

# **Організація і проведення конкурсів професійної майстерності серед учнів**

Майстер в/н (кухар-кондитер)  
Старокостянтинівського  
аграрно-промислового ліцею  
**Ільїна Ольга Юрїївна**

Старокостянтинів  
2022

## Зміст

### Вступ

1. Кваліфікація конкурсів та їх тематика
2. Структура положення про проведення конкурсу
3. Методика підготовки та проведення конкурсу
4. Висновок
5. Список використаної літератури
6. Додатки

## Вступ

Конкурс (від латинського *concourses*) – це змагання з метою виявлення найкращих із загальної кількості учасників, представлених робіт тощо.

Конкурс – це змагання в якому-небудь виді людської діяльності. А практично будь-який вид людської діяльності може бути основою конкурсу. Все, що створює людина, вона може творити, змагаючись з іншими людьми. Звідси – різноманітність конкурсів, які можна організувати для учнів.

Конкурси різного роду часто використовуються для мотивації . Їхня мета – підвищити мотивацію і примусити учасників конкурсу мобілізуватися за рахунок азарту, викликаного змаганням.

Модернізація професійної освіти передбачає якісно новий рівень підготовки робітників, а це, в свою чергу, вимагає оновлення змісту і форм професійного навчання, високого рівня професійної майстерності педагогів, підвищення ролі органів освіти та професійних освітніх установ.

Висока майстерність у набуті професії дозволяє майстру виробничого навчання та учню системи професійної освіти бути конкурентноспроможними на ринку праці. Професіоналізм забезпечує високу професійну мобільність, здатність оперативно освоювати нововведення і швидко адаптуватися до мінливих умов виробництва, здатність самостійно обирати сферу діяльності, приймати відповідальні рішення і забезпечувати самореалізацію поведінки.

З метою підвищення якості професійної освіти, вдосконалення форм, методів, засобів навчання, обміну досвідом проводяться конкурси професійної майстерності учнів професійно-технічних навчальних закладів для визначення кращого за професії.

**Конкурс професійної майстерності** – це форма трудового змагання, найбільш ефективна форма демонстрації своїх здібностей, впровадження передових прийомів і методів праці, нової техніки і прогресивної технології, підвищення рівня професійної підготовки, виявлення кращих індивідуальних показників, підвищення інтересу до професії та її популяції.

Конкурси фахової та професійної майстерності є однією з ефективних форм стимулювання потреби в оновленні професійних знань, творчому пошуку, удосконаленні навичок професійної діяльності. Позитивною рисою є і те, що в процесі їх підготовки і проведення задіяний весь колектив закладу. Це створює творчу атмосферу, накладає повну відповідальність на той чи інший підрозділ установи за рівень професійної підготовки співробітників, забезпечує можливість не тільки виявляти фахові знання, професійну компетентність, а й загальну ерудицію, ділові якості особистості, тощо.

## **1. Кваліфікація конкурсів та їх тематика**

За функціональним призначенням, змістом і формою, кількістю учасників та їх віком, часом і місцем проведення конкурси бувають різними. Конкурс може бути підготовлений одним педагогом або творчою групою, проведений експромтом – без попередньої підготовки, і навпаки – всі учасники, отримавши завдання, ретельно готуються до участі в конкурсі.

Участь у конкурсі може бути як індивідуальною, так і колективною. Метою конкурсу є виявлення конкретних знань, умінь, навичок та здібностей його учасників. Якщо участь у конкурсах є індивідуальною, то оцінюється індивідуальна робота, індивідуальні здібності, творчість, фантазія, винахід тощо. До конкурсів такого типу готуються заздалегідь. Учасники конкурсу у визначені терміни подають готові роботи на конкурс. Конкурс можна провести у вигляді виставки творчих робіт, яка може тривати довгий час, щоб усі мали можливість оглянути представлені на конкурс роботи. Члени журі протягом першого дня виставки оцінюють роботи й приймають рішення: визначають переможців та призерів.

Виконання подібних конкурсних робіт спонукатиме учасників до самовдосконалення, досягнення кращих результатів, обміну досвідом роботи, викличе інтерес до тих чи інших занять, захоплень. Доцільно, щоб кожен конкурс мав свою назву. Практикується проведення виставки-ярмарку, на якій можна продати й купити виготовлені роботи.

