

Муниципальная автономная организация
дополнительного образования и профессионального обучения
«Ленинградский учебный центр» станции Ленинградской
муниципального образования Ленинградский район

**Методическая разработка
конкурса профессионального мастерства
для обучающихся по дополнительной общеобразовательной
общеразвивающей программе «Основы кондитерского дела»**

Разработала: Грибовская О.Л.,
учитель МАОДОПО ЛУЦ

ст. Ленинградская
2021

Тема: «Обобщение по курсу технология приготовления мучных и кондитерских изделий»

Цель: конкурс профессионального мастерства обучающихся «Лучший по профессии «Кондитер» проводится с целью определения качества профессиональной подготовки обучающихся и повышение значимости начального профессионального обучения.

Оборудование:- компьютер, мультимедийный проектор, производственные столы, миски, весы электронные, кисточки, лопатки, блюда для подачи, готовые полуфабрикаты и сливочный крем, отсадочные трубочки для крема, корнетики, бумага для выпечки.

1. Организационный момент.

Приветствие

Представление жюри.

Конкурс проходит в игровой форме в виде соревнования. Жюри оценивает участников и вносит заработанные баллы в ведомость (приложение №1).

2. Первый тур « Домашнее задание».

Проходит жеребьевка.

Участникам конкурса дано задание:

- Образовать команду из двух человек
- Приготовить торт весом 1 кг из любого вида теста
- Украсить по усмотрению конкурсантов
- Сделать презентацию своего изделия

Конкурс оценивается по 5 – бальной системе по каждой критерию (участники команды оцениваются равноценно)

3. Второй тур «Теоретический конкурс».

Проходит жеребьевка.

Учитель зачитывает вопрос конкурсанту за каждый правильный ответ - 1 балл. Если участник не может ответить, вопрос переходит следующему конкурсанту.

1. Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто? Ответ - биологическим

2. Каким способом разрыхляют песочное тесто? Ответ - химическим;

3. Каким способом разрыхляют бисквитное тесто? Ответ - механическим;

4. Каким способом разрыхляют заварное тесто? Ответ - механическим;

5. О каком виде бисквита идет речь?

Яйца с сахаром взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка.

Постепенно добавляют муку, соединённую с крахмалом и аккуратно замешивают тесто снизу вверх. В конце замеса добавляют эссенцию. Ответ - бисквит основной холодный.

Ответьте «Да» или «Нет»

6. Яйца с сахаром взбивают до увеличения в объеме и образования рисунка «Да»

7. Постепенно добавляют муку, не прекращая интенсивно взбивать тесто «Нет»

8. Как называется тесто, когда все продукты кладут одновременно? «Безопарный»

9. Ситуация: песочный полуфабрикат очень рассыпчатый, в чем причина? *«В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки»*
10. Ситуация: бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, в чем причина? *«Мука с большим содержанием клейковины (без добавления клейковины); недостаточное взбивание яиц; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекалось»*
11. Ситуация: заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем, в чем причина? *«Мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки»*
12. Ситуация: бисквитный полуфабрикат с комками муки, в чем причина?
13. Заварной полуфабрикат осел при выпечке, в чем причина? *«Жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки».*
14. Ситуация: песочное тесто непластичное, при раскатке крошится, изделия грубые, крошковые, в чем причина? *«Температура теста выше 20°C; тесто замешено с растопленным маслом».*
15. Ситуация: заварной полуфабрикат расплывчатый, в чем причина? *«Жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром»*
16. Ситуация: Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша «Закал», в чем причина? *«Недостаточная продолжительность выпекания».*
17. Ситуация: песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый, в чем причина? *«Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт».*
18. Ситуация: бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку, в чем причина? *«Низкая температура выпечки; недостаточное время выпечки».*
19. Ситуация: песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий, в чем причина? *«Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышено содержание жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жира».*
20. Ситуация: песочный полуфабрикат бледный, в чем причина? *«Низкая температура выпечки».*

4. Финальный тур « Кто лучше?»

После подсчета баллов три конкурсанта, набравших большее их количество выходят в финал и приступают к заданию.

Задание: Украсить полуфабрикат масляным кремом, предварительно его распластав. Аккуратно склеить и украсить изделие используя приготовленные инструменты. Время на задание 20 мин.

При проведении работы оценивается

- Соблюдение санитарно-гигиенических условий производства мучных кондитерских изделий (5 бал)
- приемы высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий, техника изготовления, оригинальность (5бал)
- соблюдение отведенного времени (5 балл).