

Умови
проведення обласного конкурсу фахової майстерності» з професії «Кухар» серед учнів
професійних (професійно-технічних) навчальних закладів

Обласний конкурс фахової майстерності серед учнів професійних (професійно-технічних) навчальних закладів з професії „Кухар ” проводиться з метою підвищення рівня професійної майстерності та розвитку творчої активності учнів, поглиблення знань з сучасних виробничих технологій в сфері обслуговування.

В обласному конкурсі фахової майстерності з професії «Кухар» серед учнів професійних (професійно-технічних) навчальних закладів беруть участь **учні II курсу** навчання, які отримують первинну професійну підготовку.

Заявки на участь у обласному конкурсі фахової майстерності з професії «Кухар» подаються до 23 лютого 2021 р. у Науково-методичний центр професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області за адресою: м. Хмельницький, вул. Інститутська, 10.

Заявка подається за формою:

Прізвище, ім'я, по батькові учасника	
Дата народження учня	
Номер групи, курс навчання	
Професія, яку опановує учень	
Прізвище, ім'я, по батькові майстра (викладача), який навчає учня	
Прізвище, ім'я, по батькові майстра (викладача), який супроводжує учня	

Обласний конкурс професійної майстерності з професії «Кухар» серед учнів ЗП(ПТ)О проводиться **04 березня 2021 року** на базі Нетішинського професійного ліцею (м. Нетішин, проспект Незалежності 2).

Початок конкурсу о **10** годині.

Учасники обласного конкурсу професійної майстерності з професії «Кухар» прибувають до місця проведення в супроводі викладача або майстра виробничого навчання. Витрати на проїзд (в обидва кінці), харчування в дорозі, відрядження супроводжуваних осіб здійснюються за рахунок навчальних закладів, що направляють представників на конкурс.

У кожного учасника мають бути при собі: учнівський квиток, паспорт, санітарна книжка, спеціальний одяг, комплект особистого кухонного інвентарю та інструментарію, посуд для подачі страв.

До початку конкурсу учасники подають технологічні картки на страви українською мовою. Конкурсне завдання складається з приготування двох страв: приготування **закуски** та приготування **основної страви сучасної української кухні**, які оцінюються за чотирма критеріями:

- **дотримання** правил охорони праці, санітарно-гігієнічних норм, порядок розміщення на робочому місці та використання інструментів, інвентарю та обладнання, рівень економії використання ресурсів, продуктів; правильний розподіл робочого часу для забезпечення своєчасного приготування страв, дотримання терміну виконання завдання (**від 0 до 10 балів**);

- **презентацію страви**: сервірування, оформлення, оригінальність, сучасність стилю, практичність, новизна страви, безпосереднє розташування страви на

тарілці без штучних добавок і прикрас, забезпечення апетитного вигляду, гармонійність та цілісність сприйняття композиції, збалансованість основної частини і гарнірів з урахуванням сучасних тенденцій, естетика сучасного сервірування й подавання, страви, у тому числі й гарніру, елементами декору

(від 0 до 20 балів);

- **приготування страви:** дотримання технологічного процесу приготування, оригінальність та складність поєднання компонентів, використання різних технік та способів приготування, відповідних кулінарних методів і практик приготування, виключення зайвих інгредієнтів, відповідні кулінарні техніки повинні застосовуватися до всіх інгредієнтів (від 0 до 30 балів);

- **якісні показники страви:** гармонійне поєднання смаку, запаху, кольору, текстури (слід дотримуватися традиційного смаку страв), страви повинні мати приємний смак і відповідний зовнішній вигляд, виражений аромат, характерний для використаних компонентів (від 0 до 40 балів).

Максимальна кількість балів за практичний тур: **200 балів**.

Кожен учасник повинен мати із собою сировину для приготування страв із запропонованого переліку інгредієнтів.

Можна використовувати не всі компоненти з переліку.

1. Приготування закуски (дві порції)

Закуска готується із запропонованих інгредієнтів **Час приготування 30 хв** Вага 50-60 г (на два укуси)

№ п/п	Перелік сировини	№ п/п	Перелік сировини
1.	Сир твердий	12.	Лимон
2.	Печінка яловича	13.	Філе птиці
3.	Оливки	14.	Часник
4.	Гірчиця	15.	Сьомга слабосолена
5.	Олія	16.	Мед
6.	Масло вершкове	17.	Соєвий соус
7.	Огірок свіжий	18.	Спеції та прянощі
8.	Перець болгарський свіжий	19.	Грінки
9.	Яйця перепелині	20.	Борошно
10.	Цибуля зелена	21.	Желатин
11.	Салат (мікс-салат)		

2. Приготування основної страви сучасної української кухні (2 порції)

Основна страва готується із запропонованих інгредієнтів з м'яса свинини зі складним гарніром та соусом за власним рецептом. Гарнір – страва з овочів, круп або бобових. Вага основного продукту 100г Вага гарніру 60 г Вага соусу 30 г Співвідношення основного продукту до гарніру 60/40%. **Час приготування 120 хв**

№ п/п	Перелік сировини		Перелік сировини
1.	М'ясо свинини (корейка)	14.	Вишні морозені
2.	Бекон	15.	Томати
3.	Перець болгарський	16.	Олія рослинна
4.	Кабачки	17.	Вершкове масло

5.	Гарбуз	18.	Вершки
6.	Картопля	19.	Сир
7.	Броколі	20.	Журавлина
8.	Цибуля ріпчаста	21.	Вино червоне сухе
9.	Булгур	22.	Морква
10.	Спаржева квасоля	23.	Цукор
11.	Розмарин	25.	Італійські трави
12.	Тим'ян		
13.	Гриби свіжі (печериці)		

Можна використовувати не всі компоненти з переліку.

Учасники конкурсу самостійно виконують завдання, не заважають іншим, дотримуються правил охорони праці. При порушенні чи недотриманні умов конкурсу кожен член журі може нарахувати 1-5 штрафних балів цілим числом з кожного виду завдань. Учасники, які не виконали умов конкурсу, допустили грубі порушення правил охорони праці, за спільним рішенням оргкомітету та журі усуваються від змагань або їм нараховуються до 30 штрафних балів.

Під час виконання конкурсних завдань членам журі, оргкомітету та супроводжуючим особам забороняється втручатися в роботу конкурсантів.

Завершені конкурсні страви представляються на огляд журі. Конкурсні зразки мають відповідати рецептурі та технології приготування. За недотримання учнями умов конкурсу нараховується до 30 штрафних балів.

Визначення місць учасників здійснюється за більшою загальною сумою набраних балів.