Крім конкурсів, які вимагають ретельної підготовки, проводять конкурси-експромт. Прикладом конкурсу-експромту є конкурс малюнків на асфальті. Діти до нього спеціально не готуються. Підготовкою займаються організатори даного конкурсу: визначають місце проведення та тему малюнку, придумують склад журі, закупляють для учасників кольорову крейду. Учасники конкурсу-експромту, отримавши завдання, тут же його й виконують. Через встановлений час виконані роботи оцінюються компетентними членами журі. Різного роду конкурси-експромти можуть пропонуватися учасникам у ході ігрових програм. Такі конкурси спрямовані

на виявлення творчої уяви, фантазії, художньо-естетичних здібностей учасників. У багатьох випадках за своїм характером вони є жартівливими, оригінальних ідей та ініціатив, нетрадиційного вирішення пропонованих завдань.

Часто організують конкурси, у яких беруть участь творчі колективи:

- конкурс художньої самодіяльності;
- конкурс виконавців народної пісні;
- конкурс стінних газет.

У таких конкурсах оцінюється рівень виконавської майстерності, творчі знахідки, колективна робота, синхронність дій, сценічна культура, художньо-естетичне оформлення, нетрадиційний підхід до вирішення визначених завдань, актуальність та новизна, оригінальність та неповторність тощо.

Доцільність – основна ознака конкурсу, який заплановано провести. Слід чітко уявляти, з якою метою він організовується, хто буде його учасниками, якими будуть очікувані результати. Підготовка конкурсу – процес складний та багатоетапний. Однак усі конкурси, незважаючи на їх назву, зміст, тривалість проведення, організуються однаково.

У ході проведення конкурсу потрібно чітко озвучити завдання учасникам, пояснити правила та умови його виконання. З метою запрошення усіх бажаючих взяти участь у конкурсі, пишуть зміст оголошення, оформляють його так, щоб воно привертало увагу й викликало інтерес. Оголошення має бути лаконічним і рекламним за змістом: що, де, коли і для кого буде проводитися, хто учасники.

Важливим елементом конкурсів є психологічно-емоційний стан учасників, які повинні чітко усвідомлювати мету участі в ньому, відноситися до цього як до цікавого досвіду та можливості оцінити свої професійні знання та уміння. В жодному разі участь у конкурсі не повинна носити примусовий характер. Позитивний настрій, надія на перемогу та виконання завдань без поспіху та зайвих емоцій дозволить отримати гарний результат.

Конкурси можуть проводитися в один або декілька етапів. Наприклад, якщо конкурс всеукраїнського рівня, то спочатку проводиться на рівні навчального закладу, далі обласний етап і завершальним є всеукраїнський етап.

При підготовці до участі в етапі на рівні навчального закладу конкурсант може підготуватися сам або звернутися за допомогою до майстрів виробничого навчання та викладачів спеціальних дисциплін.

Перед обласним чи всеукраїнським етапами підготовка конкурсанта повинна бути комплексної і передбачати додаткові заняття з предметів професійно-теоретичної підготовки та виробничого навчання, а також виходити за межі матеріалу, передбаченого Державними стандартами професійно-технічної освіти. Необхідно ознайомитися з технологіями, обладнанням та матеріалами сучасного виробництва, поспілкуватися з провідними фахівцями.

Для організації та проведення конкурсу створюється організаційний комітет, а для перевірки виконання завдань та визначення переможців – журі. До складу організаційного комітету можуть входити представники адміністрації ПТНЗ, методисти, викладачі спеціальних дисциплін та майстри виробничого навчання. До складу журі потрібно запрошувати непарну кількість осіб, щоб не виникало непорозумінь у процесі голосування переможців. Члени журі мають бути компетентними у тому виді діяльності, який є предметом змагання. Отримати згоду фахівців на участь у проведенні конкурсу в ролі членів журі необхідно заздалегідь. Для членів журі та гостей конкурсу готуються запрошення.

Необхідно придумати форму нагородження переможців та призерів конкурсу, потурбуватися про урочистість даного моменту. Рекомендується спочатку наголосити на загальному враженні, яке склалося в результаті проведення конкурсної програми (конкурсу), відзначити всіх активних учасників, а потім оголосити імена та прізвища тих, хто посів третє, друге і перше місце.

Насамперед, слід розробити положення про проведення конкурсу. Кожен конкурс повинен мати свою назву – вона має вказувати на його зміст. Вдала назва конкурсу значно підвищить інтерес учнів і викличе бажання взяти у ньому участь. Зміст завдань визначає предмет конкурсу – у чому саме будуть змагатися учасники конкурсу. Кількість завдань залежить від теми та мети проведення конкурсу, види діяльності, до якої залучаються конкурсанти. Усі завдання мають бути чіткими, зрозумілими, лаконічними, цікавими й виконуваними. Окрім того, вони повинні відповідати ідеї проведення конкурсу.

Кожен конкурс має свої особливості. Вони визначаються в положенні про проведення конкурсу.

