

Зюкин Александр Александрович,  
Воронов Денис Александрович,  
Щукин Александр Николаевич,  
обучающиеся 1 курса,  
Профессия 16675 Повар  
Руководитель: Матвеева Валентина Ефимовна,  
мастер п/о, преподаватель

**Номинация: Фотография и видео**

**Тема: Салат-коктейль с ветчиной и овощами**

В ФКП ОУ № 166 был проведен конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии». **Цель конкурса:**

- определения качества профессионального обучения студентов, слушателей;
- повышения престижности творческого и технологического образования;
- оценивания сформированности профессиональных компетенций;
- подготовка конкурентоспособных, социально и профессионально мобильных слушателей к самостоятельной трудовой жизни в современных условиях.

**Основными задачами конкурса являются:**

- повышение интереса к своей будущей профессии, её социальной значимости;
- совершенствование профессиональных умений и компетенций студентов, слушателей;
- укрепление связи теоретического обучения, учебной и производственной практики;
- выявление мастерства, рациональных приемов, современных технологий и индивидуальных творческих способностей студентов, слушателей;
- формирование качеств творчески думающей личности, активно действующей и легко адаптирующейся, в необходимых для ее дальнейшей деятельности в новых социально-экономических условиях.

Конкурс «Лучший по профессии» проходил в два этапа. Первый этап прошел внутри группы по профессиям, где были отмечены лучшие слушатели, которым было предоставлено право защищать честь группы на общеучилищном уровне. В конкурсе принимали участие слушатели и студенты в количестве 34 человек. Были выявлены победители и отмечены лучшие работы, которые мы представляем на конкурс.

Директор ФКП ОУ № 166 Моисеев Александр Олегович вручил всем участникам грамоты, дипломы и сертификаты, которые так необходимы обучаемым для поощрений. Также были отмечены грамотами и ценными подарками мастера п/о и преподаватели за организацию и проведение конкурса.



Организация ФКП ОУ № 166  
Предприятие столовая

**Технологическая карта № 168**  
**Салат-коктейль с ветчиной и овощами**

Наименование блюда (изделия)

Разработан кулинарным советом, от 11.11.2016 г.

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса нетто на количество порций, кг				
	Морковь	26	20						
2	Картофель	28	20						
3	Свёкла	27	20						
4	Ветчина	30	30						
5	Огурцы свежие	22	20						
6	Кукуруза	5	5						
7	Майонез	20	20						
8	Яйцо отварное	8	8						
9	Лук репчатый или зеленый	5	5						
10	Зелень для оформления	2	2						
	Выход на 1 порцию	-	-	150					

**Технология приготовления**

Отварные очищенные овощи и ветчину нарезают соломкой, картофель, яйцо отварные кубиком, укладывают слоями в салатник, креманку или на тарелку. Сверху поливают майонезом, украшают продуктами, входящими в состав салата или зеленью и яйцом.

**Требование к качеству:**

*Внешний вид* – салат-коктейль уложен в фужер или креманку слоями, заправлен майонезом. Оформлен продуктами, входящими в состав салата, зеленью и вареным яйцом. Форма нарезки – соломка или кубики.

*Вкус и запах* – соответствуют продуктам, входящим в состав.

*Цвет* – соответствует продуктам.

*Консистенция* – зависит от используемых продуктов и может быть мягкой, упругой.

Зав. производством \_\_\_\_\_ / В.Е. Матвеева /

Технолог \_\_\_\_\_ / Д.А. Воронов /