

*Черняк Ольга Викторовна*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
города Москвы «Московский образовательный комплекс имени Виктора  
Талалихина»*

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА  
КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
ПО НАРЕЗКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Конкурс профессионального мастерства по нарезке овощей и фруктов состоит из двух частей:

- теоретическая (ответы на вопросы);
- практическая (простые и сложные формы нарезки овощей и фруктов).

**Цели конкурса:** повышение профессиональной мотивации студентов, обучающихся по профессии «Повар, кондитер»

**Задачи:**

Образовательные:

-закрепление профессиональных умений и формирование практического опыта при нарезке овощей и фруктов;

Развивающие:

-развитие навыков рационального сочетания и чередования приёмов при нарезке овощей и фруктов;

Воспитательные:

-воспитание профессионально значимых качеств: умение работать в команде, ответственного отношения к выполнению практического задания.



**Сырье:** овощи: капуста, морковь, редис, помидоры, огурец; фрукты: яблоко

**Место обучения:** лаборатория по производству пищевой продукции.

**Материально – техническое оснащение:**

разделочные доски, лотки, карбовочный овальный или треугольный нож, тайский нож, ложка-нузетка, ножницы, деревянные шпажки, зубочистки, миска с холодной водой.

**Учебно-наглядные пособия:** простая и сложная нарезка овощей и фруктов

( Приложение № 1)

### **Ход конкурса**

**Организационный этап:**

Приветственное слово организатора конкурса.

Ведущий:

Добрый день, уважаемые гости и участники конкурса профессионального мастерства по нарезке овощей и фруктов. Конкурс проходит между группами второго курса 22 ПК и 23 ПК, от каждой группы по одной команде студентов (3 человека).

Представление экспертов: в состав экспертов приглашены преподаватели профессионального цикла, мастера п/о, студенты 3-4 курсов;

Эксперты наблюдают за ходом выполнения практических заданий, оценивают ответы, действия участников в соответствии с правилами и общим регламентом конкурса, фиксируют баллы).

**Конкурс проходит в четыре этапа:**

1 этап конкурса (практический).

От каждой группы по 1 участнику, который нарезает овощи, используя сложные формы нарезки и составляет композицию.

2 этап:

От каждой группы по два участника, которые нарезают овощи, используя простые и сложные формы нарезки и составляют композицию.

3 этап:

Цель третьего этапа конкурса ( теоретического ) – выявление уровня теоретических знаний команды. (Приложение № 2)

4 этап:

Подведение итогов конкурса. ( Приложение № 3)

Ведущий: Представляю Вам участников практической части конкурса:

1. Скобкин Константин группа 22 ПК
2. Блохина Екатерина группа 22 ПК
3. Асташева Анна группа 22 ПК
4. Косенков Игорь группа 23 ПК
5. Листочкин Кирилл группа 23 ПК
6. Митрофанов Сергей группа 23 ПК

Перед началом работ инструктаж по технике безопасности:

- Соблюдение техники безопасности на рабочем месте ?
- Соблюдение техники безопасности при работе с ножом?
- Соблюдение техники безопасности при работе со специальными инструментами?
- Назовите основные требования к внешнему виду повара?

Конкурс оценивается, по следующим критериям:

- Внешний вид участника
- Организация рабочего места
- Качество выполнения работ
- Соблюдение безопасных приёмов труда



- Оформление композиции

Время отведённое на практическую часть составляет 25 минут. Прошу Вас приступить к выполнению задания.

Ведущий:

Теоретическая часть: команда набирает максимальное кол-во баллов, правильно отвечая на вопросы ( вопросы составлены в цветном варианте, у каждого вопроса свой цвет), за каждый правильный ответ команде присуждаются баллы.

Начинаем игру!

**Подведение итогов конкурса:**

Ведущий:

И так вопросы теоретической части исчерпаны. Конкурсанты практической части закончили составление композиций , а теперь пришла пора определить победителя.

Предоставляем слово нашему уважаемому жюри для оглашения результатов (жюри знакомит присутствующих с результатами конкурса).

