|  |  |
| --- | --- |
| F:\Кудашева КВ\ДОКУМЕНТЫ\ИТ\ГРАМОТЫ, БЭЙДЖИК, ЭМБЛЕМА\ЭМБЛЕМА!.jpg | **Коми Республикасайöзöсвелöдан министерство**  **Министерство образования Республики Коми**  **«Печорасапромышленнöй да экономическöй техникум»**  **уджсикасöвелöданканму учреждение**  **(УВКУ «ППЭТ»)**  **государственное профессиональное образовательное учреждение**  **«Печорский промышленно-экономический техникум»**  **(ГПОУ «ППЭТ»)** |
| ***СЕРИЯ « УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ»*** | **МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**  урока-конкурса профессионального мастерства  среди студентов по профессии  «Кондитер»  Разработала: Пастухова Т.А.  мастер производственного  обучения  г. Печора,  2014 год |

|  |  |
| --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  C:\Documents and Settings\Михеева ТА\Рабочий стол\подписи пцк\10002.jpgПредметной (цикловой) комиссией «Общетехнических дисциплин (общестроительные работы)»  Председатель комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Г. Найгель  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014год | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УПР  1 - 0001 — копия (2).jpgО.В.Бекирова  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014год |

Методическая разработка предназначена для подготовки и проведения конкурса профессионального среди студентов выпускных групп по профессии «Кондитер»

**Разработчики:**

Пастухова Т.А. мастер производственного обучения

**Рецензенты:**

Бекирова Ольга Викторовна – заместитель директора по УПР

Фокина Ольга Эдуардовна – заместитель директора по МР

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | Положение о конкурсе профессионального мастерства | **5** |
| **2** | План урока | **7** |
|  | Приложения: |  |
|  | Приложение 1. План мероприятий по подготовке конкурса профессионального мастерства по профессии «Кондитер» | **9** |
|  | Приложение 2. Ход урока – конкурса | **10** |
|  | Приложение 3. Сценарий конкурса | **11** |
|  | Приложение 4. Состав жюри | **14** |
|  | Приложение 5. Оценочный лист | **15** |
|  | Приложение 6. Задания теоретического тура | **16** |
|  | Приложение 7. Задания практического тура | **21** |
|  | Приложение 8. Анализ | **24** |
|  | Приложение 9. Статья на сайт техникума | **25** |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о конкурсе профессионального мастерства по профессии «Кондитер»

среди студентов группы 301

Печорского промышленно-экономического техникума

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение разработано на основании Закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями), в соответствии с требованиями п.п.1;3.3.2. Государственных образовательных стандартов начального профессионального образования; на основании Положения ГПОУ «ППЭТ»

№ 3/02-7 «О конкурсе профессионального мастерства среди студентов»

1.2. Конкурс профессионального мастерства проводится в целях определения уровня профессиональной подготовки и квалификации студентов техникума, выявления среди них наиболее способных и талантливых, их поддержка и поощрение.

**2. Цели и задачи**

2.1. Конкурс профессионального мастерства направлен на совершенствование организации и содержания обучения при подготовке квалифицированных рабочих, выявление рациональных приемов и методов труда, пропаганду среди молодежи рабочих профессий и повышение их престижа.

2.2. Развитие творческого потенциала студентов, а также в целях поддержки талантливой молодежи.

**3. Организация конкурса**

3.1 Конкурс профессионального мастерства студентов техникума проводится ежегодно, поэтапно.

3.2. Для подготовки и проведения конкурса создается оргкомитет и жюри.

3.3. В функции оргкомитета входит:

* разработка и утверждение условий конкурсов
* установление сроков проведения конкурсов;
* определения места проведения конкурсов;
* утверждение теоретических и практических заданий, технической и технологической документации, средств контроля знаний, умений и навыков;
* утверждение критериев оценки конкурсных работ;
* подведение итогов, определение победителей и призеров, мер их поощрения.

