

**Задание регионального этапа конкурса мастеров
производственного обучения/преподавателей профессионального цикла
профессиональных образовательных организаций Чувашской
Республики «Мастер года - 2019», 20-21 ноября 2019 года**

Компетенция – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

| Модуль 1 – время выполнения 2 часа | |
|---|---|
| Часть II | Горячее блюдо - Рыба |
| Описание | <p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника <ul style="list-style-type: none"> - овощное пюре; - крупяной гарнир; • 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов |
| Особенности подачи | <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 50 °С до 65 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 2 часа • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию |
| Основные | <ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола |

| | |
|---------------------------------|---|
| ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из заказанного списка • Судак |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Для участников: Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета. Брюки – поварские тёмного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь.

Для экспертов: Обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

Жеребьевка рабочих мест проводится сразу после инструктажа по ТБ. Общее время на выполнение практического задания 2 часа. На уборку рабочего места 0,5 часа.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья в соответствии планированию меню;
- ✓ Своевременная сдача заказа продуктов.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и приготовления;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления;
- ✓ Применение и использование доступного кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

- ✓ Температура подачи;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Соответствие массы блюда;
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид;
- ✓ Стиль и креативность;
- ✓ Текстура;
- ✓ Вкус;
- ✓ Общая гармоничность.

Рабочая площадка конкурсантов

| ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 1-О РАБОЧЕЕ МЕСТО) | | | | |
|---|---|---|---------------|--------|
| № | Наименование | Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Стол производственный | Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой. | шт | 3 |
| 2 | Стол-подставка под пароконвектомат | Зависит от модели пароконвектомата. | шт | 1 |
| 3 | Пароконвекционная печь | Мощность от 6,3 кВт и выше. Количество уровней - 6-10 для всех. GN 1/1. | шт | 1 |
| 4 | Весы настольные электронные (профессиональные) | Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г. | шт | 1 |
| 5 | Плита индукционная | На одно рабочее место 2 греющих поверхности(заземление обязательно). Допускаются стационарные, либо настольные. В случае использования настольных, ставится дополнительный стол. | шт | 1 |
| 6 | Шкаф холодильный | Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью). | шт | 1 |
| 7 | Стеллаж 4-х уровневый | 800х500х1800 , меньше размеры недопустимы. | шт | 1 |
| 8 | Стол с моечной ванной | 1000х600х850(правая либо левая) | шт | 1 |
| 9 | Блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) | Мощность от 1000Вт и выше. | шт | 1 |
| 10 | Смеситель холодной и горячей воды | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | 1 |
| 11 | Тарелка круглая белая плоская | Диаметром 31-32 см, без декора с ровными полями | шт | 9 |
| 12 | Соусник | 50 мл, можно металлический, одинаковые для всех участников. | шт | 3 |

| | | | | |
|----|--|---|-------|---|
| 13 | Корзина для мусора | Объемом не менее 30 литров | шт | 2 |
| 14 | Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит | Объемом 2л, 1.5л, 1.2л, 1л | набор | 1 |
| 15 | Сотейник для индукционных плит | Объемом 0,6л | шт | 1 |
| 16 | Сотейник для индукционных плит | Объемом 0,8л | шт | 1 |
| 17 | Сковорода для индукционных плит | Диаметром 24см | шт | 2 |
| 18 | Гриль сковорода для индукционных плит | Диаметром 24см | шт | 1 |
| 19 | Набор разделочных досок., пластиковые | Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров | набор | 1 |
| 20 | Мерный стакан | Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый. | шт | 1 |
| 21 | Венчик | Не менее 240 мм | шт | 2 |
| 22 | Миски нержавеющая сталь | Диаметр в диапазоне 25-28 см | шт | 6 |
| 23 | Сито (для муки) | Диаметром 24 см | шт | 1 |
| 24 | Шенуа (возможен вариант с сеткой) | Диаметром 24см | шт | 1 |
| 25 | Подставка для разделочных досок металлическая | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | 1 |
| 26 | Лопатки силиконовые | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | 3 |
| 27 | Шумовка | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | 1 |
| 28 | Ковёр диэлектрический | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | 2 |

