
	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Положение по видам деятельности
	2.4. Методическая деятельность
СК-ПВД-ПК-2.4.-17	Положение конкурса профессионального мастерства «Повар 2016-2017 учебного года» на основании плана Профориентационной работы

Рассмотрено на заседании
 ЦК преподавателей спец.дисциплин
 И мастеров п/о по ПП КРС
 Протокол заседания № ____
 от «__» _____ 2017 г.
 _____ Л.В.Цыбденова

**Положение и сценарий
 конкурса профессионального мастерства
 «Повар 2016-2017 учебного года» на основании плана
 Профориентационной работы**

Гусиноозерск, 2017

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-ПВД-ПК 2.4.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Положение конкурса профессионального мастерства «Повар 2016-2017 учебного года» на основании плана Профориентационной работы	2	19

Положение конкурса профессионального мастерства «Повар 2016-2017 учебного года»

I. Общие положения

1.1. На основании плана Профориентационной работы и в рамках проведения декады по профессии «Повар», ГБПОУ «ГЭТ» проводит Конкурс профессионального мастерства с обучающимися группы ПК 16 и учащимися 9, 10 и 11 классов школ г. Гусиноозерска. Мероприятие призвано способствовать росту значимости профессионального образования, повышению его качества в интересах развития личности и её творческих способностей.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», государственными образовательными стандартами.

1.3. Настоящее Положение определяет статус, цели и задачи конкурса профессионального мастерства среди учащихся ГБПОУ «ГЭТ» по профессии «Повар» и профориентационную работу.

II. Цели и задачи конкурса

2.1. Определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Повар» и мотивацией к дальнейшему выбору этой профессии школьниками.

2.2. Развитие познавательного интереса и совершенствование профессиональных умений и навыков учащихся.

2.3. Внедрение в образовательный процесс рациональных приёмов и методов труда.

2.4. Пропаганда рабочих профессий среди молодежи.

III. Организация и порядок проведения конкурса

3.1. Организатором конкурса является ГБПОУ «ГЭТ» и мастер производственного обучения Назарова М.Д..

3.2. Для организации работы по проведению конкурса утверждается состав жюри.

3.3. Для оценки знаний, умений и навыков участников конкурса утверждает жюри.

3.4. На жюри возлагается оценка уровня теоретической подготовки и практических работ в пределах, определенных конкурсными заданиями. Члены жюри оценивают технологию и качество работ, правильность трудовых приёмов, время выполнения задания, соблюдение правил безопасности труда участниками конкурса.

3.5. Подготовка материально-технической базы, соблюдение санитарно-технических требований, культурное обслуживание обеспечиваются зав.мастерской и зав. кабинетом в которых проводится конкурс.

IV. Участники конкурса.

4.1. В конкурсе принимают участие учащиеся 9, 10 и 11 классов школ г. Гусиноозерска и группы 1 курса ПК 16, ГБПОУ «ГЭТ» (для помощи школьникам во время практической работы, добавлен ассистент).

4.2. Участники конкурса должны иметь с собой:

- спецодежду;
- сменную обувь.

V. Сроки проведения и условия участия в конкурсе

5.1. Конкурс проводится на базе ГБПОУ «ГЭТ». Конкурс состоит из теоретической и практической части.

5.2. Теоретическое задание включает вопросы по разделам:

- кулинария;
- товароведение пищевых продуктов;
- оборудование предприятий общественного питания;

Каждый ответ оценивается в 5 балл.

5.3. Практическая часть конкурса включает в себя: приготовление салата и вареников с картофелем и луком. На выполнение практического задания отводится 20 мин. Практическая часть предусматривает самостоятельное выполнение учащимися приготовления блюд; эстетического оформления блюд; соблюдения санитарных норм; организацию рабочего места; соблюдение правил техники безопасности. Инструкционная карта прилагается.

Общее положение для проведения практических занятий, оценка задания практических занятий, оценка задания проводится по бальной системе баллы начисляются за:

- соблюдение санитарных правил - 10 баллов;
- соблюдение технической последовательности и вкусовые качества – 20 баллов;
- соблюдение правил техники безопасности - 10 баллов;
- соблюдение оформления блюда и вкусовые качества - 10 баллов.

