**Програма**

**проведення конкурсу фахової майстерності**

**«Кращий кондитер 2023 року»**

**групи №8**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва конкурсів** | **Час** | **Бали** |
| **1** | Візитна картка бригади | 5 хв. | 5 |
| **2** | Виконання тестових завдань | 30 хв. | 20 |
| **3** | Технологія приготування кексів (приготування сировини, випікання, оздоблення і подача ) | 4 год. | 100 |

**Умови**

**проведення конкурсу професійної майстерності з професії «Кухар, кондитер, пекар.»**

1. Конкурс проводиться з метою професійної майстерності та розвитку творчих здібностей учнів, постійного поповнення і поглиблення знань і вмінь з професії. Освоєння учнями сучасних матеріалів та передових технологій виконання робіт.

2. Учасники конкурсу зобов’язані дотримуватись правил техніки безпеки, демонструвати не тільки професійну майстерність і теоретичні знання , а й проявляти творчість, використовувати передовий виробничий досвід.

**Структура конкурсу**

1 тур. « Візитна картка бригади

2 тур. Виявлення рівня теоретичних знань з фаху шляхом тестування

3 тур. Виконання практичного завдання, що відповідає рівню кваліфікації Кондитер 3- 4 го розряду.

## Критерії оцінювання конкурсу.

*Критерії оцінювання рівня теоретичних знань учасників конкурсу з професійної підготовки*

Теоретичний тур передбачає виконання тестових завдань (8 питань з варіантами відповіді, з яких одна вірна. Максимальна кількість балів-20 )

Теоретичне завдання виконується в обсязі предметів:

Технологія кондитерських робіт.

Устаткування.

Охорона праці.

На виконання завдань теоретичного туру відводиться одна академічна година.

## Критерії оцінювання практичного завдання

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Критерії оцінювання виконання | Бали |
| 1 | Організація робочого місця. | 10 |
| 2 | Дотримання вимог безпеки праці | 10 |
| 3 | Техніка роботи з інвентарем | 10 |
| 4 | Приготування кексів.(Випікання, оздоблення і подача.) | 40 |
| 5 | Смакові якості, оздоблення та подача. | 20 |
| 6 | Дотримування технології приготування. | 10 |

Практичний тур передбачає приготування кексів.(Випікання, оздоблення і подача.) Тривалість - 4 год.

За виконання кондитерського аиробу раніше вказаної норми часу добавляється 5 балів.

Якщо учень не виконав своєчасно завдання , то знімається 5 балів.

Учасники конкурсу самостійно виконують завдання, не заважають іншим, дотримуються правил охорони праці. Учасники, які не виконали умов конкурсу, допустили грубі порушення правил охорони праці усуваються від змагань.

Визначення місць учасників конкурсу здійснюється за загальною сумою набраних балів.

У випадку, коли двоє учасників наберуть однакову загальну кількість балів, перевага надається тому учаснику, який набрав більше балів у практичному турі.

Нагородження переможців

Переможці нагороджуються:

І місце –дипломом І ступеня

ІІ місце-диплом ІІ ступеня

ІІІ місце – диплом ІІІ ступеня

**Сценарій конкурсу**

**«Кухар, кондитер, пекар.»**

**Вед. 1.** Доброго дня, шановні друзі!

**Вед. 2.** Ми раді Вас вітати на нашому святі.

**Вед.1.** Сьогодні ми проводимо конкурс ««Кращий кондитер.»

І боротьба тут буде не легка, хто володіє кращими знаннями, вміннями, який учасник сьогодні переможе.

**Вед. 2.** Шановні учасники запрошуємо Вас на сцену.

Під №1 бере участь - бригада Шевченка М.Т

Під №2 бере участь - бригада Димаєва В.В.

Під №3 бере участь - бригада Хижняк Д.С.

**Вед. 1.**  А оцінюють конкурс журі –строгі, серйозні , наймудріші.

**Голова журі**: методист - Миколайчук К.А.

**Члени журі**:

голова м.о. - Костельна С.П, старший майстер - Поборончук В.С.

**Вед. 2.** Слово для привітання надається голові журі

**Вед. 1.** А зараз розпочнемо наш перший конкурс « Візитна картка бригади.»

Оцінюється ваш зовнішній вигляд і талант представлення.

Конкурс оцінюється в 5 балів.

*Звучить мелодія.*

**Вед. 2**. коментує конкурс голова журі

**Вед. 1.** Починаємо 2 тур конкурсу виявлення рівня теоретичних знань з фаху шляхом тестування.

Конкурс оцінюється в 20 балів

*Звучить мелодія.*

**Вед. 2**. коментує конкурс голова журі

**Вед. 1.** 3 тур. Виконання практичного завдання, що відповідає рівню кваліфікації Кондитер 3- 4 го розряду.

Конкурс оцінюється в 125 балів

*Звучить мелодія.*

**Вед. 2**. коментує конкурс голова журі

**Вед 1.** Скінчився час випробувань

Нам до душі Ваш рівень знань

Та ще багато треба знати

Щоб професійним кулінаром стати.

Журі врахувало всі Ваші старання

Ви пройшли через усі випробування .

То журі Вас вітає і

Кінцевий результат повідомляє.

*Оголошуються результати конкурсу*

**Вед. 2.** Дякуємо за увагу. До побачення!

**Майстер виробничого навчання Ганущак Г.Т.**