3.4. Для оценки знаний, умений и навыков конкурса создаются жюри. В состав жюри включаются независимые мастера производственного обучения, преподаватели специальных дисциплин, методисты, представители предприятий организаций.

3.5. На жюри возлагается оценка уровня теоретической подготовки и практических работ в пределах, установленных конкурсными заданиями. Члены жюри контролируют технологию и качество работы, правильность трудовых приемов, время выполнения задания, соблюдение правил безопасности труда участниками конкурса, представление конкурсных работ.

3.6. Подготовка материально-технической базы, технической и технологической документации, средств контроля знаний, умений и навыков, создание безопасных условий труда, обеспечивается мастерами производственного обучения и заведующими учебно-производственными мастерскими под руководством старшего мастера, а поощрение педагогических работников за активное участие в организации и проведении конкурсов обеспечивается администрацией техникума.

**4. Участники конкурса**

4.1. В конкурсе участвуют студентов выпускных групп.

4.2. Участники конкурса должны иметь свою специальную или форменную одежду.

**5. Содержание и порядок проведения**

5.2. Конкурс, включает в себя выполнение теоретического, практического заданий.

5.3. На выполнение теоретического задания отводится 30 минут, практического – 4 часа.

5.4. Конкурсные работывыбираются студентами, и координируются мастерами производственного обучения с учетом рабочей учебной программы, практической целесообразности.

5.5.Для выполнения практического задания всем участникам конкурса предоставляются равноценные рабочие места с необходимыми материалами, сырьем, набором инструментов и приспособлений.

5.9. Конкурсные практические задания должны:

* соответствовать требованиям квалификационных характеристик и объему ранее изученного программного материала;
* выполняется последовательно с нарастающей сложностью;
* иметь практическую ценность;
* совершенствовать приобретенные знания, умения и навыки студентов;
* включать передовые технологии;
* обеспечить полную загрузку конкурсанта с учетом установленного оргкомитетом времени на выполнение.

5.6. Теоретические задания выполняются студентами в виде тестов.

5.7.Теоретические задания оцениваются по традиционной пятибалльной системе.

5.8.При проведении тестирования необходимо соблюдать следующие условия:

* обеспечивать каждого конкурсанта вариантом теста;
* обеспечить рабочим местом каждого испытуемого (при этом следует предусмотреть возможность максимального обзора для членов жюри процедуры тестирования, исключить возможность списывания).

5.9. При несоблюдении условий конкурса, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник конкурса по решению оргкомитета отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

**6. Подведение итогов**

6.1.Победители и призеры конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

6.2.Каждый член жюри составляет ведомость оценок выполнения теоретического, практического заданий и лабораторной работы, подсчитывает соответственно для каждого участника сумму баллов. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания.

6.3.При подведении итогов конкурса профессионального мастерства должны учитываться следующие основные характеристики видов деятельности и умений:

* организация рабочего места;
* качество выполнения производственных работ;
* соблюдения технологических требований;
* норм времени;
* соблюдение техники безопасности, производственной санитарии и гигиены, экологических требований;
* применение рациональных профессиональных приемов и методов труда;
* владение современной техникой и технологией;
* степени самостоятельности при выполнении работ или задания;
* творческое отношение к труду.

Каждый элемент задания оценивается в баллах в зависимости от его значимости и сложности.

6.4.Основными показателями качества учебно-производственной деятельности конкурсантов являются:

* полное освоение всех тем и выполнение всех видов работ, предусмотренных учебной программой;
* выполнения студентами норм выработки;
* качество выпускаемой продукции, процент брака;

6.5. Виды поощрения победителей и призеров конкурса устанавливаются администрацией техникума, оргкомитетом конкурса.

6.6. По результатам конкурса устанавливается 1-ое место, 2-ое место, 3-е место и специальные призы по номинациям. Победителям конкурса присваивается звание «Лучший по профессии», вручаются грамоты и подарки, остальные участники, занявшие призовые места, награждаются дипломами и подарками.

