

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ ИО УКПТ  
*Макарова* Н.В.Макарова  
«21» / 10 2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**Об организации и проведении конкурса профессионального мастерства**  
**«Молодые ножи»**

**ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ:**

Мероприятие проводится в соответствии с планом мероприятий тематической недели кулинарии в рамках «Недели Кулинарии»

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ КОНКУРСА:**

**Тема занятия:** Приготовление салатов

**Вид занятия:** практическое занятие

**Тип занятия:** овладение новыми знаниями и умениями

**Форма занятия:** практическое занятие

**Цель занятия:** Формирование положительного имиджа профессии 43.01.09. Повар, кондитер, совершенствование умений и навыков. расширение ассортимента холодных блюд и закусок, внедрение современных направлений в приготовлении и оформлении блюд, повышение творческой активности обучающихся 1,2,3,4 курсов.

**Задачи:**

**1. дидактические:**

- Сформировать знания обучающихся по технологии приготовления холодных блюд и закусок;
- Организовать трудовую деятельность обучающихся по приготовлению салатов;

**2. развивающие:**

- развивать познавательный интерес и стремление к познанию профессии;
- Развивать навыки сотрудничества и умения коллективного взаимодействия в команде, способы анализировать свою деятельность.
- формировать основы саморазвития, готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- развивать умения анализировать и обобщать полученные знания.

**3. воспитательные:**

- Способствовать формированию у обучающихся осознанного отношения к своей профессии;
- воспитывать чувство ответственности, целеустремленности;
- воспитывать в обучающихся чувства коллективизма, бережное отношение к оборудованию и рабочему инструменту, опрятность и старательность в работе, культуру в общении, фантазию, творчество в приготовлении и оформлении блюд;
- сформировать общие и профессиональные компетенции, умения и навыки по приготовлению холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ КОНКУРСА :**

- мультимедиа, ноутбук.

Оборудование: производственные столы.

Кухонная посуда и инвентарь: разделочные доски, ножи, миски, столовая посуда, приборы.

Продукты: согласно разработанным рецептурам салатов.

Технологическая документация: критерии оценивания

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ:**

- Оценку *«отлично»* - получают салаты со следующими показателями: полный набор сырья, овощи нарезаны в соответствии с формой нарезки для определенного вида салата, она должна быть однородной. Вкус – в меру соленый, с ароматом используемых продуктов. Украшения должны быть выполнены из компонентов, входящих в рецептуру.

- Оценку *«хорошо»* получают салаты с отличными вкусовыми показателями, но имеющие нарушения в форме нарезки и недостаточное доведение до вкуса.

- Оценку *«удовлетворительно»* дают салатам, имеющим неполный набор сырья, слегка пересоленный вкус, отсутствие украшений.

Оценку *«неудовлетворительно»* получают салаты с посторонним вкусом и не полным набором сырья, пересоленные, с несоответствующей формой нарезки.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ:**

Для организации и проведения мероприятия создана организационная группа в составе:

Роговой К.Н. – мастер п/о

Группа № 12 – ПК, 22 – ПК, 32 – ПК, 42-ПК по профессии «Повар, кондитер» в количестве по 2 чел. с каждой группы.

Время и место проведения: 25.10.2022 года в 13-35 ч., каб.203

## **ПЛАН КОНКУРСА:**

1. Организационный момент

2. Основной этап

2.1. Этап мотивации и актуализации (презентация по теме мероприятия, подключение мультимедиа)

2.2. Этап овладения знаниями, умениями и навыками.

**Задание:**

Обучающимся необходимо (с закрытыми глазами) органолептическим методом определить все ингредиенты салата и приготовить самостоятельно такой же салат с соблюдением всех технических требований, санитарии и гигиены, техники безопасности.

2.3. Подготовка обучающихся к освоению профессиональной деятельности.

Инструктаж на рабочем месте.

2.4. Жеребьевка, определение органолептическим методом ингредиентов салата, приготовление салата.

3. Заключительный этап. Бракераж. Дегустация.

(подведение итогов, рефлексия)

## **ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ КОНКУРСА:**

- Участники представляют свои работы в профессиональной одежде: куртка, колпак, фартук, специальная обувь.

- Участники конкурса должны обладать достаточными знаниями основ технологии приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, профессиональными умениями и навыками.

- Все блюда, представленные на конкурс должны отвечать следующим общим требованиям: учитывать принципы рационального питания (сохранение питательной ценности блюда, высокие вкусовые качества); эстетическое оформление блюда.

## **ПОДВЕДЕНИЕ ИГотов МЕРОПРИЯТИЯ:**

- подведение итогов работы.

- закрепление полученной информации путем опроса присутствующих;

- дегустация салатов;

- рефлексия
- вручение грамот, дипломов, поощрительных подарков.

## ХОД КОНКУРСА

### 1. Организационная часть (5 мин.).

- Проверить наличие обучающихся по списку.
- Проверить внешний вид, личную гигиену обучающихся.
- Мобилизация внимания обучающихся.

### 2. Вводный инструктаж (10 мин.)

Вступительное слово мастера производственного обучения: Здравствуйте участники конкурса, давайте поприветствуем друг друга. Меня зовут Кристина Николаевна сегодня мы проведем с вами конкурс профессионального мастерства «Молодые ножи». Вам сегодня предстоит приготовить холодные блюда и цель работы - формирование и совершенствование умений и навыков по приготовлению салатов и организации рабочего места.

