

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Образовательный центр с.Камышла»

Методическая разработка

конкурса профессионального мастерства

на тему: **Тельное из рыбы с гарниром из овощей**

по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Мастер производственного обучения

Гиниятуллина Р.Л.

Камышла 2019 г.

Методическая разработка конкурса профессионального мастерства по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы», квалификация – повар

по теме: «Приготовление тельное из рыбы с гарниром из овощей»

Общие положения

В конкурсе профессионального мастерства принимают участие обучающиеся 3 курса по профессии Хозяйка(ин) усадьбы – повар , группа 316 Настоящее положение определяет порядок проведения конкурса и работу конкурсного жюри. Сопровождающим лицом обучающихся назначается мастер производственного обучения.

Конкурс профессионального мастерства проводится согласно плана работы образовательного учреждения. Конкурс имеет большое образовательное и воспитательное значение в подготовке квалифицированных кадров, способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, их самостоятельности. При подготовке и проведении конкурса достигается индивидуализация профессионального воспитания обучающегося. Приоритетной становится личность обучающегося с его интересами, способностями, возможностями, перспективами. Конкурс профмастерства – это ещё и увлекательнейшее соревнование среди обучающихся, приобщающее их к секретам мастерства и являющееся хорошей проверкой сформированности общих и профессиональных компетенций..

Этапы проведения конкурса профессионального мастерства

Конкурс проводится в 2 этапа. Теоретическая часть проводится в виде тестов. Практическое задание приготовление и отпуск Тельного из рыбы с гарниром из овощей.. Обучающиеся поставлены в одинаковые условия, их задача - показать свое профессиональное мастерство.

Цели и задачи конкурса

Определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся; выявления их мастерства; повышение качества профессиональной подготовки обучающихся; повышение престижа квалификации повар в современных условиях среди молодежи; развитие профессиональных умений и навыков обучающихся осуществления коррекции собственной деятельности; укрепление связи теоретического и практического обучения; повышение мотивации обучения к совершенствованию профессиональных и общих компетенций.; умение бережно обращаться с оборудованием ,инвентарем, соблюдение правил техники безопасности.

Содержание и порядок проведения конкурса:

Конкурс начинается с общего построения участников, приветствия администрации ОЦ . Оглашаются цели и порядок проведения конкурса, ставятся задачи перед обучающимися , представляются члены жюри. До конкурсантов доводятся задания, критерии оценивания работ и конкурс начинается. Жюри внимательно следит за работой конкурсантов. Конкурс состоит из теоретической части (тестовые задания) и выполнения практического задания. Содержание и сложность теоретического задания и практической работы соответствуют учебным программам по профессии применительно к периоду обучения. На выполнение теоретического задания отводится 1 час, практического - 5 часов. Выполняемая работа подобрана с учетом практической целесообразности. Конкурс проводится в кабинете кулинарии, оснащённой оборудованием, приспособлениями, инвентарём. Для выполнения практического задания всем участникам конкурса предоставляются равноценные рабочие места (производственные столы) с необходимым сырьем, набором инструментов и приспособлений; выдаётся технологическая карта с пошаговым выполнением технологических операций. Теоретические задания оцениваются по сорока бальной системе на основании результатов тестового опроса. Проверка теоретических знаний может проводиться с применением технических средств контроля.

Оценочные критерии.

Объективные критерии оценивания работы участника: соответствие форменной одежды : соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил; правил безопасности; соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления ;рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника: организационные навыки; планирование и ведение процесса приготовления; эффективность, контроль за ведением процесса; владение кулинарными техниками.

Объективные критерии оценивания результата работы участника: время подачи; температура подачи; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда; масса блюда. **Субъективные критерии** оценивания результата работы участника; визуальное впечатление (цвет, сочетание, композиция) стиль и креативность подачи; сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда; консистенция каждого компонента в отдельности; вкус каждого компонента.

