

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело»

а к а

д е ■

м и я

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	2
ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ СТРАНИЦА.....	3
СТАНДАРТ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ.....	6
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЦИФРОВЫЕ. ТРЕБОВАНИЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ К ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ.....	30
ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ	47
КУЛЬТУРА БЕЗОПАСНОГО ТРУДА. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОГО ТРУДА И ЭФФЕКТИВНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ	62
МОДУЛИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	77
МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ»	90
МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ»	105
МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ДЕСЕРТ»	124
МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕКОРАТИВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ, ГОРЯЧИХ БЛЮД И ДЕСЕРТОВ».....	149
ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА С ПРИМЕНЕНИЕМ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС КАК БАЗОВЫХ ПРИНЦИПОВ ОБЪЕКТИВНОЙ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ КАДРОВ В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДАМИ	167

ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ СТРАНИЦА

Рабочая тетрадь предназначена для слушателей курса повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело».

Данная программа реализуется в рамках образовательного проекта Академии Ворлдскиллс Россия.

Академия Ворлдскиллс Россия – структурное подразделение АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)». Академия создана в 2017 году и является развитием проекта «Базовый центр профессиональной подготовки и переподготовки рабочих кадров», который был успешно реализован Агентством в 2016 году.

Назначение Академии – образовательная деятельность с целью распространения лучшего мирового и отечественного опыта подготовки кадров на основе стандартов WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия в системе профессионального образования и профессионального обучения.

Цели реализации программы: Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) формирование у слушателей новой компетенции преподавания по программам среднего профессионального образования, профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, организации и проведения учебно-производственного процесса с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Разработчики:

- Иришкин Евгений Николаевич, международный эксперт компетенции «Поварское дело» Агентства развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия), сертифицированный эксперт;

- Козубенко Александра Александровна, менеджер компетенции «Поварское дело» Агентства развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия), сертифицированный эксперт;

- Нимаева Ирина Константиновна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса», сертифицированный эксперт компетенции Поварское дело;

- Пахорукова Елена Ивановна, методист факультета «Ресторанный бизнес» ГБПОУ г. Москвы «Первый Московский Образовательный Комплекс», сертифицированный эксперт компетенции Поварское дело;

- Воздвиженская Ксения Сергеевна, преподаватель профессионального цикла Университетского экономико-технологического колледжа ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет», сертифицированный эксперт компетенции Поварское дело;

- Ледовских Николай Анатольевич, заведующий отделением СПО факультет «Ресторанный бизнес» ГБПОУ г. Москвы «Первый Московский Образовательный Комплекс», сертифицированный эксперт компетенции Поварское дело;

- Задорожная Ольга Георгиевна, руководитель СЦК компетенции «Поварское дело» ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса», эксперт с правом проведения чемпионата в рамках своего региона.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Первый Московский Образовательный Комплекс"

Первый Московский Образовательный Комплекс является лидером столичного образования, входит в 20-ку лучших школ столицы и в «ТОП-100» лучших образовательных организаций СПО РФ по стандартам WS, активно участвует в важнейшем городском проекте «Профессиональное обучение без границ».

Комплекс вступил в движение Ворлдскиллс Россия в 2013 году и в числе первых специализированных центров компетенций России был аккредитован по компетенции "Поварское дело" (СЦК).

Студенты комплекса являются неоднократными победителями Национальных чемпионатов «Молодые профессионалы» Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело», завоевав с 2017 года четыре золотых медали в основной группе и две золотых медали в юниорах.

В течение последних пяти лет для развития компетенции «Поварское дело» в комплексе создана современная образовательная инфраструктура.

СЦК «Поварское дело» размещается на площади более чем 300 кв.м. Оборудовано 10 рабочих мест, предусмотрены помещения общей инфраструктуры площадки, укомплектовано более 250 единиц оборудования и инвентаря.

СЦК является площадкой регионального чемпионата «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» в возрастных группах 16-22 лет, юниоров 14-16 лет и регионального чемпионата «Навыки мудрых» для участников старше 50 лет.

С 2015 года стандарты Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» активно внедряются в образовательный процесс. Сначала в режиме экспериментальной работы и пилотной апробации, а в настоящее время - при проведении процедуры государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс в рамках реализации ФГОС СПО.



Внедрение современных технологий оценки качества подготовки выпускников, с использованием механизма демонстрационного экзамена, применяются в рамках итоговой аттестации слушателей специальных

программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ категории 50+.

Слушатели программы повышения квалификации «5000 преподавателей (мастеров производственного обучения)» также проходят итоговую аттестацию в новом формате демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.



Среди преподавателей, работающих в СЦК: 6 сертифицированных экспертов, 4 эксперта с правом проведения регионального чемпионата, имеющих опыт проведения чемпионатов.

Адрес организации:

127282, город Москва, улица Тихомирова, дом 10, корпус 1

Веб сайт: <https://1-mok.mskobr.ru/>

- сайт Агентства развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия) (<https://worldskills.ru>);
- дистанционный курс Академии Ворлдскиллс Россия «Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс» (<https://worldskillsacademy.ru/#/programs/8/competences-expert>);
- дистанционный курс Академии Ворлдскиллс Россия «Навигатор по Future Skills» (<https://worldskillsacademy.ru/#/programs/10/competences-expert>);
- сайт Национальной сборной России по профессиональному мастерству (<https://nationalteam.worldskills.ru>);
- группа Академии Ворлдскиллс Россия в Facebook (<https://www.facebook.com/groups/1904334706509962/?ref=share>);

СТАНДАРТ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ

Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия

WorldSkills – это международное некоммерческое движение.

Цель WorldSkills - повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.

Миссия: Развитие профессиональных компетенций, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха.

История международного движения WorldSkills. Движение WorldSkills International (WSI) зародилось в послевоенные годы в Испании (1947 г.), когда миру катастрофически не хватало квалифицированных рабочих рук. Первые чемпионаты проводились с целью популяризации рабочих профессий и повышения их престижа. Автором данной идеи был генеральный директор Испанской молодежной организации Хосе Антонио Элола Оласо. Первой эту инициативу поддержала Португалия. В результате, в 1950 году прошли первые международные Пиренейские соревнования, в которых приняли участие 12 представителей обеих стран. Три года спустя к соревнованиям присоединились конкурсанты из Германии, Великобритании, Франции, Марокко и Швейцарии. Таким образом, в 1953 году была сформирована организация по проведению конкурсов профессионального мастерства — International Vocational Training Organisation (IVTO).

Сегодня это эффективный инструмент подготовки кадров в соответствии с мировыми стандартами и потребностями новых высокотехнологичных производств. Под эгидой WorldSkills проводятся региональные, национальные и мировые чемпионаты, континентальные первенства. Участники совершенствуют свои навыки, соревнуясь по шести блокам профессий:

- строительной отрасли,
- информационных и коммуникационных технологий,
- творчества и дизайна,
- промышленного производства,
- сферы услуг,
- обслуживания гражданского транспорта.

За более, чем полувековую историю международного движения к WorldSkills присоединились более 80 стран. Раз в два года одна из стран-участниц движения проводит мировой чемпионат профессионального мастерства.

WorldSkills в России

Россия присоединилась к международному движению WorldSkills в 2012 году. АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» – официальный оператор международного некоммерческого движения WorldSkills International, миссия которого – повышение стандартов

подготовки кадров на базе лучших мировых практик.

Наш девиз: «Делай мир лучше силой своего мастерства!» («Improving the world with the power of skills!»).

Ворлдскиллс Россия проводит всероссийские чемпионаты профессионального мастерства по пяти направлениям:

- Конкурсы профессионального мастерства между студентами колледжей и техникумов в возрасте до 22 лет. Раз в год победители региональных первенств соревнуются в Финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия). Из победителей формируется расширенный состав национальной сборной для участия в мировом чемпионате WorldSkills Competition. С 2017 года появилась отдельная возрастная линейка – юниоры Ворлдскиллс Россия (16-ти и младше лет).

- Корпоративные чемпионаты, которые проводятся на производственных площадках крупнейших российских компаний. В них принимают участие молодые рабочие в возрасте от 16 до 28 лет. Победители представляют свою корпорацию на ежегодном Финале WorldSkills Hi-Tech.

- Чемпионат в сфере высокотехнологичных профессий IT-сектора – DigitalSkills. Участники – студенты профильных вузов и колледжей, а также специалисты крупнейших компаний, включая «Лабораторию Касперского», «Кибер Россию», «Ростелеком» и «Фирму «1С». Возрастное ограничение – до 28 лет.

- AgroSkills – отраслевой чемпионат профессионального мастерства среди сотрудников компаний из сектора сельского хозяйства (возраст 18-28 лет). Соорганизатор – Министерство сельского хозяйства РФ. Проводится по трем компетенциям: «агрономия», «ветеринария», «эксплуатация сельскохозяйственных машин».

- Межвузовский чемпионат по стандартам WorldSkills – конкурс профессионального мастерства между студентами высших учебных заведений. Победители вузовских чемпионатов встречаются в Финале Национального чемпионата.

Помимо организации чемпионатов, АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» занимается внедрением мировых стандартов в национальную систему среднего профессионального и высшего образования. В 2017 году около 14 тысяч выпускников колледжей и техникумов в 26 регионах России впервые сдали демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия. По сути, прошли через единственную в России независимую оценку практических навыков. По итогам испытания, студенты получили Skills-паспорта, а работодатели – четко структурированную информацию о профессиональном уровне молодых специалистов.

В WorldSkills Russia вступили все 85 субъектов Российской Федерации.

Ежегодно в Финал Национального чемпионата проходят порядка 1500 чемпионов 85 региональных первенств.

На основе стандартов WorldSkills в России проводятся отраслевые национальные чемпионаты в сфере IT, промышленных технологий, логистики, туризма и сельского хозяйства.

Чемпионат мира WorldSkills Kazan 2019 – первое мероприятие международного движения на территории нашей страны.

Россия также была выбрана местом проведения чемпионата Европы EuroSkills 2022 – он состоится в Санкт-Петербурге.

Помимо организации национальных первенств и участия в международных чемпионатах, АНО «Агентство развития профессионального

мастерства (Ворлдскиллс Россия)» внедряет международные стандарты в национальную систему среднего профессионального и высшего образования, меняет аттестационную систему в колледжах и вузах.

Академия Ворлдскиллс Россия – структурное подразделение АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)». Академия создана в 2017 году. Назначение Академии – образовательная деятельность с целью распространения лучшего мирового и отечественного опыта подготовки кадров на основе стандартов WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия в системе профессионального образования и профессионального обучения.

Одна из приоритетных инициатив движения WorldSkills Russia – Future Skills – направлена на подготовку людей по профессиям, востребованным в будущем. Развитие проекта обусловлено глобальными изменениями в сфере технологий и производства.

Подробнее о движении WorldSkills в России можно узнать на сайте –



<https://worldskills.ru/>

Слаев Искандар Рашидович – победитель 45-го Мирового чемпионата рабочих профессий WorldSkills – 2019 (г. Казань) в компетенции «Поварское дело», Первый российский повар, победивший на мировом чемпионате WorldSkills

В нашей компетенции есть высокий результат. К нему команда компетенции шла несколько лет. Подготовка к соревнованиям отличается от работы в ресторане, но с другой стороны она гораздо сложнее. В ресторане чаще всего работают по одному или нескольким направлениям: японская кухня, европейская, французская и т.д. На чемпионате мира в конкурсные задания могут войти все навыки, существующие в кулинарии. Конкурсные задания были очень сложные, большую часть на этом чемпионате составляли скрытые задания, о которых мы не знали. При подготовке к чемпионату не нужно делать акцент только на том, что в нем прописано. Готовить участника необходимо по навыкам. Если участник умеет делать пюре из любых овощей и прорабатывал это не раз, то совершенно неважно какой продукт попадётся ему в чёрном ящике, ведь он сможет это реализовать.

На чемпионате мира в компетенции «Поварское дело» участвовали представители 46 стран. Это самая массовая компетенция из всех. Одним из важных аспектов было, не только научить участника, но и разработать блюда таким образом, чтобы их вкус понравился всем экспертам, так как эксперты были из разных стран и у всех разные кухни и стандарты.



Задание для слушателей:

Ознакомьтесь с глоссарием-



<http://www.rub-rpc.ru/doc/WS/2018/%D0%93%D0%BB%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B9.pdf>

Расшифруйте аббревиатуру основных терминов WorldSkills:

- WSR
- WSI
- WSSS
- ТО
- КЗ
- ИЛ
- ПЗ
- КО.....
- SMP
- МЭ

МК
ГЭ
ЭК
ТЭ
РЧ
ФНЧ
CIS.....
eSim
РКЦ
СЦК
ЦПДЭ
КОД ДЭ

Стандарт Ворлдскиллс

Стандарт Ворлдскиллс – это совокупность установленных Агенством обязательных правил и требований к процедуре организации и проведения мероприятий, основанных на оценке профессионального мастерства в соответствии со спецификациями стандартов компетенций (мероприятий по оценке профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс).

Стандарт Ворлдскиллс содержит:

- Стандарт организации и проведения мероприятия по стандартам Ворлдскиллс;
 - Стандарт компетенции.
- Основными регламентирующими документами мероприятия по стандартам Ворлдскиллс являются:
- Кодекс этики;
 - Регламент Чемпионата (или Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»).

Стандарт Компетенции должен включать следующие документы, разработанные согласно требованиям, к оформлению документации компетенции Ворлдскиллс:

- 1) Техническое описание компетенции;
- 2) Конкурсное задание компетенции (или Задание демонстрационного экзамена);
- 3) Инфраструктурный лист компетенции;
- 4) План застройки компетенции;
- 5) Критерии оценки.

С положением о стандартах Ворлдскиллс можно ознакомиться на сайте:



<https://worldskills.ru/assets/docs/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%20%D1%81%>

Актуальную конкурсную документацию можно найти на сайте –



https://drive.google.com/drive/folders/1DO9DAGlYfuoNU22OYzGImG0h_PPPtgi3

Спецификация стандарта компетенции «Поварское дело»

Конкурсное задание и лист оценивания должен включать в себя весь перечень оцениваемых профессиональных навыков по компетенции, предусмотренных в рамках Технического описания. Техническое описание по компетенции содержит раздел «СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками. Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всей оценки составляет 100%.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS.

Раздел	Важность (%)
1 Организация и управление работой	5

<p>Специалист должен знать и понимать: Все нормативные документы индустрии; Схему организации и структуру гостинично- ресторанного бизнеса; Важность эффективной командной работы; Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</p>	
--	--

	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</p> <p>Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</p> <p>Координировать действия при решении задач;</p> <p>Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</p> <p>Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</p> <p>Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</p> <p>Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</p> <p>Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</p> <p>Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</p> <p>Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</p> <p>Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</p> <p>Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</p> <p>Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</p> <p>Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</p> <p>Рационально использовать продукты и расходные материалы;</p> <p>Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</p> <p>Самостоятельно определять цели и достигать их;</p> <p>Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</p>	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	5

	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</p> <p>Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</p> <p>Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</p> <p>Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</p> <p>Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</p> <p>Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</p>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Следить за соблюдением правил личной гигиены;</p> <p>Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</p> <p>Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</p> <p>Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</p> <p>Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</p> <p>Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p>	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</p> <p>Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</p> <p>Причины порчи пищи;</p> <p>Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</p>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</p> <p>Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</p> <p>Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</p> <p>Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</p> <p>Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	
4	Знания об ингредиентах и меню	5

	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</p> <p>Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</p> <p>Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</p> <p>Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</p> <p>Пищевую ценность ингредиентов;</p> <p>Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</p> <p>Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</p> <p>Виды и стили составления меню;</p> <p>Баланс при составлении меню;</p> <p>Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</p> <p>Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</p> <p>Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</p> <p>Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</p> <p>Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</p> <p>Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</p> <p>Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</p> <p>Подбирать продукты для фирменных блюд;</p> <p>Составлять меню для различных событий и ситуаций;</p> <p>Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</p> <p>Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</p>	
5	Подготовка ингредиентов	20

	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</p> <p>Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</p> <p>Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</p> <p>Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</p> <p>Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</p> <p>Части рыбы, используемые в кулинарии;</p> <p>Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</p> <p>Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</p> <p>Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</p> <p>Способы приготовления основных бульонов и их применение;</p> <p>Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</p> <p>Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</p>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</p> <p>Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</p> <p>Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</p> <p>Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</p> <p>Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</p> <p>Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</p> <p>Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</p> <p>Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</p> <p>Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</p> <p>Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</p> <p>Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</p> <p>Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</p> <p>Готовить различные виды макаронных изделий.</p>	
6	Применение различных методов тепловой обработки	15

	<p>Специалист должен знать и понимать: Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; Влияние тепловой обработки на ингредиенты; Виды соусов и правила их приготовления; Виды супов и правила их приготовления; Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</p>	
	<p>Специалист должен уметь: Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; Применять все методы тепловой обработки; Учитывать сроки обработки сырья; Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
7	Изготовление и презентация блюд	25

	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</p> <p>Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;</p> <p>Тенденции в презентации блюд;</p> <p>Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</p> <p>Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</p> <p>Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</p>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</p> <p>Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</p> <p>Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</p> <p>Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</p> <p>Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</p> <p>Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</p> <p>Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</p> <p>Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</p> <p>Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</p> <p>Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</p> <p>Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>	
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	10
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</p> <p>Рыночные принципы торговли;</p> <p>Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</p> <p>Общие условия оплаты и доставки;</p> <p>Процесс заказа продуктов и оборудования;</p> <p>Факторы, влияющие на стоимость блюд;</p> <p>Методы калькуляции цены на блюда;</p> <p>Важность экономии при приготовлении блюд;</p> <p>Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</p> <p>Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</p> <p>Доступные решения для хранения продуктов.</p>	

<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</p> <p>Составлять заказы на день;</p> <p>Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</p> <p>Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</p> <p>Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;</p> <p>Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</p> <p>Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</p> <p>Отчитываться за потери при хранении;</p> <p>Рассчитывать затраты на хранение;</p> <p>Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</p> <p>Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</p> <p>Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p>	
<p>Всего:</p>	<p>100</p>

Техническое описание – Техническое описание – документ, определяющий название компетенции, связанные с ней типы работ и профессий, спецификацию стандартов WorldSkills (WSSS), Схему оценки, процедуры подготовки, выбора, одобрения, изменения (если возможно), публикацию Конкурсного задания, порядок проведения соревнования по компетенции, а также все правила Техники безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, применимые для конкретной компетенции.



