**ЧЕМПИОНАТ**

**ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ «АБИЛИМПИКС – 2019»**

**Конкурсное задание**

**по компетенции «Поварское дело»**

**г.Нижневартовск**

**2019**

**1. Описание компетенции.**

**1.1. Актуальность компетенции.**

Современный Повар / кондитер сочетает в себе функции администратора и повара. То есть он не только должен уметь и знать, как правильно составлять меню, готовит заявки для закупки продуктов, курирует свою работу, наблюдает за процессом приготовления пищи работая в команде. Это еще и профессионал высокого класса, который изобретает новые блюда и улучшает существующие рецепты, неотъемлемыми чертами характера, которого являются креативность и оригинальность.

Сфера общественного питания предлагает Поварам /кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности Повара/кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, Повар/кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и питательных блюд, придерживаясь стилистики оформления блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, Повар /кондитер может владеть следующими навыками:

* Организацию и технологию производства готовых блюд согласно технологической документации.
* Подготовка, обработка приправами, приготовление и отпуск на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;
* Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям.
* Правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов.
* Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним.
* Понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям.
* Умение готовить фуршетные и банкетные блюда при необходимости.
* Понимание принципов сбалансированного планирования меню, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;
* Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

Повар/кондитер также контролирует свою работу и работу своих помощников по кухне и может отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки еды.

**1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт**

Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт. (В данном пункте указываются образовательные и/или профессиональные стандарты, в рамках которых разработано задание)

 1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).

**1.3. Требования к квалификации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ШКОЛЬНИКИ** | **СТУДЕНТЫ** | **СПЕЦИАЛИСТЫ** |
| Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.. ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.*Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности*:ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортиментаПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холхолодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента. ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.2. Осуществлять приготовление и подготовку киспользованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языкеДолжен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности: ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, мукиразнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Должен обладать общимикомпетенциями,включающими в себяспособность:ОК 01. Выбиратьспособы решения задачпрофессиональнойдеятельности, применительнок различным контекстам.ОК 02. Осуществлятьпоиск, анализ и интерпретациюинформации, необходимой длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности.ОК 03. Планировать иреализовывать собственноепрофессиональное иличностное развитие.ОК 04. Работать вколлективе и команде,эффективно взаимодействоватьс коллегами, руководством,клиентами.ОК 05. Осуществлятьустную и письменнуюкоммуникацию нагосударственном языке сучетом особенностейсоциального и культурногоконтекста.ОК 06. Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию, демонстрироватьосознанное поведение наоснове традиционныхобщечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействоватьсохранению окружающейсреды, ресурсосбережению,эффективно действовать вчрезвычайных ситуациях.ОК 08. Использоватьсредства физической культурыдля сохранения и укрепленияздоровья в процессепрофессиональнойдеятельности и поддержаниянеобходимого уровняфизической подготовленности.ОК 09. Использоватьинформационные технологии впрофессиональнойдеятельности.ОК 10. Пользоватьсяпрофессиональнойдокументацией нагосударственном ииностранном языке.ОК 11. Планироватьпредпринимательскуюдеятельность впрофессиональной сфере.Должен обладатьпрофессиональнымикомпетенциями,соответствующими видамдеятельности:ПК 1.1. Подготавливатьрабочее место, оборудование,сырье, исходные материалыдля обработки сырья,приготовленияполуфабрикатов всоответствии с инструкциями ирегламентами.ПК 1.2. Осуществлятьобработку, подготовку овощей,грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса,домашней птицы, дичи,кролика.ПК 1.4. Проводитьприготовление и подготовку креализации полуфабрикатовразнообразного ассортиментадля блюд, кулинарных изделийиз мяса, домашней птицы,дичи, кролика.ПК 2.1. Подготавливатьрабочее место, оборудование,сырье, исходные материалыдля приготовления горячихблюд, кулинарных изделий,закусок разнообразногоассортимента в соответствии синструкциями и регламентами.ПК 2.4. Осуществлятьприготовление,непродолжительное хранениегорячих соусов разнообразногоассортимента.ПК 2.5. Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации горячих блюд игарниров из овощей, грибов,круп, бобовых, макаронныхизделий разнообразногоассортимента.ПК 2.6. Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусокиз яиц, творога, сыра, мукиразнообразного ассортимента.ПК 2.8. Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусокиз мяса, домашней птицы,дичи и кролика разнообразногоассортимента.ПК 3.1. Подготавливатьрабочее место, оборудование,сырье, исходные материалыдля приготовления холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлятьприготовление,непродолжительное хранение холодных соусов, заправокразнообразного ассортимента.ПК 3.3. Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку к реализации салатовразнообразногоассортимента.ПК 3.6. Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации холодных блюд измяса, домашней птицы, дичиразнообразного ассортимента.ПК 4.1. Подготавливатьрабочее место, оборудование,сырье, исходные материалыдля приготовления холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитковразнообразного ассортимента всоответствии с инструкциями ирегламентами.ПК 4.2. Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации холодных сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента.ПК 4.3. Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации горячих сладкихблюд, десертов разнообразногоассортимента.ПК 4.4. Осуществлятьприготовление, творческоеоформление и подготовку креализации холодныхнапитков разнообразного ассортимента.ПК 5.1. Подготавливатьрабочее место кондитера,оборудование, инвентарь,кондитерское сырье, исходныематериалы к работе всоответствии с инструкциями ирегламентами.ПК 5.2. Осуществлятьприготовление и подготовку киспользованию отделочныхполуфабрикатов дляхлебобулочных, мучныхкондитерских изделий.ПК 5.4. Осуществлятьизготовление, творческоеоформление, подготовку креализации мучныхкондитерских изделийразнообразного ассортимента. |