Требования к санитарной одежде участников: китель (поварская куртка) фартук, брюки ,головной убор ,обувь -закрытые макасины или сандалии. Каждый элемент задания оценивается в баллах в зависимости от его значимости и сложности. При несоблюдении условий конкурса, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник конкурса по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения задания. Подведение итогов, поощрение участников конкурса Победители и призеры конкурса определяются по лучшим показателям выполнения

конкурсных заданий. Каждый член жюри составляет ведомость оценок выполнения теоретического и практического заданий, подсчитывает соответственно для каждого участника сумму баллов. Председатель жюри суммирует отдельно эти показатели и делит полученный результат на число членов жюри. Итоговая оценка заносится в сводную ведомость. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания. Победителей и призеров конкурса награждают Почётной грамотой и ценным подарком.

Значение конкурса.

Участие в конкурсе дает обучающимся: возможность осмыслить; проанализировать и сравнить собственную деятельность с деятельностью других конкурсантов; активизирует рефлекссию обучающихся; способствует осознанию ими затруднений; проблем в выполнении задания и поиску средств их преодоления; возможность реализовать свои профессиональные качества в реальной производственной деятельности; повысить уровень профессионализма и компетентности; возможность совершенствовать учебный процесс.

Теоретическое задание конкурса профессионального мастерства.

ТЕСТЫ

на тему: « Блюда из рыбы»

1. В зависимости от способа тепловой обработки блюда из рыбы подразделяются на 1) _____, 2) _____, 3) _____, 4) _____, 5) _____

2. При какой температуре рекомендуется варить и припускать рыбу?

А) 90°C – 95°C

Б) 45°C – 50°C

В) 80°C – 90°

3. При какой тепловой обработке жир вытапливается?

А) тушение

Б) варка и припускание

В) жарка

4 .Роль сырых яиц в рыбной котлетной массе

А) для увеличения объема

В) для вкуса

Б) для увеличения вязкости

5.Способ тепловой обработки используемый для тельного

- А) тушение
- Б) запекание
- В) жарка во фритюре

6.Роль хлеба в рыбной котлетной массе

- А) удержания влаги
- Б) для вязкости
- В) для улучшения вкуса
- Г) для пышности и сочности

7.В каком цехе обрабатывают рыбу?

- А) заготовочный цех
- Б) мясорыбный цех
- В) холодный цех

8. Правильная последовательность механической кулинарной обработки рыбы

- А) приготовление полуфабриката
- Б) разделка
- В) вымачивание
- Г) размораживание

9.Время варки порционных кусков рыбы

- А) 3-5 минут
- Б) 10-12 минут
- В) 25-30 минут

10. Кулинарное использование вялиной рыбы

- А) Для вторых блюд
- Б) Для холодных блюд
- В) Для закусок

11. Для приготовления рыбной котлетной массы, рыбу используют:

- А) отварной
- Б) подогретой
- В) мороженной
- Г) охлажденной

12. Срок хранения рыбы отварной в охлажденном виде

- А) 4 часа
- Б) 30 минут
- В) 1 час
- Г) 2-6 часов

13. Кулинарное использование рыбы зависит

- А) свежести
- Б) количества
- В) размера
- Г) калорийности

14.Рыбное филе – это:

- А) чистая мышечная ткань рыбы
- Б) блюдо из рыбы
- В) рыба с удаленными внутренностями

15.Блюда из рыбной котлетной массы:

- А) зразы
- Б) рыба отварная
- В) рыба жаренная
- Г) тефтели

16.какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

- А) _____, Б) _____, В) _____, Г) _____

17.В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

- А) удаление жабр
- Б) промывание
- В) очистка чешуи
- Г) удаление плавников
- Д) удаление внутренностей

18.Для чего панируют рыбу?

19.В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

А)_____

Б)_____

В)_____

20.Морепродукты ,не подвергающиеся тепловой обработке

А) устрицы

Б) кальмары

В) морская капуста

Г) креветки

Ответы:

1. 1)отварные;2)жаренные ;3)припущенные;4)запеченные;5) тушеные

2. В

3.Б

4.Б

5.В

6.Г

7.А, Б

8.Г, В, Б, А

9.Б

10.В

11.Г

12.В

13.В

14.А

15 А , Г

16. Белки ,жиры, минеральные вещества (фосфор, натрий, калий ,йод, медь, марганец),вода, витамины

17.В, Г, А, Д, Б

18. Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности образовалась поджаристая корочка.