Задание для слушателей:

Внесите в таблицу название разделов Технического описания компетенции «Поварское дело»

№ п/п	Название раздела
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	



Задание для слушателей:

Распределите разделы WSSS по важности

% важности	Номер раздела	Название раздела
5-10		

15-20		
25		

Оценочная Схема и Конкурсное задание должны максимально соответствовать разделам Спецификации стандартов и степени их важности. Допустимо расхождение в 5%, если нет возможности в практической реализации в рамках конкурсного задания.

Изучите конкурсное задание (основная группа) Финала Национального Чемпионата и заполните таблицу

Возрастной участников	ценз	
Количество дней на выполнение конкурсного задания		
Количество модулей конкурсного задания		
Продолжительность выполнения задания (час.)		
На выполнение каждого модуля отводится (час.)		
На подготовку и уборку рабочего		

места участникам в день выделяется (час.)	
Жеребьёвка участников проводится в день	
Вскрытие «Чёрного ящика» производится в день	
На написание меню отводится (час.)	
В день С-1 выполняется	
Допустимое время подачи	
Одновременное количество порций на подачу	BCDEGH
Температура подачи	BDE..... CGH
Используется ингредиент из чёрного ящика в блюдах	
Для слепой дегустации дополнительно подаётся одна порция	
Участник использует фартук (цвет)	во время работы при сервировке

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист должен содержать пример данного оборудования и его чёткие понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

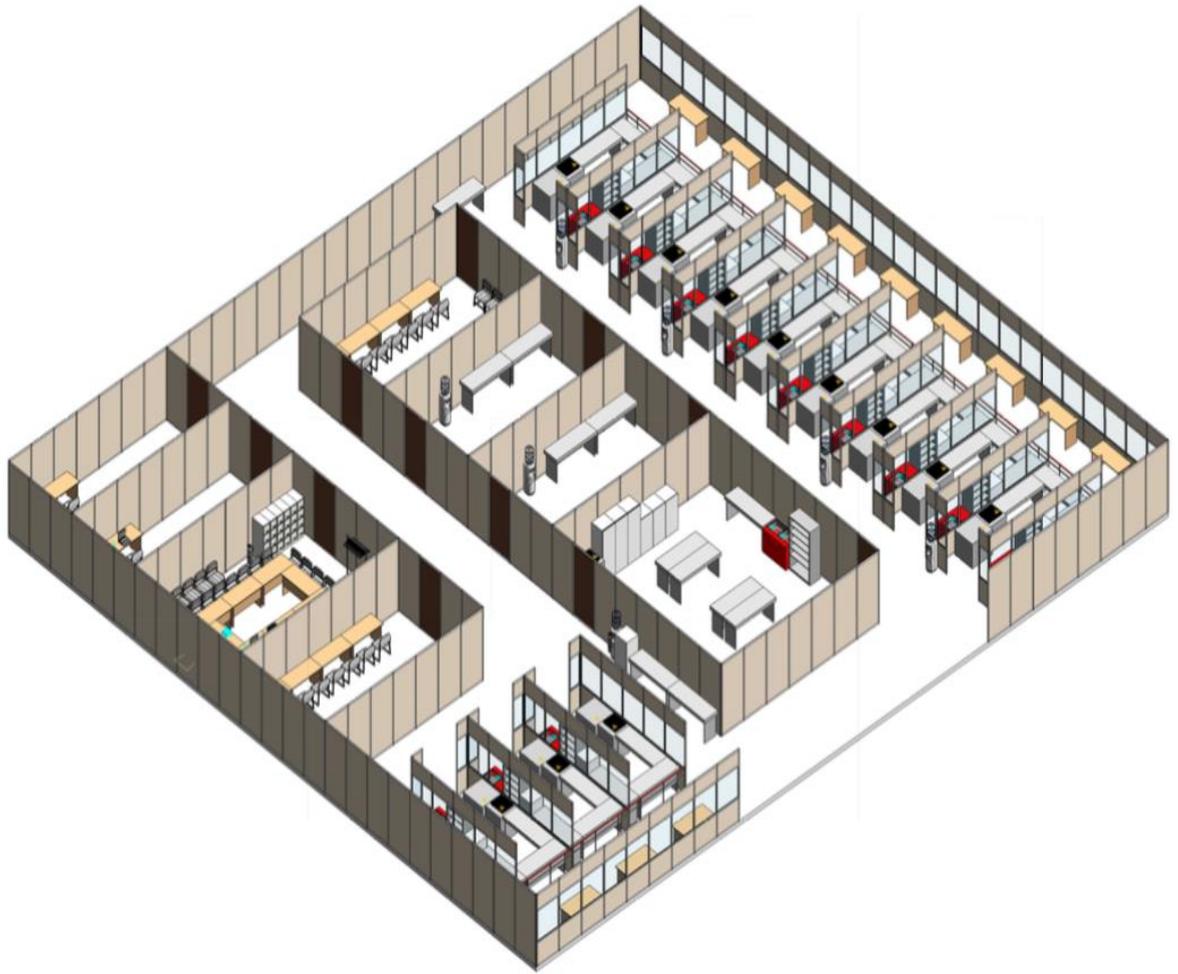


Задание для слушателей:

Изучите инфраструктурный лист Национального чемпионата и внесите в таблицу название разделов ИЛ

№ п/п	Название раздела
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ



Легенда

- Стена глухая, высота 2.5 м
- Стена прозрачная, высота 2.5 м
- Ограждение, Высота 1 м
- Раздвижная полка
- Стекляж
- Шкаф
- Стол 1550 мм
- Стул тип 1
- Стул тип 2
- Стул тип 3
- Табурет
- Шкаф с ланчем
- Кухня
- Отопитель
- Вешалка
- Проектор и экран
- Ноутбук
- ПК
- LED Экран
- Проектор А4
- Проектор А3
- Датчик
- Видеокамера
- Раковина
- Зв220 В (показано согласно ИП)
- Зв0 В 32 А (показано согласно ИП)
- Заземление
- Интернет
- Воздух в бар Расход 500 л/мин
- Вытяжной Диффузор
- Холодильник
- Горячая вода
- Канал л/э
- Дополнительное освещение





Экспертное сообщество для общения
использует дискуссионный форум WorldSkills
Russia - <http://forum.worldskills.ru/>

Форум используется для обсуждения и координирования работы экспертного сообщества компетенции. На форуме публикуется конкурсная документация чемпионатов и демонстрационных экзаменов. Так же на форуме можно задать вопрос МК по мероприятиям Ворлдскиллс.

На форуме <http://forum.worldskills.ru> можно зарегистрироваться следуя инструкции:

- набрать в адресной строке <http://forum.worldskills.ru> ;
- кликнуть на кнопку «Регистрация»;
- заполнить все обязательные поля (ФИО, компетенция, телефон, место работы, должность, опыт участия в соревнованиях);
- после активации вашего аккаунта администратором, вы получите уведомление на почту и сможете авторизоваться на форуме;
- после авторизации вам будет доступен только форум вашей компетенции.

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

Lined writing area consisting of multiple horizontal lines.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЦИФРОВЫЕ. ТРЕБОВАНИЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ К ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ

Книги по современным технологиям

Кулинария подобна моде, она никогда не стоит на месте. Если сравнить подачу блюд 20 лет назад, 10 лет и на сегодняшний день, мы увидим кардинальную разницу. Последние десятилетия мы наблюдаем стремление людей к здоровому образу жизни и, как следствие, правильному питанию. Даже легендарная французская гастрономия переняла основные методы японской кухни, которая пропагандирует простые блюда, полезные для здоровья. Модные веяния – это далеко не все, сегодня ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов.

Су-вид (Sous-vide)

Технология приготовления су вид – это революция в мире кулинарии. Метод был изобретен шеф-поваром Джорджем Пралусом в 1960-х годах, но по достоинству оценен только в 2000-х. Суть технологии су вид заключается в том, что при приготовлении мяса, рыбы, фруктов и овощей используются специальные вакуумные пакеты. Все ингредиенты помещаются в термо пакет, запечатываются и отправляются в горячую воду, где при низкой температуре томятся до 72 часов.

Такой метод позволяет готовить блюда в собственном соку, без малейшего добавления жира. При этом, все вкусовые качества проявляются намного ярче, а продукты сохраняют нежность и мягкость. Преимущества приготовления с использованием технологии су вид:

- Улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата;
- Уменьшение усушки и потерь массы продуктов;
- Значительное увеличение сроков хранения, от 5-ти дней и более.

Молекулярная кулинария

Еще одна яркая инновация в кулинарии – молекулярная гастрономия, которая использует знания из области физики и химии для создания изысканных блюд. Ее основоположники – ученый Эрве Тис и физик Николай Курти. Первое «молекулярное» блюдо приготовил шеф-повар Хестон Блюменталь, это был мусс из икры и белого шоколада! Сегодня этот метод доступен только дорогим ресторанам, ведь для приготовления требуется специальное оборудование и оригинальные вспомогательные ингредиенты. Шеф-повара молекулярной кухни взбивают, смешивают, измельчают, измеряют температуру, создают вакуум, газируют, карбонируют продукты – все это позволяет изменить форму, массу и вид блюд до неузнаваемости.

Фудпейринг

Фудпейринг – еще одна кулинарная сенсация, по сути, это наука о наилучших вкусовых сочетаниях продуктов. Ее основоположником является

биоинженер Бернар Лаусс, который провел обширные исследования в области восприятия человеком запахов, вкусов и визуальных образов. Он выяснил, что наслаждение людей от еды на 80% складывается благодаря обонянию. Поэтому ученый вывел в центр метода – ароматические соединения продуктов. В результате анализа огромного количества комбинаций ингредиентов была составлена база данных и «дерево», где можно найти наиболее выигрышные вкусовые сочетания. Это дает большую свободу для кулинарных экспериментов и создания новых рецептов.

Фьюжн кулинария

Фьюжн кулинария – гармоничное сочетание всего самого лучшего из Западной и Восточной гастрономии. Этот метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые идеально подходят и дополняют друг друга. Все фьюжн-блюда сбалансированы и полезны для здоровья человека, они содержат необходимое количество мяса, рыбы, злаков, овощей и фруктов. Их обязательная составляющая – специи, которые помогают почувствовать сытость даже от маленькой порции, что предотвращает переедание.

Одна из самых сложных задач для повара – это правильное сочетание вкусовых пар. Существует приложение «Дерево Фудпейринга», где можно научиться сочетать вкусовые пары в блюдах без проработки на продуктах, основываясь на научных данных.



<https://www.foodpairing.com/en/home>

Каждый повар разрабатывает свои фирменные блюда и варианты подачи блюда. В настоящее время существует большое количество вариантов красивой и необычной подачи блюд.



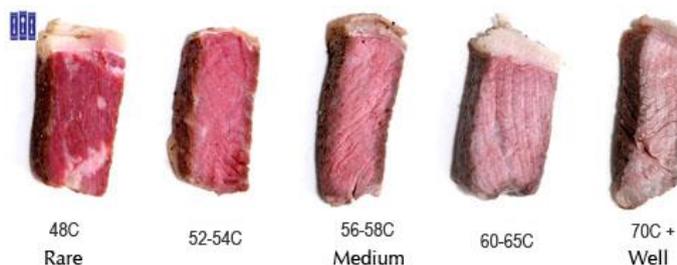
Идеи подачи блюд можно посмотреть пройдя по ссылке - https://vk.com/album-103547324_243317623

Погружной термостат



ТЕРМОСТАТ ПОГРУЖНОЙ предназначен для быстрого и равномерного приготовления блюд по технологии Sous-Vide, Свежие продукты (рыба, мясо, овощи) упаковываются под вакуумом. Продукты готовятся при относительно низкой температуре воды (55-90 °С) с высокой точностью регулировки ± 0.3 °С.

Вся суть технологии сводится к следующему: свежий продукт упаковывают в вакуумный пакет для варки (при надобности в него кладут разные специи) с помощью специального упаковочного вакуумного аппарата. Потом пакет опускают в лоток с теплой водой и готовят при определенной температуре определенное время. А потом «вакуумный» продукт подвергают шоковому замораживанию. В камере холодильника подобная заготовка может храниться на протяжении долгого времени. Перед тем как подавать на стол, мясные блюда можно немного обжарить на гриле или разогретой сковороде для усиления аромата и появления золотистой корочки.



Преимущества технологии:

1. Во время запекания или жарения поверхность мяса поддается влиянию температур, которые в несколько раз выше температуры готовности. Технология су-вид позволяет готовить еду мягко, температура внутри и сверху готового изделия будет одинаковой, ничего не подгорит и не высохнет.
2. Блюда будут более сочными, так как низкотемпературная обработка оставляет клеточные мембраны в целостности.
3. Вакуумная упаковка позволяет сберечь в середине продукта все его запахи и вкусы. Также она содействует более качественному прониканию маринадов и специй в продукт.
4. Корректный подбор температуры и времени приготовления делает продукты более мягкими. В твердых кусках мяса, которые тушат или отваривают, мышечный коллаген преобразовывается в желатин. В результате даже наиболее дешевый отруб можно приготовить таким образом, что он будет обладать прекрасной текстурой и вкусом.

Гомогенизатор Пакоджет



ПАКОДЖЕТИНГ – это *технология* измельчения замороженных продуктов до гомогенного состояния без оттаивания. Пакоджетинг — это технология молекулярной кухни, которая получила свое название от прибора гомогенизатора (измельчителя высокого класса) PacoJet.

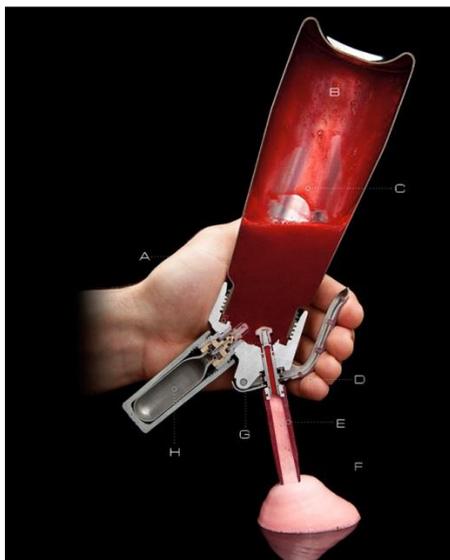
Сам процесс льдомиксинга заключается в том, что продукты, подверженные глубокой заморозке до -22 C в течение 24 часов, превращаются в ультра гладкую, мелкотекстурированную, пюреобразную массу и хранятся в таком виде при температуре -12 — -15 C , которая является идеальной для замороженных десертов.

Особенность пакоджетинга заключается в том, что замороженный продукт дробится в мельчайшие частицы без добавления каких-либо связующих веществ.

Особенность Гомогенизатора Пакоджет заключается в том, что измельчающие ножи имеют не только супер прочную конструкцию, но и очень высокую скорость обработки продукта, при которой он не успевает оттаять.

В процессе льдомиксинга усиливается естественный аромат продуктов, и в итоге получается блюдо идеальной консистенции, имеющее насыщенный и натуральный вкус. По этой технологии можно готовить мороженое, шербеты, легкие муссы, воздушные паштеты, террины и котлеты, овощное и травяное пюре для супов и соусов.

Кремер для взбивания сливок



СИФОНЫ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ или как их еще называют, кулинарные сифоны полезны, не только для создания взбитых сливок. Их также применяют для

приготовления газированных веществ, маринования, работы с пенами, ароматизированными и контрастирующими текстурами.

Вне зависимости от избранного метода использования сифона, есть ряд базисных вещей, которые должен знать каждый человек использующий сифон.

Для создания давления в камере кулинарного сифона используются баллончики газа. Углекислый газ CO_2 лучше всего использовать только для газирования жидкостей. Оксид азота N_2O используется при пенообразовании, мариновании, наполнении.

Сифоны для взбивания были разработаны для газирования крема с высоким содержанием жира.

Оксид азота N_2O растворяется в жире гораздо лучше, чем в воде, поэтому жидкости с высоким содержанием жира в сифоне лучше вспениваются, нежели жидкости с низким содержанием жира.

Каждый баллончик вмещает в себя 8 г газа и может быть использован только один раз. Использование двух баллончиков, как правило, достаточно для зарядки кулинарного сифона, вместительностью 1 л. На 400 мл жидкости используется 8 г газа. Больше использовать газа следует, если жидкость с низким содержанием жира.

Если уплотнение на сифоне неисправно, газ будет выходить и вместе с ним жидкость, будет просачиваться. Когда заряжается кулинарный сифон, важно прислушиваться. Необходимо услышать газ, который заполняет камеру, а после тишину. Если же издается шипящий звук – это означает, что сифон не исправен, и требует замены уплотнителя.

В такой момент следует снять баллончик, выпустить газ и аккуратно открыть сифон. Прочистить соединения и уплотнитель и найти причину неисправности. Возможно, резиновые элементы неправильно установлены.