Подводятся итоги игры:

Приступим к самой ответственной части нашего конкурса - объявление победителя конкурса и награждение участников.

( Участники выстраиваются возле своих рабочих мест ).

Спасибо всем за участие!



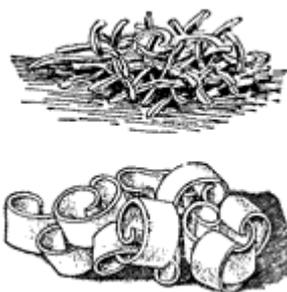
Размеры нарезки овощей для кулинарного использования приведены в таблице.

Форма резки	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
Соломка 	Картофель	Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см	Для жарки во фритюре на гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, филе, бифштексам
	Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук	Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см	Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольников, супов из овощей, супов с макаронными изделиями, свекольника, маринада
	Белокочанная капуста	Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см	Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольника, капусты тушеной
	Красно-кочанная капуста	То же	На гарнир к холодным и горячим блюдам и для салата
Брусочки 	Картофель	Квадратное сечение от 0,7x0,7 до 1,0x1,0 см; длина 3,5—4 см	Для жарки во фритюре на гарнир к филе, бифштексам, антрекоту, рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом, рыбе жаренной грилье, а также для рассольника домашнего
	Морковь, петрушка, сельдерей	Квадратное сечение 0,4x0,4 см; длина 2,5—3,5 см	Для бульона с овощами
Кубики 	Картофель	Величина ребра 1,0—2,5 см	Для супов: картофельного с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; для картофеля в молоке, и на гарнир к горячим блюдам; для азу
	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Величина ребра 0,3—0,75 см	Для щей суточных, щей из крапивы, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам
	Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная	0,1—0,2x0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см	Для посыпки при отпуске первых и вторых блюд; для щей суточных
Кружочки	Картофель	Диаметр 2—3	Нарезают сырой или



		см; толщина 0,2—0,3 см	предварительно отваренный в кожице картофель. Используется на гарнир к запеченной рыбе в сметане, рыбе по-московски, рыбе по-русски
	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см	Для супа крестьянского
<p>Ломтики</p> 	Картофель	Размеры 2,5—3,0 см; толщина 0,3—0,5 см	Сырой и вареный картофель используется для жарки основным способом на гарнир к жареным блюдам из мяса и рыбы; вареный — на гарнир к запеченной говядине
	Морковь, свекла	Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см	Сырые корнеплоды используются для борща флотского; вареные — для винегретов и салатов
<p>Дольки</p> 	Картофель	Разные размеры, но не более 5,0 см	Сырой картофель используется для рассольников; обжаренный на сковороде — для рагу и духовой говядины
	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Разные размеры, но не более 3,5 см	Для щей из свежей капусты, рагу, духовой говядины, почек по-русски
<p>Квадратики (шашки)</p> 	Белокочанная капуста	Размеры 3,0—3,5 см	Для борща флотского, щей из свежей капусты, супа крестьянского
<p>Кольца и полукольца</p> 	Лук репчатый	Диаметр 3—6 см	На гарнир к бифштексу с луком, шашлыку
	Лук порей	Диаметр 1—2,5 см	Для сельди с гарниром, в салаты и винегреты
<p>Гребешки, звездочки, шестеренки</p> 	Морковь, петрушка	2,0—3,0x1,25 см	На гарнир к заливной рыбе, в маринады, а также для украшения холодных и горячих блюд



<p>Бочоночки, груши, орешки, шарики</p> 	Картофель	Бочоночки 3,5—4,0X X6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см	Вареный картофель — на гарнир к селедке натуральной и к рыбе: по-польски, паровой, в томате, в рассоле
	Морковь, петрушка	Шарики диаметром 1,0—1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см	На гарнир к холодным и горячим блюдам
<p>Стружка</p> 	Хрен	Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см	На гарнир к натуральному бифштексу и ростбифу
	Картофель	Толщина 0,3 см; длина 15—25 см	На гарнир к филе
<p>Рубка (мелкая)</p> 	Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста	Размеры 0,1—0,2x0,1—0,2 см	Для щей суточных и зеленых; для тефтелей и фарша; для посыпки различных горячих и холодных блюд



