. Государственное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

Воронежской области

«Лискинский аграрно-технологический техникум»

**Конкурс по профессии «Пекарь, кондитер»**

Разработал мастер п/о Новикова Т.В.

Лиски 2014 год

**Ведущий**: Не напрасно народ

С давних пор и поныне

Хлеб насущный зовёт

Самой главной святыней.

Золотые слова

Забывать мы не вправе

Хлеб – всему голова

В доме, в поле, в державе!

Звучит песня «Хлеб – всему голова!»

**Ведущий**: Хлеб – гениальное изобретение человечества. Он является великодушным подарком природы, такой пищей, которую нельзя заменить ничем другим

. Вкусный хлеб, булочки, мучные кондитерские изделия могут приготовить настоящие мастера своего дела Сегодня мы проводим конкурс по профессии «пекарь, кондитер».

В конкурсе принимают участие 2 команды группы №33: команда «Виктория» и команда «Ника». Названия обеих команд означает «победа», так пожелаем же обеим командам победы!

Конкурс судит жюри в составе:

1. Зам. директора по УВР – Никитенко Елена Владимировна;
2. Старший мастер – Омельченко А.С.;
3. Главный Технолог ИП Шабанов - Наталья Ивановна Котова;
4. Методист – Светлана Михайловна Помыкмна;
5. Мастер производственного обучения – Надежда Филлиповна Чиркова.

**1 конкурс** . Приветствие команд.

Оценивается внешний вид, содержание приветствия, исполнительское мастерство, профессиональная направленность.

Максимальная оценка - 5 баллов

**Приветствие команды «Виктория»:**

1. Прожить не трудно без котлет, **3.** Ему десятки тысяч лет.

Кисель не часто нужен, Веками бились люди

Но плохо, если хлеба нет Пока не стал таким наш хлеб,

В обед, на завтрак, в ужин. Каким лежит на блюде.

1. Он –царь еды, хоть скромен вид. **4.** Его найдёшь ты на столе

От древности доныне У римлян и у грека.

Средь блюд различных хлеб стоит В войну, в годину лютых бед

В почёте посредине. Спасал хлеб человека

**5**.И нынче кормит хлеб людей-

Врачей, солдат, рабочих.

И этот дар земли своей

Должны беречь мы очень

Песня (на мотив «Песенки крокодила Гены из мультфильма»)

1 куплет: Мы сегодня с друзьями

Собрались в этом зале

О профессии вам рассказать

Ведь профессии лучше,

Чем профессия наша

В целом мире сейчас не сыскать

Припев: Тесто месим, хлеб готовим

Булки вкусные печём

Лучше, чем работа наша

Мы ведь не найдём

**Приветствие команды «Ника»**

1. Самый вкусный, несравненный, **3**. Можно с мёдом есть и маслом,

Всем знакомый с детских лет – С сыром, рыбом, ветчиной

Это наш обыкновенный И с икрой, кружком колбасным

И любимый русский хлеб. Белый хлеб или ржаной.

1. Каравай пахучий, знатный, **4**. Пироги же – хлеб особый,

Кренделя и калачи, Их на праздник подают,

Бублик с маком ароматный, А готовят всё со сдобой

А на Пасху куличи. И с начинкою пекут

**5**.Пышки, пончики, ватрушки

Спрыгнуть с противня хотят –

А вот торты, как игрушки,

Всем на радость здесь стоят

Песня (на мотив песенки «Голубой вагон»)

1 куплет: Время очень быстро убегает вдаль,

Вот и стали мы чуть-чуть взрослей

Хоть нам расставаться будет очень жаль,

Но Россия ждёт нас – пекарей!

Припев: Хлеб, булки, пряники – просто объедение,

Пусть и калорийные – это не беда.

Верим, улучшиться ваше настроение,

Как вкусите вы плоды нашего труда

**2 конкурс «Профессиональные газеты»**

Каждая команда представила газету по профессии. Жюри оценивает содержание, оформление газеты, профессиональную направленность.

Максимальная оценка- 5 баллов

**Ведущий**: Есть пословица в народе:

«Хлеб на стол, и стол расцвёл»,

Хлеб нелёгкий путь проходит,

Чтоб попасть к тебе на стол.

В поле зреет зерно, которое потом превращается в муку. А уже на хлебозаводах из муки и других продуктов готовят тесто. И вот тесто готово, из него можно формовать различные изделия.

**3 конкурс: Разделка теста для булочек** (на скорость и правильность выполнения трудовых приёмов)

Приглашаются по 2 человека от каждой команды. Им предстоит сформовать и уложить булочки на противень.