Штрафные баллы начисляются за:

- несоблюдение правил санитарии – 20 баллов;
- плохие вкусовые качества - 10 баллов;

Максимальное количество баллов за практическое задание -100 баллов.

Перед началом конкурса все участники проходят инструктаж по правилам техники безопасности и правилам поведения на конкурсе.

Критерии оценок теоретического и практического этапа конкурса будут доведены до участников конкурса членами жюри в день проведения конкурса.

5.4. Зав.мастерской и зав.кабинетом готовят материально-техническую базу, рабочие места для выполнения заданий, обеспечивают безопасные условия участников.

VI. Подведение итогов конкурса.

6.1. Конкурсантам вручаются грамоты об участии в конкурсе.

6.2. Победителями конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов. При равенстве полученных баллов предпочтение отдаётся участнику, набравшему большее количество баллов по практическому заданию.

6.3. Победители награждаются грамотами директора ГБПОУ «ГЭТ».

Оформление конкурса

Плакаты

- *Всякому молодцу ремесло к лицу.*
- *Люби дело – мастером будешь.*
- *Какие труды, такие и плоды.*
- *За всякое дело берись умело.*
- *Не начавши – думай, а начавши – делай.*
- *Не за своё дело не берись, а за своим – не ленись.*

Материально-техническое оснащение конкурса:

Оборудование: стол производственный, плита электрическая

Инвентарь и инструменты: разделочные доски, посуда.

Сырье: Тесто для вареников, мука, начинка – картофель отварной с пассерованные луком, соль, сметана. Набор фруктов, йогурт, сироп.

Оценка результатов: оценочная ведомость, таблица критериев оценок теоретического и практического задания

Приложение 2

ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

	участники							
Представление участников								
Жеребьёвка								
1. Конкурс «Разминка»								
2. Конкурс «Гонка за лидером»								
3. Конкурс: «Загадочное кастрюлька» играют болельщики								
4. Конкурс «Смак»								
5. Конкурс «Чудо художник»								
Итог:								

Приложение 3

ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти»

Цель: Освоение особенности приготовления десерта из свежих натуральных фруктов и ягод. Приготовление «Фруктового салата с йогуртом»

Сырьё и инструменты: 30г. апельсинов, 27г. свежей груши, 29г. свежих яблок, 21г. винограда, 40г. йогурта. Посуда для ингредиентов фруктового салата: поварские ножи, разделочная доска, фужер, ёмкость для соуса.

Объект работы: Фруктовый салат с йогуртом.

Фруктовый салат с йогуртом

Рецептура	Технология приготовления
30 г. апельсинов 27 г. свежих груш 29 г. свежих яблок 21 г. винограда 40 г йогурта 10 г сиропа Выход 130 г	Апельсины очищенные от цедры, груши и яблоки, очищенные от кожицы с удалённым семенным гнездом, нарезают ломтиками. Подготовленные плоды и виноград (без косточек) укладывают слоями в фужер и поливают йогуртом. В салат можно добавить ликёр или коньяк (5г. на порцию)

Требования к качеству: консистенция густой сметаны, без комков. Вкус сладкий, со слабой кислинкой. Запах свежих фруктов. Цвет свойственный свежим фруктам. Температура подачи фруктового салата 12-15°С

Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> • подготовьте посуду для выкладывания сырья, • разделочную доску и поварской нож поставьте перед собой, йогурт, малиновый сироп, миску с фруктами слева. 	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара <input type="checkbox"/>
Подготовить свежие фрукты и ягоды	<ul style="list-style-type: none"> • миску с фруктами поставьте перед собой; • апельсины очистить от цедры; • груши и яблоки очистить от кожицы и удалить семенное гнездо; • апельсины, груши и яблоки нарезаем ломтиками. 	Фрукты нарезаны равными ломтиками. <input type="checkbox"/>
Приготовить соус из йогурта и сиропа	<ul style="list-style-type: none"> • йогурт охлаждают; • Смешиваем с сиропом; 	Консистенция соуса густой сметаны, без комков. <input type="checkbox"/>
Подача блюда	<ul style="list-style-type: none"> • подготовленные плоды и виноград (без косточек) укладывают слоями в фужер и поливают соусом, украшаем; 	Подача аккуратная, без капель соуса на посуде. Оформление. <input type="checkbox"/>

Приложение 4

ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление вареников картофельных»

Цель: Освоение особенности приготовления и лепки вареников с овощным фаршем.