Все эти части работают совместно. На рисунке выше подробно представлено назначение каждой части для пенообразования:

A. Резиновая прокладка удерживает в камере газ и предотвращает утечки. Убедитесь, что она неповрежденная и плотно облегает вдоль верхней части крышки.

B. "Пустая" часть сифона заполнена газом, который давит на жидкость и выталкивает его через клапаны.

C. Камера сифона, которая оснащена штифтом, который пробивает баллон и создает односторонний канал. Газ проникает в камеру сифона по этому каналу, создает давление и растворяется в жидкости. Встряхивание сифона имеет решающее значение для обеспечения того, чтобы газ равномерно распределялся.

D. Во время использования сифона, его нужно перевернуть дном вверх для того, чтобы помочь газу вытеснить жидкость из камеры сифона.

E. Наконечник направляет поток жидкости в необходимое нам место.

F. Падение давления газа, при нажатии сифонного курка, обеспечивается благодаря выходу газированной жидкости.

G. Клапан, степень открытия которого регулирует скорость подачи жидкости.



ФЕРМЕНТАЦИЯ. В современной кулинарии все процессы, происходящие под действием энзимов, бактерий и грибов, принято называть ферментацией, хотя речь все-таки идет о разных процессах, и если смотреть с точки зрения химии, то говорить надо о собственно ферментации (органические вещества изменяются под действием собственных ферментов), брожении (изменение под воздействием иных микроорганизмов или выделенных ферментов, проходящее без участия кислорода) и окислении (изменение под воздействием кислорода). Модно также использовать на кухне народные рецепты по теме: от квашеной капусты и перги до овощей в стиле кимчи и мяса в стиле кацуобуси. В ресторане Noma из свиной вырезки готовят аналог тунцовой стружки для бульона даши: вырезку томят в сувиде, коптят на ореховых опилках и засевают грибом вида аспергилл. Мясо ферментируется и высушивается одновременно, а потом используется для стружки. А Сан-Хун Дежамбр из бельгийского ресторана l'Air du Temps закладывает тонко нарезанную морковь в вакуумный пакет с жидкой кисломолочной закваской и апельсиновой цедрой и готовит 12 часов при 40 °С, получая «квашеную» морковь в рекордно короткие сроки.



ТЕКСТУРИЗАЦИЯ. Капсулы из оливкового масла, пена из топинамбура, сфера из сметаны, гель из сельдерея, песок из соуса бешамель – не надоевший прием, а доказательство того, что блюдо тем интереснее, чем больше в нем собрано разных текстур. «Пармезан в пяти текстурах» Массимо Боттуры в свое время открыл дорогу нескончаемой веренице превращений твердого в мягкое, плотного в воздушное, нежного в хрустящее и наоборот. Актуальным является наличие на тарелке основного продукта из мяса, птицы, рыбы в нескольких текстурах.

Промышленность не заставила себя ждать: агар, альгинат натрия, геллан, ксантановая камедь и прочие эмульгаторы и стабилизаторы вполне естественной природы (вроде водорослей и рожкового дерева), а техники, для них предназначенные, столь же традиционны, как приготовление на пару.



ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ.

Технику, основанную на использовании центрифуги, согласно логике, можно назвать отделением жидкости от твердого тела с помощью центробежной силы. Или сепарированием – промышленный молочный сепаратор, например, та же центрифуга. Но поле именно поварского кулинарного эксперимента в данном случае непаханое. Центрифугирование зеленого горошка, получают две фракции – сыворотку и масло, по текстуре более всего близкое к мягкому сливочному. Опыт в центрифуге с семенами моркови, получили жидкий концентрат: если развести его кипятком, получается бульон с орехово-морковным вкусом. Но главная шутка и отличие центрифуги от других «ускорителей» заключается в том, что результат обработки еще не сепарированного кем-то до вас продукта абсолютно непредсказуем.

ДЕГИДРИРОВАНИЕ. При сушке продукта в дегидраторе свежий продукт обезвоживается до такой степени, при которой ему обеспечены максимально долгое хранение и концентрация вкуса. Дегидрированная малина, например, если ее залить водой, окажется куда ароматнее свежей. Дегидраторы используют для приготовления чипсов из фруктов и овощей и сушки грибов, но это слишком просто, к тому же чипсов можно засушить и более дешевыми способами. Куда интересней такие вещи, как пудра, стружка и прочие сухие приправы для десертов или основных блюд. Еще более интересным образом работает, конечно, технология лиофильной сушки, при которой продукт замораживают, а затем сублимируют в вакууме, что позволяет ему не только храниться, но и восстанавливаться почти без потери первоначальных свойств.

ДЕРЕВО КАК ОНО ЕСТЬ. Копчение на древесине – любимая техника всех без исключения шефов, от снобов до адептов народной еды. Многие любят придавать подкопченный аромат и вкус уже готовому блюду с помощью ручного окуривателя (известного как smoking gun) и опилок. Популярно и плотное заворачивание мяса в древесную кору с последующим поджиганием конструкции, которая, быстро прогорев, коптит и пропитывает мясо. Есть



способы, связанные с вымачиванием в рассоле деревянной доски и дальнейшим запеканием рыбы прямо на ней.



АНТИГРИЛЬ. Устройство под названием anti-griddle, которое еще иногда называют антисковородой, придумали в компании PolyScience по заказу шефа чикагского ресторана Alinea Гранта Эйкеца. Принцип действия здесь как у гриля: продукт запечатывается в твердую корочку, но за счет не высоких, а низких температур, а именно $-34,44^{\circ}\text{C}$. Поле действия – соусы, пюре, муссы, паштеты, шоколад, пирожные и мороженое. Результат работы – две текстуры: замороженная корочка снаружи и прохладная мягкость внутри.



ЖАРКА В АЗОТЕ. С помощью жидкого азота, чья температура кипения -196°C , можно очень быстро заморозить любую мягкую субстанцию. Азотное мороженое из всего – от печени трески до сливочного хрена – с соответствующим «кипящим» эффектом освоили везде. Пришло время жарить азотом, схватывая, скажем, кляр из белка для образования корочки без капли жира. Например, при обжаривании в азоте пенки из пармезана и, посыпая ее грибной пудрой, получают «трюфель». В азоте жарят котлеты для бургера, попеременно окуная мясо в азот и фритюр на 30 секунд. В случае со стейком процедуру повторяют несколько раз, чтобы достичь желаемой степени прожарки. Результат – образцовая поджаристая корочка снаружи и идеальная степень rare или medium rare внутри.



КРИОКОНЦЕНТРАЦИЯ. Если какую-то жидкую субстанцию сначала заморозить, а потом медленно разморозить, используя фильтр, то вода стечет, а на фильтре останется концентрированный экстракт. Техника работает и в обратную сторону: например, Хестон Блюменталь, замораживая и размораживая мясной бульон, процеживая и оставляя на фильтре все лишнее, получает как раз чистый, как слеза, раствор для супов со вкусом бульона. А, скажем, исследователь гастрономии и автор современной технологии приготовления продуктов в вакууме Бруно Гуссо медленно замораживает что-нибудь жидкое эмульсионной природы, например, белки, а потом пропускает «плохой сорбет»

через центрифугу, отделяя воду в виде льда от всего остального. Чистый белок, полученный в результате операции, используется для меренги или суфле. Как обычные белки, только лучше.



ЭКСТРАГИРОВАНИЕ. В поварском смысле экстракт или эссенция – это концентрат вкуса и аромата продукта в форме раствора. Раствор используется для придания вкуса или запаха одного продукта другому – скажем, аромата лимона рыбе – без видимого присутствия лимона в тарелке. Получить экстракт можно разными способами, используя современное оборудование

Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания.



<http://moleculares.ru/>

	<p>Вакуумный упаковщик</p>	<p>Вакуумный упаковщик используется на предприятиях общественного питания и торговли для упаковки продуктов в специальные пакеты. Модель оснащена электронной панелью управления.</p>
	<p>Окуриватель The Smoking Gun</p>	<p>The Smoking Gun PRO –Аппарат позволяет окуривать разнообразные блюда кулинарии «холодным дымом». Оно может быть использовано для обработки мяса, рыбы, маринадов, овощей, салатов, напитков и десертов. С помощью разнообразных ароматических дымов любое блюдо приобретает особый шарм, который по достоинству оценит каждый гурман.</p>

	<p>Термомиксер</p>	<p>Термомиксер с индукционным нагревом для приготовления блюд в температурном диапазоне от 40°C до 120°C, с шагом регулировки температуры 10°C, мощностью 1800 Вт., скоростью вращения ножа до 8700 об/мин.</p>
	<p>Гриль-печь Josper</p>	<p>Печь Josper можно рассматривать как продолжение традиции приготовления продуктов в русской печи. Особенность приготовления – это прежде всего равномерная термообработка со всех сторон (в отличии, например, от гриля-мангала) и неповторимый благородный вкус, который приобретают продукты, приготовленные на древесном угле.</p>
	<p>Шкаф для вызревания мяса</p>	<p>При нарушении технологий созревания мясо может испортиться. Чтобы этого не случилось в помещении важно поддерживать оптимальный микроклимат. Это оборудование создано специально для создания нужных температурных и влажностных условий выдержки сырья</p>
	<p>Вакуумный сушильный шкаф</p>	<p>Применение: сушка овощей при пониженных температурах и пониженном давлении до 3 мбар, что позволяет сохранить цвет, полезность и уменьшить время качественной сушки.</p>
	<p>Минимиксер для взбивания молекулярных и молочных пен</p>	<p>Минимиксер предназначен для получения пышных пен из молочных продуктов и воздушных пен с добавлением текстуры Лецитин.</p>

	<p>Гомогенизатор ультразвуковой</p>	<p>Ультразвуковой гомогенизатор используется для получения экстрактов, настоев, эмульсий, суспензий, гомогенизирования и получения быстрого брожения продуктов в ресторанах, барах, кафе и т.д. С помощью инновационных технологий Sonicpre смешивает несмешиваемое и разбивает даже мельчайшие частицы продукта тем самым создавая единую смесь.</p>
	<p>Ротационные испарители</p>	<p>Ароматистилляция - новое направление в ароматухне. Процесс основан на различной способности веществ переходить в парообразное состояние в зависимости от температуры и давления. В результате обеспечивается возможность улавливать деликатные ароматы самых разных блюд и жидкостей, содержащих летучие эфирные масла.</p>
	<p>Аппарат для приготовления продуктов в вакууме</p>	<p>Это аппарат для приготовления продуктов под вакуумом (приготовление в вакууме), который состоит из кастрюли с корзинкой внутри, вакуумного насоса и тепловой поверхности.</p>
	<p>Сосуд Дьюара</p>	<p>Предназначен для хранения жидкого азота</p>

	<p>Куттер</p>	<p>Будучи многофункциональной машиной, куттер уместен на любой кухне. Он позволяет измельчать (орехи, сухофрукты, панировочные сухари, зелень, лук, лёд, шоколад, сыр и пр.), гомогенизировать (овощные и фруктовые пюре, соусы, супы-пюре, паштеты), рубить мясо с различной степенью измельчения (от крупного до кнельной массы), взбивать (кремы, соуса, эмульсии, белки, сливки), замешивать любое тесто (от блинного до пельменного) менее, чем за 1 минуту.</p>
	<p>Robot Cook</p>	<p>Прост в использовании, благодаря функции переменной скорости 100--3500 об/мин. Обеспечивает великолепный конечный результат и быстроту приготовления, благодаря скорости вращения ножей, достигающей 4500 оборотов в минуту. Перемешивает нежные ингредиенты, не нарезаая их, благодаря функции обратного вращения ножа R-Mix. Поддерживает блюдо горячим, благодаря функции периодического нагрева.</p>
	<p>Бликсер</p>	<p>Бликсеры позволяют максимально быстро и удобно достичь высокой степени измельчения как жидких, так и твердых продуктов. При работе с жидкими продуктами (соуса, супы) бликсер позволяет эффективно работать даже с маленькими порциями, благодаря наличию встроенного скребка. Максимальная же загрузка при работе с жидкими продуктами — 2/3 чаши.</p>



Задание для слушателей:

Посмотрите видео лекцию «Мировые кулинарные практики. Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов. Теория цвета и композиции в блюдах»



<https://www.youtube.com/watch?v=hTY89iUXP9A>

Неотъемлемой частью работы поваров является изучение практик их коллег, постоянное развитие и расширение мировоззрения.

Для того, чтобы повар создавал новые фирменные блюда, необходимо много знаний и навыков. Помимо изучения учебников и книг, повару необходимо привить философию кухни, понимание вкуса, эстетики. Все так же как и в искусстве, каждый выбирает в кулинарии своё направление.

Предлагаем ознакомиться с документальным фильмом, героями которого являются повара всемирно известных ресторанов, рассказывающие о своей жизни, о своих ресторанах и о том, как рождаются их шедевры.



<http://series.su/dokumentalnye/chefs-table.php>



<http://series.su/dokumentalnye/chefs-table.php>

Для разработки рецептов блюд с учетом современных технологий можно воспользоваться электронными книгами:

https://drive.google.com/drive/folders/1Ssmgpm8Shvl_zMiyYiUNMjyyo9YbMzap

ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ

Особенности обучения лиц, обучающихся в профессиональных образовательных организациях, в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Обучение проводится на основании

- Федеральный Закон № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённый приказом Минобрнауки России №1569 от 09.12.2016 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г., рег. №44898);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016г., рег. № 44828);
- Примерные основные образовательные программы: - по профессии Повар, кондитер (дата регистрации 31 марта 2017 г., рег.номер 43.01.09-170331);
- Примерные основные образовательные программы: по специальности Поварское и кондитерское дело (дата регистрации 19.05.2017 г., рег.номер 43.02.15-170519);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015 г. «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).



профессию.

Юниорское движение Ворлдскиллс Россия – это проект в котором каждый школьник (10- 12 лет, 12-14 лет, 14-16 лет) имеет возможность попробовать себя в разных профессиях и сферах, в том числе профессиях будущего, обучаясь у профессионалов; а также углубленно освоить и даже получить к окончанию школы

Основная миссия юниорского движения WorldSkills – возможность осознанно выбрать профессию в быстро меняющемся мире, определиться с образовательной траекторией и в будущем без проблем найти свое место на рынке труда.

Региональные юниорские соревнования проходят по всей стране одновременно с основными и предполагают отбор на Национальный чемпионат. Из победителей этих соревнований формируется команда для участия в мировом первенстве.

В большинстве случаев, они являются адаптацией взрослой компетенции с учетом возрастных особенностей и возможностей юных конкурсантов.

Участие в турнирах WorldSkills может оказаться для школьника просто полезным опытом, а может стать основой для профессионального развития по самым разным траекториям. Это, может быть, достижение статуса высококлассного специалиста по рабочей профессии через учебу в колледже или вузе, получение внесистемного образования по новой digital-специальности в сочетании с фундаментальным высшим или онлайн-образованием, либо формирование команды для будущего стартапа.

Ключевые отличия юниоров от основной группы участников

16-22 года	16 лет и моложе
1 Инфраструктура и задание ориентированы на профессионалов	1 Инфраструктура и задания адаптированы под требования условий труда для несовершеннолетних
2 Подготовка участников идет во время их основного образования и специальных тренировок	2 Подготовка участников идет в рамках дополнительного образования или уроков технологии в школе
3 Компетенция WSR - это профессия для участников соревнований	3 Юниоры пробуют себя в разных компетенциях и ищут свое призвание

Соревнования юниоров основные параметры

Единая площадка для молодых профессионалов и юниоров;

По компетенциям снижены требования к возрасту участников (соревнования проводятся по возрастным группам 10-12 лет, 12-14 лет, 14 – 16 лет).

В компетенции «Поварское дело» возрастная категория для участия в юниорском движении составляет 14-16 лет.



Проект профориентации школьников 6-11 классов «Билет в будущее»

Проект ранней профориентации «Билет в будущее» инициирован Президентом Российской Федерации Владимиром Путиным в феврале этого года.

Оператором проекта ранее был Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», <https://worldskills.ru/> при поддержке Министерства просвещения Российской Федерации <https://edu.gov.ru/>.

Билет в будущее - это проект по ранней профориентации школьников 6-11 классов.

Содержание проекта «Билет в будущее»:

I этап	• онлайн диагностика
II этап	• профессиональные пробы
III этап	• последующее сопровождение школьников



I этап – онлайн диагностика - эксперты отмечают, что предложенный старшеклассникам тест составлен с использованием специальных методик диагностики, призванных определить склонности и таланты школьника. При разработке большей части вопросов учитывалось мнение представителей реальных профессиональных секторов;

II этап – профессиональные пробы – участники могут «на деле» узнать о выбранной профессии;

Профессиональные пробы – это практико-ориентированные мероприятия, которые позволяют погрузиться в какую-либо профессиональную сферу. Задача профпробы — сформировать у участника представление о профессии или компетенции. Поэтому

деятельность в рамках мероприятия прямо соответствует той практике, которая существует в той или иной сфере работы, без развлекательного или игрового содержания.

III этап – последующее сопровождение школьников – для каждого участника проекта «Билет в будущее» будет индивидуально разработана «траектория профессионального развития» с определенными рекомендациями для дальнейшего профессионального роста.

Для проведения ранней профориентации необходимо проводить уроки визуализации.

Для того чтобы обучающийся мог анализировать профессиональную сферу более осмысленно, важно расширять его представления о различных профессиях на основе наглядных образов, конкретных ситуаций, путем демонстрации во время проведения мастер-классов.

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

ПРИМЕРНЫЙ АЛГОРИТМ ПРОВЕДЕНИЯ МАСТЕР-КЛАССА

Цель мероприятия: расширение представления учащихся о разнообразии мест работы по компетенции «Поварское дело».