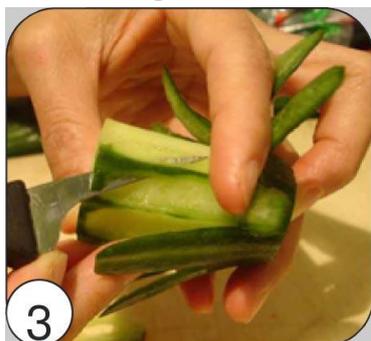
## Украшение из огурца



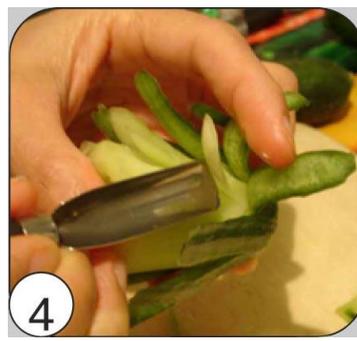
1. Отрежем от огурца кусочек размером 7-8 см, подрезав хвостик. Сделаем срез в форме листочка, не дорезая до нижнего края заготовки.



2. Делать другие листочки, с небольшим расстоянием между ними, обходя заготовку по кругу.



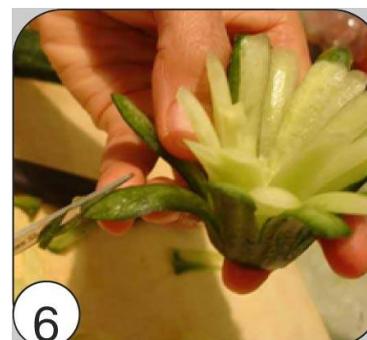
3. Ножом делаем срез по кругу толщиной 1-2 мм, создавая площадку для вырезания следующего ряда лепестков.



4. Овальным ножом делаем следующий ряд лепестков в шахматном порядке относительно предыдущего ряда. Снова подрезаем площадку для следующего уровня лепестков. Сделайте столько рядов, сколько позволит размер заготовки.

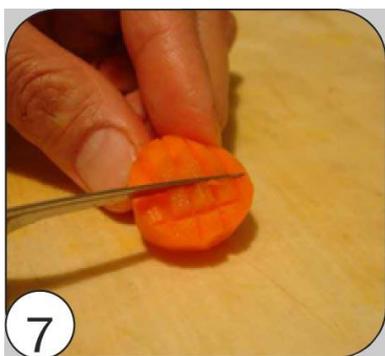


5. Нуазеткой или ножом выскребем сердцевину огурца, создав достаточно места для размещения в центре цветка сердцевины.

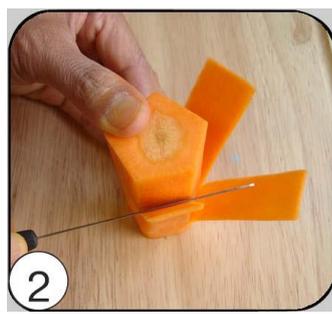


6. Подрежем ножницами листики, создадим на концах треугольную форму. Опустить цветок на несколько минут в ледяную воду – и он красиво раскроется.



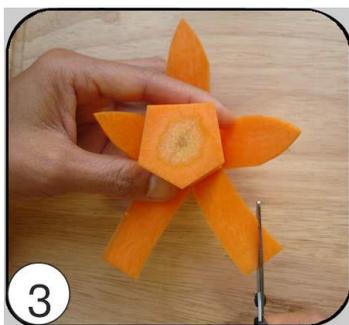


### ЛИЛИЯ ИЗ МОРКОВИ



1. Придаем овощу форму конуса и пятиугольника, длинным ножом обрезаю по кругу с пяти сторон.

2. На каждой из 5-ти срезанных сторон прорезаем по лепестку.



3. Форму лепестку придать при помощи ножниц.



4. Удаляем часть мякоти из-под лепестков первого ряда (сделать конус более тонким). Вырезаем еще пять лепестков, расположив их в шахматном порядке относительно лепестков первого ряда. Аналогично делаем третий ряд.