Максимальная оценка – 5 баллов.

**Ведущий:** Вы видели, щиток приоткрывая

В задумчивой и душной глубине

Прищуренные глазки каравая,

Когда он сам с собой наедине?

Когда проснуться не хватает мочи,

Когда румяный бок, как край зари…

О чём он думает? О чём бормочет?

Ленивые глотая пузыри?

А в нём живут сгоревшие поленья,

Бессонная усталость мастеров,

Он, как последнее стихотворение,

И добр, и откровенен, и суров.

И задыхается на белом блюде

От радости рожденья своего,

И маленькие, маленькие люди

По ломтику уносят от него.

**4 конкурс: Приготовление пирогов.**

По 2 человека от каждой команды приглашаются для приготовления пирогов из дрожжевого теста

Максимальная оценка -5 баллов

**Ведущий:** Не зря твердит народная молва,

Что лечат ведь не только доктора,

И не таблеток целая гора,

А дел кондитерских большие мастера

**5 конкурс: Украшение пирожных**

Приглашаются по 2 человека от каждой команды для украшения бисквитных пирожных.

Максимальная оценка – 5 баллов

**Номер художественной самодеятельности**

**6 конкурс: Конкурс капитанов.**

Для капитанов мы проведём мини-викторину. Капитанам предлагаются вопросы, за каждый правильный ответ вручается сушка. Правильный ответ капитан должен найти на предложенных карточках Победит тот капитан, который наберёт больше сушек.

Вопросы:

1.Отделение посторонних примесей при пропускании муки через сито (просеивание).

2. Перемешивание сырья для хлебобулочных изделий, предусмотренного рецептурой, до получения массы определённых структурно-механических свойств (замес).

3. Выдерживание теста в течение определённого времени для протекания физико-механических процессов (отлёжка).

4. Кратковременное перемешивание пшеничного теста в период брожения (обминка).

5. Механическая обработка пшеничного теста для бараночных изделий на натирочной машине (натирка).

6.Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья для хлебобулочных изделий.

7. Выдерживание тестовых заготовок при определённой температуре и относительной влажности воздуха (расстойка).

8. Хлебобулочное изделие, которое бывает тёртым (калач).

9. Имя хлебобулочного изделия с трагической судьбой (колобок).

10. Парнокопытное хлебобулочное изделие (баранка).

11. Приготовление какого изделия никогда не удаётся с первой попытки? (блин)

12. Сорт сухого печенья (крекер).

13. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий (тесто).

14. Большое кондитерское изделие (торт).

15. Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный (кулич).

16.Назовите плод семи злаков (зерно).

17.Торт императора («Наполеон»).

18. От какого слова произошло название «калач»? (колесо)

19. От какого слова произошло название «батон»? (палка)

20. Как на Руси называли хлеб, просеянный через сито? (ситный)

21. Как называли архангельские пряники в эпоху Петра 1?(козули)

22. Что в средние века вывешивали над входом в пекарню? (крендель)

**7 конкурс. Конкурс болельщиков**

1. По 1 болельщику каждой команды, предлагается разделить смесь семян пшеницы, ржи, овса по видам, кто быстрее.

Максимальная оценка 5 баллов

1. Пословицы и поговорки о хлебе.

За каждую пословицу 1 балл.

**Ведущий:** Примите во внимание

Домашнее задание.

Готовили заранее

Вчерашним вечерком.

Хоть конкурс-вещь серьёзная,

Вас ждёт апофеозная

Реклама с юморком.

**8 конкурс: Домашнее задание.**

Представление и реклама тортов, приготовленных командами.

Максимальная оценка – 5 баллов.

**Команда «Виктория»**

Мы трудились, мы старались

Украшая, чуть не дрались,

Но прекрасен результат.

Мы довольны, мастер рад:

На столе ведь чудо-торт!

Каждый, кто вкусил, поймёт,

Что он сделан от души

Мастера –то хороши!

Мы не будем возражать.

Если нам поставят «пять».

**Команда «Ника»**

Мы трудились не напрасно,

Лилия –цветок прекрасный,

Нежный запах, чудный вид

Возбуждает аппетит.

Наш кондитерский цветок

Можно нюхать, лучше съесть

И на свадебной пирушке,

И на юбилей подружки…

Мастерам – хвала и честь!

А коль так, то мы попросим

У жюри не «пять», а «шесть»!

**Номер художественной самодеятельности.**

**Подведение итогов конкурса, объявление победителей.**