Задачи:

- познакомить детей с профессиями «Повар», «Кондитер»;
- дать общие сведения о содержании труда этих профессий;
- формировать мотивацию и интерес к трудовой деятельности;
- формировать уважительное отношение к людям труда;
- развивать интеллектуальные и творческие возможности;
- показать способы самопознания для определения своих склонностей в профессиональной сфере.

1 этап: Организационный момент



На данном этапе очень важно настроить школьников на мастер-класс, поставить цель и задачи, познакомить учащихся с организаторами мастер-класса.



Мастер-класс проводили
Иришкин Е.Н и Козубенко А.А.

2 этап: Психологический настрой



Приветствие от международного эксперта

Данный этап направлен на создание положительных эмоций у учащихся, а также поддержание благоприятного психологического климата.

3 этап: Получение новых знаний путем визуализации

Получение новых знаний, воспринимаемых зрительно, «запечатлеваются» в системе визуально-пространственной памяти школьника.



Приготовления мороженого с применением криогенной технологии (жидкий азот)



4 этап: Закрепление полученных знаний

Данный этап позволяет развивать интерес и мотивацию к познанию нового, посредством включения разнообразных практических заданий.



Приготовление творожников и блинчиков, затем дегустация с приготовленным мороженым

5 этап: Итоги мероприятия



На данном этапе важно, чтобы школьники уяснили, чем они обогатились, какие знания и умения приобрели.

Особенности обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Создание условий для социальной реабилитации людей с ограниченными возможностями здоровья - одна из острейших задач современного общества.

Конвенция о правах инвалидов, принятая резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи от 13 декабря 2006 года указывает, что «дети-инвалиды должны в полном объеме пользоваться всеми правами человека и основными свободами наравне с другими детьми»

https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/conventions/disability.shtml



Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», статья 19 «Образование инвалидов» указывает, что государство поддерживает получение инвалидами образования и гарантирует создание инвалидам необходимых условий для его получения и предусматривает государственную поддержку профессионального образования и профессионального обучения инвалидов.

Статья 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - 273-ФЗ)



Отмечает, что содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой

Закон однозначно определяет, что лицо, получившее в соответствии со статьей 60 «Документы об образовании и (или) о квалификации» (свидетельство об обучении, справка об обучении или о периоде обучения), не имеет права на поступление и обучение по программам высшего образования, программам подготовки специалистов среднего звена и программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, но имеет право обучаться по программам профессиональной подготовки по рабочим профессиям, должностям служащих (т.е. программам профессионального обучения).

Особенности организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяет Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Он содержит следующие положения, затрагивающие вопросы обучения инвалидов:

Раздел III. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

п. 41 Образовательными организациями должны быть созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

п. 43 Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися,

так и в отдельных классах, группах или в отдельных образовательных организациях. Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

В Приказе Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» отражены требования к организации итоговой аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Раздел V Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

п. 27 Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

б) для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

п. 28 Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации».

Таким образом, главная задача профессионального образования в том, чтобы после его получения все смогли обрести профессию, быть трудоустроенными, а значит и успешными в будущем. Современные условия жизни и развития личности создают неравные возможности в процессах обретения знаний, навыков, опыта. В особой мере это касается детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Сегодня в учебных группах ПОО обучаются и студенты с инвалидностью или ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования. Очень важно дать качественное образование и возможность развиваться в своей будущей профессии (специальности) всем студентам без исключения. Важность и актуальность решения данной проблемы очевидна. Решение проблемы наиболее эффективно следует начинать с процессов формирования жизненных культурных и духовных ценностей принципиального совершенствования процессов обучения детей.



Задание для слушателей:

Задание 1. Определите основные условия возможности приобретения навыков лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Описание условий	Наличие в вашей образовательной организации
Помещение общего пользования и образования	
Оборудование и мебель	
Пакет документов УМК по профессии с учетом специфики обучения лиц ОВЗ	



Задание для слушателей:

ПРОВЕРОЧНЫЙ ТЕСТ

1. Выберите правильный ответ: Совместное обучение и воспитание детей, имеющих ОВЗ, с их нормально развивающимися сверстниками подразумевает:

- А. инклюзия
- Б. итеракция,
- В. индивидуализация.

2. Выберите правильный ответ: В 70-е г.г. XX в. в странах Западной и Восточной Европы отмечаются первые закрытия коррекционных учреждений, из-за:

- А. отсутствия детей с ОВЗ,
- Б. перевода детей с ОВЗ в детские сады и школы общего типа,
- В. обучения детей с ОВЗ на дому.

3. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом:

- А. особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников
- Б. веса и роста
- В. программы обучения
- Г. достижений в спорте

4. Для слабослышащих студентов при прохождении итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена должны быть созданы специальные условия.

Выберите правильные варианты:

- А. обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования.
- Б. при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования
- В. уменьшается количество блюд
- Г. уменьшается количество порций

5. Для слабовидящих студентов при прохождении итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена должны быть созданы специальные условия.

Выберите правильные варианты:

- А. обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- Б. выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

КУЛЬТУРА БЕЗОПАСНОГО ТРУДА. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОГО ТРУДА И ЭФФЕКТИВНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

Ссылка на инструкцию по охране труда и техники безопасности по компетенции и презентацию по модулю



<https://drive.google.com/drive/folders/1IQuD7XrVIBVbMvyOLVamuu6I9SQJF1xj>

Инструктаж по охране труда для участников

1. Общие требования охраны труда для участников.

1.1 К самостоятельному выполнению заданий на рабочем месте в компетенции «Поварское дело» допускаются участники:

- имеющие действующую медицинскую книжку;
- прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- имеющие необходимые навыки по работы с производственным инвентарём и оборудованием;
- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

1.2 В процессе выполнения заданий на рабочем месте и нахождения на территории и в помещениях места проведения, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- принимать пищу в строго отведённых местах;
- самостоятельно использовать производственный инвентарь и оборудование разрушенный для выполнения задания.

1.2.1 При выполнении задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- термические ожоги;
- травмы и различные повреждения рук в случае прикосновения к вращающимся, движущимся частям оборудования;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса (электрические ожоги).

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- усиление нагрузки на зрение;
- повышенная ответственность;
- постоянное использование теплового и механического оборудования.

1.3 Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты:

- профессиональная обувь с закрытым носком и зафиксированной пяткой с нескользящей подошвой;
- прихватки;
- кольчужная перчатка;
- санитарная одежда.

1.4 Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

W 08 Осторожно электрическое напряжение



F 04 Огнетушитель



E 22 Указатель выхода



E 23 Указатель запасного выхода



EC 01 Аптечка первой медицинской помощи



P 01 Запрещается курить



1.5 При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

При возникновении несчастного случая или плохого самочувствия участника, немедленно уведомляется Главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего выполнения задания, ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.6 Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с правилами проведения мероприятия.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению от работы.

Требования охраны труда перед началом выполнения задания на

рабочем месте.

Перед началом выполнения задания участники должны выполнить следующее:

2.1 В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Надеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании.

2.2 Подготовить рабочее место:

- удобно и устойчиво разместить сырье, инвентарь, в холодильнике, на стеллаже или на специальной полке под рабочим столом в соответствии с санитарными нормами;

- произвести подключение и настройку оборудования;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, стеллаже;

- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

2.4 В день выполнения задания, изучить содержание и порядок проведения модулей задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы (пукли, клепки, молнию), надеть головной убор и собрать волосы под него.

2.5 Ежедневно, перед началом выполнения задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;

- убедиться в достаточности освещенности;

- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть.

2.6 Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее

2.7 Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время выполнения задания.

3.1. При выполнении заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

3.2. При выполнении заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними

разговорами и делами, не отвлекать других участников;

- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять задания только исправным инструментом;

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

4 Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на рабочей площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции,

оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5.Требование охраны труда по окончании работ. После окончания работ, каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.

Инструкция по охране труда для экспертов

1.Общие требования охраны труда

1.1. К работе в качестве эксперта компетенции «Поварское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3. В процессе контроля выполнения заданий и нахождения на рабочей площадке Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график выполнения задания, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;
- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдении за выполнением задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- термические ожоги;
- повышенная температура поверхности оборудования, блюд и напитков;
- повышенная напряженность в электрической цепи;
- возможная опасность травмирования при использовании стеклянной посуды;

- не достаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и не ровности поверхностей инструмента, инвентаря, приборов;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания.

1.5. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении Экспертов Компетенции «Поварское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

1.8. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с правилами мероприятия, а при необходимости согласно действующему законодательству.

2.Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Надеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2. Ежедневно перед началом выполнения задания участниками конкурса, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками и принимают участие в подготовке рабочих мест участников в возрасте моложе 18 лет.

2.3. Ежедневно перед началом работ на рабочей площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников; -привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- надеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

2.5. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.6. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

3.2. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение конкурсного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

3.3. Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
- допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;

3.4. При выполнении модулей задания участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

3.5. Эксперту во время работы с оргтехникой:

- обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;
- не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;
- не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
- не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;
- не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;
- не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;
- запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;
- все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;
- запрещается опираться на стекло оригинала держателя, класть на

него какие-либо вещи помимо оригинала;

- запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;
- обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;
- просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

3.6. Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

3.7. Запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить реформатирование диска;
- иметь при себе любые средства связи;
- пользоваться любой документацией кроме предусмотренной конкурсным заданием.

3.8. При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом

Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.9. При нахождении на конкурсной площадке Эксперту:

- передвигаться по конкурсной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги;

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а также сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Выполнение конкурсного задания продолжать только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию длительности перерывов для отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или должностного лица, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на рабочей площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится

пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов с конкурсной площадки, взять с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5.Требование охраны труда по окончании выполнения задания

После окончания рабочего дня Эксперт обязан:

5.1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

5.2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

5.3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.

Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания

Каждое рабочее место застраивается согласно Инфраструктурному листу, который размещается на форуме экспертов менеджером компетенции.

Оборудование в боксе устанавливается с учётом последовательности выполнения технологических операций. Моечное оборудование устанавливается с краю, для того чтобы волонтер не мешал участнику выполнять работу в боксе. Рядом с моечной ванной устанавливается стеллаж для хранения оборудования и инвентаря. Холодильный шкаф, для соблюдения техники безопасности, располагается на противоположной стороне от теплового оборудования, так как тепло от плиты заставляет компрессор работать в интенсивном режиме, в результате повышается расход электроэнергии, прибор быстрее изнашивается и раньше выходит из строя. Производственные столы рекомендуется устанавливать таким образом, чтобы получилась монолитная рабочая поверхность (не допускается вклинивание другого оборудования между производственными столами). Пароконвектомат устанавливается рядом с индукционной плитой и не устанавливается рядом с моечной ванной для предотвращения технической несовместимости, электрического замыкания и повышенного травматизма.

Согласно технике безопасности, в рабочей зоне участника возле теплового оборудование обязательно должны быть размещены на полу диэлектрические коврики, а также оборудование должно быть заземлено, для

предотвращения опасного действия на участника электрическим током.

Организацию рабочего места участник производит самостоятельно.

На рисунке 1 представлено рабочее место участника с примерной расстановкой основного оборудования.

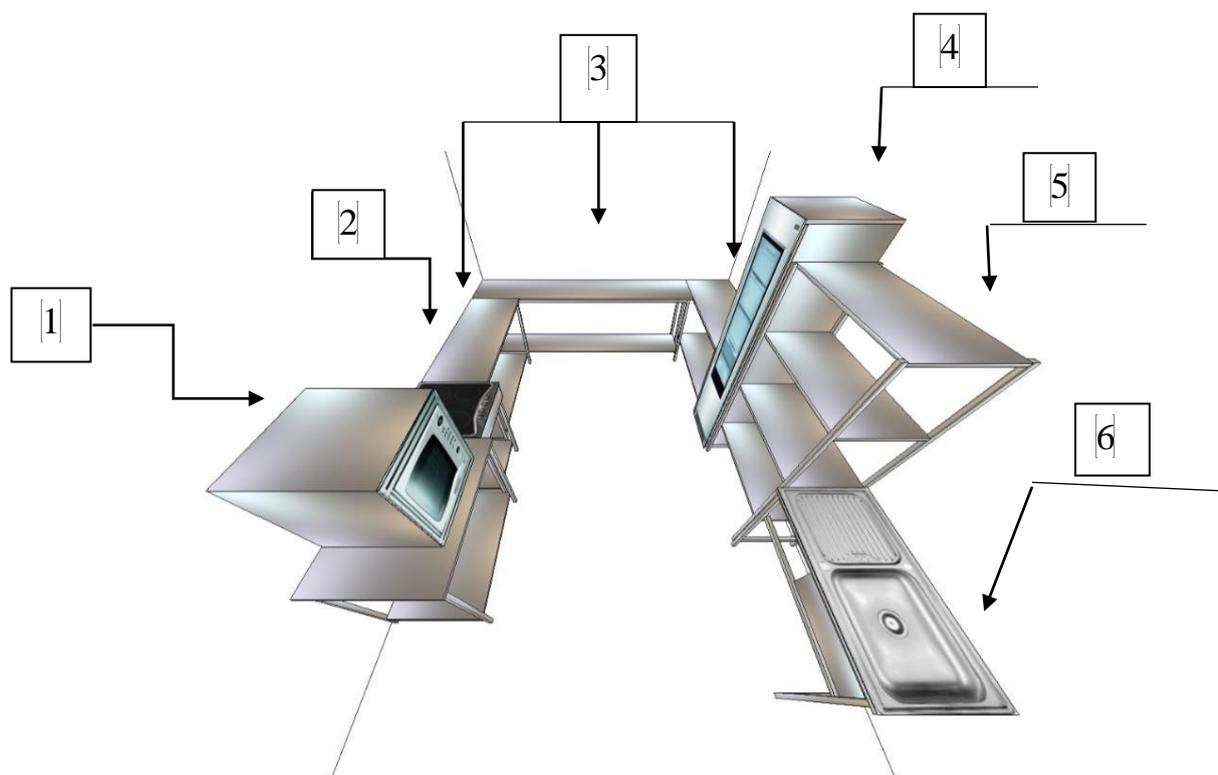


Рисунок 1 – Примерная схема застройки бокса

1. Пароконвектомат – вид теплового оборудования, предназначенный для приготовления кулинарной продукции с различными режимами в сочетании пара и принудительной конвекции.

Запрещается использовать «крышу» пароконвектомата для хранения заготовок и прогрева тарелок, допускается размещение прихватов.

Подставка под пароконвектомат может быть предназначена для охлаждения полуфабрикатов, приготовленных на месте, а также для хранения кулинарных изделий (декоров, чипсов, бисквитов и т.д.), которые не должны храниться в условиях холодильной камеры для сохранения технологических свойств.

2. Индукционная плита (4-х конфорочная) – электрическая плита, основанная на работе высокочастотного магнитного поля.

Для индукционной плиты обязательное использование специальной посуды, изготовленной из материала с подходящими характеристиками.

Если участник приносит в тулбоксе свою кухонную посуду для работы на индукционной плите, необходимо убедиться, что она предназначена для данного оборудования.

На индукционной плите допускается хранение приготовленных кулинарных изделий (пюре, соусов, бульонов, различных гарниров и т.д.), которым необходимо не резкое охлаждение, при условии закрытия крышкой наплитной посуды.

Для размещения кухонного инвентаря можно использовать полку на подставке под индукционную плиту.

3. Производственные столы (общая длина рабочей поверхности должна быть не менее 3600 см.). Перед началом работы участник должен обработать

(замыть) рабочую поверхность моющим средством, которое имеется на площадке.

4. Холодильный шкаф (со стеклянной дверью) предназначен для хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Согласно техническому описанию компетенции, каждая полка холодильника предназначена для определенного сырья и полуфабрикатов.

Если у холодильного шкафа больше 5 полок, то участник сам определяется для чего ему необходимо две полки, либо разграничить по товарному соседству.

Все полуфабрикаты и готовая продукция должны быть упакованы, закрыты крышкой или убраны в одноразовые контейнеры, либо в гастоёмкости с крышками.

5. Стеллаж из нержавеющей стали предназначен для хранения инвентаря, кухонной посуды, столовых тарелок, расходных материалов.

6. Ванна моечная

На рисунке 2 представлена примерная схема организации рабочей поверхности в боксе участника.