Сырьё и инструменты: 82г. тесто для вареников, 103г. фарш картофельный с луком, 30г. сметаны. Посуда для приготовления вареников: скалка, выемка для сочней, разделочная доска, подставная тарелка, кастрюля, ложка, шумовка.

Объект работы: Вареники картофельные с луком.

Вареники картофельные с луком

Рецептура	Технология приготовления
82 г. тесто для вареников 103 г. фарш картофельный с луком 30 г. сметаны Выход 225 г	Тесто раскатывают в лепешку толщиной 2 мм и выемкой вырезаем сочни. Вареники формуют так же, как пельмени, но более крупных размеров (на 10-11г теста 12-13 г фарша 1 шт.). Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7мин. При отпуске вареники (7-8 шт. на порцию) поливают маслом, или сметаной или маслом и сметаной.


Требования к качеству. Внешний вид: вареники полукруглой формы, политы сметаной или сливочным маслом Консистенция: фарша - мягкая, теста - слегка плотная Цвет: светло-желтый или светло-кремовый Вкус: пресного теста и фарша Запах: пресного теста и фарша консистенция густой сметаны, без комков. Вкус и Запах соответствующий вареному картофелю

и пассированному луку. *Цвет* свойственный белый или желтоватый. Температура подачи вареников 60-65°С

Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> • подготовьте посуду для выкладывания сырья, • посыпав стол мукой скалку и выемку положите перед собой, разделочную доску справа, миску с фаршем слева. 	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара <input type="checkbox"/>
Подготовить тесто, картофельный фарш с луком и приступить к формовке	<ul style="list-style-type: none"> • раскатав из теста лепешку выемкой вырезаем 7-8 сочной; • миску с фаршем поставьте перед собой; • формуем вареники и ложим их на разделочную доску подпылив ее мукой. 	Вареники одинакового размера и формы. <input type="checkbox"/>
Отварить вареники	<ul style="list-style-type: none"> • Посолить кипящую воду в кастрюльке и аккуратно опустить в нее вареники, перемешать чтобы не прилипли ко дну; • После всплытия кипятить 5-7 мин и вынуть шумовкой. 	Вареники целые, прослеживается рисунок формовки, фарш находится внутри. <input type="checkbox"/>
Подача блюда	<ul style="list-style-type: none"> • Вареники выложить на подставная тарелку, оставив чистыми края и полить сметаной; • на фотографии показано как можно подать вареники. 	подача аккуратная, без лишних капель сливочного масла или сметаны на посуде. <input type="checkbox"/>



	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-ПВД-ПК 2.4.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Сценарий конкурса профессионального мастерства «Повар 2016-2017 учебного года» на основании плана Профориентационной работы	8	19

Сценарий конкурса «Повар 2016-2017 года»

Ведущий: - Добрый день, уважаемые гости конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии Повар».

Быть поваром – великое призвание.
Ведь это, согласитесь, мастерство!
И блюдам поэтичные названия,
Дарить с восторгом, восклицая, каково!

Пусть этот конкурс станет лишь началом,
Мгновеньем на пороге мастерства.
Быть поваром всегда же означало,
Дарить тепло и красоту!

Ведущий: Уважаемые гости, участники, жюри, сегодня мы проводим конкурс профессионального мастерства среди учащихся старших классов школ г. Гусиноозерска и обучающимися 1 курса по профессии «Повар». На современном рынке это одна из наиболее востребованных профессий. И сегодня Вам предстоит показать свои профессиональные знания, умения и навыки и смекалку.

Цель нашего конкурса – выявить лучшего по профессии.

Ведущий. Разрешите ознакомить всех с порядком проведения конкурса. Всего в конкурсе 5 заданий. До полуфинала идут состязания между всеми участниками. В финал выйдет тройка-победитель. И уже в финале победителем станет сильнейший, определится победитель «Повар 2017 года»!

Все конкурсные задания оцениваются по пятибалльной системе.

Ведущий: Дорогие друзья, скучно жить без людей, которые вносят в нашу жизнь искру фантазии, поиска, творчества. Но вот нашлись такие люди! И сегодня они участники конкурса звание «Повар 2016-2017 учебного года». И так, представляю Вам участников конкурса, обучающихся нашего техникума и учащихся школ, которые будут соревноваться в своем профессиональном мастерстве и претендовать на звание лучшего. *(Проводится первый конкурс)*

Итак, 1-й конкурс – «Представление» участников.