## **2. Структура положення про проведення конкурсу**

Етап підготовки до проведення конкурсу насамперед розпочинається з розробки положення про проведення конкурсу, яке включає в себе такі структурні елементи:

- ✓ предмет та мета конкурсу
- ✓ загальні положення (організація конкурсу)
- ✓ мета і завдання конкурсу
- ✓ дата, час та місце проведення
- ✓ завдання учасникам
- ✓ правила участі
- ✓ умови участі (забезпечення інструментами та матеріалами, час на підготовку, терміни подачі матеріалів на конкурс)
- ✓ критерії оцінювання робіт
- ✓ вимоги до оформлення робіт
- ✓ нагородження переможців та призерів
- ✓ склад журі.

Розробка змісту положення підпорядковується меті його проведення, від чого залежатиме наявність його структурних елементів.

В обов'язки організаційного комітету входять питання розробки завдань, підготовки проекту положення конкурсу. Організаційний комітет конкурсу повинен розробити критерії оцінювання кожного із турів (завдань) конкурсу.

## **Умови проведення конкурсу професійної майстерності серед учнів групи підготовки кухарів**

### **Мета конкурсу**

1. Ознайомлення учнів ліцею з професійною майстерністю та розвитком творчих здібностей учнів.
2. Постійне поповнення і поглиблення знань і вмінь з професії кухар, освоєння учнями сучасних методів праці.
3. Обмін професійним досвідом між учнями.
4. Визначення кращого кухаря.

### **Умови конкурсу**

1. В конкурсі професійної майстерності приймають участь II та III курсу груп підготовки кухарів.
2. Конкурс проводиться між учнями які зайняли перше місце у групових вибіркових конкурсах.
3. Учасники конкурсу, які не виконали умов конкурсу, допустили грубі порушення техніки безпеки, дисципліни за рішенням журі з конкурсу знімаються.
4. Конкурс професійної майстерності включає теоретичні і практичні завдання.
5. Учасники забезпечуються робочими місцями для приготування страв.
6. Оцінка конкурсних завдань визначається журі за багатобальною системою.

### **Вимоги до учасників**

Учасники конкурсу повинні дотримуватися правил техніки безпеки, демонструвати не тільки професійну майстерність і теоретичні знання, а й проявляти творчість, високу культуру праці, санітарії та гігієни.

### **Завдання учасникам конкурсу**

Всі види завдань учасники конкурсу представляють журі.

1. Теоретичне завдання виконується письмово.
2. Практичне завдання включає приготування страв.

## **Критерії оцінювання**

Загальна кількість максимальних балів учасника конкурсу – 64бали.

1. Виконання завдання з теорії - 24 бали.
2. Приготування страви – 20 балів:
  - організація робочого місця;
  - дотримання правил санітарії;
  - дотримання технологічного процесу при приготування страви;
  - дотримання техніки безпеки та охорони праці.
3. Подача і захист готової страви – 20 балів:
  - презентація;
  - зовнішній вигляд учасника;
  - смак, аромат;
  - майстерність виконання оформлення.

## **Порядок визначення переможця конкурсу**

1. Написання теоретичної роботи.
2. Приготування страви.
3. Подача і захист гомілок фаршированих.
4. Члени комісії оцінюють приготування та конкурсні завдання за шкалою оцінювання.
5. Оцінка кожного учасника конкурсу складається з суми оцінок членів комісії за кожне завдання.
6. Для переможців конкурсу встановлюються призові місця.
7. Переможцем є учень, який набрав найбільшу кількість балів.
8. Оголошення і нагородження переможця відбувається після проведення конкурсу.
9. Переможці конкурсу нагороджуються призами.

Розглянуто на засіданні  
методичної комісії.

Протокол №     від  
Голова МК

### 3. Методика підготовки та проведення конкурсу

Традиційно в нашому ліцеї у другому семестрі згідно навчального плану проводиться конкурс фахової майстерності зі всіх спеціальностей з метою:

- ❖ виявлення якості професійної підготовки учнів,
- ❖ стимулювання професійного самовдосконалення учнівської молоді,
- ❖ підвищення рівня викладання спеціальних дисциплін, фахової підготовки учнів,
- ❖ виховання в них почуття гордості за вибрану професію,
- ❖ виховання конкурентноспроможності робітників.



Проведення таких конкурсів показує, як учні ставляться до вибраної ними професії, як вболівають за спільні інтереси. Так учні, які навчаються за спеціальністю кухаря, кондитера і які виявляють бажання прийняти участь у конкурсі, заздалегідь готуються до нього, вибираючи вишукані, святкові, фірмові страви. Заздалегідь вибравши страву, вишукують оригінальні елементи оформлення готової страви, щоб було і естетично і красиво.