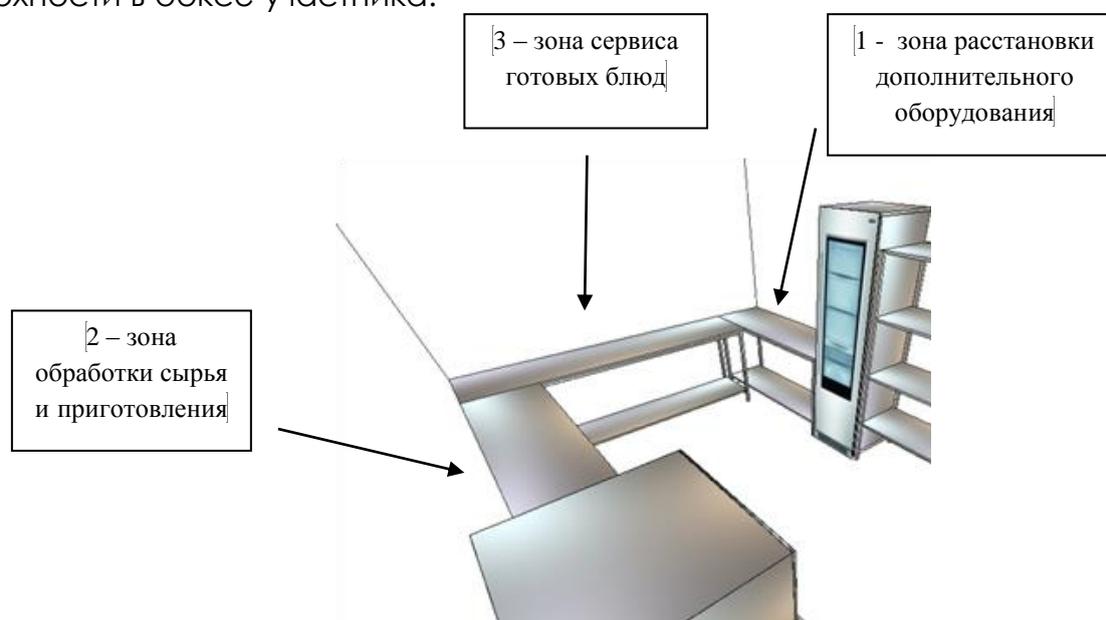


Рисунок 2 – Примерная схема организации рабочей поверхности участника в боксе

1 – для данной зоны удобное расположение дополнительного оборудования (термомикс, термостат, пакоджет и т.д.), которое участник может с собой привезти в тулбоксе. На нижней полке стола можно разместить одноразовые контейнеры, инвентарь, расходные материалы.

2 – производственный стол расположен рядом с тепловым оборудованием. В этой зоне можно организовать обработку сырья, производство полуфабрикатов, приготовление кулинарных изделий. Рядом с индукционной плитой можно разместить специи, растительное масло для удобства доведения до вкуса кулинарных изделий. На рабочей поверхности зоны можно организовать подставку под рабочий инвентарь и ножи. Нижнюю полку производственного стола можно задействовать для хранения сыпучих продуктов (мука пшеничная, сахар-песок, шоколад, специи и т.д.).

3 - зона сервиса готовых блюд предназначена для сервировки блюд и кулинарных изделий на тарелке. Перед началом сервиса необходимо

расставить все элементы задуманного блюда, а затем приступить к сервировке. На нижней полке можно разместить белый фартук для подачи блюд.



Задание для слушателей

Вопросы для самоконтроля:

1. Ушибы, порезы и раны – это...

- А) химические травмы
- Б) механические травмы
- В) химические травмы
- Г) физические травмы

2. Этот вид огнетушителя предназначен для тушения всех видов пожаров:

- А) углекислотно – бромэтиловый огнетушитель
- Б) порошковый огнетушитель
- В) газовый огнетушитель
- Г) воздушный огнетушитель

3. Повышенный уровень шума на рабочем месте относится к:

- А) физическим факторам
- Б) психофизиологическим факторам
- В) биологическим факторам
- Г) химическим факторам

4. Кто проводит вводный инструктаж для всех участников и экспертов?

- А) руководитель образовательной организации
- Б) главный эксперт
- В) технический эксперт
- Г) эксперт с особыми полномочиями имеющий действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда»

5. Укажите, в каком порядке собирают мясорубку для крупного измельчения.

- А) шнек, подрезная решетка, двусторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, два нажимных кольца, нажимная гайка
- Б) подрезная решетка, шнек, двусторонний нож, два нажимных кольца, нажимная гайка
- В) нажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями, решетка с мелкими отверстиями, два нажимных кольца

6. Оборудование на рабочем месте участника устанавливается:

- А) с учётом последовательности выполнения технологических операций
- Б) на усмотрение экспертов
- В) в соответствии с инфраструктурным листом

Г) в соответствии с планом застройки площадки

7. Настольное оборудование на рабочем месте участника устанавливается:

- А) с учётом последовательности выполнения технологических операций
- Б) на усмотрение экспертов
- В) в соответствии с инфраструктурным листом
- Г) в соответствии с планом застройки площадки

8. Возможно ли устанавливать тепловое оборудование рядом с холодильным:

- А) нет
- Б) в зависимости от возможностей площадки
- В) да
- Г) да, с разрешения главного эксперта

9. Какая общая длина рабочей поверхности должна быть на рабочем месте участника:

- А) не менее 3600 м.
- Б) не более 3600 м.
- В) не менее 5400 м.
- Г) на усмотрение организаторов

10. Каждая полка холодильника предназначена для определенного сырья и полуфабрикатов, перечислите их по порядку сверху вниз:

- 1 -
- 2 -
- 3 -
- 4 -
- 5 -

11. После окончания рабочего дня Эксперт обязан:

- А) Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания
- Б) Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников
- В) Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ



МОДУЛИ КОМПЕТЕНЦИИ

Общие материалы ко всем модулям компетенции

СТРАТЕГИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ РФ

Федеральные законы:

Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ

Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ

Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" от 26.12.2008 N 294-ФЗ

Федеральный закон "О внесении изменений в Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" и Федеральный закон "О стратегическом планировании в Российской Федерации" от 03.07.2016 N 277-ФЗ

Технические регламенты:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки»

Санитарные правила и санитарные нормы:

СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 N 3000)

СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 28.09.2001 N 2956)

СП 2.3.6.1079-01. «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2001 N 3077)

Методические документы:

МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе

принципов ХАССП»

Приказ Роспотребнадзора от 18.01.2016 № 16 о внедрении МР «Классификация пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий»

Основные понятия и определения:

Контаминация (загрязнение) пищевой продукции – попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

Пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

Пищевая продукция нового вида – пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий; за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;

Прослеживаемость пищевой продукции – возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

Специализированная пищевая продукция – пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей;

Срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим

техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

Маркировка пищевой продукции – информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним;

Потребительская упаковка – упаковка, предназначенная для продажи или первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю;

Транспортная упаковка – упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу;

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности;

Санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами, а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами;

Социально-гигиенический мониторинг - государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания;

Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор - деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания;

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию;

Проверка - совокупность проводимых органом государственного контроля (надзора) или органом муниципального контроля в отношении юридического лица, индивидуального предпринимателя мероприятий по контролю для оценки соответствия осуществляемых ими деятельности или

действий (бездействия), производимых и реализуемых ими товаров (выполняемых работ, предоставляемых услуг) обязательным требованиям и требованиям, установленным муниципальными правовыми актами;

Профилактические мероприятия, направленные на предупреждение нарушений обязательных требований субъектами предпринимательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Обязательные требования – требования к деятельности хозяйствующих субъектов, используемым ими производственным объектам, к их персоналу, а также к производимой и (или) реализуемой хозяйствующими субъектами продукции (выполняемым работам, предоставляемым услугам), имеющие обязательный характер и установленные международными договорами Российской Федерации, актами органов Евразийского экономического союза, федеральными законами, указами Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, нормативными правовыми актами и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами и нормативными документами органов государственной власти СССР и РСФСР законами и иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации, а так же иными нормативными документами.

Проведение профилактических мероприятий позволит решить задачи выявления и обобщения причин, факторов и условий, способствующих нарушению обязательных требований и определению способов их устранения, а также причинения ущерба охраняемым законом ценностям.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3. ст 10

Что такое ХАССП? Система ХАССП или в английской транскрипции НАССР – «Hazard Analysis and Critical Control Points» – Анализ Рисков и Критические Контрольные Точки – является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых государствах.

Цепь создания пищевой продукции – последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией и ее ингредиентами, начиная от первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции - официально заявленные высшим руководством общие намерения и направление деятельности организации, которые имеют отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.

Конечная продукция - продукция, которая не будет подвергнута организацией никакой дальнейшей переработке или преобразованию.

Технологическая схема - схематичное системное представление последовательности и взаимодействия этапов.

Мероприятия по управлению - любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Программа обязательных предварительных мероприятий - основные

условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу.

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий – это программа ОПМ, идентифицированная с помощью анализа опасностей как важная составляющая в управлении вероятностью появления опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции и/или загрязнением или быстрым распространением опасности в пищевой продукции или среде, в которой производится пищевая продукция.

Критическая контрольная точка - этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Критический предел - критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.

Мониторинг – осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений с целью оценки того, что мероприятия по управлению обеспечивают получение ожидаемого эффекта.

Коррекция - действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Валидация - получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что мероприятия по управлению, осуществляемые согласно плану ХАССП и производственной программе обязательных предварительных мероприятий, способны быть результативными.

Верификация – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

Актуализация – незамедлительно предпринимаемые и/или запланированные действия, обеспечивающие применение самой современной информации.

Санитарное просвещение, профилактика инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производства.

Санитарное просвещение - совокупность образовательных, воспитательных мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни, профилактику заболеваний и укрепление здоровья.

Качество продукции - совокупность характеристик пищевой продукции, включающую безопасность, энергетическую и пищевую ценность, потребительские свойства (физико-химические, микробиологические, и органолептические показатели, подлинность), способность удовлетворять потребность человека в пище при обычных условиях ее использования обеспечивать сохранение здоровья человека.

Выявление и анализ опасностей:



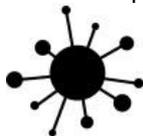
Химическая опасность (сельскохозяйственные химикаты, химикаты, используемые на предприятиях, химикаты из внешней среды)



Физические опасности (стекло, металл, пластик, кости, камни, щепки, шерсть, ногти и др.)



Биологические опасности (бактерии, паразиты, вирусы, грибы, иные живые организмы)



Аллергены

Безопасность пищевой продукции

Под безопасностью пищевой продукции понимают такое состояние пищевой продукции, которое свидетельствует об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и на будущие поколения.

Общие условия обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее транспортировки, хранения и реализации.



обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;



соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;



соблюдение работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.



выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, **установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции (в.ч. автотранспорта), дезинсекции и дератизации помещений**, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления), транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции;



ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной

пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;



прослеживаемость пищевой продукции.



безопасности упаковки пищевой продукции.



производственный контроль.

Ответственность за нарушения, допущенные при транспортировке, хранении и реализации пищевой продукции.

За нарушение обязательных требований к безопасности пищевой продукции не только в процессе ее производства, но и в процессе ее Транспортировки, Хранения и Реализации Предприниматель несет юридическую ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.



Административная ответственность
КоАП РФ, ст. 6.3; ст. 14.43; ст. 14.44; ст. 14.46; ст. 15.12.



Задание для слушателей

Проверочный тест: (отметьте знаком «+» все правильные ответы)

1. ХАССП – это:

- 1) Хорошо Апробированная Система Стандартов Производства;
- 2) Анализ рисков и критические контрольные точки;
- 3) Анализ опасностей и критические контрольные точки;
- 4) Система менеджмента безопасности продукции;
- 5) Система качества и безопасности пищевой продукции

2. Критическая контрольная точка – это:

- 1) Место расположения контролера ОТК;
- 2) Точка контроля, на которой выявлено критическое несоответствие по требованиям безопасности;
- 3) Этап производственного процесса, на котором важно осуществить мероприятия по предупреждению или снижению до приемлемого уровня опасности;
- 4) Точка, поставленная для привлечения внимания;
- 5) Параметр контрольной операции, связанной с предотвращением опасности

3. Валидация – это:

- 1) Получение свидетельства о безопасности продукции;
- 2) Подтверждение того, что мероприятия по управлению способны быть результативными;
- 3) Подтверждение результативности принятых решений;
- 4) Получение свидетельства тому, что разработанный документ может быть результативным;
- 5) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного применения, выполнены

4. Верификация – это:

- 1) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;
- 2) Процесс демонстрации способности выполнять установленные требования;
- 3) Подтверждение соответствия установленным требованиям;
- 4) Подтверждение результативности принятых решений;
- 5) Процесс получения свидетельств аудита

5. Коррекция – это:

- 1) Колебания курса рубля на бирже;
- 2) Переделка продукции;
- 3) Разрешение на отклонение;
- 4) Действие, предпринятое для устранения выявленного несоответствия;

- 5) Изменение Политики в области качества и(или) безопасности

6. Корректирующее действие – это:

- 1) Действие, предпринятое для устранения нежелательной ситуации;
- 2) Действие, предпринятое для повышения результативности Системы (объекта);
- 3) Приведение в соответствие требований документа и практики его выполнения;
- 4) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;
- 5) Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия

7. Предупреждающее действие направлено на:

- 1) Устранение причины потенциального несоответствия;
- 2) Обеспечение результативности процесса;
- 3) Своевременное информирование руководства о нарушениях технологической дисциплины;
- 4) Устранение нежелательной ситуации;
- 5) Повышение внимания в случае чрезвычайной ситуации

8. Мониторинг – это:

- 1) Осуществление постоянного видеонаблюдения за персоналом;
- 2) Контроль выполнения Программы обязательных мероприятий;
- 3) Информационное сопровождение процесса производства;
- 4) Осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений;
- 5) Осуществление руководства предприятием

9. Система менеджмента безопасности продукции включает в себя:

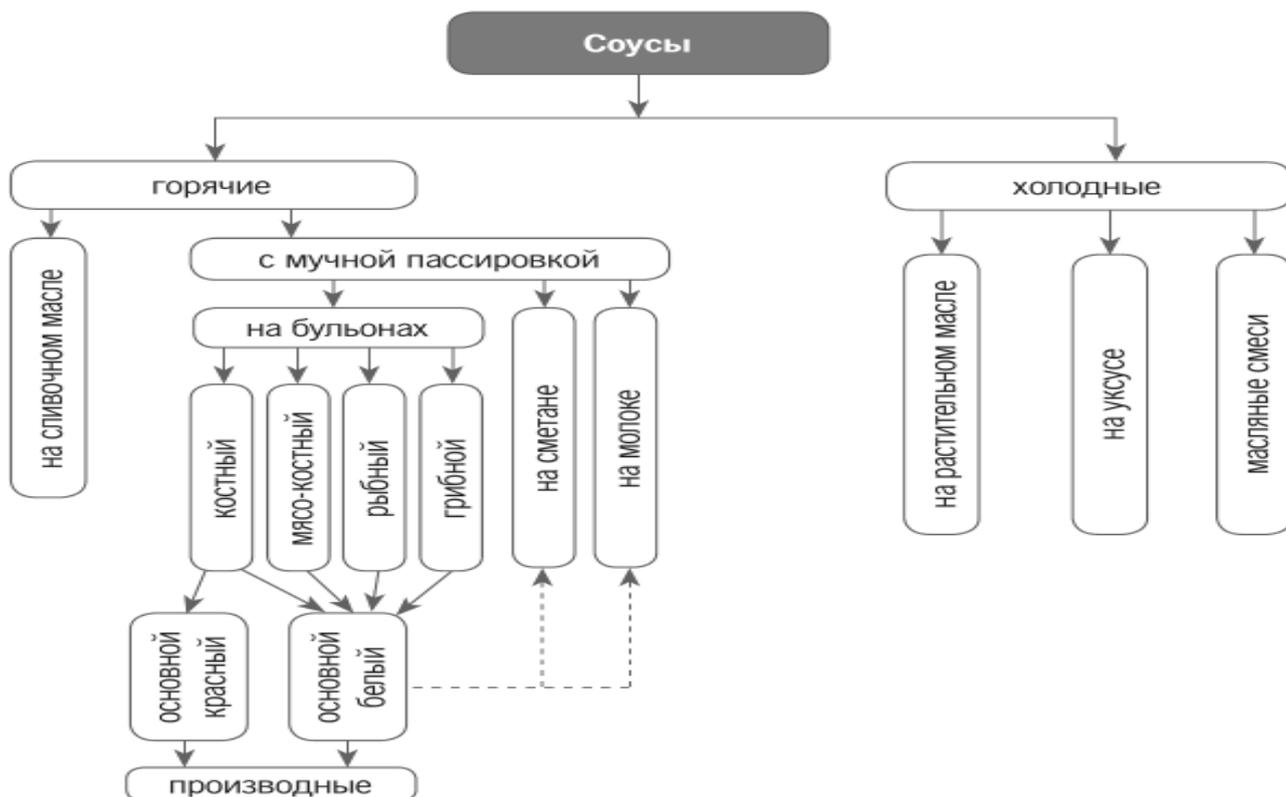
- 1) Разработку Политики и целей в области безопасности продукции и их достижение;
- 2) Планирование безопасности;
- 3) Обеспечение безопасности продукции;
- 4) Управление безопасностью продукции;
- 5) Улучшения в области безопасности продукции

10. Риск – это:

- 1) Вероятность появления опасного фактора;
- 2) Оценка тяжести последствий от опасного фактора;
- 3) Благородное дело;
- 4) Негативное явление;
- 5) Сочетание вероятности возникновения опасного фактора и тяжести его последствий

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ»



Международная классификация

Основа	Базовые соусы	Производные соусы	
Молоко	Бешамель	Cream	свежие сливки + масло
		Mornay	Пармезан или Грюйер + сливки + яичные желтки
		Nantua	лук репчатый + сливочное масло
		Soubise	обжаренный, измельчённый лук + перец + мускатный орех
		Mustard	свежие сливки + масло + горчица
Бульон (куриный, мясной, рыбный)	Велюте	Allemande	яичные желтки + грибы + сливки + сок лимона
		Poulette	лук репчатый + белое вино + желтки
		Aurora	томатный соус + сливочное масло
		Supreme	жирные сливки
		Mushroom	белое вино + грибы
		Allemande	желтки + сок лимона
		Hungarian	репчатый лук + белое вино + паприка