6.7.Участникам конкурса, показавшим высокие результаты в решении отдельных задач (при выполнении всех требований конкурсных работ), могут устанавливаться дополнительные поощрения.

6.8.По результатам конкурса издается приказ директора техникума, результаты конкурсов объявляются участникам в торжественной обстановке. Ход и итоги конкурсов широко освещаются в средствах массовой информации и газете, на сайте техникума.

6.9.Итоги конкурса рассматриваются на инструктивно - методических совещаниях для определения направлений работы по улучшению качества профессиональной подготовки обучающихся и повышению уровня квалификации студентов.

**ПЛАН УРОКА-КОНКУРСА**

**Тема урока: «Приготовление тортов**».

**Требования к уровню подготовки студентов:**

**Должен иметь практический опыт:**

* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**Должен уметь:**

* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий;

**Должен знать:**

* ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила поведения бракеража;
* способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* виды необходимого технологического  
  оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

**Тип урока:** контрольный урок (проверочный).

**Форма проведения урока:** урок –конкурс

**Цели урока:**

**1. Дидактические:** проверить уровень приобретенных практических умений и навыков при выполнении работ в кондитерском цехе.

**2. Воспитательные**: способствовать формированию у студентов творческих способностей

Воспитывать аккуратность, эстетичность, ответственность, бережное отношение к продуктам и производственному оборудованию.

3. **Развивающие:** Развивать умения организовывать свою деятельность; способствовать развитию пространственного воображения; умения анализировать, сопоставлять, сравнивать; способствовать развитию логического мышления, пространственного воображения; глазомер.

**Объект работы:** учебно-производственный кондитерский цех.

**Комплексно-методическое оснащение урока-конкурса:**

Учебно-материальное оснащение:

*Оборудование и оснащение:* технологическое оборудование выпечного, кондитерского цеха. Немеханическое оборудование, посуда, инвентарь, спецодежда.

*Материалы:*

*Инструменты:* кондитерские ножи, мешки, лопатки, скребки.

Учебно-методическое оснащение:

*Наглядные пособия:* эталонпрактического задания, мультимедийная презентация«Техника безопасности при проведении работ в кондитерском цехе».

*Учебно-техническая документация:* технологические карты

*Литература:*

* Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»М., «Академия», 2011
* Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / справочник; - М.: «Академия», 2011
* Золин. В. П Технологическое оборудование предприятий общественного питания / учебник; - М. «Академия», 2008
* З.П.Матюхина, Э.П.Корольков «Товароведение пищевых продуктов»М: ИРПО «Академия», 2011

**Межпредметные связи:** «Технология», «микробиология», «санитария и гигиена», «оборудование», «безопасность жизнедеятельности»

Приложение 1

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  На заседании предметной  (цикловой) комиссии  «Повар, кондитер».  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Г.Найгель  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г | ОДОБРЕНО  Методическим советом  ГПОУ «ППЭТ»  Председатель Методического совета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Э. Фокина  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г |

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПОДГОТОВКЕ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ПО ПРОФЕССИИ «Кондитер».**