Участь у будь-якому конкурсі передбачає дотримання правил техніки безпеки. Особливо умови, які вказують на специфіку конкурсу, мають бути обов'язково зафіксовані у письмовому вигляді.

Конкурс «Кращий за професією» в нашому ліцеї проводиться в два етапи: спочатку теоретичний, потім практичний.

Проведення теоретичного туру можливе із застосування комп'ютерної техніки та подальшим друком результати або за допомогою попередньо розробленого бланку відповідей.

Теоретичний тур повинен включати питання з основних предметів професійно-теоретичної підготовки. Форма проведення теоретичного туру може бути різноманітна: тести, розрахункові завдання, задачі та інше.

Існує багато типів тестових завдань. Їх можна розподілити на два основні:

- завдання закритої форми із запропонованими відповідями;
- завдання відкритої форми з вільно конструйованою відповіддю.

**До завдань закритої форми з варіантами відповідей на вибір належать:**

- завдання з однією правильною відповіддю;
- завдання з кількома правильними відповідями;
- завдання на встановлення відповідності (логічні пари);
- завдання на встановлення правильної хронологічної та логічної послідовності.

**Завдання відкритої форми, у яких відсутні варіанти відповіді**

До завдань такого типу належать:

- завдання з короткою відповіддю;
- завдання на доповнення;
- завдання з розгорнутою відповіддю.

У стандартизованих тестах навчальних досягнень учнів найчастіше використовується завдання закритої форми з вибором однієї правильної відповіді, яке складається з завдання чи запитання (воно формулюється максимально точно, стисло, зрозуміло) та відповідей до завдання. Це завдання передбачає вибір правильної відповіді з чотирьох- п'яти наведених. Серед запропонованих відповідей правильною є лише одна, а в інших

моделюються типові помилки, яких припускаються учні при виконанні відповідних завдань.

Завдання вважається виконаним правильно, якщо в бланку відповідей закреслена лише одна клітинка під буквою, яка позначає правильну відповідь.

### **Завдання закритої форми з вибором декількох правильних відповідей**

Воно складається із завдання чи запитання та відповідей до завдання (сукупність правильних та неправильних відповідей). Відповіді до завдання обов'язково повинні відноситися до одного роду або виду термінів. Кількість відповідей бажано мати від 5 до 12. У тестових завданнях такого формату конкурсант мусить вибрати усі правильні відповіді із запропонованого списку варіантів. У цьому типі тестів кожен варіант відповіді повинен бути або абсолютно правильними, або абсолютно неправильними, для того, щоб уникнути неоднозначності. Тестове завдання цього формату так само, як і попереднього, діагностує знання і розуміння.

### **Завдання закритого типу на встановлення відповідностей**

Цей формат належить до категорії логічних пар. Завдання цього типу складається з інструкції-завдання та двох колонок, у яких частини матеріалу позначено буквами (ліворуч) і цифрами (праворуч). У цих завданнях треба встановити відповідність між елементами двох списків. Конкурсант має знайти для кожного елемента першого списку відповідний елемент другого списку.

До категорії логічних пар відноситься ще тестові завдання розширеного вибору. В цьому форматі кожен блок складається з 3-4 умов. Та спільного для нього переліку варіантів відповідей, кількість яких більша за кількість умов.

Завдання цієї форми дозволяють перевірити так звані асоціативні знання: взаємозв'язок фактів, подій явищ, форм та змісту, властивостями, формулами.

### **Завдання на встановлення правильної послідовності**

Ця форма завдань призначена перш за все для перевірки сформованості алгоритмічного мислення та алгоритмічних знань і умінь, навичок

пізнавальної діяльності. Цей формат більш природній для гуманітарних дисциплін. У спеціальній технології йдеться про впорядкованість елементів деякої множини за лінійним порядком, послідовність дій. Який утворює систему знань, умінь.

Закриті тестові завдання виявляють такі результати навчальної діяльності, як обсяг інформації, що запам'ятовує учень, розуміння теорії, правил, принципів, уміння використовувати теоретичні знання в роботі із запропонованим матеріалом. Однак закриті форми тестових завдань не дають змоги конкурсанту виявити здатність аналізувати, синтезувати й оцінювати різноманітну інформацію. Для цього використовують відкриті завдання.

### **Завдання відкритої форми з короткою відповіддю**

Специфічність цієї форми завдань полягає в тому, що в них не пропонується перелік відповідей. Особа повинна сама дописати відповідь, яка свідчить про наявність або відсутність необхідних знань. Завдання відкритої форми використовують там, де необхідно повністю виключити отримання правильної відповіді шляхом вгадування і тим самим підвищити якість педагогічного вимірювання.