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (НА 1 УЧАСТНИКА)

| № | Наименование | Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции | Ед. измерения | Кол-во |
|---|-----------------------------------|---|---------------|--------|
| 1 | Пергамент рулон | Не менее 10м | шт | 1 |
| 2 | Фольга рулон 10м | Не менее 10м | шт | 1 |
| 3 | Ложки пластик | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | - |
| 4 | Бумажные полотенца | Двухслойные, 2 шт. в упаковке | шт | 6 |
| 5 | Губка для мытья посуды | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | 14 |
| 6 | Полотенца х,б для протир. тарелок | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | 6 |

| | | | | |
|----|---|--|-------|----------|
| 7 | Салфетки бумажные | Упаковка 100шт | шт | - |
| 8 | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов | 500мл | шт | 30 |
| 9 | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов | 300мл | шт | 30 |
| 10 | Контейнеры | 1000мл | шт | 15 |
| 11 | Стаканы одноразовые | 200мл | шт | - |
| 12 | Пакеты для мусора | 60 л | рулон | - |
| 13 | Пакеты для мусора | 200 л | рулон | - |
| 14 | Чашки пластиковые для горячего | 250мл | шт | - |
| 15 | Перчатки силиконовые одноразовые | Размер S;M;L | шт | упаковка |
| 16 | Плѐнка пищевая | Не менее 20м | шт | 1 |
| 17 | Моющие средства для мытья посуды 1л. | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | 1 |

ОБЩАЯ РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА КОНКУРСАНТОВ

| № | Наименование | Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции | Ед. измерения | Кол-во |
|----|------------------------------------|---|------------------|--------|
| 1 | Шкаф шоковой заморозки | Два уровня на одного участника. GN 1/1 | шт | - |
| 2 | Кулер 19 л (холодная/горячая вода) | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | - |
| 3 | Часы настенные | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | - |
| 4 | Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | - |
| 5 | Набор первой медицинской помощи | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | - |
| 6 | Термометр инфракрасный | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | - |
| 7 | Столы для презентации блюд | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | шт | - |
| 8 | Микроволновая печь | Мощность от 0,7кВт | шт | - |
| 9 | Фритюрница | Объемом от 4 литров. | шт | - |
| 10 | Слайсер | Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм. | шт | - |
| 11 | Мясорубка | Производительностью не менее 20 кг в час. | шт | - |
| 12 | Соковыжималка шнековая | Мощностью не менее 200 Вт, шнекового типа. | шт | - |

Примерный список сырья

| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ | | |
|--------------------------|----|-----|
| Сливки для взбивания 33% | мл | 300 |
| Молоко 3,2 % | мл | 300 |
| Сливочное масло | г | 200 |
| Яйцо куриное | шт | 3 |
| ОВОЩИ | | |
| Сельдерей (корень) | г | 300 |
| Цуккини зелёный | г | 300 |
| Картофель крахмальный | г | 300 |
| Тыква | г | 300 |
| Свекла красная | г | 300 |
| Лук порей | г | 100 |
| Грибы шампиньоны | г | 150 |
| Перец чили | г | 10 |
| Чеснок | г | 20 |
| Томаты | г | 100 |
| Лук репчатый | г | 200 |
| Лук красный | г | 200 |
| Цветная капуста | г | 300 |
| Морковь | г | 300 |
| СВЕЖИЕ ТРАВЫ | | |
| Базилик | г | 10 |
| Петрушка листовая | г | 10 |
| Лук зелёный | г | 10 |
| Укроп | г | 10 |
| Эстрагон | г | 10 |
| ФРУКТЫ | | |
| Апельсин | г | 200 |
| Лайм | г | 200 |
| Лимон | г | 200 |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Брокколи | г | 300 |
| Шпинат | г | 300 |
| Горошек зелёный | г | 300 |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Агар-Агар | г | 10 |
| Желатин гранулированный | г | 20 |
| Желатин листовой | г | 20 |
| ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ | | |
| Булгур | г | 100 |
| Перловая крупа | г | 100 |
| Кус кус | г | 100 |

| | | |
|---|----|-----|
| Полента | г | 100 |
| ОРЕХИ И СЕМЕНА | | |
| Орех фундук | г | 50 |
| УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО | | |
| Масло оливковое | г | 100 |
| Масло растительное | г | 400 |
| Уксус винный белый | г | 50 |
| Уксус 9% | г | 50 |
| УГЛЕВОДЫ | | |
| Сахар | г | 50 |
| МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА | | |
| Мука пшеничная | г | 200 |
| Крахмал кукурузный | г | 50 |
| ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа на 1 человека) | | |
| Соль мелкая | г | 5 |
| Горчица Дижонская | г | 5 |
| Соус соевый | мл | 20 |
| Соус Табаско | мл | 2 |
| Щепа для копчения | г | 50 |
| Лавровый лист | г | 2 |
| Гвоздика | г | 2 |
| Бадьян | г | 2 |
| Карри порошок | г | 2 |
| Душистый перец горошек | г | 2 |
| Перец черный молотый | г | 2 |
| Перец розовый горошек | г | 2 |
| Перец белый молотый | г | 2 |
| Куркума | г | 2 |