**«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_**2014 года

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п\п | Мероприятия | Сроки | Ответств. |
| 1. | Определение участников студентов групп 301, 302 | с 01.06.14г  по 3.06.14г | Пастухова Т.А. |
| 2. | Выбор практических заданий совместно со студентами | с 04.06.14г  по 30.06.14 | Пастухова Т.А. |
| 3. | Составление технологических карт  - для студентов;- для жюри. | с 10.09.14г. по09.10.14г. | Пастухова Т.А. |
| 4. | Изготовление эталона, хронометраж времени. | с 10.10.14г.  по17.10.14г. | Пастухова Т.А. |
| 5. | Критерии оценки к выполнению практических работ.  График перемещения по рабочим местам. | с 01.03.14г.  по11.03.13г. | Пастухова Т.А. |
| 6. | Разработка теоретических тестов (для участников) и критерий оценки. | с 03.03.13г.  по10.03.13г | Пастухова Т.А. |
| 7. | Приглашение членов жюри, представителей предприятий, корреспондентов газеты. | с 01.03.13г.  по06.03.13г | Пастухова Т.А. |
| 8. | Приобретение материалов.  Подготовка заготовок для практического задания по прилагаемым инструкционным картам. | с 02.03.13г.  по 13.03.13г. | Пастухова Т.А. |
| 9. | Оформление цеха  - плакаты  - лозунги, флаг  - шары | с 15.04.13г. по 17.04.13г. | Пастухова Т.А. |
| 10. | Подготовка костюмов для участников. | С 11.03.13  по14.03.13г | Пастухова Т.А.  Колодий Н.В |
| 11. | Разработка номинаций, оформление грамот (согласно номинациям), эмблемы для участников, бейджики для жюри.  1 - благодарности «За участие» (8 место);  2 - номинации «За выдумку» (7 место);  «За старание» (6 место);  «За волю к победе 1 степени подход» (5 место);  «За творческий подход» (4 место);  3.III, II, I места | С 01.03.13г.  по  13.03.13г | Пастухова Т.А. |
| 12. | Приобретение и выбор призов (согласно номинациям) | с 03.03.13г.  по  13.03.13г | Белозерова Л.А |
| 13. | Организация чаепития | 14.03.13 | Рочева Т.М |

Приложение 2

**ХОД УРОКА-КОНКУРСА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Время проведения | Наименование мероприятия | | |
| 1. **Организационная часть** | | | |
| **8.00 – 9.30** | Построение | О.В.Бекирова, зам.директора по УПР ГПОУ«ППЭТ» | Учебно-  производственныйцех по профессии «Кондитер» |
| Представление жюри, команд. | Щербакова С.Н |
| Приветствие участников конкурса | Юзбашева И.А. |
| Жеребьевка и регистрация участников конкурса | Колодий Н.В.  Пастухова Т.А. |
| Представление эталона практического задания | Бекирова О.В. |
| Критерии личного и командного зачета | Щербакова С.Н. |
| Проведение инструктажа по технике безопасности (презентация) | Колодий Н.В.  Пастухова Т.А. |
| Определение графика перемещение по рабочим местам в ходе конкурса | Колодий Н.В. |
| **8.30- 8.40** | Перерыв |  |
| 1. **Теоретическая часть** | | | |
| **8.40– 9.05** | Выполнение теоретических заданий по тестам (20-25 мин) | Юзбашева И.А.  Щербакова С.Н. | Кабинет вводного инструктажа  по профессии «Кондитер» |
| **9.05–9.15** | Перерыв |
| **3. Практическая часть** | | | |
| **9.15-13.15** | Выполнение практических работ  (3 часа) | Пастухова Т.А  Колодий Н.В.  Рочева Т.М.  Чупрова Л.Е. | Учебно-производственная мастерская по профессии  «Кондитер» |
| **12.15– 12.45** | Перерыв | | |
| **4. Подведение итогов конкурса** | | | |
| **12.45- 13.00** | Анализ выполнения заданий, поздравление участников и вручение призов | Оргкомитет конкурса | Кабинет вводного инструктажа  по профессии  «Кондитер» |
| **13.00– 13.45** | Закрытие конкурса. | Мастера ПО |

Приложение 3

**Сценарий конкурса**

1часть

Т.А. Пастухова:

Добрый день, участники конкурса!

Сегодня мы открываем второй тур нашего конкурса профессионального мастерства по специальности «кондитер».

Напомню, что конкурс состоит из двух туров:

* Теоретический – тестовые задания
* Практический – приготовление тортов.

**Цель конкурса** - показать освоение общих и профессиональных компетенций, умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Задачей практического тура - готовить и оформлять классические торты.