**2.**.**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**2.1. Краткое описание задания**

**ШКОЛЬНИК в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:**

**МОДУЛЬ 1**

 горячее блюдо из куриного филе с гарниром (2 порции). На выполнение данного модуля отводиться 2 часа.

**МОДУЛЬ 2**

песочное пирожное в кол-ве 10 шт. в одном варианте оформления массой 75 гр. каждое. Песочный полуфабрикат основной. В качестве наполнителя – фруктовая начинка и сливочный крем «Шарлотт». На выполнение данного модуля отводиться 2 часа.

**СТУДЕНТ в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:**

**МОДУЛЬ 1**

 горячее блюдо из куриной голени с гарниром, соусом (2 порции) На выполнение данного модуля отводиться 2 часа.

**МОДУЛЬ 2**

Приготовить песочное пирожное в кол-ве 10 шт. в одном варианте оформления массой 75 гр. каждое. Песочный полуфабрикат основной. В качестве наполнителя использовать фруктовую начинку, крем с творожно-сливочным сыром. Для оформления использовать продукты из предложенного перечня на выбор. На выполнение данного модуля отводиться 2 часа**.**

 **СПЕЦИАЛИСТ в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить**

**МОДУЛЬ 1**

 рулет куриный, фаршированный шпинатом со сливочно-апельсиновым соусом в авторском исполнении. На выполнение данного модуля отводиться 2 часа.

**МОДУЛЬ 2**

 тарт из песочного теста в количестве 2 шт.d-13 см., в одном варианте оформления. Песочный полуфабрикат основной. Наполнитель ганаш, хрустящий слой, фруктовая начинка, крем с сыром «Маскарпоне». Для оформления использовать продукты из предложенного перечня на выбор. На выполнение данного модуля отводиться 2 часа.