### **Завдання відкритої форми з розгорнутою відповіддю**

Ця форма завдань передбачає розгорнутий виклад заданої теми, розв'язання задач. Завдання має комплексний характер, а тому для його виконання учасник повинен застосувати широке коло знань і вмінь.

Викладач готує теоретичні запитання, охоплюючи раніше вивчений матеріал окремо для учасників різних курсів.

Цей етап проводиться в кабінеті спецтехнології на протязі години.



## **Теоретичне завдання для учасників конкурсу**

### **«Кращий за професією»**

**Професія: кухар, кондитер**

**Курс: другий**

#### **Тестове завдання**

1. В якому цеху проводять первинну кулінарну обробку овочів:  
а) рибному б) овочевому в) гарячому г) кондитерському
2. Знайти буквене позначення машини для обчищення картоплі:  
а) МРОВ б) МС в) МРО г) МОК
3. такі овочі, як часник, цибуля, хрін, редька багаті на бактерицидні речовини, що знищують хвороботворні мікроби. Які називаються ці речовини?  
а) пектинові б) фітонциди в) глікозиди г) вітаміни

4. Скільки % води містять в своєму складі овочі?
- а) 65-95% б) 100% в) 50% г) менше 50%
5. З яким маркуванням доцільно використовувати дошку при нарізуванні овочів?
- а) РС б)МС в)ОВ г)ОС д)МВ е)РВ є)зелень ж)хліб
6. Як на робочому місці розміщують інструмент (ніж)?
- а) прямо перед собою б)справа в)зліва г)прямо за дошкою
7. Кубики, кружальця, брусочки, часточки... Які це форми нарізування?
- 1) складні 2) фігурні 3)прості 4)комбіновані
8. Щоб нарізати шпалки використовують ніж:
- а)середній кухарської трійки б)спеціальний в)карбувальний
9. Як називається форма нарізування, коли бульбу картоплі розрізають вздовж на 4 або 6 частин?
- а) скибочка б) часточка в) кружальце г) стружка
10. Майоран, коріандр, кріп, естроган... Це які овочі?
- а)салатно-шпинатні б) десертні в) пряні г)зернові
11. Яка повинна бути висота ребра кубиків для приготування юшок картопляних?
- а) 0,3-0,5 см б) 1,0-1,5 в) 2,0-2,5 г) 3см
12. На скільки годин замочують сушені гриби перед використанням?
- а) 1 год. б) 1добу в) 3-4 год. г) не замочують
- 13.Якщо в капусті є гусінь, що при цьому роблять з капустою білоголовою?
- а) витримують в кип'ятку  
б) витримують в оцті  
в) витримують у солоній воді  
г) розбирають листя і викидають
14. Коли відходи овочів більші?
- а) восени б) взимку в) навесні г) однакові протягом року
15. Дуже кислу квашену капусту:

- а) промивають холодною водою
- б) промивають теплою водою
- в) вимочують у воді
- г) посипають цукром

16. Як називається консервування овочів, коли додають сіль, цукор, прянощі, оцет?

- а) соління б) сушіння в) маринування г) квашення

17. Вміст жиру в жирній рибі:

- а) більше 15% б) 8-15% в) до 2% г) 2-8%

18. Яку за розмірами риби використовують для фарширування?

- а) середню б) велику в) дрібну г) немає значення

19. Про яку основну поживну речовину йде мова, якщо в складі м'яса риби її міститься від 52 до 83?

- а) білок б) жир в) мінеральні речовини г) вода д) вуглеводи

20. Які з цих плавників на тілі риби парні?

- а) спинний б) анальний в) грудний г) черевний д) хвостовий

21. Які поживні речовини надають бульйону з риби специфічного аромату?

- а) мінеральні речовини б) екстрактивні речовини в) ефірні олії

22. у якої родини риб ікра має оранжеве забарвлення і має гарні смакові та поживні властивості?

- а) осетрових б) лососевих в) тріскових г) окуневих д) коропових.

23. Скільки зберігають жиру рибу на ПГХ?

- а) до 12 год б) відразу використовують в) 1-2 доби г) 3-5 діб.

24. Де на робочому місці розміщують продукт, що підлягає обробці?

- а) справа б) прямо на відстані витягнутої руки

- в) прямо перед працівником г) зліва

25. Де на робочому місці розміщують інвентар та інструмент?

