

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЧИНСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Сценарий конкурса: «Лучший кондитер»
Для студентов 3 курса

Выполнил:
Мастер п/о
Т.В.Осипова

Оформление конкурса

Материально-техническое оснащение конкурса:

Оборудование: стол производственный, пекарский шкаф.

Инвентарь и инструменты: нож, посуда, кондитерские листы, скребок, кисточки, весы.

Сырье Мука, яйца, сахар, дрожжи, масло сливочное, молоко, грибы, лук репчатый, мясо курицы, сыр, мясной фарш, зелень, сметана, ванилин, зеленый горошек

Дидактический материал:

- «Технологические карты»

Оценка результатов: оценочная ведомость, таблица критериев оценок практического задания.

Цели конкурса:

- Определить уровень усвоения профессиональных умений и навыков обучающихся 3 курса по профессии «Кондитер»
- Выявление лучшего по профессии
- Продолжить работу по развитию у учащихся творческого мышления, эстетического вкуса.
- Способствовать формированию мотивации на саморазвитие, самосовершенствование.

Время проведения:

Место проведения: АТЭТ, лаборатория по профессии «Повар, кондитер»

Участники конкурса: обучающиеся групп

Состав жюри:

Председатель жюри

Члены жюри:

Ход конкурса

1. Открытие конкурса
2. Практическая часть
3. Подведение итогов
4. Награждение победителей

Открытие конкурса

Ведущий: Здравствуйте уважаемые участники конкурса! Сегодня мы проводим конкурс профессионального мастерства среди учащихся 3 курса по профессии «Повар, кондитер». Вам предстоит показать свои профессиональные знания, умения и навыки. На протяжении первого полугодия обучения Вы получили знания по различным предметам, овладели профессиональными навыками по специальности «Кондитер». В этом году Вы заканчиваете обучение и полученные знания будут необходимы в дальнейшей трудовой деятельности.

Цель нашего конкурса – выявить лучшего по профессии.

Тема конкурса «Сибирский пирог»

Пироги - истинно русское, не имеющее себе подобных по разнообразию ни в одной из кухонь мира изделие. Пироги различаются не только по вкусу, но и по форме: открытые и закрытые, круглые и прямоугольные, большие и маленькие. Исстари на Руси готовили праздничные пироги, которые славились своей начинкой. Без пирога не обходилось на Руси никакое праздничное застолье, никакой пир. На Руси пироги любили и любят все. Их подавали даже на придворных обедах. Слово «пирог» произошло от древнерусского слова «пыро»- пшеница. Первоначально писали и произносили «пырог», что означало праздничных хлеб. А затем «ы» изменили на «и», так появился «пирог». Было время, когда их подавали как самостоятельное блюдо, но в середине 19 века стали употреблять с бульонами или чаем. В нашем быту они стали символом домовитости.

Наш конкурс будет оценивать жюри в следующем составе:

- Председатель жюри,
- Член жюри,
- Член жюри,

Слово предоставляется председателю жюри

Выступление председателя жюри.

Практическая часть

Ведущий: Прежде чем начать работать, давайте вспомним технику безопасности.

Техника безопасности при работе с пекарским шкафом

Технологический процесс выполнения практического задания:

1. Время на выполнение практического задания – 90 минут.

Условия практического задания

Во время проведения практической части обучающиеся выполняют приемы самостоятельно.

Мастер производственного обучения следит за соблюдением техники безопасности, организацией рабочего места, соблюдением технологического процесса.

Члены жюри обходят рабочие места, следят за ходом выполнения работы и оценивают результат.

Обучающиеся по окончании сдают выполненные работы, жюри оценивают и заносят данные в таблицу подведения итогов практической части

Ведущий: объявляется перерыв 10 минут.

Слово предоставляется председателю жюри

Награждение победителей

Технологическая карта

Наименование изделия: « Пирог с грибами»

№ п\п	Наименование сырья	Количество	
		брутто	нетто
<i>Для теста</i>			
1	мука	400	400
2	дрожжи	20	20
3	маргарин	50	50
4	яйцо	2шт	80
5	соль	10	10
6	сахар	30	30
7	молоко	130	130
<i>Для фарша грибного</i>			
8	Грибы	450	410
9	Лук репчатый	92	84
10	перец	0,3	0,3
11	соль	20	20
	Выход	-	1000

Краткое описание технологического процесса Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Готовят грибной фарш: грибы промывают и отваривают. Отварные грибы мелко нарезают, слегка обжаривают соединяют с пассированным репчатым луком, солью, перцем, тщательно перемешивают и охлаждают. В зависимости от оформления пироги могут быть открытыми или закрытыми. Для закрытого пирога кусок теста делят пополам и раскатывают на две лепешки. Одну укладывают на смазанный жиром лист, наносят слой грибного фарша и закрывают другой лепешкой. Поверхность пирогов смазывают яйцом и украшают. Для украшения обрезки теста вновь раскатывают и при помощи ножа и выемок формуют грибочки Пирог растаивают, за 5-10 минут до выпечки смазывают яйцом и выпекают в течение 30 минут при 220-230С.