**Практическое задание** будет оцениваться по следующим критериям: результаты тестов, организация технологического процесса, соблюдение правил личной гигиены, композиция рисунка, сложность в оформлении, новое в рецептуре, композиция рисунка, качество обмазки, затраченное время.

Оценивать вашу работу будет компетентное жюри.

Председатель – директор техникума Паншина Наталья Николаевна

Члены жюри:

Заместитель по учебно-производственной работе Бекирова Ольга Викторовна,

Старший мастер – Щербакова Светлана Николаевна

Мастер производственного обучения Чупрова Людмила Евгеньева

Мастер производственного обучения Харитонова Светлана Константиновна.

А наша творческая мастерская сегодня работает под девизом-

**(вместе) Наш девиз: «Никогда не повторяйся в тортах!»**

Слово для приветствия предоставляется заместителю директора по учебно – производственной работе Бекировой Ольге Викторовне.

А сейчас я попрошу участников конкурса занять свои рабочие места в творческой мастерской и приступить к работе.

**2 часть**

**Подведение итогов:**

*Ведущий:1*

1.Добрый день, дорогие друзья!

Мы снова в творческой мастерской группы №301.

И рады приветствовать участников и гостей нашего конкурса!

Мастерство приготовления вкусных лакомств - кондитерских изделий - ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, всегда хранятся в строгой тайне.

Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Ведь именно необычное оформление кондитерских изделий  создает вокруг творения кондитеров ореол сказочности. А лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Давайте заглянем в нашу творческую мастерскую:

1. Днем и ночью печь в работе,

Горкой высятся блины,

И всем сразу съесть охота

Сладкий тортик - «Торжество»!

2.Представляю для народа,

Сладостей особый сорт,

Кремово-бисквитный торт.

Это главный лидер года

Он на праздник нам достался

Это правда, а не шутка!

С восхищением назвался

Шоколадный идеал!

1. Шея в мыле,

И покой давно пропал,

В головах пищит свирелью:

«Только б коржик не опал!!!»

А если серьезно, посмотрите какое разнообразие творческих идей представлено на нашем конкурсе.

Торты под названием «Для милых дам», «Для моей королевы», «Рукодельнице», «Лебеди», «Мечта невесты», «Моей бабушке», Мексиканские страсти» и много других.

2.Друзья, научимся мечтать!

Тогда сумеем все мы вскоре

Зажечь над миром добра зори.

Не отступая, побеждать!

1.Друзья! Учитесь вы мечтать!

Вдали, почти неразличимы,

Победы горные вершины.

А их не так-то просто взять

Друзья! Давайте побеждать!

2.Кондитера! Желаем вам удачи!

Хоть в конкурсе не каждый победит,

Мы верим, справитесь с любой задачей,

Пусть птица-счастье в руки к вам летит!

Впереди у наших конкурсантов производственная практика и трудоустройство. Но всегда останутся в памяти преподаватели, мастера производственного обучения, кто обучил профессии и раскрыл секреты своего мастерства.

*(читают стихи группа 301)*

Подошло время заключительного тура.

Подведены итоги, подсчитаны жетоны на приз «зрительских симпатий». И мы начинаем торжественную церемонию награждения.

Слово для оглашения результатов предоставляется Директору техникума Паншиной Наталье Николаевне.

*Награждение.*

Оценки выставлены, призы вручены и по традиции завершим наш праздник гимном кондитерского цеха.

*Песня*

Дорогие друзья прошу всех пройти на заключительную фотосессию.