Приглашаем первого участника

Ведущий: Дорогие участники! Всем Вам сегодня мы желаем только удачи и больших профессиональных побед!

Перед началом соревнования разрешите представить состав уважаемого жюри:

1. Зам. Директора по УВР –.
2. Мастер производственного обучения –.
3. Преподаватель –.

Ведущий: Главная задача повара – готовить не только вкусную, но и здоровую пищу. Недаром говорят: «Хороший повар доктора стоит». Но чтобы овладеть всеми тонкостями искусства приготовления пищи, надо знать очень многое.

А сейчас перед конкурсом проведем жеребьевку между участниками. Кто первый начнет состязание?

«Жеребьевка»

Выполните действия и узнайте, какая пословица здесь спрятана.

Приложение № 1

	1	2	3	4	5
Действия	63 : 7	8 x 3	56 : 7	54 : 6	8 x 4
Результат					
Слово					

	6	7	8	9	10
Действия	4 x 6	64 : 8	72 : 8	6 x 8	7 x 6
Результат					
Слово					

8 – но

32 – знать

9 – не

42 – ся

24 – стыд

48 – учить

Ответ на пословицу: «Не стыдно не знать, стыдно не учиться»

- Ну а теперь проверим, каковы же результаты? Слово нашему уважаемому жюри:

- Ответы обучающихся показали отличное умение справляться с заданиями.

Получилась пословица: «Не стыдно не знать, стыдно не учиться».

Первая ответила _____ .

Разомнитесь для начала

Покажите острый ум

Заработайте пять баллов

С дружной поддержкой зала.

Как вы уже догадались, второй конкурс у нас – «РАЗМИНКА». За каждый правильный ответ – 5 баллов. Но если участник не знает ответа на вопрос, у вас есть возможность положить в свою копилку 5 баллов.

Конкурс «Разминка»

Вопросы командам:

«1»

1. Прибор для смешивания, сбивания кремов (миксер).
2. Печеное изделие из раскатанного теста с начинкой (пирог).
3. Маленькая тарелочка, на которую ставят стакан или чашку (блюдец).
4. Единица измерения энергетической ценности продукта (калория).
5. Изготовление, какого продукта никогда не удается с первой попытки? (Блины: «первый блин комом»).

«2»

6. Перечень блюд в кафе? (*Меню*)
7. Засахаренная фруктовая долька? (*Цукат*)
8. Частичка жидкости? (*Капля*)
9. Продукт из кобыльего молока? (*Кумыс*)
10. Общее название свеклы, моркови, репы? (*Корнеплод*)

«3»

1. Кто всему голова? (хлеб).
2. Эпицентр бублика (дырка).
3. Волшебная скатерть русских народных сказок (самобранка).
4. Без рук, без ног, а в гору лезет (тесто).
5. Чистый вес продукта? (*Нетто*)

«4»

6. Искусство приготовления пищи? (*Кулинария*)
7. Русская народная сказка об удачливом овощеводe? (Репка)
8. Едкий, но очень полезный овощ? (Лук)
9. Красный жгучий овощ? (*Перец*)
10. Как называется набор столовой или чайной посуды? (*Сервиз*)

«5»

11. Популярное блюдо в Бурятии? (*позы*)
12. Что маслом не испортить? (*кашу*)
13. Самая большая ягода в мире ?(*арбуз – семейство тыквенных*)
14. Вазочка для крема, мороженого, желе ?(*креманка*)
15. Любимый и полезный завтрак англичан ?(*Овсяная каша*)

Ведущий: Замечательно прошла Разминка.

Наступило время проверить знания, полученные участниками конкурса на уроках - это проверка теоретических знаний.

Конкурс «Гонка за лидером».

