуживания, труда и культуры поведения, умения жить и работать в коллективе.

Мероприятие проводится в соответствии с планом основных мероприятий методической работы ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла».

Цели конкурса:

Учебная:

- Определить уровень усвоения профессиональных и общих компетенций обучающихся II курса по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы», специальность «Повар»:
- ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ПК 8.2 Готовить и подавать холодные супы.
- Выявить лучшего по профессии «Повар»;

Воспитательная:

- Воспитать любовь к выбранной профессии.
- Воспитать бережное отношение к оборудованию, инвентарю, аккуратность и внимательность в работе, соблюдении правил техники безопасности.

Развивающая:

- Развить творческое мышление при выполнении учебно-производственной работы. Внедрение в образовательный процесс умений и навыков обучающихся.

Задачи конкурса:

Повышение мотивации обучающихся к совершенствованию профессиональных и общих компетенций. Усиление практической направленности профессионального образования. Пропаганда рабочих профессий среди молодёжи.

Учебно-материальное оснащение:

Оборудование - плиты электрические, холодильник, разделочные доски, ножи, весы, производственные столы,

Инвентарь и приспособления - кастрюли на 1 литр (4 шт.), прихватки (4 шт.), посуда для подачи блюда, тарелки для вторых блюд (4 шт.), столовые приборы, салфетки.

Сырье.

Дидактический материал:

-Теоретическое задание- тест 15 вопросов;

-Инструкционно- технологические карты (4 шт.);

Оценка результатов:

Таблица критериев оценок теоретического и практического задания

II. Организация и порядок проведения конкурса:

1. Для проведения конкурса создана организационная группа в составе :

2. Для подведения итогов конкурса создано жюри в составе:

Председатель жюри:

Члены жюри:

3. Участники конкурса:

В конкурсе принимают участие группы 2 курса:

Ответственные за явку команд мастера п/о:

4. Время и место проведения:

Конкурс проводится в лаборатории « Кулинария»
с 9-00 часов. Время проведения- 6 часов.

5. Порядок проведения:

Конкурс проводится в 2 этапа:

1. теоретический,
2. практический.

1 этап - **Теоретический:**

Проводится в виде тестов (учащимся дается 15 вопросов по ранее изученному материалу)

Время на выполнение теоретического задания - 30 минут.

За каждый правильный ответ теста -1 балл (всего за работу необходимо получить 15 баллов)

2 этап – **Практический:**

Выполнение практического задания.

Приготовление и отпуск окрошки.

(с учетом очередности по времени выполнения блюда).

6. Основные критерии оценки.

1. Теория. За каждый правильный ответ теста -1 балл (всего за работу необходимо получить 15 баллов)

2. Внешний вид участника. Наличие спец одежды.- 5 баллов

3. Домашнее задание: визитная карточка-5 баллов

4. Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и санитарии.-5 баллов

5. Вкусовые качества (внешний вид, выход) Отпуск.-5 баллов

6. Подведение итогов конкурса.

7. Требования к заданиям для конкурса профессионального мастерства.

Задания для участников конкурса профессионального мастерства разрабатываются и утверждаются методической комиссией учреждения.

8. Требования к заданиям конкурса профессионального мастерства:

-определение точной формулировки цели заданий по теоретической подготовке участников конкурса в соответствии с содержанием учебно-программной документации;

-чёткое определение содержания и количества учебных производственных работ, которые должны быть выполнены участниками конкурса;

-учёт особенностей технологического процесса при выполнении заданий, соответствие их техническим требованиям и мероприятиям по безопасности труда;

-установление нормы времени на выполнение работ;

-обеспечение рабочих мест необходимым оборудованием, материалами, инструментами и учебно-технической документацией.

III. Ход конкурса:

Открытие конкурса:

Построение участников конкурса в лаборатории «Кулинария»

Ведущий: Здравствуйте, участники конкурса!

Сегодня, мы проводим Конкурс Профессионального мастерства среди обучающихся 2 курса по профессии «Повар».

Вам предстоит, показать свои профессиональные знания, умения и навыки. На протяжении двух лет обучения вы получили знания по различным предметам, овладели профессиональными навыками по специальности.

Цель нашего конкурса – выявить лучшего по профессии «Повар».

Представляю участников конкурса, которые будут соревноваться в своем профессиональном мастерстве и претендовать на звание лучшего:

Наш конкурс будет оценивать жюри в следующем составе:

Председатель жюри:

Члены жюри:

Слово предоставляется председателю жюри зам. по УПР
(с поздравлениями и пожеланиями)

Конкурс проводится в 2 этапа:

1-теоретический,

2-практический.