- а) справа б) прямо перед працівником в) прямо на відстані витягнутої руки г) зліва

26. Де на робочому місці розміщують ваги?
- а) справа б) прямо перед працівником в) прямо на відстані витягнутої руки г) зліва
27. Де на робочому місці розміщують обробну дошку?
- а) справа б) прямо перед працівником в) прямо на відстані витягнутої руки г) зліва
28. З якої риби при фаршируванні шкіру знімають «панчохою»?
- а) судака б) коропа в) сома г) щуки
29. Вибрати з перелічених н\ф великошматкові
- а) біфштекс б) ескалоп в) ростбіф г) філе д) бефстроганов
30. Вибрати з перелічених н\ф натуральні
- а) біфштекс б) м'ясо хрустке в) крученики г) філе д) ромштекс
31. Який спосіб приготування м'ясних н\ф використовується для надання певної форми розпушування сполучної тканини, зглажування поверхні н\ф
- а) відбивання б) вибивання в) панірування г) подрібнення
32. Який спосіб приготування м'ясних н\ф прискорює процес смаження, сприяє набухання волокон сполучної тканини, розм'якшує, надає смаку та аромату?
33. У якої птиці шкіра і м'язова тканина мають темне забарвлення?
- а) кури б) гуси в) індички г) качки
34. Який спосіб розморожування використовують для тушок сільськогосподарської птиці?
- а) на повітрі б) у холодній воді в) у теплій воді г) у розчині солі
35. Як називається спосіб заправлення тушок птиці, коли застосовується тільки нитка?
- а) в одну нитку б) в дві нитки в) в кишеньку г) без проколювання
36. Які субпродукти с\г птиці при оброці обшпарюють?
- а) голови б) серце в) гребінці г) ніжки

37. Вибрати ознаки вимог якості за вгодваністю для тушок птиці I категорії:

а) тушки добре оброблені, чисті, без синців, допускаються поодинокі колодки пір'я, 2-3 розриви шкіри, шкіра суха, без потемпіння;

б) м'ясо щільне, пружне, дзьоб сухий, глянцевиий, очне яблуко повне, запах властивий свіжій птиці;

в) м'язи розвинені задовільно, киль грудної кістки виділяється, у нижній частині спинки і живота незначні відкладення підшкірного жиру або без нього у курчат;

г) добре розвинуті м'язи, киль грудної кістки злегка виділяється, підшкірний жир вкриває всю тушку у гусей і качок, у курей відкладений в області живота, грудей, спини

38. Якої форми надають биточкам з котлетної маси?

а) овально приплюснutoї б) круглої приплюснutoї в) кульки

г) яйцеподібна

39. Що є загусником у соусах?

а) борошно б) манка в) цукрова пудра г) сода питна

40. Як називається борошняна пасеровка при приготуванні соусів, коли при пасеруванні з жиром борошно не змінює свого забарвлення?

а) червона б) хлібна в) біла

41. Температура подавання холодних соусів

а) 65-75\*С б) 10-12\*С в) 55-60\*С г) 0-8\*С

42. Назвіть комбінований жир

а) масло вершкове б) маргарин в) смалець г) сир

43. Назвати молочний продукт, який отримують сепаруванням молока

а) сметана б) кефір в) вершки г) сир

44. Як називається процес варіння продукту в невеликій кількості рідини, коли продукт заливають рідиною на 1\3 його об'єму?

а) пасерування б) варіння на парі в) припускання г) варіння на водяній бані

45. Як називається процес теплової обробки, коли повністю занурюють продукт у попередньо нагрітий жир до температури 160-180\*С?

- а) смаження у фритюрі б) смаження основним способом
- в) варіння під тиском г) смаження у жаровій шафі

46. Як називається медичний огляд при прийомі на роботу працівника на підприємство харчування?

- а) попередній б) первинний в) періодичний г) вступ

47. У якому документі роблять позначку про допуск до роботи після медичного огляду?

а) санітарному просторі б) паспорті в) санітарній книжці г) спеціальному журналі

48. Як часто здійснюють періодичні медичні огляди?

- а) 1 раз в рік б) 1 раз в квартал в) 1 раз в місяць г) 2 рази в рік

49. Скільки комплектів одягу повинен мати кухар на ПГХ?

- а) один б) два в) три г) чотири

50. Назвіть основне призначення санітарного одягу: для чого він необхідний працівникові ПХ?

- а) для захисту особистого одягу від забруднення
- б) для надання красивого зовнішнього вигляду
- в) тому цього вимагає керівник підприємства
- г) для захисту продуктів від забруднень
- д) щоб було всім видно, що це кухар.