Коричневый бульон	Эспаньоль Демигласс	Bordelaise	
		Robert	белое вино + горчица Дижонская
		Charcutière	белое вино + горчица Дижонская + корнишоны
		Chasseur (Охотничий)	белое вино + грибы + томаты + эстрагон
		Diable	белое вино + репчатый лук + перец чёрный + перец кайенский
		Madeira	Демигласс + вино Мадейра
		Périgueux	трюфель + Мадера + копчёная грудинка
Сливочное масло	Голландез	Maltaise	цедра + сок красных апельсинов
		Mousseline	взбитые сливки
		Dijon	горчица
	Беарнез	Choron	томатная паста + жирные сливки
		Grimrod	шафран
Растительные масла	Майонез	Tartare	корнишоны + каперсы + травы
		Remoulade	горчица + каперсы + петрушка + корнишоны + кервель + эстрагон + эссенция анчоуса
		Cocktail	томатный кетчуп + вустерский + табаско + сливки + лимонный сок

Бермонте

Наименование	Единица измерения	Кол-во	Технологический процесс
Бульон куриный/говяжий/рыбный/ вода	кг	0,15	Масло сливочное растопить, добавить свежий розмарин. Лук шалот нарезать мелким кубиком, обжарить на сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить крахмал кукурузный, обжаренный лук шалот, варить 2 минуты. Влить тонкой стружкой растопленное сливочное масло, непрерывно помешивая венчиком. Добавить соль.
Масло сливочное	кг	0,22	
Розмарин свежий	кг	0,002	
Крахмал кукурузный	кг	0,002	
Соль мелкая	кг	0,003	



www.arborio.ru © Алексей Онегин

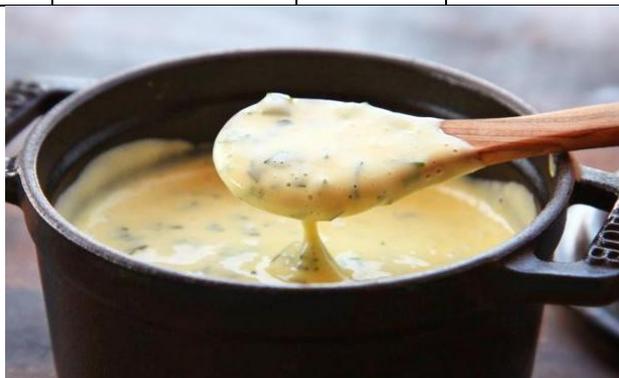
Соус вино-вишня

Наименование	Единица измерения	Кол-во	Технологический процесс
Бульон куриный/говяжий/утиный/вода	кг	0,15	Воду(бульон), вино, сахар, довести до кипения, выпаривать 4-6 минут, добавить вишневый сок, добавить глюкозу. Выпаривать до густой консистенции, добавить соевый соус и специи.
Сок вишневый	Кг	0,08	
Вино красное	Кг	0,04	
Соевый соус	Кг	0,007	
Сахар	кг	0,03	
Глюкоза сиропная	кг	0,03	
Соль	Кг	0,003	
Гвоздика/бадьян/кардамон	Кг	0,002	



Соус бешарнез

Наименование	Единица измерения	Кол-во	Технологический процесс
Эстрагон свежий	Кг	0,01	Шалот нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле, добавить вино, уксус. Выпарить 2/3 части, измельчить при помощи погружного блендера вместе с эстрагоном.
Вино белое	Кг	0,15	
Лук шалот	Кг	0,02	
Масло растительное	Кг	0,025	
Масло сливочное	Кг	0,12	
Уксус белый винный	Кг	0,01	
Яйцо куриное С1 (желтки)	Шт	4	
Соль мелкая	кг	0,003	Растопить сливочное масло, смешать с желтками и взбить венчиком. Смешать смеси и взбивать до густой консистенции, добавить соль.



Соус с копченой сметаной

Наименование	Единица измерения	Кол-во	Технологический процесс
Грибы шампиньоны	Кг	0,2	Грибы обжарить на растительном масле до темно-золотистого цвета, добавить воду, выпаривать. Сметану поместить в плоскую гостроемкость, при помощи SmokeGun коптить на розмарине или щепе для копчения в течение 12 минут. Грибной бульон процедить через сито с мелкой ячейкой. 1) вариант: Смешать сметану с грибным бульоном, выпарить до густой консистенции. Добавить соль, сахар. 2) вариант: смешать сметану с грибным бульоном, добавить соль, сахар. Перелить соус в сифон, использовать баллоны для крема.
Сметана	Кг	0,1	
Соль	кг	0,002	
Сахар	Кг	0,003	
Масло растительное	Кг	0,015	
Щепа для копчения (по желанию коптить на свежем розмарине)	кг	0,010	



Соус эспаньоль

Наименование	Единица измерения	Кол-во	Технологический процесс
Кости говяжьи	кг	1,5	Кости говяжьи запечь в конвектомате при 190* - 20 минут, затем добавить муку, перемешать, запекать с мукой 190°с – 10 минут, затем переложить в кастрюлю и залить водой, добавить перец горошком варить на слабом огне. Овощи нарезать, обжарить на растительном масле, добавить вино, сахар, тимьян, полностью выпарить жидкость. Бульон выпарить на ½ часть, добавить лавровый лист, варить 7 минут. Бульон процедить, добавить к обжаренным овощам, варить до густой консистенции, процедить соус.
Лук порей	кг	0,1	
Корень сельдерея	кг	0,1	
Морковь	Кг	0,08	
Лук репчатый	Кг	0,08	
Мука пшеничная	Кг	0,07	
Масло растительное	Кг	0,02	
Перец черный горошек	Кг	0,003	
Лавровый лист	Кг	0,001	
Укроп свежий	Кг	0,01	
Уксус винный белый	Кг	0,007	
Сахар	Кг	0,006	
Чеснок свежий	Кг	0,008	
Тимьян свежий	Кг	0,003	
Вино белое сухое	Кг	0,1	



Соус с овощами бренуаз

Наименование	Единица измерения	Кол-во	Технологический процесс
Морковь	Кг	0,1	Нарезать все овощи кубиком 0,3x0,3, обжарить на растительном масле, добавить вино белое, выпарить. Добавить воду 300 мл, выпарить ½ часть. Добавить крахмал кукурузный непрерывно помешивая венчиком, добавить соль, сахар, уксус, перец.
Вода/грибной бульон/куриный бульон/рыбный бульон/говяжий бульон	Кг	0,3	
Стебель сельдерея	Кг	0,04	
Лук репчатый	Кг	0,03	
Корень сельдерея	Кг	0,02	
Перец болгарский красный	Кг	0,04	
Укроп свежий	Кг	0,006	
Масло растительное	Кг	0,013	
Перец черный молотый	Кг	0,002	
Крахмал кукурузный	Кг	0,003	
Уксус белый винный	Кг	0,006	
Сахар	Кг	0,006	
Вино белое сухое	Кг	0,03	



Соус на зеленом ароматном масле

Наименование	Единица измерения	Кол-во	Технологический процесс
Масло растительное	Кг	0,2	Масло, укроп, петрушка, кинза, лимон, шпинат, поместить в термомикс, 7 скорость 70*С – 7 минут. Процедить зеленое масло. Бульон/воду выпарить 1/3 часть, добавить крахмал кукурузный, выпарить до густой консистенции. В бульон/воду вливать тонкой струйкой масло температура 70*С, при помощи погружного блендера объединить массу до однородной густой консистенции. Добавить уксус, соль, сахар.
Укроп свежий	Кг	0,025	
Петрушка свежая	Кг	0,025	
Шпинат свежеморож.	Кг	0,02	
Лимон	Кг	0,01	
Соль	Кг	0,004	
Кинза свежая	Кг	0,01	
Вода/бульон овощной/бульон куриный/бульон рыбный/бульон говяжий	Кг	0,15	
Уксус белый винный	Кг	0,004	
Сахар	Кг	0,003	
Горчица дижонская	Кг	0,001	
Крахмал кукурузный	Кг	0,004	



Сливочный соус с красным маслом

Наименование	Единица измерения	Кол-во	Технологический процесс
Томатная паста	Кг	0,04	Томат, морковь нарезать, обжарить на растительном масле с томатной пастой 5 минут, после поместить на сито, отставить на 20 минут. Бульон выпарить 1/2 часть, добавить сливки, выпарить до густой консистенции. Смешать сцеженное красное масло к соусу. Добавить уксус, соль, сахар.
Томат свежий	Кг	0,08	
Масло растительное	Кг	0,02	
Морковь	Кг	0,04	
Сливки 33%	Кг	0,09	
Бульон грибной/бульон куриный/бульон говяжий	Кг	0,2	
Соль	Кг	0,003	
Уксус винный белый	Кг	0,003	
Сахар	Кг	0,002	



Сливочный соус с зеленым маслом

Наименование	Единица измерения	Кол-во	Технологический процесс
Корнишоны	Кг	0,04	Корнишоны, укроп, шпинат, зеленый лук, масло растительное смешать, поместить в термомикс скорость 7 – 70*с – 7 минут. Процедить зеленое масло. Бульон выпарить ½ часть, добавить сливки, варить до густой консистенции. Добавить зеленое масло 20г, уксус, соль, сахар.
Укроп свежий	Кг	0,04	
Шпинат свежеморож.	Кг	0,02	
Зеленый лук	Кг	0,006	
Сахар	Кг	0,003	
Масло растительное	Кг	0,15	
Масло оливковое	Кг	0,04	
Сливки 33%	Кг	0,09	
Бульон грибной/рыбный бульон/бульон креветочный	Кг	0,2	
Уксус винный белый	Кг	0,001	
Соль	Кг	0,003	



Показатели презентации (Судейские)

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодно для реализации без переработки
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом



Задание для слушателей

Проверочный тест

Вопросы:

1. Назовите пять базовых соусов
2. Назовите продукты, которые входят в состав соуса «Аллеманд»
3. При какой температуре «Голландский» соус начнёт интенсивно сворачиваться?
4. Какие процессы происходят в соусе при редуцировании?
5. Назовите группы «загустителей» используемых при приготовлении соусов
6. Назовите производные «Голландского» соуса
7. Какие ингредиенты входят в состав соуса «Тар-тар»?
8. Какие три основные определяющие моменты соуса?
9. Как назывались соусы из ягод на Руси?
10. Назовите соусы входящие в концепцию 4-х «материнских соусов».

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ»



Практически любая трапеза Италии начинается с макаронных изделий (паст) самых разных видов и названий — в изданном в 1989 году атласе "Pastario" содержится около 500 наименований. С сожалением приходится признать, что термин "макаронные изделия" ко всему широчайшему многообразию итальянских паст абсолютно не применим. Больше подошло бы что-то типа "макаронно-пельменно-клецковых" изделий, так как в эту категорию итальянцы включают все, что связано с "вареным тестом" — разнообразные спагетти (*spaghetti*), каннелони (*cannelloni*) — "блинчики" с мясом или сыром, тонкая лапша феттучине (*fettuccine*), широкая — паппарделле (*pappardelle*), толстые трубочки ригатони (*rigatoni*), тестяные пласты лазанье (*lasagne*), перемежаемые фаршем, маленькие пельмени "равиоли" (*ravioli*), и даже больше похожие на клецки "ньоки" (*gnocchi*)... Перечислять бесполезно — достаточно сказать, что 90% выращиваемой в Италии пшеницы идет на производство "макарон".

Классификация

Сухая — свежая

Итальянцы все виды "паст" делят на сырые (*pasta fresca*) и сухие (*pasta secca*). К первым относят не предназначенные для длительного хранения изделия из мягкого домашнего теста (обычно с добавлением яиц — *pasta all'uovo*), часть их которых со временем стали начинять всевозможными фаршами. Ко вторым — то, что мы привыкли называть "макаронными изделиями" (спагетти, рожки, ушки, ракушки и прочее), то есть высушенное тесто, предназначенное для длительного хранения. Первая сухая яичная индустриальная паста появилась на свет только в XX столетии. Свежая паста больше характерна для Севера Италии, а сухая — для Южной, где когда-то развешанные на специальных подставках "макаронны" высушивал морской бриз. Сегодня жители Эмилии — чемпионы по *pasta fresca*, а сицилийцы — первые по *pasta secca*. Необходимо иметь в виду, что одинаковая по названию и даже форме паста может быть и свежей и сухой...

Форма и цвет

Итальянцы могут делить пасту по форме. Например, длинная паста — *pasta lunga* (спагетти) и короткая — *pasta corta* (пенне). Однако, такую классификацию придется дополнительно согласовывать с географией. Так, например, "макаронны" (*maccheroni*) на Юге — длинная паста, на Севере — короткие рифленые трубочки. Более того, во многих южных итальянских провинциях макаронами вообще называют любую длинную пасту, а в Абруцци есть даже версия с квадратным сечением.

Разнообразие форм подразумевает и разнообразие цветов. Поэтому "пасты" могут быть зелеными (со шпинатом), оранжевыми (с морковным соком), розовыми или красными (с помидорами, свеклой или вином), черными (с чернилами каракатицы), ярко-желтыми (с турмериком) или

бледно-желтыми, что особенно характерно для яичной лапши — ее мотки итальянцы называют *paglia e fieno* (сено-солома).

Способ приготовления

Классификация пасты может проводиться и по способу приготовления. Термин *pasta asciutta* или *pastasciutta* означает любую пасту, которую отваривают, откидывают на дуршлаг и подают "сухой" — *asciutta* (обычно с маслом или соусом и тертым сыром), — в противоположность *pasta in brodo* (ее готовят и подают только в бульонах и супах).

Соусы к пасте

Разнообразие форм итальянских "паст" очень разумно с кулинарно-гастрономической точки зрения. Дело в том, что, за исключением тех случаев, когда "пасту" подают в бульоне или в супе, ее просто необходимо заправить соусом, а он, в свою очередь, должен быть хорошо впитан пастой. Длинная паста лучше сочетается с не слишком жидкими и не слишком густыми соусами — с оливковым или сливочным маслом, сливками, яйцами, натертым сыром и мелко рубленной зеленью. При этом все ингредиенты, добавляемые в соус, будь то овощи, мясо или рыба — должны быть мелко порублены. Короткая паста сочетается практически с любым типом соуса и более крупно нарезанными овощами, мясом или рыбой. Первенство среди "соусоабсорбентов" держат разнообразные "ракушки" — в их завитках соус буквально исчезает с тарелки. А вот гладкая паста отлично нежится в оливковом или сливочном масле и в деликатных соусах. Не зря ведь итальянцы всегда подчеркивают, что "паста" — архитектура вкуса.

Свежая паста

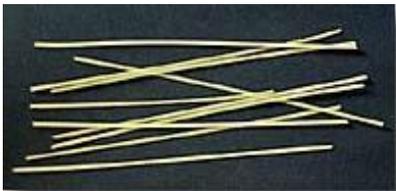
Свежая "паста" (*pasta fresca*), делается из муки мягких сортов пшеницы *Triticum aestivum* обычно (особенно на Севере Италии) с добавлением яиц либо яичного порошка, оливкового масла (в базовом рецепте до 7 яиц на 1 кг муки, чайная ложка оливкового масла и щепотка соли). Тесто вымешивают (можно и вручную), а затем также вручную (или с помощью простейших устройств) формируют, чтобы либо приготовить сразу же (срок хранения свежей пасты ручной выработки не превышает 2-3 дней) или упаковать в вакуумные пластиковые пакеты, иногда заполненные защитной газовой смесью (на промышленных производствах), — тогда ее можно хранить до полутора месяцев в холодильнике при температуре + 4° С. Чаще всего именно к этому виду паст принадлежит *pasta ripiena* ("паста" с начинкой — типа пельменей), например, равиоли и тортеллини. Свежая "паста" больше характерна для Северной Италии, а родиной свежей яичной пасты с начинкой считают область Эмилия-Романья. Время приготовления свежей пасты меньше, чем сухой, и обычно составляет от 2 до 5 минут.

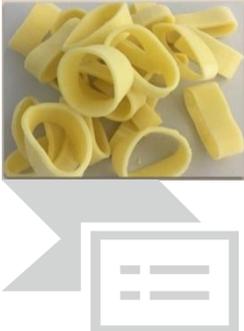
Сухая паста

К "сухим" пастам (*pasta secca*) итальянцы относят то, что мы привыкли называть "макаронными изделиями" (спагетти, рожки, ушки, ракушки и прочее), то есть высушенное тесто, предназначенное для длительного хранения. По итальянским законам сухая паста делается исключительно из муки-крупчатки твердой пшеницы *Triticum turgidum* var. *durum*, которую итальянцы называют *grano duro*, и воды — ни грамма соли!. Только особые виды пасты (*paste speciale*) могут делаться с добавкой яиц (придающих ей желтый оттенок), шпината (зеленый) или помидоров (розовый). Тесто вымешивают

механическим способом (вручную сделать это практически невозможно) и также механически формуют из него изделия различной формы, которые после высушивания могут храниться многие месяцы и даже годы, не ломаясь, не крошась и не портясь. Более того, при тепловой обработке настоящая сухая паста (на упаковке обычно указано *pasta di semola di grano duro*) не раскисает, хорошо сохраняет форму, текстуру и вкус. Эти качества отличают пшеницу твердых сортов от обычной мягкой *Triticum aestivum*. *Pasta secca*, в свою очередь, подразделяется: *lunga* (длинная — например, спагетти); *corta* (короткая — например, пенне); *pastina* или *minestrina* (мелкие изделия, например, звездочки *stelle*, как правило, предназначенные для заправки супов и бульонов).