19.Мелкую (до 200г); среднюю(1-1,5 кг);крупную (свыше 1,5 кг)

20. А

Практическое задание конкурса профессионального мастерства.

Профессия: «Хозяйка (ин) усадьбы», квалификация – повар. **Приготовление тельного из рыбы с гарниром из овощей.** Продолжительность – 5 часов .
Технологическая карта. «Тельное из рыбы» Сырьё: рыба треска ,белый хлеб,молоко, соль, молотый перец, яйцо куриное, грибы шампиньоны, растительное масло, масло сливочное, брокколи свежемороженые, сухари, репчатый лук ,чеснок, лимон ,зеленый горошек, морковь, зелень, вода.

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей дважды пропустить через мясорубку соединить с замоченным в молоке белым хлебом, (без корок),ввести соль молотый перец, хорошо перемешать, добавить сухари и массу хорошо выбить. На мокрую ткань положить массу в виде лепешки на середину уложить фарш и сложить лепешку пополам придерживая руками края ткани, придать изделию форму полумесяца. Освободить тельное от ткани смочить в льезоне затем панировать в сахарной панировке. Сформированные изделия обжарить во фритюре 4-6 минут до появления поджаристой румяной корки и довести до готовности в жарочном шкафу 7-9 минут.

Фарш: Пассировать мелко нарезанный репчатый лук, добавить вареные грибы и обжарить вместе с луком. Затем перемешать с молотыми сухарями, вареными яйцами, солью и перцем.

Гарнир : Брокколи и морковь промыть ,отварить в соленой кипяченой воде 5-7 минут ,опрокинуть на дуршлаг и промыть холодной водой . В сковороде разогреть масло добавить чеснок, морковь, добавить капусту обжарить 3-5 минут. На подогретое блюдо красиво уложить тельное по две штуки на порцию , полить сливочным маслом .

Выложить гарнир из овощей, сбрызнуть лимонным соком ,украсить зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид – румяная золотистая корочка.

Консистенция – мягкая, корочка хрустящая, форма изделий хорошо сохранена.

Вкус - присущий данному виду рыбы с характерным привкусом и ароматом жареных грибов и лука.

Температура подачи-60-65 минут. Срок хранения не более 30 мин.

Оценочный лист практического задания участника № .п/п показатели Критерии оценки.**1.** Количество баллов .Соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил. Нарушений нет 5 баллов. Нарушение норм и правил 3 балла . Грубое нарушение санитарно- гигиенических норм и правил 1 балл .
Выполнение технологического процесса: **2.1** Организация рабочего места. Правильная, рациональная организация рабочего места 3 балла Неправильная, нерациональная организация рабочего места до 1 балл.. **2.2** Пользование весоизмерительным и технологическим оборудованием, инструментом и инвентарём. Правильное, без нарушений (правильный подбор инвентаря, инструментов, посуды) 2 балла . Незначительное нарушение в использовании 1 балл. Грубые нарушения в использовании до -1 балла **2.3** Соблюдение рецептуры 5 баллов. Несоблюдение рецептуры 2 балла **2.4** Соблюдение технологического процесса приготовления изделия. Технологический процесс соблюдается 5 баллов. Технологический процесс не соблюдается 3 балла. **2.5** Правильное выполнение рабочих приёмов. Рабочие приёмы выполняются правильно 5 баллов.. Рабочие приёмы выполняются неправильно 1 балл. . **3** Оценка качества изделия 5 баллов ..Брак 1 балл. **4** Оригинальность оформления до 10 баллов. **Итого 40** баллов

Сводная ведомость .Количество баллов за теоретическое задание .Количество баллов за практическое задание .Общее количество баллов.

Место 1 2 3 номера конкурсантов 1 2 3 4 5 6 7

Используемая литература. Ивлева В.В.Шеф-повар практическое руководство.

Н.Э Харченко ,Л.Г .Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум.

Л.Г.Шатун ,О.Г.Шатун Повар начальное профессиональное образование
Общее построение. Выполнение теоретического задания. Выполнение
практического задания. Жюри работает. Оглашение результатов конкурса.
Результаты конкурса.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на блюдо «Тельное из рыбы с гарниром из овощей ».