Майстер виробничого навчання готує лабораторію для проведення другого етапу, де учні самостійно організують свої робочі місця. При формуванні завдань практичного туру конкурсу фахової майстерності серед учнів (Додатки) , варто враховувати кваліфікаційний рівень конкурсантів, можливості навчального закладу щодо практичного забезпечення виконання завдань даного туру, сучасні вимоги виробництва, новітні технології та регіональний компонент, якими повинні бути оволодіти учні в процесі навчання.

Розробка, обговорення та погодження завдань конкурсів повинні відбуватися на засіданнях профільних методичних комісій, робочих груп. До цього процесу доцільно залучати представників замовників-кадрів, провідних фахівців підприємств. Зміст і складність теоретичних завдань та практичні роботи повинні відповідати навчальним вимогам з професії відповідно до періоду навчання.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заст. директора з НВР

**Програма конкурсу професійної майстерності  
серед учнів групи II та III курсу кухарів**

№	Завдання	Час виконання	Оцінювання (бали)
1	Виконання комплексного завдання з теорії <ul style="list-style-type: none"><li>- технологія приготування їжі з основами товарознавства та організації виробництва;</li><li>- санітарія</li></ul>	45 хвилин	24

2	Приготування холодних страв та закусок	3 години	20	
	- організація робочого місця			5
	- дотримання правил санітарії			5
	- дотримання технологічного процесу приготування			5
	- дотримання техніки безпеки та охорони праці			5
3	Подача і захист готової страви	5 хвилин	20	
	- презентація			5
	- зовнішній вигляд учасника			5
	- смак, аромат			5
	- майстерність виконання оформлення			5

Розглянуто на засіданні методичної комісії.

Протокол № від

Голова МК

Конкурсні вироби (виконувані роботи) повинні підбиратися з урахуванням їх практичної доцільності. Зміст завдання та умови їх виконання необхідно завчасно довести до відома всіх учасників.

Всі конкурсанти повинні виконувати однакові завдання на однотипному обладнанні з застосуванням однакового інструменту.



Завдання практичного туру може носити завершальний характер і передбачати виконання повного циклу операцій, у результаті яких буде отримано готовий виріб.



При оцінюванні робіт учнів та визначенні переможців враховуються такі показники:

- правильність виконання теоретичного завдання;
- стан санітарного одягу;

- правильність розробки інструкційно-технологічної картки;
- додержання вимог санітарії та гігієни, правил охорони праці;
- дотримання технологічного процесу;
- дотримання вимог до якості страви;
- правильний відпуск страви;
- оформлення страви.

Загальний показник дає можливість вибрати переможців, кращих за професією.



Зазвичай кожен член журі оцінює конкурсні роботи самостійно, заповнюючи відомості. Безпосередньо після закінчення практичної частини конкурсу проводиться детальний аналіз підсумків виконання практичного завдання. На підставі оціночних відомостей журі визначає переможців. Нагородження переможців та учасників є важливим моментом конкурсу.

Нагорода може мати невелику матеріальну цінність (грамота, подяка), але важливе моральне значення для учасника.

По завершенню конкурсів готується підсумковий наказ, в якому дається коротка характеристика основних моментів конкурсу, зазначаються найкращі результати та переможці.

## **Висновок**

Метою конкурсів є порівняння майстерності учасників. Саме тому, конкурси є могутнім стимулом для розвитку людини та вдосконалення її знань та вмінь. У цьому й полягає головний педагогічний ефект конкурсів: розвиватися можливо за умови порівняння себе з іншими, а конкурс, змагання – це і є порівняння. Участь у конкурсах сприяє формуванню адекватної самооцінки особистості учня, розвитку вольових якостей, самовизначенню у світі захоплень і професій, вихованню естетичної культури та творчих здібностей.

Після проведення конкурсу необхідно підвести підсумки та зробити аналіз виконання завдань учасниками. Це доцільно здійснити на засіданні методичної комісії відповідного профілю. Проаналізувавши проведений конкурс (чи участь учня у обласному конкурсі) необхідно розробити план заходів щодо виявлення прогалин та конкретних недоліків, відповідальних за їх усунення та терміни. Варто також ознайомити інших учасників освітнього процесу з кращими результатами конкурсу.