 **2.2 Подробное описание конкурсного задания.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модуль** |  | Компетенция «**Поварское дело».****Повар/кондитер** | Компетенция «**Поварское дело».****Повар/кондитер** |
| **МОДУЛЬ 1** | **ШКОЛЬНИК** | **Повар/кондитер.** |
|  | **Описание** | Приготовить 2порции Горячего блюда (курица) с гарниром в авторском исполнении, основываясь на сборнике рецептур общественного питания. Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований. Соус - 1 вид на выбор участника |
|  | **Подача** | Масса порции минимум 250 г, максимум 260 г. Температура подачи минимум 65-75° С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (большая круглая). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| **МОДУЛЬ 2** |  |  |
| Приготовить пирожное из песочного теста«Корзиночка с кремом | **Описание** | «Корзиночки с творожно-сливочным кремом» в количестве 10 шт. (1 вариант оформления) массой 75 г.В качестве наполнителя фруктовая начинка, крем с мягким творожно-сливочным сыром. Декор свежие ягоды , шоколад. |
|  | **Подача** | Масса блюда - максимум 250 гр.Температура подачи минимум 50-65С (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 32 см)Использование при подаче несьедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| **МОДУЛЬ 1** | **СТУДЕНТ** |  |
|  | **Описание** | Приготовить 2 порции основного горячего блюда из курицы « Рулет куриный, фаршированный шпинатом со сливочно-апельсиновым соусом в авторском исполнении» Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в перечне продуктов2 видами гарнира:Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований .Основываясь на сборнике рецептур общественного питания. |
|  | **Подача** | Масса блюда - максимум 250 гр.Температура подачи минимум 50-65С (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 32 см)Использование при подаче несьедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | **Основные ингредиенты**  | Используются все ингредиенты, указанные в технологической карте. |
| **Модуль 2** |  | Компетенция «**Поварское дело» Повар/кондитер.** |
|  |
| Приготовить пирожное из песочного теста«Корзиночка с кремом» | **Описание** | «Корзиночки с творожно-сливочным кремом» в количестве 10 шт. (1 вариант оформления) массой 75 г.В качестве наполнителя фруктовая начинка, крем с мягким творожно-сливочным сыром. Декор свежие ягоды, шоколад. |
|  | **Подача** |  Корзиночки в количестве 10 шт. (1 вариант оформления) массой 75 г.В качестве наполнителя фруктовая начинка, крем с мягким творожно-сливочным сыром. Украшают изделия консервированными фруктами, шоколадом.Корзиночки должны быть идентичны по внешнему виду и массе.Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | **Основные ингредиенты**  | Использовать все ингредиенты из списка |
|  | **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительный инвентарь (согласованный с организаторами)  |
| **МОДУЛЬ 1** | **СПЕЦИАЛИСТ** |  |
|  | **Описание** | Приготовить 2 порции основного горячего блюда из курицы « Рулет куриный, фаршированный шпинатом со сливочно-апельсиновым соусом в авторском исполнении» Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в перечне продуктов2 видами гарнира:Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований .Основываясь на сборнике рецептур общественного питания. |
|  | **Подача** | Масса блюда - максимум 250 гр.Температура подачи минимум 50-65С (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 32 см)Использование при подаче несьедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| **МОДУЛЬ 2** | **СПЕЦИАЛИСТ** |  |
| **МОДУЛЬ 2****Приготовить тарт из песочного теста** |  **Описание** | Приготовить тарт из песочного теста в количестве 2 шт.d-13 см., в одном варианте оформления. Песочный полуфабрикат основной. Наполнитель ганаш, хрустящий слой, фруктовая начинка, крем с сыром «Маскарпоне».Для оформления использовать продукты из предложенного перечня на выбор. На выполнение данного модуля отводиться 2 часа |
|  |  **Подача** | Тарт из песочного теста в количестве 2 шт. (1 вариант оформления) d-13 cm.В качестве наполнителя фруктовая начинка, крем с мягким творожно-сливочным сыром. Украшают изделия консервированными фруктами, шоколадом.Корзиночки должны быть идентичны по внешнему виду и массе.Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |

**2.3 Последовательность выполнения задания**

**Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** на груди слева, под логотипом **фамилия и имя** участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Фартук – при работе любого однотонного цвета темных тонов, при сервировке и подаче белого цвета!!!! Брюки – поварские тёмного цвета; Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь.

**Эксперты:**

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь.