Требование к качеству Цвет: румяный Консистенция: мягкая Запах: пирога и начинки Вкус: в меру соленый

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирог брусничный

№ п\п	Наименования продукта	Количество продукта на 220 (г)	
		брутто	нетто
1	Сливочное масло или маргарин	100	100
2	сахар	150	150
3	ванилин	2	2
4	мука	300	300
5	брусника	200	200
	Для крема		
	Сметана (15-20%)	200	200
	сахар	150	150
	Выход		1000

Краткое описание технологического процесса

Масло растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, перемешать. Добавить разрыхлитель и муку, замесить песочное тесто. Тесто выложить в форму, сделать бортики Бруснику вымыть, дать воде стечь. Ягоду выложить на тесто, разровнять. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 35-40 минут. Приготовление крема: сметану взбить с сахаром. Горячий пирог залить кремом. Желательно дать пирогу постоять в холодильнике 3-4 часа.

Требование к качеству

Цвет: поверхности-розовая, теста: светло-коричневый

Консистенция: мягкая

Запах и вкус: в меру сладкий, с приятной кислинкой

Технологическая карта

Наименование изделия: «Сибирская Косичка»

№ п\п	Наименование сырья	Количество	
		брутто	нетто
1	дрожжевое тесто		0,5
2	Куриное мясо	0,3	0,2
3	Лук репчатый	50	40
4	Твердый сыр	160	150
5	Зеленый горошек	50	50
6	Яйцо для смазки	20	10
7	Семена кунжута или льна	2	2
	Выход	-	1000

Краткое описание технологического процесса

Сначала приготовим начинки. **Для мясной.** Луковицу нарезать, обжарить на сковороде до золотистого цвета. Курицу нарезать произвольно, смешать с луком. Посолить, поперчить, добавить зелень. **Для сырной.** Сыр натереть на крупной терке, добавить, горошек, зелень, соль, перец и перемешать. Тесто раскатать в прямоугольник. Разрезать на полоски толщиной 0,5см и шириной 5-7 см. На полоски выложить начинки и аккуратно защипнуть края, чтобы получились "трубочки". Затем из трубочек плетем косичку и сворачиваем ее в круг. Должен получиться круглый пирог. Яйцо слегка взбить, смазать верх пирога, посыпать семенами.. Духовку разогреть до 180С. Выпекать пирог примерно 30-35 минут.

Требование к качеству

Цвет: румяный

Консистенция: мягкая

Запах: пирога и начинки

Вкус: в меру соленый

Технологическая карта

Наименование изделия: «Сибирский подсолнух »

№ п\п	Наименования продукта	Количество продукта на 220 (г)	
		брутто	нетто
1	дрожжевое тесто		0,5
2	Фарш мясной	0,25	0,25
3	Лук репчатый	50	40
4	Масло растительное	5	5
5	сыр	0.1	0.1
6	Желток для смазывания	5	5
7	чеснок	2	2
	Выход		800

Краткое описание технологического процесса

Разделить дрожжевое тесто на 2 части. Каждую - раскатать в круг, толщиной около 1 см. С помощью крышки обрезать края, чтобы оба круга были одинакового диаметра. Пиалой, меньшего диаметра, чем заготовки теста наметить посередине круг - для начинки. **Заранее нужно приготовить начинку:** на сковороде с растительным маслом обжарить порезанный мелко лук. Добавить фарш и обжарить все вместе до готовности. В конце жарки добавить порезанный чеснок. Посолить и посыпать специями. Можно добавить немного измельченной зелени. Добавить в фарш 1-2 ч.л. муки, перемешать и влить немного воды - так готовый фарш не будет рассыпаться в пироге. Фарш остудить. Круг теста, который наметили поместить на противень, застеленный пергаментом. В намеченную серединку нижнего круга из теста поместить аккуратно начинку из фарша. По краю выложить натертый на терке сыр. Накрыть вторым кругом из теста и также выделить пиалой середину - она должна быть выпуклой. Острым ножом сделать разрезы от края серединки на расстоянии 3-4 см. Каждый лепесток вывернуть вверх, защипнув низ и бока лепестка. А верх чуть приоткрыть. Таким образом сделать все лепесточки. Поставить на расстойку. Пирог смазать желтком и серединку посыпать маком. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180 градусов духовке 25-35 минут).