5. Ножом укорачиваем оставшуюся сердцевину и обрезаем ее на конус.



6. Расщепляем сердцевину на тычинки при помощи ножа.



### Сценарий игры:

#### Красный:

1. Как называется салат из варёных овощей с обязательным присутствием свёклы? (Винегрет)
2. Куда не приду, всех до слёз доведу. (Лук.)
3. Какой овощ необходимо добавить в щи, чтобы они стали борщом? (Свеклу)
4. У каких овощей едят семена? (Горох, фасоль, кукуруза, соя)
5. Листовой овощ или холодное блюдо? (Салат)
6. Какой овощ раньше называли «красной солью»? (Перец)
7. Дипломат и способ приготовления селедки. (Посол)
8. У каких овощей едят плоды? (Огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, тыква)

#### Зелёный:

1. Какое блюдо не испортишь маслом? (Кашу)
2. У каких овощей едят листья? (Капуста, салат, укроп, петрушка, лук, щавель)
3. Какой белок содержится в молоке? (Казеин)
4. Студень в торте? (Желе)
5. Зеркальная рыба? (Карп)
6. Напиток, приготовленный из молока, сока и сахара? (Коктейль)
7. Традиционный русский напиток? (Квас)
8. Над землёй трава, под землёй алая голова (Свёкла)

#### Белый:

1. Как называются жгучие, наперченные блюда? (Острые)
2. Сахар в кусках? (Рафинад)
3. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий (тесто)
4. Частичка жидкости. (Капля)
5. Какие голубцы вы знаете? (Ленивые)
6. Какое растение добавляют в кофе? (Цикорий)
7. Из чего, судя по названию, готовится грузинское блюдо лобио? (Фасоль)
8. Чего во рту не удержишь? (Кипяток)

#### Голубой:

1. В воде родится, а воды боится. (Соль)
2. Из какой вырезки англичане традиционно готовят бифштекс? (Говяжьей)
3. Без чего не испечёшь хлеб? (Без корки)
4. Какой сок собирают ранней весной в лесу? (Берёзовый)
5. Напиток из варёных фруктов? (Компот)
6. Продукт из кобыльего молока. (Кумыс)



7. Какой овощ, согласно русской пословице, не слаще хрена? (Редька)
8. Какой кухне принадлежит блюдо "форшмак"? ( Еврейской )

Чёрный:

1. Что такое пармезан? ( Сыр)
2. Чистый вес продукта. (Нетто)
3. Сладкий картофель? (Батат)
4. Назовите способы варки яиц? ( Всмятку, вкрутую, в мешочек)
5. С чего начинается работа повара? (С мытья рук)
6. Какая кухонная посуда нужна, для пассерования ? ( Сковорода )
7. Маленькая колбаска, употребляемая в варёном виде? (Сосиска, сарделька)
8. Закончить фразу: завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай? (Врагу)

Разное:

1. В чем попадает на стол неочищенный отварной картофель? ( В мундире )
2. Общее название свеклы, моркови, репы (Корнеплоды)
3. Какое изделие иногда не удаётся из первой попытки? (Блины)
4. Как называется яблочный пирог? ( Шарлотка )
5. Специально обработанное зерно, готовое для каш, для супа. (Крупа)
6. Как называется набор столовой или чайной посуды? (Сервиз)
7. Какой способ тепловой обработки используют при приготовлении тефтелей? ( Тушение )
8. Какой тропический фрукт обычно едят ложкой, вынув крупную косточку? ( Манго)



**Оценочный лист (максимальное количество 10 баллов)**

<b>Критерии оценок</b>	<b>Команда « 22 ПК »</b>	<b>Команда « 23ПК »</b>
Внешний вид участников спец.одежа, сменная обувь)		
Организация рабочего места		
Качество выполнения работ		
Соблюдение правил Техники безопасности		
Ответы участников на вопросы – по 1 баллу за каждый правильный ответ		
Работа болельщиков (общее кол-во баллов )		
Оформление композиции–		
Итог		