**2.4. Критерии оценки выполнения задания**

Необходимо соблюдать время, отведенное на подачу блюда. Блюдо необходимо подать на стол в течение этого периода времени. За пятиминутную задержку участник получает штраф в 0,3 балла, а через 10 минут он потеряет еще 0,3 балла. Через 15 минут вычитаются все субъективные баллы, а окошко выдачи пищи закрывается.

Главный эксперт, после обсуждения, распределяют Экспертов на группы для выставления оценок участникам конкурса.

Эксперты, занимающиеся «дегустацией», находятся в помещении для «дегустации» на всем протяжении модуля. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Главного эксперта. Когда Эксперты находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться в виду производственного участка, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа. Эксперты, занимающиеся «дегустацией», должны вернуться в помещение для дегустации за десять минут до подачи блюда.

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:**

**Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;

- рациональное использование продуктов.

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;

- владение кулинарными технологиями.

**Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;

- температура подачи;

- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- масса блюда;

- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

**Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)

- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;

- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

**-** вкус каждого компонента блюда в отдельности.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **описание** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Наличие санитарной одежды 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления 0 - 5 |  |  |  |  |  |
| Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0 - 3 |  |  |  |  |  |
| Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) 0 - 3 |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды 0 - 3 |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования 0 – 5 |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного инвентаря и посуды 0 – 5 |  |  |  |  |  |
| Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюд 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование 0 - 3 |  |  |  |  |  |
| Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного | инвентаря и посуды 0 – 5 |  |  |  |  |  |
| Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюд 0- 2 |  |  |  |  |  |
| Оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование 0 - 3 |  |  |  |  |  |
| Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) 0 - 3 |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды 0 - 3 |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования 0 – 5 |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного инвентаря и посуды 0 – 5 |  |  |  |  |  |
| Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюд 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование выключается 0 – 3 |  |  |  |  |  |
| Правильная нарезка продуктов 0 - 5 |  |  |  |  |  |
| Использована технология приготовления блюда 0 - 5 |  |  |  |  |  |
| Консистенция компонента данного блюда 0 – 5 |  |  |  |  |  |
| Консистенция компонента гарнира в отдельности 0 - 5 |  |  |  |  |  |
| Консистенция компонента соуса в отдельности 0 - 5 |  |  |  |  |  |
| Время подачи блюда 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Выход блюда 0 - 5 |  |  |  |  |  |
| Чистота тарелки при подаче 0 - 5 |  |  |  |  |  |
| Аккуратное порционирование 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Дизайн и общее впечатление 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Правильно выбрана температура подачи 0 – 4 |  |  |  |  |  |
| Вкус, общая гармония вкуса 0 - 5 |  |  |  |  |  |
| Сохранение цвета 0 - 2 |  |  |  |  |  |
| Запах в соответствии с заявленными ингредиентами 0 - 3 |  |  |  |  |  |
| **ВСЕГО: 100** |  |  |  |  |  |

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование продуктов** | **На 1 участника** | **На 5 участников** |
|  | **МОДУЛЬ 1** |  |  |
| 1 | **Тушка птицы курица** | 1шт | 5шт |
| 2 | **Сливки 35%** | 1 пачка (200 гр.) | 5 пачек(1000) |
| 3 | **Сыр творожный** | 100гр. | 500 гр. |
| 4 | **Тыква** | 200 гр. | 1000 гр. |
| 5 | **Шпинат** | 500 гр. | 2500 гр. |
| 6 | **Лук-порей** | 1 шт. | 5шт. |
| 7 | **Лук-шалот** | 1шт. | 5шт. |
| 8 | **Тимьян**  | 20гр. | 100 гр. |
| 9 | **Апельсин** | 2шт | 10 шт. |
| 10 | **Перец болгарский** | 1шт | 5 шт. |
| 11 | **Соль** | 100гр. | 500 гр. |
| 12 | **Сахар** | 100гр. | 500 гр. |
| 13 | **Перец черный молотый** | 10гр. | 50гр |
| 14 | **Масло оливковое** | 250гр. | 1250 гр. |
| 15 | **Булугур** | 100гр. | 500 гр. |
|  | **МОДУЛЬ 2** |  |  |
| 1 | **Мука пшеничная** | 500гр. | 2500 гр. |
| 2 | **Сахарная пудра**  | 280 гр. | 1400 гр. |
| 3 | **Яйцо куриное** | 6шт. | 30 шт. |
| 4 | **Джем абрикосовый** | 300гр. | 600 гр. |
| 5 | **Сахарная пудра** | 250гр. | 1250 гр. |
| 6 | **Сыр «Рикотта»** | 250гр. | 1250гр. |
| 7 | **Мягкий творожный сыр** | 150гр. | 750 гр. |
| 8 | **Желатин листовой** | 2 листа | 10 листов |
| 9 | **Ванилин** | 10гр. | 50гр. |
| 10 | **Персики**  |  1 банка(425мл) | 5 банок |
| 11 | **Ягоды свежие** | 120гр. | 600 гр. |
| 12 | **Шоколад темный 72%** | 200гр. | 1000 гр. |
| 13 | **Миндальные лепестки** | 20 гр. | 100 гр. |