Приложение 4

**Жюри**

1. **Паншина Наталья Николаевна**
2. **Бекирова Ольга Викторовна**
3. **Щербакова Светлана Николаевна**
4. **Рочева Тамара Михайловна**
5. **Юзбашева Ирина Анатольевна**
6. **Чупрова Людмила Евгеньевна**

Приложение 5

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПО КОНКУРСУ «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ»ГРУППА № 301**

**Специальность «КОНДИТЕР»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **ФИО** | **Торты** | **Тест** | **Соблюдениеправилличнойгигиены**  **0-3** | **Организациятехнологическогопроцесса**  **0-3** | **Композиция**  **0-5** | **Аккуратность**  **1 б** | **Новое в рецептуре**  **+1 балл**  **0-5** | **Сложностьв оформл.5 б + 1 б**  **за каждыйсложныйэлемент** | **Время**  **0-1** | **Итого**  **баллов** | **Оценка** |
| **1.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **12.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Сталь

Приложение 6

**ЗАДАНИЕ НА ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР**

# Норматив времени – 20 - 25 мин

***1вариант***

**1.**Укажите правильный ответ на вопрос:

После работы грязную ветошь кипятят в кастрюле с маркировкой?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А) | кипячение ветоши. |  |
| Б) | чистая ветошь |  |
| В) | мытьё столов. |  |
|  |  | 1УУ (1балл) |

**2.**К какому виду разрыхления относится песочное тесто?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А) | механический. |  |
| Б) | химический. |  |
| В) | биологический. |  |
|  |  | 1УУ (1балл) |

**3.**Из перечисленного сырья выбрать тот продукт, который не

нужен для приготовления слоёного теста.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А) | мука. |  |
| Б) | вода. |  |
| В) | лимонная кислота. |  |
| Г) | меланж. |  |
| Д) | оль |  |
| Е) | сода |  |
|  |  | 1УУ (1балл) |

**4.**Чтобы подготовить муку к производству её нужно:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А) | просеять |  |
| Б) | процедить |  |
| В) | развести водой |  |
| Г) | промыть |  |
|  |  | 1УУ (1балл) |

**5.**Установите соответствие:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД П\Ф |  |  | ПИРОЖНОЕ |  |
| А) | бисквитное |  | 1) | «Грибок» |  |
| Б) | песочное |  | 2) | «Малютка» |  |
| В) | заварное |  | 3) | «Буше» |  |
|  |  |  |  |  | 2УУ (2балла) |

**6.**Установите соответствие:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД ПИРОЖНОГО |  | ОТДЕЛОЧНЫЙ П/Ф |  |
| А) | кольцо с орехами | 1) | помадка |  |
| Б) | полоска глазированная | 2) | орехи |  |
|  |  |  |  | 2УУ (2балла) |

**7**.Установите соответствие:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД ТЕСТА |  | СПОСОБ РАЗРЫХЛЕНИЯ | |
| А) | песочное | 1) | биологический |  |
| Б) | бисквитное | 2) | химический |  |
| В) | дрожжевое | 3) | механический |  |
|  |  |  |  | 2УУ (2балла) |

**8.**Заполните пропуски.

Бисквитный п/ф

3УУ (3балла)

МУКА

1)**?**

САХАР

МЕЛАНЖ

ЭССЕНЦИЯ

2)**?**

ЗАКЛАДЫВАНИЕ, В 2-3 ПРИЁМА

3)**?**

ВЫПЕЧКА,ОХЛАЖДЕНИЕ И ВЫСТАИВАНИЕ ( не менее 8 часов)

**9.**Что является разрыхлителем песочного теста?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3УУ (3балла)

**Критерии оценок**

|  |  |
| --- | --- |
| БАЛЫ | ОЦЕНКА |
| 16 - 13б | «5» |
| 12 - 9б | «4» |
| 8 - 5б | «3» |
|  |  |

***2вариант***

**1.**Чтобы подготовить муку к производству, её нужно:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А) | просеять. |  |
| Б) | процедить. |  |
| В) | развести водой. |  |
| Г) | промыть. |  |
|  |  | 1УУ (1балл) |

**2.**К какому виду разрыхления относится бисквитное тесто?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А) | механический. |  |
| Б) | химический. |  |
| В) | биологический. |  |
|  |  | 1УУ (1балл) |