1 этап - теоретический:

Проводится в виде тестов (учащимся дается по 15 вопросов по ранее изученному материалу)

Время на выполнение теоретического задания - 30 минут.

За каждый правильный ответ теста -1 балл (всего за работу необходимо получить 15 баллов)

2 этап – практический:

Программа:

1. Теоретическое задание - 30 мин;

2. Практическое задание - 2 часа;

-Инструктаж по технике безопасности - 5 мин.

-Организация рабочего места-5 мин.

-Подготовка продуктов-35мин.

-Нарезка продуктов для окрошки-45 мин.

-Заправка продуктов кефиром, квасом, сывороткой- 10-15 мин.

-Подготовка блюда к подаче-10 мин.

- Подбор посуды для отпуски подачи блюда-10-15 мин.

-Оформление тарелки и отпуск-10 мин.

3. Подведение итогов;

4. Награждение победителей.

Итак, мы начинаем.

1 этап - теоретический:

Проводится в виде тестов

Участникам раздается задание в виде теста (ручка и листочек)

Время на выполнение теоретического задания - 30 минут.

Участники сдают тесты председателю жюри и готовятся к практической части, за это время жюри подводит итоги теоретической части.

Ведущий: 2 этап – практический:

выполнение практического задания в условиях лаборатории «Кулинария»

Задание конкурса:

Приготовление и отпуск «Окрошки» с различными заправками.

Девиз конкурса:

Профессий много на планете,

Но выбрали мы только ту,

Что всех дороже нам на свете,

Чтоб посвятить себя труду.

Немного интересной информации:

ОКРОШКА(от слова –**накрошить**) – входит в группу холодных супов, приготавливаемых из овощей и других продуктов на хлебном квасе, овощных отварах, кефире, сыворотке. В эту группу также входят борщи холодные, свекольники, ботвинья, щи зелёные.

Конкурс будет оцениваться по пятибалльной шкале, по следующим критериям:

1. Внешний вид участника-5 баллов.
2. Домашнее задание: визитная карточка (участники представляют себя)-5баллов.
3. Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и санитарии при работе.-5 баллов.
4. Отпуск. Вкусовые качества (отпуск, внешний вид, выход)-5 баллов.

Перед началом работы ведущий:

-проводит инструктаж по технике безопасности, участники расписываются в журнале по технике безопасности.

- проверяет внешний вид участников, личную гигиену, наличие и соответствие спец. одежды.

-выдает задание участникам конкурса, согласно инструкционно - технологической карты: у участников на рабочих местах подготовлен набор продуктов для приготовления изделия, инвентарь, инструменты, инструкционно - технологическая карта.

-дает время на выполнение практического задания: 2 часа

Конкурсанты начинают работать...

Наступило время заключительного этапа:

Самого главного, который покажет, чему вы научились за время учебы.

Посмотрим, как вы справились с практической частью(участники выставляют на суд жюри свои блюда).

Председатель жюри по итогам конкурса объявляет победителей.

- Определение победителей конкурса (по лучшим показателям-баллам)

(см.таблицу)

1, 2, 3 место. За волю к победе.

Участники конкурса награждаются грамотами, ценными призами.

Теоретические вопросы к конкурсу:

1. Укажите какую роль играют овощи в питании человека:
 - А) являются одним из источников витаминов;
 - Б) улучшают процесс пищеварения;
 - В) поддерживают кислотно-щелочное равновесие в крови;

Г) поддерживают жидкостный обмен в организме;

Д) стабилизируют состав и потребительские свойства организма;

ОТВЕТЫ: А,Б,В,Г.

2. На какие группы подразделяют овощи?

ОТВЕТ: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, томаты, десертные.

3. На ПОП назначение овощей?

ОТВЕТ: для приготовления холодных блюд, супов, соусов, овощных блюд и гарниров.

4. Выберите из перечня овощ, входящие в группу корнеплодов:

А) картофель, лук.

Б) репа, брюква.

В) редис, свёкла.

ОТВЕТ: В.

5. Назовите общие правила обработки овощей.

ОТВЕТ: сортировка, калибровка, мытьё, очистка, нарезка.

6. Назовите инструменты для обработки овощей.

ОТВЕТ: нож коренчатый, нож средне-поварской.