ВИДЫ ОСНОВНЫХ ИТАЛЬЯНСКИХ ПАСТ

Bavette — Баветте	
	<p>Баветте (букв. "дамские воротнички") — тонкая сухая "паста" длиной 25 см, толщиной 1 мм и шириной около 5 мм; самая мелкая разновидность называется bavettine (баветтине). Баветте и баветтине хорошо подходят к легким деликатным соусам — сливочным, тонким томатным и соусам типа <i>pesto</i> (песто). Время варки около 8 минут.</p>

Calamarata — Каламарата		
	<p>Каламарата (от <i>calamaro</i> — "кальмар") — "паста", похожая по форме на жаренные во фритюре колечки кальмаров (блюдо, очень популярное по всему Средиземноморью). Родина этой пасты — Кампания. Лучше всего подавать ее со свежеприготовленным томатным соусом.</p>	

Cannelloni — Каннеллони		
	<p>Каннеллони (букв. "тростинки") — распространенная в Римской области "паста" в виде коротких (4-7 см) толстых (около 2,5 см в диаметре) трубочек или квадратные пластины из теста, которые после отваривания закручивают в трубочки, фаршируют молотым мясом, печенкой с грибами, ветчиной с горошком, телячьими мозгами, шпинатом, яйцами, рыбой или сыром и в течение 15-20 минут запекают под соусом. На севере Италии каннеллони часто делают из</p>	

тонких блинчиков (их иногда пекут накануне и хранят в холодильнике), начиняя их грибами, высушенными на солнце помидорами и т.п. Каннеллоне с сырной начинкой в международных ресторанах иногда называют "швейцарскими" — *Swiss cannelloni*.

Capelletti — Каппелетти



Каппелетти (букв. "шапочки, шляпки") — немного похожие на равиоли маленькие пельмени с самой разнообразной (в зависимости от местных предпочтений) начинкой. В Болонье и Модене (откуда они родом) каппелетти обычно начиняют мясным фаршем, иногда — сыром и овощами, в Романье — сыром, свининой, белым мясом индейки, шалфеем и розмарином, в Ферраре — тыквой. А подают их везде одинаково — либо в бульоне, либо в мясном соусе — рагу, либо просто с растопленным сливочным маслом. Традиционный рождественский обед на Севере Италии обычно начинается бульоном из каплуна с каппелетти. Вообще практически каждая область имеет собственный вид подобной пасты — например, "равиоли" (*ravioli*) и "пансотти" (*pansotti*) лигурийского происхождения, "тортеллини" (*tortellini*) и "каппелетти" (*cappelletti*) — эмильского, а "аньелотти" (*agnolotti*) — пьемонтского.



Capelletti — Каппелетти **Capellini — Капеллини**



Капеллини (букв. "волоски") — сухая тонкая длинная "паста", немного похожая на "капелли д'анжело" (*capelli d'angelo*), только чуть толще. Обычно капеллини подают с перцем, оливковым маслом, толченым чесноком и базиликовым соусом песто (*pesto*), а также используют в бульонах. Варят капеллини не более 3 минут.



Cencioni — Ченчони



Ченчони (букв. "лоскутки") — сухая "паста", действительно напоминающая кусочки материи; ее родиной считается область Фриули-Венеция-Джулия. Ченчони великолепно впитывают соусы, а подают с рагу из кролика или помидоров, оливкового масла и соленого сыра рикотта. Один из главных производителей — *Rustichella Abbruzzo*.



Conchiglie — Конкилье



Конкилье (букв. "ракушки") — сухая "паста" в форме ракушек, которые обычно фаршируют и запекают au gratin — то есть с сухарями и сыром. Разновидность мелких ракушек, которые готовят как обычные макаронные изделия, называется conchigliette (конкильетте), которые используют в легких супах из овощей и чечевицы, а самые крупные — conchiglioni (конкильони).



Creste di Galli — Кресте-ди-галли



Кресте-ди-галли (букв. "петушиные гребешки") — "паста" в виде петушиных гребешков, полая, изогнутая, изогнутые с волнистым "гребнем" на одной стороне. Часто бывает трехцветной.



Fagottini — Фаготтини



Фаготтини (букв. "узелки, тючки") — похожие на крупные ravioli тонкие квадратные "конвертики" из яичного теста, которые готовят обычно с разнообразной начинкой (сладкой и несладкой) — отварными овощами, рикоттой, грибами, лососем и т.п. Начинку укладывают внутрь, отваривают фаготтини не менее 3 минут, и приправляют обычно блюдо растопленным сливочным маслом и тертым пармезаном.

Farfalle- Фарфалле



Фарфалле (букв "бабочки") — сухая "паста" в форме бабочек или бантиков. Самые большие изделия такого вида называют **farfallone** (фарфаллони), поменьше — **farfallette** (фарфаллетте), и самые маленькие — **farfallini** (фарфаллини). Рифленые фарфалле называются **farfalle rigate** (фарфалле ригате). Другое итальянское название такой пасты **cravatte** (букв. "галстук-бабочка") привилось и у американцев, которые его дословно перевели как *bowtie pasta*. Родом фарфалле с юга Италии, а особенно популярны они в Кампании, где их подают с простыми соусами, например, из тунца, оливкового масла, черного перца, петрушки и сыра-пекорино. Фарфалле часто подают с соусом из красного и желтого сладкого стручкового перца, тушенного в оливковом масле с чесноком и черным перцем или обжаривают на сковороде под крышкой вместе со сливочным маслом, чесноком, грибами и мелко нарезанными оливками. Фарфаллетте обычно используют в супах.



Fettuccine — Феттучине



Феттучине (букв. "ленточки") — длинная плоская закрученная в большие мотки "паста". Самая широкая феттучини (около 6-8 мм) называется **fettucce** (феттуче), а самая узкая — **fetuccelle** (феттучелле). Все эти виды принято подавать с традиционными соусами на базе сливочного масла, сливок и сыра (например, с соусом "примавера" (*primavera*), а также с брокколи или цветной капустой. Одно из традиционных блюд итальянской кухни *fettuccine all'abruzzese* (феттучине по-абруцки) готовят с мелко нарезанной корейкой, обжаренной в оливковом масле с луком, петрушкой и базиликом и подают с тертым сыром. Не менее распространены *fettuccine all'ouovo* — феттучине с рублеными яйцами.



Название *fettuccine* распространено, главным образом, в области Лацио (Центральная Италия). В области Эмилия-Романья (Северная Италия) эту лапшу чаще называют *tagliatelle* (тальятелле).

Fusilli — Фузилли



Фузилли (от *fuso* — "веретено") — короткая (2,5–3 см длиной, 0,7–1 см диаметром) спиралевидно скрученная сухая "паста" родом из Южной Италии. **Фузиллотти** (*fusillotti*) — крупные фузилли; паста в виде крупных спиралей. Длинные полые фузилли с дыркой в центре (есть и такие) называют **fusilli col buco**. Обычно фузилли подают горячими с густыми соусами, например, с грибными или соусами из морепродуктов, помидоров и мяса, хотя эта паста прекрасно подходит и для холодных салатов. Время приготовления 12-13 минут. Когда-то для придания тесту подобной характерной формы хозяйки использовали специальный тонкий железный прут *firriettu*, на который "наворачивалось" тесто (с помощью такого прута также раскатывали тесто для лазаньи).

Gemelli — Джемелли

Джемелли (букв. "близнецы") — "паста" в виде двух скрученных в косичку коротких "палочек". Их готовят со всевозможными соусами и часто используют в салатах.



Gigli — Джильи



Джилы (букв. "лилии") — "паста" в виде небольших цветков. Джильи лучше подавать с густыми соусами, в которых присутствуют довольно крупные кусочки.

Gnocchi — Ньокки

Ньокки — маленькие круглые или овальные клецки, которые в Венеции готовят из рубленного мяса, картофеля, сыра и яиц с добавлением мелко рубленного шпината, муки или кукурузного крахмала, в Риме — из масла, яиц, мускатного ореха и пармезана, в Пьемонте (откуда они предположительно родом) — из муки и картофельного пюре, а в некоторых итальянских провинциях — просто из муки грубого помола (*semoline*). В XVI веке ньокки представляли собой тестяные цилиндрики длиной 5 см и диаметром 2,5 см. Размеры со временем стали уменьшаться, но основные ингредиенты оставались неизменными — вода и мука. В начале XIX века в рецептах появился картофель, оказавшийся идеальной основой для



ньоки, и картофельные ньокки стали самым популярным вариантом (особенно в Пьемонте). Ньокки запекают в духовке или отваривают в кипящей воде, получая прекрасный гарнир к мясу или курятине, особенно с расплавленным сливочным маслом, тертым пармезаном или каким-нибудь острым соусом, например, томатным. Любят ньокки и в столичной области Лацио, причем свои "ньоки по-римски" (*gnocchi alla romana*) здесь издавна готовят из картофеля и муки-крупчатки.



Gramigna — Граминья



Граминья (букв. "пырей ползучий") — "паста" в форме маленьких завитков. Очень хороша с легкими соусами.

Laganelle — Лаганелле

Лаганелле — сухая тонкая длинная плоская "паста" в виде закрученных мотков.



Lasagna — Лазанья

Лазанья (от *lasanum* — "сосуд, горшок") — вид итальянской свежей "пасты" (множ. *lasagne*) из яичного теста, нарезаемого крупными прямоугольниками (обычно сторона около 3 дюймов, или 7–8 см), иногда гофрированными по краям (гофрируют только лазанья фабричного изготовления, от чего она становится похожей на шиферную кровлю). Этот вид пасты был известен в Италии еще в эпоху Ренессанса и обычно считается классическим блюдом Эмилии-Романьи. Листы лазаньи обычно отваривают, а затем запекают в духовке, переложив слоями с мясным фаршем, сыром, творогом, яйцом, жареным луком и томатным соусом (при указании в меню этого блюда обязательно упоминается состав начинки), а при подаче щедро заливают соусом типа бешамеля. Часто листы делают из теста с добавками трав или шпината, от чего они становятся зелеными — например, фирменной "пастой" Болоньи является подкрашенная шпинатом зеленая лазанья (*lasagne verdi*) под соусом бешамель. Готовят лазанью практически по всей стране, причем, рецепты ее приготовления в Северной Италии довольно просты и не содержат сложных компонентов, кроме соуса и сыра, а в Южной Италии их принято готовить более изощренно — с добавками колбас, грибов и т.п. Очень хорошо



перемежать лазанью слоями соусов разного цвета, например, красным томатным и зеленым на базе ветчины и шпината.

Linguini — Лингвини



Лингвини (букв. "язычки") — длинная тонкая плоская "паста" из Лигурии, около 3 мм толщиной (чуть толще спагетти). Разновидность узких "лингвини" называется **bavettine** (баветтине), или **linguette** (лингуетте). Лингвини обычно подают с красным или белым соусом из морепродуктов, а также с соусами "примавера" (*primavera*) — сливки, грибы, пармезан, сливочное масло, чеснок, черный перец и молотый мускатный орех, или классическим лигурийским "песто" (*pesto*) сосновые орешки, базилик, оливковое масло. Лингвини идеальна с соусами, в которых ощутимы крупные кусочки продуктов (в частности, морепродуктов — например, морских черенков).

Lumache — Лумаке



Лумаке (букв. "улитки") — "паста" в виде ракушек. Более крупная паста (размером с шарик пинг-понга) называются *lumaconi* (лумакони). Часто бывает и трехцветной — "триколор". Лумаке чаще всего подают с мясными и овощными густыми соусами, содержащими ощутимые кусочки. Лумакони обычно фаршируют и запекают.

Orecchiette — Орেকьетте

Орেকьетте (букв. "ушки") — "паста" в форме крошечных вогнутых дисков-ушек диаметром около 1-1,5 см (в центре тесто более тонкое, по краям более толстое), чаще всего их используют в супах или готовят с зеленью и подают с густыми мясными или овощными соусами. Родом оркетте из Апулии и, хотя местные фабрики выпускают их в достаточном количестве, хозяйки предпочитают мастерить "ушки" вручную, а в хорошую погоду — прямо на улице, чтобы заодно успеть поболтать с соседками. Впрочем, болтовня им ничуть не мешает, и вечером перед проголодавшимися домочадцами появляются дымящиеся шедевры: *orecchiette con rucola e pomodoro* — оркетте с рокет-салатом и помидорами; *orecchiette con cime di rapa* — оркетте с ботвой репы, чесноком и острым перцем; или *orecchiette con le ripoette* — оркетте с фрикадельками. Сегодня "ушки" оценила и остальная Италия, а такие крупные производители паст, как *Barilla* и *Voiello*, даже присоединили к своим предприятиям



маленькие мастерские, специализирующиеся на изготовлении ореккьете. Подают их обычно с густыми мясными или овощными домашними соусами.

Rascheroni — Паккерони



Паккерони (возможно, от *pacchetto* — сверток, тучок, или от *pacchiare* — жадно есть, уплетать; *pacchierotto* — толстячок) — меньшая (часто рифленая) версия "паккери" (*paccheri*), толстых (около 2,5 см в диаметре) коротких трубочек.

Rappardelle — Паппарделле

Паппарделле (вероятно от *rappare* — "жадно есть, пожирать"; *rapparone* — "обжора") — длинная яичная "паста" шириной примерно 2,5 см. Эта классическая паста Тосканы особенно хороша с жирными острыми соусами, в которых различимы кусочки продуктов. В районе между Сиеной и Ареццо ее обычно подают с кроликом, зайцем (*rappardelle alla lepre*), тушенным в вине с морковью, сельдереем и луком, а также с уткой, диким кабаном, трюфелями и т.п. Варят ее примерно 5 минут. О любви тосканцев к паппарделле свидетельствует бытующее здесь выражение "stare in rappardelle" — кутить, наслаждаться жизнью. Рифленая паппарделле (*rappardelle rigate*) — сухая рифленая плоская паста шириной примерно 1 см.



Penne — Пенне

Пенне (букв. "перья") — сухая короткая (около 3-4 см длиной) "паста" в виде толстых трубочек с гладкой (**penne lisce**) или ребристой (**penne rigate**) поверхностью и срезанными наискось концами. Пенне родом из Кампании. Паста трех цветов, упакованная вместе — зеленая, белая и красная — называется "триколор", по цветам итальянского флага. **Пенне ригате из спельты** (*penne rigate farro*) готовят исключительно из пшеницы-спельты и подают обычно с томатным соусом и грибами, сырным соусом или с оливковым маслом и белой фасолью. **Пеннони джиганти** (*pennoni giganti*) — большие пенне (перьяща). **Пеннете** (*pennette*) — тонкая версия пенне. Все виды пенне обычно подают отварными с куриным бульоном, чесноком, луком и помидорами в масле или с различными мясными или острыми соусами. Например, римляне едят пенне с острым соусом из панчетты (бекона), помидоров, чеснока и жгучего перца. В любом случае, к гладким пенне больше подходят белые сливочные соусы, а к ребристым —



томатные, мясные или овощные. Часто пенне используют в холодных салатах. Время приготовления 10–12 минут.



Pizzichi — Пиццики

Пиццики (букв. "щепотки") — приготовленная исключительно из пшеницы-спельты "паста" в виде коротких, косо срезанных полосок, с фестончиками по длинным краям.



Ravioli — Равиоли

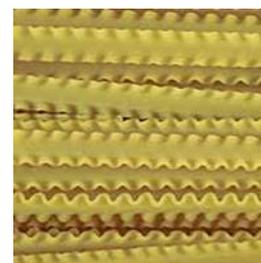


Равиоли (от *ravvolgere* — завертывать) — небольшие квадратные или круглые пельмени. Жители Генуи, которые считают, что свое триумфальное шествие по миру ravioli начали именно отсюда, а точнее из Старого Города, бесчисленные trattorie которого до сих пор славятся именно этим блюдом. В каждой области Италии ravioli готовят со своей начинкой, однако специалисты утверждают, что лучшая — куриный фарш в сочетании с пармезаном, шпинатом и петрушкой, хотя, например, в Анконе (область Марке) предпочитают начинку из мягкого сыра рикотта и петрушки. Подают ravioli чаще всего с томатным соусом, маслинами и тертым сыром, а если начинка овощная, то с растопленным сливочным маслом, шалфеем и опять же тертым сыром. Равиоли никогда не подают в бульоне, но часто жарят как гарнир к бульонам или протертым супам.

Riccia — Ричча



Ричча (букв. "рюш"; "полоска сборчатой ткани") — сухая длинная "паста" в виде длинных полосок (шириной 1,3 см), волнистых по краям (ее нарезают специальным колесиком). Родом ричча из Лацио. "Рюши" по краям пасты хорошо захватывают и удерживают соусы на базе сливочного масла и сливок.



Rigatoni — Ригатони



Ригатони (букв. "полоски") — "паста" в виде коротких толстых ребристых трубочек диаметром 1 см и длиной 2–4 см (немного напоминающих наши рожки, только прямые), которые отваривают и подают чаще всего с соусом "аматричиана" (*amatriciana*). Время варки около 10 минут. Ригатони также хорошо подходят к густым соусам из кусочков мяса и колбасных изделий, свежих помидоров, овощей, а также для запеканок *timballi*. Такие макаронные изделия (*pasta*) можно отведать, например, в Кампании.
Мецци ригатони — ригатони среднего размера.



Sagne Incannulate — Санье инканулатте

Санье инканулатте (букв. "гнутые петли") — "паста" в виде петель. Часто выпускается трехцветной.



Sedani — Седани



Седани (букв. "похожий на сельдерей") — "паста" с ребристой поверхностью, по виду действительно немного напоминающая стебель сельдерея. Длина 4 см, ширина 8 мм. Время варки около 12 минут. Одна из ее разновидностей, которая называется *sedani corte* (короткий сельдерей), используется в классическом рецепте приготовления итальянского супа "минестроне" (*minestrone*).