**3.**Из перечисленного сырья выбрать тот продукт, который не

нужен для приготовления песочного теста.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А) | мука. |  |
| Б) | вода |  |
| В) | сахарный песок. |  |
| Г) | меланж |  |
| Д) | соль. |  |
| Е) | ванильная пудра. |  |
| Ж) | маргарин. |  |
| З) | сода |  |
|  |  | 1УУ (1балл) |

**4.**Для приготовления сиропа для промочки, соотношение сахара к воде будет:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А) | 1:1 |  |
| Б) | 1:3 |  |
| В) | 1:2 | 1УУ (1балл) |

**5.**Установите соответствие:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД П\Ф |  |  | ПИРОЖНОЕ |  |
| А) | бисквитное |  | 1) | «Грибок» |  |
| Б) | песочное |  | 2) | «Малютка» |  |
| В) | заварное |  | 3) | «Буше» |  |
|  |  |  |  |  | 2УУ (2балла) |

**6.**Заполните пропуски.

Масло сливочное

1)?

Раствор соли

Яйца(меланж)

2)?

З

А

В

А

Р

Н

О

Е

Т

Е

С

Т

О

2УУ(балла)

**7**.Установите соответствие:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД ТЕСТА |  | СПОСОБ РАЗРЫХЛЕНИЯ | |
| А) | песочное | 1) | биологический |  |
| Б) | бисквитное | 2) | химический |  |
| В) | дрожжевое | 3) | механический |  |
|  |  |  |  | 2УУ (2балла) |

**8.** В состав молочной мастики входит:

\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_.

3УУ (3балла)

**9.**При какой температуре выпекают бисквитное тесто?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3УУ (3балла)

**Критерии оценок**

|  |  |
| --- | --- |
| БАЛЫ | ОЦЕНКА |
| 16 - 13б | «5» |
| 12 - 9б | «4» |
| 8 - 5б | «3» |
|  |  |



Приложение 7

**ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИЧЕСКИЙ ТУР**

**Задание №1**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №2**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №3**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №4**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №5**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №6**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №7**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №8**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №9**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №10**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №11**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №12**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №12**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №12**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №12**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

**Задание №12**

1. Приготовить торт «\_\_\_\_»
2. Составить технологическую карту

Аланкина Ольга

Приложение 8

**Анализ**

**Проведения проверочной работы в виде конкурса.**

**Специальность «Кондитер». Группа № 301.**

**Мастер производственного обучения Пастухова Т.А.**

**Дата проведения**: 27 ноября 2014 г. **Место проведения**: Кондитерский цех ГПОУ «ППЭТ».

**Количество обучающихся по списку**: 12 человек. **Участвовало в конкурсе**: 12 человек.

**Цель конкурса:** показать освоение общих и профессиональных компетенций, умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**Подготовка к конкурсу проходила по следующим этапам:**

1. Придумывали и рисовали торты.
2. Лепили из пластилина все придуманные композиции.
3. Отрабатывали композиции из карамели, марципана и рисовальной массы.
4. Отработка выбранных тортов.
5. Подбор индивидуального оформления.
6. Придумывали и обсуждали названия.
7. Сочиняли представление каждой композиции.
8. Проводились консультации: С Бекировой О.В. – заместитель директора по У.П.Р.

с преподавателями: Юзбашевой И.А., Найгель И.Г., Неруш О.А.

Щербаковой С.Н.-старший мастер, Белозёровой Л.А.- педагог организатор.

**При подготовке к конкурсу использовалась литература:**

1. Учебная литература. Журналы «Питание и общество», «Хлебосол».
2. Книга «миллион тортов» издательство «Аркаим», 2013 г.
3. Книга «Как украсить торты» М. «АСТ-ПРЕСС КНИГА» 2013 г.
4. Книга «Фантазии к чаю» издательство «Эксмо», 2014 г.
5. Книга «Мировые шедевры от Мастера», издательство «Аркаим», 2011 г.
6. Книга «Десерты из карамели», издательство «Аркаим», 2014 г.