**Сложность заданий остается неизменной для людей с инвалидностью. Адаптация заданий заключается в увеличении времени выполнения заданий.**

**Предоставляемое оборудование на 1 участника:**

- плита индукционная двух конфорочная - 1;

- духовой шкаф - 1;

- весы электронные - 1 шт.;

- микроволновая печь - общий стол

- рабочий стол из нержавейки - 2шт.;

- миксер -1шт

- взбивальная машина – 1 шт.

**Инвентарь, предоставляемый на 1 участника:**

- ножи «Поварская тройка» - 1шт.;

- нож экономка (для очистки овощей) - 1шт.;

- доска разделочная - 3шт.;

- лопатка силиконовая - 1шт.;

- сковорода - 2 шт. (диаметр 20 см и 24 см);

- кастрюля 1л - 1шт.;

- сотейник-1л-1шт.;

- кастрюля 2л - 1шт.;

- миски нержавейка 2л - 2шт.;

- миска нержавейка 1л - 2шт.;

- сито для муки – (общий стол)

- венчик - 1 шт.;

- ножницы поварские -1шт;

- круглое белое плоское блюдо диаметр 32 см - 2 шт.;

- корнетики кондитерские одноразовые-10шт;

- полотенца бумажные- 2шт;

- фольга пищевая-1шт;

- бумага пекарская-1шт;

- мерный стакан (общий стол)

- салфетки тканевые в рулоне-1шт;

- перчатки латексные-10пар;

- ветошь для мойки посуды и столов - 2 шт.;

- пластиковые контейнеры для отходов-2шт;

- одноразовые контейнеры для раздачи продуктов;

- средство для мойки посуды;

 **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**наименование блюда: «Рулет куриный, фаршированный шпинатом со сливочно-апельсиновым соусом в авторском исполнении».**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **п/п** | наименование сырья | **масса брутто(г)** | **масса нетто(г)** | **масса готового изделия(г)** | **вес нетто****на 2 порцию (г)** | **Технология приготовления блюда** |
| **РУЛЕТ** | . |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| выход п/фвыход готового рулета |  |  |
| **ГАРНИР** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |
| выход  |  |  |
| **СОУС**  |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |
| **3** |  |  |  |
| **4** |  |  |  |
| **Выход** |  |  |
| **Выход готового блюда** |  |  |  |

**Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду.**

 **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**наименование изделия: «Корзиночки с творожно-сливочным кремом»».**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | **Наименование сырья** | **масса брутто(г)** | **масса нетто(г)** |  **Технология приготовления**  |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |
| **3** |  |  |  |
| **4** |  |  |  |
| **5** |  |  |  |
| **6** |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| **Для крема:** |
| **1** |  |  |  |
| **2** |  |  |  |
| **3** |  |  |  |
| **4** |  |  |  |
| **Выход п/ф****Выход готового изделия**  |  |

**Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому кондитерскому изделию.**