## **Список використаної літератури**

1. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна-Нова, 1998
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К.:А.С.К. 2003
3. Наказ Міністерства освіти і науки України від 03 червня 2013 року №669 «Про затвердження Положення про Всеукраїнський конкурс професійної майстерності серед майстрів виробничого навчання системи професійно-технічної освіти, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 17 червня 2013 року за № 978/23510»
4. Наказ Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 22 вересня 2011 року № 1099, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 17 листопада 2011 за № 1318/20056 (із змінами) «Положення про Всеукраїнські учнівські олімпіади, турніри, конкурси з навчальних предметів, конкурси-захисти науково-дослідницьких робіт, олімпіади зі спеціальних дисциплін та конкурси фахової майстерності.
5. Ничкало Н.Г. Педагогічна книга майстра виробничого навчання. – К.: вища школа, 1994
6. Ничкало Н.Г. Професійно-технічна освіта. – Жовтень – Листопад-Грудень 2003. - №4
7. Ничкало Н.Г. Професійно-технічна освіта. – Січень – Лютий – Березень 2005. №1
8. Ничкало Н.Г. Професійно-технічна освіта. – Квітень –Травень – Червень 2006. №2
9. Ничкало Н.Г. Професійно-технічна освіта. – Січень – Лютий – Березень 2011. №1
10. Позакласний клас // Творчість освітян. – Травень 2011



# Додатки



**Технологічна картка**

## Стегенця курячі фаршировані

Назва сировини	Брутто	Нетто
Стегенця курячі	600	530
Цибуля ріпчаста	100	96
Гриби	70	65
Сир твердий	40	38
Ананас	60	60
Ківі	60	60
Ковбаса шкільна	80	80
Морква	55	50
Майонез	30	30
Гірчиця	15	15
Сіль	8	8
Спеції	5	5
Олія	30	30

**Вихід**

**1000**

### Технологія приготування

Цибулю обчищають, нарізують кубиками, пасерують, потім додають обчищені і нарізані кубиками гриби. Обсмажують разом з цибулею, з'єднують з твердим сиром нарізаним кубиками.

Приготування начинки з ананасом і ківі: ананас і ківі нарізують кубиками і з'єднують із фаршем.

Приготування начинки з сиром і ковбасою: моркву і цибулю нарізані кубиками пасерують на маргарині. З'єднують з нарізаними ковбасою і сиром та додають фарш.

Гомілки миють, знімають шкіру, відрубують кісточку з м'ясом, залишають 2 см кістки зі шкірою. Відрізують м'ясо від кісток і нарізують шматочками. Пропускають через м'ясорубку, з'єднують з відповідним фаршем, додають сіль та спеції і перемішують. Цією масою наповнюють

шкіру. Надають форми гомілки і кладуть швом до низу на змащений жиром лист. Змащують майонезом та гірчицею, натирають і сіллю і спеціями, запікають у жаровій шафі до готовності.

### **Вимоги до якості**

Гомілки запечені повинні мати рівномірний золотистий колір. Консистенція кірочки хрустка, всередині м'яка, соковита. Смак відповідає готовій запеченій страві.

## Стегенця курячі фаршировані

Назва сировини	Брутто	Нетто
Стегенця курячі	600	500
Балик	200	200
Яйця	40	40
Хліб	100	100
Цибуля ріпчаста	120	120
Горошок	20	20
Мускатний горіх	0,02	0,02
Перець	0,02	0,02
Олія	20	20

**Вихід**

**1000**

### Технологія приготування

Гомілки миють, знімають шкіру, відрубують кісточку з м'ясом, залишають 2 см кістки зі шкірою. Відрізують м'ясо від кісток і нарізують шматочками. Пропускають через м'ясорубку, з'єднують з відповідним фаршем, додають сіль та спеції і перемішують. Цією масою наповнюють шкіру. Надають форми гомілки і кладуть швом до низу на змащений жиром лист. Змащують майонезом та гірчицею, натирають і сіллю і спеціями, запікають у жаровій шафі до готовності.






Приготування начинки:

Хліб замочують у воді. Тоді м'ясо і хліб перекручують на м'ясорубку 2 рази. Цибулю натирають на тертці, балик ріжуть кубиками. Всі інгредієнти з'єднують, додають сіль, перець, яйця, мускатний горіх, перемішують.

### Вимоги до якості

Гомілки запечені повинні мати рівномірний золотистий колір. Консистенція кірочки хрустка, всередині м'яка, соковита. Смак відповідає готовій запеченій страві.

### Інструкційні вказівки

Малюнок	Інструкційні вказівки
	<p>Гомілки миють, знімають шкіру.</p>
	<p>Відрубують кісточку з м'ясом, залишають 2 см кістки зі шкірою.</p>
	<p>Готують начинку.</p>
	<p>Цією масою наповнюють шкіру. Надають форми гомілки</p>
	<p>Надають форми гомілки.</p>



Кладуть швом до низу на змащений жиром лист.



Змащують майонезом та гірчицею, натирають і сіллю і спеціями, запікають у жаровій шафі до готовності.



Гомілки запечені повинні мати рівномірний золотистий колір. Консистенція кірочки хрустка, всередині м'яка, соковита. Смак відповідає готовій запеченій страві.