**При подготовке к конкурсу**  больше проявляли интерес студенты: Болдырев Кирилл, Волкова Валерия, Перминова Евгения, Русакова Тамара, Канева Ольга, Макейчикова Вероника, Сапронова Татьяна, Тюрина Алена – они старательно занимались отработкой навыков по оформлению тортов и их украшений.

Были разработаны критерии оценок, по которым оценивалась вся работа студентов. Также придумали единую эмблему. Тема тортов была разнообразной.

**Состав жюри:**

Председатель – директор ГПОУ «ППЭТ» Паншина Наталья Николаевна

Члены жюри:

Заместитель по учебно-производственной работе Бекирова Ольга Викторовна,

Старший мастер – Щербакова Светлана Николаевна

Мастер производственного обучения Чупрова Людмила Евгеньева

Мастер производственного обучения Харитонова Светлана Константиновна.

**Конкурс проходил в два этапа:** 1 часть – решение теста 2 часть – практическая.

При выполнении работ студенты соблюдали технологию приготовления тортов, правила личной гигиены, технику безопасности.

Когда работы были завершены, студенты выставили свои торты в украшенный воздушными шарами и стенными газетами цех. Эксклюзивные торты дополнили сладкими «аксессуарами» и визитными карточками.

**Итоги конкурса:** 1 место – Тюрина Алена, торт «Мексиканские страсти».

2 место – Сапронова Татьяна, торт «Торжество».

3 место – Болдырев Кирилл, торт «Корона для моей королевы».

Приз зрительских симпатий получила: Канева Светлана, торт «Рукодельница»

Каждый участник конкурса получил памятный приз.

Членами жюри была отмечена хорошая подготовка обучающихся, оригинальность в оформлении тортов, современный дизайн, интересное представление тортов, удачное оформление цеха.

Студенты выступили с ответными словами благодарности.

Все участники и гости спели гимн «Кондитерского цеха» и сфотографировались на память.

Исходя из перечисленного – цель конкурса достигнута. Все получили огромное удовольствие от увиденного.

За студентов порадовались и их родители, бабушки, сестры, которые поздравляли всех с удачей, фотографировали и снимали на видео камеру всё происходящее.

Мастер производственного обучения Т.А.Пастухова

Приложение 9

Конкурс профессионального мастерства обучающихся

по профессии «Повар, кондитер»

(статья на сайт)

27 ноября 2014 г. состоялся конкурс профессионального мастерства по профессии "Повар, кондитер" в группе №301.

Мастерство приготовления вкусных лакомств - кондитерских изделий - ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, всегда хранятся в строгой тайне.

   Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Ведь именно необычное оформление кондитерских изделий  создает вокруг творения кондитеров ореол сказочности. А лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Цель конкурса -показать освоение общих и профессиональных компетенций, умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Задачей практического тура - готовить и оформлять классические торты.

Практические задания студенты выполняли в творческой мастерской кондитерского цеха, они оценивались последующим критериям: результаты тестов, организация технологического процесса, соблюдение правил личной гигиены, композиция рисунка, сложность в оформлении, новое в рецептуре, композиция рисунка, качество обмазки, затраченное время. Оценивали работу компетентное жюри

Все участники конкурса показали хорошие знания и навыки, приобретенные на уроках теоретического обучения и учебной и производственной практик.Практическая часть закончилась выставкой тортов, которые представили разнообразие творческих идей на нашем конкурсе.

Торты под названием «Для милых дам», «Для моей королевы», «Рукодельнице», «Лебеди», «Мечта невесты», «Корона для моей королевы», Мексиканские страсти» и много других.

По результатам конкурса победители стали:

Тюрина Алена -I место

Сапронова Татьяна -II место

Болдырев Кирилл -III место

Приз зрительских симпатий достался Каневой Светлане

Победителям были вручены дипломы и ценные подарки.

Мастер п/о Т.А. Пастухова

****