1.1.Перечень сырья: рыба белая, хлеб, молоко, соль, молотый перец ,сухари, яйца, грибы, растительное масло ,масло сливочное масло ,брокколи, морковь, лимон ,зеленый горошек, вода ,зелень.

1.2.Требования к качеству сырья : произвольное сырье, пищевые продукты, и полуфабрикаты ,используемые для приготовления данного блюда соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

РЕЦЕПТУРА

2.1. Рецепт «Тельное из рыбы с гарниром из овощей»

Наименование сырья	Масса брутто (г) на 1 порцию	Масса нетто (г)на порцию
Рыба треска	94	75
Хлеб белый	24	24
Молоко	30	30
Лук репчатый	20	17
Грибы шампиньоны	20	15

Масло растительное	20	20
Яйцо	1/4 (10 гр.)	10 г
Сухари	10	10
Масло сливочное	10	10
Вес полуфабриката		211
Для гарнира:		
Чеснок	2	1
Морковь	50	30
Брокколи	50	40
Масло сливочное	10	10
Зеленый горошек	10	10
Зелень	5	5
Масло растительное		

Выход блюда 317 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей дважды пропустить через мясорубку соединить с замоченным в молоке белым хлебом, (без корок) ,ввести соль молотый перец ,хорошо перемешать ,добавить сухари и массу хорошо выбить .На мокрую ткань положить массу в виде лепешки на середину уложить фарш и сложить лепешку пополам придерживая руками края ткани, придать изделию форму полумесяца .Освободить тельное от ткани смочить в льезоне затем панировать в сухарной панировке .Сформированные изделия обжарить во фритюре 4-6 минут до появления поджаристой румяной корки довести до готовности в жарочном шкафу 7-9 минут.

Фарш: Пассировать мелко нарезанный репчатый лук, добавить вареные грибы и обжарить вместе с луком. Затем перемешать с молотыми сухарями, вареными яйцами, солью и перцем.

Гарнир: Брокколи и морковь промыть ,отварить в соленой кипяченой воде 5-7 минут ,опрокинуть на дуршлаг и промыть холодной водой . В сковороде разогреть масло добавить чеснок, морковь, добавить капусту обжарить 3-5 минут. На подогретое овальное блюдо красиво уложить тельное по две штуки на порцию , полить сливочным маслом .

Выложить гарнир из овощей, сбрызнуть лимонным соком ,украсить зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид – румяная золотистая корочка.

Консистенция – мягкая, корочка хрустящая ,форма изделий хорошо сохранена.

Вкус - присущий данному виду рыбы с характерным привкусом и ароматом жареных грибов и лука.

Температура подачи-60-65 минут. Срок хранения не более 30 мин

АНАЛИЗ

Проведенного конкурса профессионального мастерства

По профессии «Хозяйка(ин) усадьбы» ,квалификация -повар . **Тема:**

«Приготовление тельное из рыбы с гарниром из овощей»

Участники: обучающиеся группы 3-16 ,3 курс

Целью конкурса было : определить уровень усвоения профессиональных и общих компетенций обучающихся 3 курса ,выявить лучшего по квалификации - повар

Задача конкурса – повысить мотивацию обучающихся к совершенствованию профессиональных и общих компетенций.

Конкурс проводился в кабинете кулинарии в 2 этапа. 1 этап – тестирование ;

2 этап – практическое задание.

Проверен внешний вид ,наличие форменной одежды, личная гигиена..

Был проведен инструктаж по безопасным условиям труда .Выдано задание ,технологические карты ,набор сырья .,рассказан ход работы .Конкурс проходил в рабочем темпе .Все обучающиеся справились с заданием за отведенное им время.

Согласно оценочному листу подвела итоги экспертная комиссия в составе:

Председатель –Харразова Р.Р. –заместитель директора по УПР

Фатхутдинова Г.М. –преподаватель спец.дисциплин

Мелешкина З.Р.. – мастер производственного обучения.

Победители награждены почетными грамотами , памятным подарками.