Каждому участнику подряд задают по 12 вопросов. За каждый правильный ответ команда получает 5 баллов. Если в течение 3-х секунд после прочтения вопроса нет никакого ответа, ведущий зачитывает правильный ответ и задает следующий вопрос. Чтобы не затрачивать лишнее время опрос помогают проводить ассистенты. Мы начинаем конкурс

Ведущий:

1. С какой стороны кладут нож при сервировке стола? (справа)
2. Цех, в котором обрабатывают мясо и готовят полуфабрикаты (Мясной)
3. Чем можно украшать готовый коктейль? (взбитыми сливками, консервированными или свежими фруктами)
4. основное сырье для сырников (творог)
5. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов (свекла, морковь, репа, редис, корень петрушки и т.д.)
6. Что можно сварить “в мешочек”? (Яйцо)
7. Оборудование, где моют овощи (мойка)
8. Кто утверждает меню в ресторане? (директор)
9. Трех разовое питание в столовой: завтрак, обед, (ужин)

10. Тип ПОП, который бывает: молочный, пивной (бар)
11. Какой овощ привезён был в Европу из Перу? (*Картофель*)
12. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (*Йод*)

1. Профессия человека, прислуживающего за столом. (официант)
2. Мелкая рыба семейства сельдевых (килька)
3. Холодный соус с уксусом для рыбы (маринад).
4. Мелкое мясное домашнее животное (кролик)
5. Блюдо из яиц (омлет)
6. Холодная закуска из овощей, мяса или рыбы. (салат)
7. Крупяное блюдо (каша)
8. В рыбных цехах ПОП для разделки рыбы свежей используют разделочную (доску)
9. Столовая в общественном питании бывает: студенческая, школьная и ... (диетическая)
10. Суп из рыбы (уха)
11. Какие овощи обладают бактерицидными свойствами? (Лук, чеснок, хрен, редька)
12. Какие жидкости используют для приготовления коктейлей? (минеральная вода, газированная вода, соки, молоко, сиропы)
(+ еще 3 варианта вопросов)

Ведущий: Мы подошли с вами к самой ответственной части нашего смотра кулинарного искусства. Это практический конкурс. Мы приглашаем наших участников. (*Выходят участники в фартуках и колпаках, занимают места возле столиков*).

О, царство кухни!
Кто не восхвалял
Твой синий чад
Над жарящимся мясом,
И аромата булочек с корицей?

Ведущий: Работу повара часто сравнивают с работой художника. И это действительно так. Из рук искусного повара выходят настоящие произведения искусства, доставляющие радость людям. Кто из вас не приходил в восхищение, листая кулинарную книгу с иллюстрациями?

Свой художественный вкус наши участники могут применить при украшении следующего блюда.

Итак - Первый практический конкурс, мы его назвали

«Чудо художник» - «Приготовление фруктового салата». (5 баллов). (*Проверяется правильность нарезки фруктов и художественный вкус*)

В этом конкурсе наши участники будут состязаться в искусстве композиции фруктовых салатов. Приглашаем участников. Конкурсанты должны за 10 минут из одинакового количества продуктов приготовить фруктовый салат. Не забывая и о санитарии и гигиене, внешнем виде, и о требованиях к качеству. Итак, начали!

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 работы сдают выполненные работы, жюри оценивают и заносят данные в таблицу подведения итогов практической части
А о нашем конкурсе я бы сказала: 5 чудо художников. Только художник имеет дело с красками, скульптор с глиной и гипсом, а повар – с продуктами. И еще неизвестно, кому легче.

Там чудный холст,
У нас тарелка.
И вместо красок,
Палитра овощей и фруктов

В весенне-зимний сезон нам всем очень не хватает витаминов. Поэтому в этот период очень важно есть побольше овощей и фруктов.

Большинство людей привыкли делать салаты только из овощей, а фрукты едят по отдельности.

А зря, ведь из фруктов тоже можно приготовить много разных вкусных десертов и салатов, которые не только разнообразят ваш рацион, но и принесут пользу здоровью.

В салатах можно сочетать между собой практически любые фрукты и ягоды, также добавлять полезные сухофрукты, орехи и т.д..

Заправлять салаты можно также по-разному: мороженым, йогуртом, сиропом, сгущенным молоком.

А пока наши участники заняты выполнением задания, я предлагаю болельщикам легкую закуску из нескольких загадок. Проводят мои ассистентки - Надя с Наташей и **отгадавшим приз.**

« Отгадай загадку».

Четыре синих солнца
У бабушки на кухне,
Четыре синих солнца
Горели и потухли.
Поспели щи, шипят блины.
До завтра солнца не нужны. **(газовая плита).**

Он орудует так быстро:
Аккуратно, тонко, чисто.
Режет, режет всё подряд:
Фрукты, овощи, салат.
На пилу чуть-чуть похож.
Осторожно, острый...
(нож).