Во время проведения работы я советую обратить особое внимание на организацию рабочих мест, соблюдение правил безопасности труда во время работы с режущими инструментами.

Потребность в пище – одна из неотложных проблем в жизни человека. Для того, чтобы продукты хорошо усваивались организмом, они должны быть вкусными или, другими словами, правильно и хорошо приготовленные. Издавна добрый повар был гордостью, имел уважение людей. В старинной Франции само имя повара шло за именем короля. И это уже много что означает. И так давайте начнем, произведем жеребьевку и начнем нашу работу.

#### **Требования по выполнению работы:**

- правильность организации рабочего места;
- соблюдение правил санитарии и техники безопасности;
- приготовление салата;
- оформление и подача приготовленного салата.

#### **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ РАБОТЫ, АНАЛИЗ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ:**

- Бракераж(демонстрация приготовленных салатов, салаты должны быть поданы на белых плоских блюдах диаметром 26-30 см.)
- Дегустация(определение вкусовых качеств блюда), определение лучших обучающихся.
- Объявление результатов конкурса, по результатам конкурса жюри определяет трёх победителей и двух лауреатов конкурса в номинации( «Оригинальный подход в приготовлении блюда» « Гармония ингредиентов в оформлении и подаче блюда»)
- Вручение грамот и дипломов, рефлексия.

### Технологическая карта конкурса:

Этапы урока Освоение ОК, ПК	Цели и задачи	Методы, формы и средства достижения цели
<p>1.Подготовительный ОК 02,03,04. ПК 3.1, 3.4.</p>	<p>Формирование положительного имиджа профессии 43.01.09. Повар, кондитер, совершенствование умений и навыков. расширение ассортимента холодных блюд и закусок, внедрение современных направлений в приготовлении и оформлении блюд, повышение творческой активности обучающихся 1,2,3,4 курсов.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <p><b>1. дидактические:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сформировать знания обучающихся по технологии приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- Организовать трудовую деятельность обучающихся по приготовлению салатов;</li> </ul> <p><b>2. развивающие:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать познавательный интерес и стремление к познанию профессии;</li> <li>- Развивать навыки сотрудничества и умения коллективного взаимодействия в команде, способы анализировать свою деятельность.</li> <li>- формировать основы саморазвития, готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>- развивать умения анализировать и обобщать полученные знания.</li> </ul> <p><b>3. воспитательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Способствовать формированию у обучающихся осознанного отношения к своей профессии;</li> <li>- воспитывать чувство ответственности, целеустремленности;</li> <li>- воспитывать в обучающихся чувства коллективизма, бережное отношение к оборудованию и рабочему инструменту, опрятность и старательность в работе, культуру в общении, фантазию, творчество в приготовлении и оформлении блюд;</li> <li>- сформировать общие и профессиональные компетенции, умения и навыки по приготовлению холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способствовать развитию умений организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;</li> <li>- способствовать развитию, умений рационально организовывать и планировать свой труд;</li> <li>- формировать навыки работы в команде, эффективно общаться с коллективом;</li> <li>- обучение и сотрудничество ( групповая работа);</li> <li>- информационно-коммуникационные технологии;</li> <li>- объяснительно-иллюстрационный метод;</li> <li>- имитационный активный метод;</li> <li>- приобрести практический опыт.</li> </ul>

	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p>	
Организационный этап	<p>Приветствует слушателей.</p> <p>Предлагает познакомиться.</p> <p>Создает комфортный микроклимат в группе для творческой и плодотворной деятельности.</p> <p>Проговаривает тему: Конкурс профессионального мастерства «Молодые ножи»</p>	Показывает презентацию
Вводный инструктаж	<p>Рассказывает о технике безопасности при приготовлении холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, производится жеребьевка (варианты салатов)</p>	<p>Обучающиеся слушают, задают вопросы</p> <p>Получают рекомендации.</p>
Показ трудовых приемов и порядок выполнения операций	<p>Показывает правильную организацию рабочего места.</p> <p>Мастер демонстрирует правильность подбора инструментов и инвентаря для приготовления салатов.</p> <p>Организует самостоятельную работу обучающихся.</p> <p>Контролирует выполнение работы обучающимися, проводя целевые обходы рабочих мест:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- соблюдение правил ТБ и санитарных норм;</li> <li>- рациональное использование</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обучающиеся задают вопросы,</li> <li>- подбирают необходимые продукты, выполняют задания.</li> <li>- В ходе работы задают неясные вопросы, принимают помощь и объяснения мастера.</li> <li>- Убирают рабочее место.</li> </ul>

	<p>рабочего времени, инструментов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснение неясных вопросов;</li> <li>- выявление и исправление ошибок в процессе работы обучающихся</li> </ul> <p>соблюдение технологического процесса и требований к качеству приготовления салатов.</p>	
Бракераж блюда	<p>Организует демонстрацию приготовленных салатов</p> <p>Требования демонстрации: Салаты должны быть поданы на белых плоских блюдах диаметром 26-30 см. (должны быть использованы все ингредиенты и украшение.)</p>	<p>Демонстрируют выполненную работу, фотографируют.</p>
Дегустация блюда	<p>Определение вкусовых качеств салатов.</p> <p>Салат выглядит красиво и аккуратно.</p>	<p>Обсуждают, делятся своими эмоциями и впечатлениями и вкусовыми ощущениями.</p>
Заключение	<p>обсуждение по итогам работы.</p> <p>Вручение грамот, дипломов.</p>	<p>Обучающиеся строят монологическое высказывание по итогам конкурса.</p>