7. Из предложенного перечня операций запишите правильную последовательность первичной обработки овощей:

1. очистка

2. мойка

3. сортировка

4. нарезка

ОТВЕТ: 3,2,1,4.

8. Почему при сортировке картофеля удаляют проросшие клубни?

ОТВЕТ: т.к. в глазках картофеля содержится ядовитое вещество - соланин.

9. Назовите 2-3 санитарных требования, которые необходимо соблюдать при первичной обработке овощей.

ОТВЕТ: 1. Соблюдение маркировки. 2. Наличие соответствующего инвентаря. 3. Соблюдение личной гигиены.

10. Перечислите мероприятия по снижению количества отходов при механической обработке картофеля.

ОТВЕТ: Провести сортировку и калибровку картофеля.

11. Назовите формы нарезки корнеплодов.

ОТВЕТ: 1. Простые. 2. Сложные.

12. Что относят к сложным формам нарезки овощей?

ОТВЕТ: бочонки, груши, шарики, спирали, стружка, чесночки.

13. Назовите способы обработки корнеплодов.

ОТВЕТ: механический, термический, ручной способы.

14. Что получают из отходов картофеля?

ОТВЕТ: крахмал.

15. Назовите сроки и температуру хранения очищенных корнеплодов.

ОТВЕТ: от 0 до 4 градусов, не более 3 часов.

Практическая часть конкурса.

Окрошка классическая.

Квас- 1л.

Мясо отварное гов.-300 г.

Огурец свеж.-3-4 шт.

Картофель- 4 шт.

Яйца- 4 шт.

Лук зелёный- 10-15 г.

Сметана- 2 ст.л, соль, сахар, горчица, укроп.

Окрошка на кефире.

Картофель- 5 шт.

Яйца- 4 шт.

Редис-5 шт.

Укроп- 1 пучок.

Колбаса-30- гр.

Зелёный лук-1 пучок.

Кефир- 1 л.

Вода-200 г.

Сметана-1 ст.л.,лимон. кислота ,соль, чёрный перец.

Окрошка на сыворотке.

Сыворотка- 1 л.

Яйца-2 шт.

Огурец свеж.-2 шт.

Укроп -1 пуч.

Картофель- 2 шт.

Редис- 6 шт.

Колбаса докторская- 100 г.

Сметана, зелёный лук, сок лимона.

Способ приготовления.

Мясо, картофель варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук, укроп шинкуют. Часть лука растирают пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы режут соломкой или кубиками. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей и солью. Остальные овощи, колбасу нарезают соломкой или кубиками. Цвет крошки должен быть в зависимости от жидкой основы, от светло-коричневого, вкус и запах- без резкой кислотности, с выраженным ароматом огурцов, лука, укропа.

Перед отпуском подготовленные продукты(смесь) кладут в порционную посуду, заливают жидкой основой.

Определение и поощрение победителей конкурса профессионального мастерства:

На жюри конкурса возлагается оценка практических работ, выполненных обучающимися, уровня их теоретической подготовки в пределах, установленных конкурсными заданиями.

Члены жюри контролируют правильность трудовых приёмов, технологическую грамотность ведения работ, время выполнения задания, соблюдение требованиям охраны труда и т\б.

Победители конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

При равенстве установленных для данного конкурса показателей у двух участников предпочтение отдаётся обучающемуся, имеющему лучшую успеваемость по производственному и теоретическому обучению.

Победители конкурса, занявшие призовые места, награждаются решением руководства ОЦ грамотами, им присваивается звание «Лучший по профессии».

Жюри конкурса оформляет и представляет протокол о проведении конкурса профмастерства с обобщением результатов и указанием победителей.

Подведение итогов конкурса и награждение победителей.

Рассмотрев итоговую таблицу практического конкурса, жюри распределяет места следующим образом: победителями конкурса являются участники набравшие наибольшее количество баллов.

Победители конкурса, занявшие три первых места, награждаются почётными грамотами за занятые 1,2,3 места соответственно.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Образовательный центр с. Камышла».

Рассмотрено

Председатель МО

Шамсутдинов С.Ф.

« » 2016 г.

Утверждаю

Зам. Директора по УПР

Харразова Р.Р.

« » 2016г.

Конкурс профессионального мастерства по профессии
350.123 «ХОЗЯЙКА (ин) УСАДЬБЫ».

Разработчик: Мастер п\о Гришина Е.Ф.

с. Камышла.

2016 год.