Полюбуйся, посмотри

— Полюс северный внутри!
Там сверкает снег и лед,
Там сама зима живет.
Навсегда нам эту зиму
Привезли из магазина **(холодильник)**.

Я на кухне самый нужный
Для семьи большой и дружной!
Я готов служить всегда
И стоит на мне еда
Про меня вы все забыли
И не вытерли от пыли!
Я блестящий, я стеклянный,
Не похож на деревянный **(шкаф)**

На лесной опушке дальней
Яркий гриб стоит печально:
Хоть и славный он на вид.
Но уж очень ядовит.

(Мухомор)

В десять одежек плотно одет,
Часто приходит к нам на обед.
Но лишь за стол ты его позовёшь,
Сам не заметишь, как слёзы
Прольёшь.
(Лук)

Она в коричневом мундире,
Сытнее овоща нет в мире.
На грядке куст её цветёт,
Под ним в земле она растёт.

(Картофель)

Летом — в огороде,
Свежие зелёные,
А зимою — в бочке,
Жёлтые, солёные.
Отгадайте, молодцы,
Как зовут нас?... **(Огурцы)**

Спрыгнул он со сковородки,
Подрумяненный в середке.
Знать, готов еще один
С пылу с жару тонкий... **(блин)**

Белая водица Всем нам пригодится.
Из водицы белой Все, что хочешь, делай:
Сливки, Простоквашу, Масло в кашу нашу,
Творожок на пирожок.
Кушай, Ванюшка-дружок!
Ешь да пей, Гостям
И коту не пожалей **(Молоко)**

Не окрошка и не супчик.
Свекла в нем, морковь, огурчик.
Подают нам на обед
С постным маслом... (винегрет)



Предлагаем болельщикам математическую загадку.

Самовар и три старушки

Три старушки пришли в магазин покупать самовар. Самовар стоит 30 рублей. Они скинулись по 10 и отдали продавцу. Продавец пошел на склад за самоваром и по дороге узнал от менеджера, что самовар уценили до 25 рублей. Возвращаясь с самоваром к прилавку, продавец решил подзаработать на старушках и объявил им, что самовар теперь стоит не 30, а 27 рублей. Мол, все равно они будут рады сэкономить 3 рубля. В итоге самовар

обошелся старушкам в 27 рублей, продавец заработал 2 рубля. Итого 29 рублей, а изначально старушки отдали продавцу 30 рублей. Вопрос: КУДА ДЕЛСЯ 1 РУБЛЬ?

Ответ:

Никуда рубль не девался. К сожалению, здесь простой и наглый обман. Старушки действительно заплатили 27 руб. Но это и все, никаких 30 руб. уже нет! Из этих 27 руб. хозяйка взяла себе 25 руб. и 2 руб. осталось у продавца. На каком основании к этим 27 руб. добавлять еще 2 руб. ? Откуда они взяты? Где они? И деньги хозяйки, и деньги продавца уже посчитаны — они в уплаченных 27 руб. А эти 2 руб. выдуманы, чтобы ввести нас в заблуждение.

– приз отгадавшему.

Посмотрите на произведения наших участников (проходят в кабинет, показывают зрителям и болельщикам салаты и отдают на суд жюри)

(В это время в мастерской идет подготовка ко 2-му практическому заданию: приготовление вареников).

Конкурс «Загадочная кастрюлька»

(за каждый правильный ответ 5 баллов)

Следующий конкурс

Разрешите нам начать!

Конкурсанты отвечают,

Остальных прошу молчать.

Каждому участнику предлагается задание. Отгадка – в кастрюльке, накрытой салфеткой

Первая подсказка: «Изобрели это в Южной Италии».

Вторая подсказка: «Уже в эпоху средневековья оно пользовалось большой популярностью у населения, было основным продуктом питания».

Третья подсказка: «С 18 века Италия стала выпускать это фабричным способом и стала вывозить это на продажу в соседние европейские страны»

Четвертая подсказка: «В Россию это впервые завез князь Григорий Потемкин, и по его настоянию фабрика по производству этого продукта была построена в г. Одессе в 1797 году»

Итак, ответ – **Макароны**.

1. Порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен злаковых культур.
2. Доброкачественность этого продукта можно определить органолептически, то есть при помощи наших органов чувств.
3. В состав этого продукта входят белки, которые, набухая в воде, образуют клейковину.
4. Это основной компонент любого теста.

Мука

1. Это разновидность микроорганизмов (семейство грибов-сахаромицетов)
2. Они бывают прессованные, свежие и сухие.
3. Они способствуют возникновению спиртового брожения, разлагаясь на углекислый газ и алкоголь.
4. За счет них тесто «растет».

Дрожжи

1. Это ценный продукт питания, он особенно необходим детям.
2. Его могут использовать для приготовления всех видов блюд: как первых, так и вторых, не исключая третьего, и, конечно же, десерта.
3. Это скоропортящийся продукт, превращающийся в другие не менее полезные продукты.
4. Бывает парное, сухое, сгущенное, пастеризованное.

Молоко

1. Это продукт животного происхождения, имеющий высокую питательную ценность.
2. Это можно жарить, запекать или варить «в мешочек», всмятку, вкрутую.
3. Может и разбиться
Может и свариться.
Если хочешь, в птицу
Может превратиться

Яйца

Ведущий: Подведем итоги конкурса.

Следующий конкурс «Смак»

Ведущий: Из рук искусного повара выходят настоящие произведения искусства, доставляющие радость людям. У нас есть продукты, из которых вы должны приготовить 1 порцию вареников.

Пожалуйста, уважаемые участники приступайте. В вашем распоряжении 25 минут.

Выигрывает участник, набравший большее количество баллов по итогам всех конкурсов.

Пока наши участники выполняют задание мои ассистенты проведут игру со зрителями, болельщикам зададим легкую закуску из нескольких вопросов, заправленных шуткой под соусом «угадай».

1. К какой реке нужно сходить, чтобы приготовить на завтрак молочный суп и кисель (Молочная река с кисельными берегами).
2. Какое блюдо и по чьему рецепту можно приготовить, даже если пусто в холодильнике, но в доме есть топор? (каша по рецепту Ивана- солдата).
3. Назовите растение семейства бобовых, название которого носил самый древний царь? (Горох).
4. Какая рыба любит быть тепло одетой? (Рыба под шубой).
5. Она бывает савойской, брюссельской, кольраби и др., о чём идет речь (О капусте).
6. Название, какого овоща в русском языке стало служить мерилем простоты? (репа—« Проще пареной репы»).

Поговорки (дополни поговорку)

1. ложкой море (не вычерпаешь).
2. один с сошкой - семеро (с ложкой).
3. яблочко от яблони далеко (не падает).
4. рыбка мелка, да уха (сладка).
5. и мы не лаптем (щи хлебаем).
6. яйца курицу (не учат).
7. назывался груздем - (полезай в кузов).
8. на языке мед, а под языком (лед).
9. обжегся на молоке, дует (и на воду).
10. ешь пироги, а хлеб (вперед береги)
11. не тот друг, кто медом мажет, а тот, (кто правду скажет).
12. сытый голодного (не понимает).
13. здоровы будем, и хлеб (добудем).
14. ешь чеснок т лук, (не возьмет недуг).
15. были бы кости, а мясо (нарастет).
16. лук от семи (недуг).
17. морковь прибавляет (кровь).
18. яблоко в день, доктора (за дверь).
19. когда я ем, я глух (и нем).
20. кто ест мало, тот (живет много).
21. хлеб всему (голова).

участники передают приготовленные вареники в жюри.

Ведущий: (обращаясь к участникам)

Вы готовы поразить нас своими кулинарными шедеврами?

Члены жюри, прошу вас оценить их работу.

(жюри оценивает блюда, и подводят итоги)

- - как вам понравилась блюдо _____.
- - соблюдалась ли технология _____.
- - правильно ли организовано рабочее место _____.

Оцениваем участника _____.

За организацию рабочего места ...

Соблюдение технологии ...

Скорость выполнения ...

Творческий подход в оформлении блюд . . .
Требования к качеству

Ведущий: А, пока жюри продегустирует и дадут оценку каждому блюду, мы с вами ребята проведем игру «Эрудит».