Требование к качеству

Цвет: румяный

Консистенция: мягкая

Запах: пирога и начинки

Вкус: в меру соленый

Критерии оценки качества пирога

	Требования к качеству
50 баллов	<p><u>Внешний вид:</u> пирог правильной формы, верхняя корочка без трещин и надрывов, равномерное распределение начинки, хорошо пропеченный.</p> <p><u>Цвет:</u> изделие имеет светло-коричневую, гладкую, тонкую верхнюю корочку, желтый цвет мякиша</p> <p><u>Вкус:</u> соответствует виду теста и выбранной начинке</p> <p><u>Консистенция:</u> пышная, пористая, эластичная структура</p>
30 баллов	<p><u>Внешний вид:</u> пирог правильной формы, верхняя корочка имеет трещины или надрывы, равномерное распределение начинки, хорошо пропеченный</p> <p><u>Цвет:</u> изделие имеет бледную корочку, гладкую, плотную верхнюю корочку, желтый цвет мякиша</p> <p><u>Вкус:</u> соответствует виду теста и выбранной начинке, недосолен</p> <p><u>Консистенция:</u> плотная, пористая, эластичная структура</p>
20 баллов	<p><u>Внешний вид:</u> пирог неправильной формы с неровными краями, верхняя корочка имеет трещины или надрывы. Изделие небольшого объема, полуфабрикат плотный не равномерно распределена начинка</p> <p><u>Цвет:</u> изделие имеет бледную, или сильно зажаристую плотную верхнюю корочку, желтый цвет мякиша</p> <p><u>Вкус:</u> соответствует виду теста и выбранной начинке, много или мало сахара/соли</p> <p><u>Консистенция:</u> полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша, влажность менее 27 %</p>

Техника безопасности.

Перед началом работы:

1. Надеть спец одежду, убрать волосы под колпак.
2. Вымыть руки.
3. Проверить исправность оборудования, постелить резиновый коврик.
4. Подготовить инвентарь для работы.
5. Получить продукты и подготовить рабочее место

Во время работы:

1. Следить за санитарным состоянием на рабочем столе.
2. Соблюдать технику безопасности при работе с миксером и пекарским шкафом.
3. Соблюдать технику безопасности с ножом, переносить нож только лезвием вниз.
4. Соблюдать правила безопасности при переносе горячих кондитерских листов.

По окончании работы необходимо:

1. Выключить пекарский шкаф.
2. Убрать рабочее место.

Техника безопасности при работе с пекарским шкафом.

Перед началом работы

1. Проверить наличие заземления.
2. Проверить санитарно – техническое состояние, наличие резинового коврика.
3. Надежность крепления дверец шкафа.
 4. Установить необходимый температурный режим, поворачивая рыле по часовой стрелке.

Во время работы

1. При работе дверцы шкафа открывать стоя сбоку.
2. Вынимать кондитерские листы используя прихватки
3. Следить за работой сигнальных ламп

По окончании работы

1. Отключить шкаф на панели управления, затем – рубильник,
2. После полного остывания протереть влажной тканью

Критерии оценки

Практического задания «Изделия из дрожжевого теста»

Критерии баллы	20	15	10	5
эстетичность	Правильно подобрано цветовое и композиционное оформление	Допущены незначительные нарушения в составлении композиции	Композиция не имеет единого решения	Изделие не имеет оформления
сложность	В композиции использованы сложные новые виды украшений из дрожжевого теста	В композиции использованы традиционные виды украшений	Использование наиболее простых видов украшений	Отсутствие демонстрации приемов выполнения оформления
качество	Точность и аккуратность выполненной работы	Допущены незначительные нарушения	Работа выполнена небрежно	Отсутствие демонстрации приемов выполнения оформления

Ф.И.О	Организация рабочего места	Соблюдение правил санитарии и гигиены	Требования к качеству	эстетичность	сложность	качество	Дополнительные баллы за своевременное выполнения задания	Общая оценка