1. Какая из нот не нужна для компота? (**соль**)
2. Можно ли принести воды в решете? (**можно, кусок льда**)
3. Чувство меры умение вести себя в обществе? (**Такт**)
4. Плод тропической пальмы? (**кокос**)
5. Какую часть слова можно найти в земле? (**корень**)
6. Квашеное топленое молоко? (**варенец**)
7. Одноклеточные грибки, используемые в виноделии, пивоварении, хлебопечении? (**дрожжи**).

Ведущий: И так. Друзья!

Наберитесь терпения,

перед Вами сейчас самые ответственные мгновения!

Кто у нас лучший болельщик? Поднимите над головой выигранные призы.

Помощники, посчитайте, у кого их больше. Итак, лучшим болельщиком объявляется _____.

И он (она) получает главный приз

_____ . Ура!!!

Ведущий: Профессия повара на сегодняшний день считается престижной и перспективной. Но чтобы стать настоящим специалистом, надо любить свою работу и постоянно совершенствовать мастерство.

Знаете ли вы?

1. Что на Руси вместо соусов к блюдам подавали взвары.
2. Что луковый соус "субиз" носит имя принцессы Субиз, супруги принца де Субиз.
3. Что квас появился еще в киевской Руси.
4. В античные времена вместо сахара использовали мед.
5. В Древней Греции вино смешивали с морской водой.
6. Великий композитор Россини был еще и великим кулинаром.
7. Индейцы называли кукурузу маисом.
8. Первые щи были сварены еще 4 тыс. лет назад.

Давайте поздравим участников конкурса « Повар 2016-2017 учебного года» с их результатами. Молодцы! Приветствуем их!

Прошу жюри объявить общие итоговые результаты.

Объявляются результаты, называется **победитель конкурса « Повар 2016-2017 учебного года».**

Ведущий: (обращаясь к участникам)

Вот и подошел к концу наш конкурс.

Слово предоставляется жюри, и мы начинаем самую ответственную часть нашего мероприятия – награждение участников.

Называются победители конкурса, идет вручение грамот и ценных подарков
Ведущий: От всей души благодарим членов жюри и Вас дорогие гости и участники! Участников, которые не стали победителями в конкурсе. Просим не огорчаться. Это ничуть не умаляет Ваших умений и знаний! До новых встреч!

Побед, свершений и успехов новых,
 В освоении кулинарии!

Лист для жюри

Приложение 2

ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

	участники							
Представление участников								
Жеребьёвка								
1. Конкурс «Разминка»								
2. Конкурс «Гонка за лидером»								
3. Конкурс: «Загадочное кастрюлька»								
4. Конкурс «Смак»								
5. Конкур «Чудо художник»								
Итог:								

Приложение № 5

Салат фруктовый

- Оцениваем участника _____.
- За организацию рабочего места ...
- Соблюдение технологии ...
- Скорость выполнения ...
- Творческий подход в оформлении блюд ...
- Требования к качеству

Приложение № 6

№	Наименование оценок	1 участник	2 участник	3 участник	4 участник	5 участник
1	За организацию рабочего места (5 баллов)					
2	Соблюдение технологии (5 баллов)					
3	Творческий подход в оформлении блюда (5 баллов)					
4	Скорость выполнения (5 баллов)					
5	Требования к качеству (5 баллов)					
	Итого:					

Приложение № 5

Вареники с картофелем

- Оцениваем участника _____.
- За организацию рабочего места ...
- Соблюдение технологии ...
- Скорость выполнения ...

Творческий подход в оформлении блюд . . .

Требования к качеству

№	Наименование оценок	1 участник	2 участник	3 участник	4 участник	5 участник
1	За организацию рабочего места (5 баллов)					
2	Соблюдение технологии (5 баллов)					
3	Творческий подход в оформлении блюда (5 баллов)					
4	Скорость выполнения (5 баллов)					
5	Требования к качеству (5 баллов)					
	Итого:					

Приложение № 1

«Жеребьевка»

Выполните действия и узнайте, какая пословица здесь спрятана.

1 2 3 4 5

Действия	$63 : 7$	8×3	$56 : 7$	$54 : 6$	8×4
Результат					
Слово					

6 7 8 9 10

Действия	4×6	$64 : 8$	$72 : 8$	6×8	7×6
Результат					
Слово					

8 – но

32 – знать

9 – не

42 – ся

24 – стыд

48 – учить