Spaghetti — Спагетти



Спагетти (букв. "шнурки, шпагатики"; от *spago* — "шпагат, шнур") — длинная тонкая круглая "паста" (без дырки), родиной которой обычно считают Неаполь (Кампания). Существует множество рецептов приготовления этих длинных тонких "шпагатики" — например, *spaghetti carbonara* (спагетти карбонара) готовят с жареной грудинкой, тертым сыром и яйцами; *spaghetti bolognese* (спагетти по-болонски) — с мясным фаршем, луком и лимонной цедрой; *spaghetti alla genovese* (спагетти по-генуэзски) — с тертым сыром и соусом "песто" (*pesto*) и, наконец, в портовых городах (например, в Неаполе и Лигурии) можно отведать знаменитые черные спагетти (*spaghetti neri*), пропитанные душистым, чуть солоноватым соусом из чернил каракатицы или кальмара — из принято подавать исключительно с соусами из морепродуктов. В конце концов, спагетти просто отваривают и подают с помидорами или томатным соусом и непременно тертым пармезаном или овечьим сыром.

пекорино. Толстые спагетти называются **spaghettoni** (спагеттони), к которым лучше всего подходят простые соусы на базе оливкового масла и хлопьев красного перца. Очень неплохо сочетаются они и с икрой кефали (*bottarga*), которую вялят, прессуют, а затем крошат в "пасты" и салаты (она напоминает икру нашей воблы, но гораздо нежнее). Спагеттони также готовят в стиле карбонара (*carbonara*).

Stelle — Стелле



Стелле (букв. "звезды") — мелкая "паста" в форме шариков или звездочек, которые обычно засыпают в кипящий суп прямо на столе; поданные таким образом они распускаются без остатка в тарелке в течение минуты. Самые маленькие звездочки называют **stellini** (стеллини); в конце XIX — начале XX века. такие изделия в России называли "флорентийской вермишелью", или "флорентийскими снежками". **Стеллине** (*stelline*) — крошечные звездочки, еда, на которой вырастают все итальянские детишки. Обычно просто приправляют сыром или добавляют в супы.

Tagliatelle — Тальятелле

Тальятелле (от *tagliare* — "резать, разрезать") — длинная плоская (шириной около 6 мм) закрученная в большие мотки яичная "паста", особенно характерная для Эмилии-Романьи (в Риме ее называют *fettuccine*) и считается там универсальным *primo*. Болонские повара, которых здесь называют *orso bianco* (белый медведь), считают, что тесто для тальятелле нужно делать только из муки и яиц — тогда оно будет достаточно плотным и упругим. Даже умбрийцы, которые производят большую часть сухих "паст" для итальянского рынка, готовят прекрасные домашние яичные тальятелле с рагу. А вот в Апулии тальятелле делают только из воды и муки твердых сортов пшеницы. Черные тальятелле *tagliatelle negro* подкрашивают чернильной жидкостью кальмаров. Добавляя в тесто протертый шпинат, готовят зеленые тальятелле. Болонцы отваривают тальятелле и подают их обычно с маслом, сыром и соусом из ароматных трав. А пьемонтцы помимо довольно известного сочетания *tagliatelle ai funghi* (тальятелле с грибным соусом), готовят их с самыми различными овощами — савойской капустой, картофелем, брокколи, луком, тыквой и фасолью (все зависит от сезона) — дешево и полезно. Также тальятелле прекрасно сочетаются с деревенским рагу из курятины, помидоров, маслин, чеснока, оливкового масла петрушки.



Torciglione — Торчильони



Торчильоне (от *torcigliare* — "тщательно закручивать") — короткая сухая "паста" в виде небольших спиралек.

Tagliolini — Тальолини



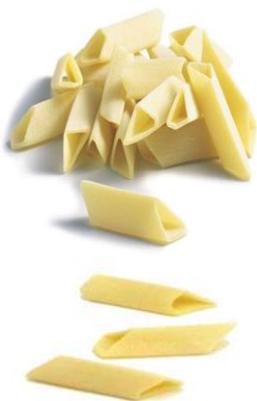
Тальолини (от *tagliare* — "резать, разрезать") — длинная тонкая свежая яичная "паста" шириной менее 3 мм, свернутая в виде гнезд. Принадлежит к обширному семейству тальятелле — уменьшительный суффикс *ini* указывает на то, что она самая тонкая. Родиной ее считают Ланге (Пьемонт). Тальолини часто подают с подливкой, оставшейся из-под жаркого или просто со сливочным маслом и тонко настроганными белыми трюфелями, которыми так славится Пьемонт. В любом случае, соусы используются достаточно жидкие, потому что этот тип пасты хорошо впитывает их. Готовят тальолини достаточно быстро — 1-2 минуты, если она свежая и чуть больше, если высушенная (существует и индустриальная версия сухой пасты из твердой пшеницы). Очень похожа на нее паста "тальярини" (**taglierini**), "тальярине" (**tagliarini**) и "тоннарелли" (**tonnarelli**) — часто их вообще не различают, хотя толщина таких паст может быть немного различной. Разнообразие форм подразумевает и разнообразие цветов. Добавляя в тесто протертый шпинат, готовят зеленую "пасту". Наделенные от природы художественным вкусом, итальянцы часто смешивают зеленую и бледно-желтую яичную пасту (в том числе, тальолини), называя такую смесь "солома и сено" (**paglia e fieno**).

Tortellini — Тортеллини



Тортеллини (букв. "скрученные") — маленькие круглые пельмени из пресного теста (мука и вода) с различными наполнителями, включающими обычно кусочки отбивного мяса, сыр "рикотта" (*ricotta*) или рубленые овощи (чаще шпинат). Тортеллини — типично болонское блюдо. Их можно полить маслом и подать с перцем и тушеными грибами, а можно заправить ими, например, куриный бульон. Классическим болонским вариантом считаются *tortellini alla bolognese* — с начинкой из ветчины, отваренного костного мозга, яиц и тертого пармезана. Более крупная разновидность тортеллини называется **tortelloni** (тортеллони), тортеллини среднего размера называются **tortelli** (тортелли).

Trenne — Тренне



Тренне — полая короткая "паста" с косым срезом, похожая на "пенне" (*penne*), но треугольная в сечении (вполне возможно, ее название и означает "треугольные пенне"). Более мелкие тренне называются **trennette** (треннетте). Лучше всего к ней подходит соус из разрезанных пополам вишневидных помидоров, чеснока и тертого овечьего сыра пекорино, сверху неплохо посыпать листочками базилика. Впрочем, тренне подходят практически для любого вида соусов.

Tubetti — Тубетти



Тубетти (букв. "трубки") — сухая короткая "паста" в виде небольших полых трубочек длиной около 2,5 см, ее обычно используют в супах-минестроне; самые маленькие изделия такого типа называются "тубеттини" (*tubettini*), их чаще подают в бульонах или прозрачных супах.

Ziti — Цити



Цити — "паста" в виде гладких или ребристых изогнутых длинных трубочек среднего размера (около 5 см длиной), которые обычно запекают и подают с мясными или овощными соусами.
Мецце цити — цити среднего размера.



Показатели презентации (Судейские)

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно

			привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
Стиль и креативность блюда	0		Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
	1		Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	2		Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	3		Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
Текстура всех компонентов блюда	0		Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
	1		Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
	2		Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
	3		Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
Вкус всех компонентов блюда	0		Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
	1		Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
	2		Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
	3		Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ДЕСЕРТ»



Задание для слушателей:

Посмотрите видео мастер - класс по приготовлению десертов.



<https://www.youtube.com/watch?v=d7b5YFZreFo>

Техники по десертам

Стабилизация (камедь рожкового дерева 0,2%, гуаровая, ксантан, желатин в определенной пропорции и т.д.)

Цели стабилизации:

- А) придать текстуру
- Б) сделать более плотным
- В) фиксировать воду

Эмульсия (лецитин – содержится в желтках, козеин – содержится в молочных продуктах, цитрусовая клетчатка и т.д.)

Желирование (желатин, пектин, агар-агар, крахмал и т.д.)

Аэрация (белок, соевый протеин, взбитые сливки)



При создании десерта нужно учитывать:

- А) Преследуемые цели и желаемые потребности
- Б) Вкус – что играет главную роль?
- В) Техники
- Г) Ингредиенты, какие реакции будут происходить.

Для стабильности рецептур муссов:

Должно содержаться минимум 30% сухих веществ (всё, кроме воды);
Минимум 6% жиров;

Аэрация от 20-60% (сливки, меренга – 60% белков, 40% сахара)

Для стабильности рецептур кремов:

Должно содержаться минимум 30% сухих веществ (всё, кроме воды);

Минимум 12% жиров

СЛАДОСТЬ

Сахара	Сладость	Сухое вещество	Гликоимический индекс	Сила антифриза	Способность сахара абсорбировать воду	Сила антикристаллизации	Структура
Сахара	1	99,5	65	100	3	3	Кристалл
Лактоза	0,15	95	45	100	3	1	Молочка
Фруктоза	1,45	95	25	188	2	3	Фрукты
Инвертный сахар	1,25	80	60	190	2	3	Паста
Мед	1,25	70	50	190	2	3	Паста
Трехалоза	0,38	95	70	-	3	2	Кристалл
Сорбедол	0,6	95	4	-	3	3	Кристалл
Изомальт	0,5	95	2	-	-	-	Кристалл
Стевия	3	95	0	-	-	-	Порошок
Мольдитол	0,8	95	35	-	-	-	Порошок
Декстроза	0,74	92	100	171	2	2	Порошок
Сироп глюкозы D 74	0,75	80	100	150	2	3	
Сироп глюкозы D 62	0,54	80	100	130	3	4	
Сироп глюкозы D 42	0,38	80	100	85	5	5	
Атомизированная глюкоза D 40	0,34	95	100	78	5	5	
Атомизированная глюкоза D 33	0,24	95	100	56	5	5	
Атомизированная глюкоза D 20	0,16	95	100	37	6	6	
Инулин	0,1	99	14	-	6	-	
Мольт декстрин	0,15	95	110	35	6	6	

Среда:

pH (0-14)

(0-7) – кислая среда

7 – нейтральная среда (вода)

7-14 – щелочная среда.

Пектин хорошо работает при pH 3,5-3,7%.

Эмульгаторы:

Лецитин (0,5-1%);

Козеин (минимум 1%). Содержится в молочных продуктах, 8% от всего белка;

Цитрусовая клетчатка (NaturEmyle 0,5-1,5)

Желирующие агенты:

Желатин:

-листовой 180-200 Bloom;

- гранулированный 200-220 Bloom;

- 25-40 °С – температура плавления желатина, желатин вводят при 50 °С.

1. *Агар-агар* – начинает работать при 85 °С, 32 °С - начинает свертываться, 60 °С – температура плавления. Агар-агар добавляют 0,1-0,2 % от массы.

2. *Пектин NH* – при 40 °С добавляют пектин, при 60 °С начинает работать, при 80 °С желеобразная структура. Работает только в кислотной среде.

3. *Камедь* – 0,2-1% от массы.

Жиры:

Температура плавления:

- сливочное масло – 28-35 °С;

- какао-масло – 32-35 °С;

- кокосовое масло – 20-28 °С;

- подсолнечное масло – 17 °С.

Мороженое:

1. *Ice cream* (вода+жир). Техники – эмульсия, стабилизация. Содержание сухих экстрактов 32-42%, сахара 15-22%, жирность 6-12%.

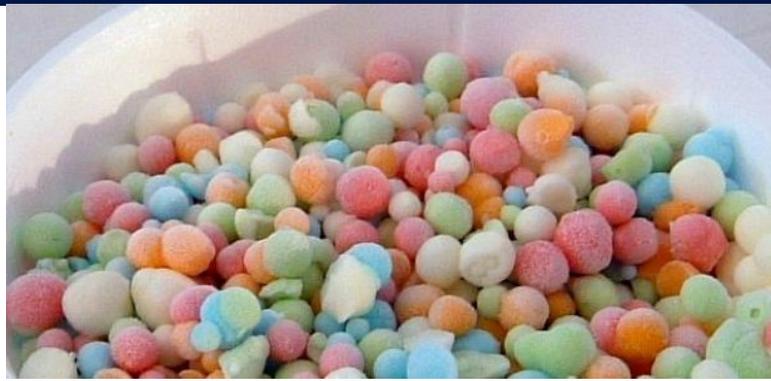
2. *Sorbet* (вода+вода+жир). Техники – эмульсия, стабилизация. Содержание сухих экстрактов 26-34%, сахара 15-22%, жирность 1-3%.

Сорбеты и мороженое при использовании жидкого азота. Интересно то, что благодаря пониженной температуре, появляется возможность готовить сорбеты из спиртных напитков: сорбет из "Лимончело", сорбеты из настоек и ликеров. Любые рецепты сорбетов и мороженого могут быть приготовлены при гостях прямо в зале с использованием жидкого азота.



Нитро боллы - замороженные жемчужины в жидком азоте

Нитро боллы - это еще одна из многих технологий с использованием жидкого азота. Прокапывая гели в жидкий азот, получают замороженные шарики, которые можно использовать как украшения для разных блюд.

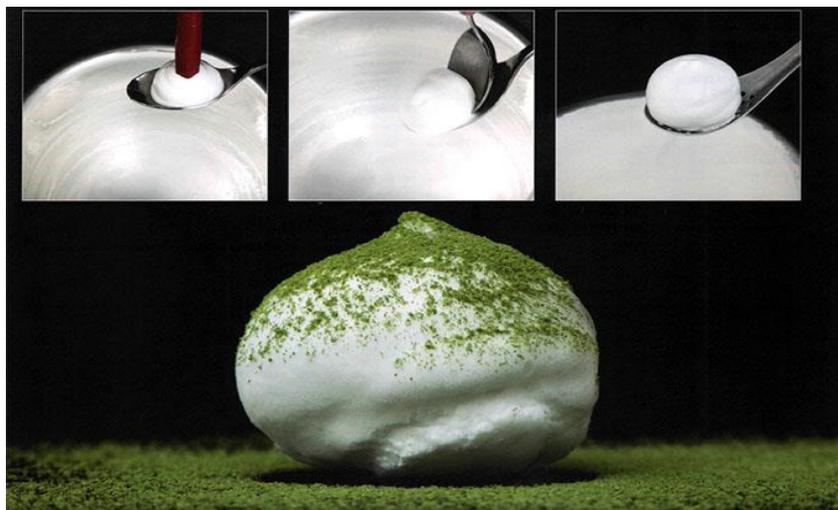


Заморозив малину или дольки апельсина в жидком азоте, их легко можно расколоть на мельчайшие сегменты и использовать эти части для украшения десертов.



Замороженна меренга.

Капсулирование муссов - это одна из самых интересных техник. Приготовив мусс через кулинарный сифон, его можно заморозить, сохранив первоначальную форму.



Рецепт "Меренга из зеленого чая" Хестон Блюменталь

Для того чтобы заполнить 0,5л Сифон ISI потребуется

Сахар	кг.	0,1
Пектин	кг.	0,015
Чай зеленый	кг.	0,04
Сок лайма	мл	0,1
Вода	мл	0,5
Белок	кг.	0,065
водка	кг.	0,035

Технология:

1. Довести 2\3 воды до кипения, добавить половину сахара, размешать до полного растворения, снять с огня, залить кипятком чай.
2. Дать настояться 5 минут, процедить. Смешать оставшийся сахар с пектином и довести до кипения с оставшейся водой. Влить в общую смесь.
3. Добавить лаймовый сок, остудить. Когда жидкость полностью остынет, добавить водку и яичный белок.
4. Залить в сифон и заправить двумя баллончиками газа N2O. Охладить.
5. Охладить ложку в жидком азоте, высадить мусс на ложку и окунуть в емкость с азотом. Охлаждать на протяжении 1 мин.
6. Посыпать замороженную меренгу пудрой зеленого чая и употреблять, убедившись, что в меренге нет капель жидкого азота.

Элементы десерта

Название элемента	Характеристика
Крем	- заварной (84 °С) - кремю (фруктовое, ореховое) - крем чиз (1к 2 сыр/сливки, 10% сахарной пудры от массы сыра) - ганаш (темный шоколад 1/1+ 10% сливочного масла, белый шоколад – 2/1 +10% сливочного масла, молочный шоколад – 3/2 +10% сливочного масла). Также ганаш можно ароматизировать, добавлять пюре.
Начинки	Желе, компоте, кули, кремы, муссы.
Муссы	База для мусса: - ганаша; - фруктовое пюре (какао-масло, желатин); - кремы (желатин, какао-масло); - сыры (желатин, какао-масло). Аэрация: - меренга+сливки; - меренга; - сливки.

Глазурь	<p>- <u>Шоколадная:</u> 12,5 г – желатин; довести до кипения 125 г – воды; залить 220 г – глюкоза; 60 г – шоколада; перемешать 25 г – какао-порошок. Рабочая температура 32-36 ° С.</p> <p>- <u>Фруктовая:</u> Малиновое пюре – 329 г; Вода -200 г; Пектин NH – 6 г; Глюкоза – 134 г; Сахар – 134 г; Малиновое пюре, воду, глюкозу нагреть до 40 °С, добавить сахар с пектином, нагреть до 80 °С. При 40 °С начинает работать.</p>
Основание	<ul style="list-style-type: none"> - бисквиты; - база для бисквита + меренга; - яичная смесь + мука + шоколад + масло сливочное;- - заварное тесто; - песочное тесто; - крамбл, кранчи, пралине; - меренга (итальянская, швейцарская, французская); - чипсы.
Гарниры	<ul style="list-style-type: none"> - орехи карамелизированные; - кранчи, крамбл; - гели; - желе; -фрукты, ягоды компрессионные, газированные, ароматизированные.
Декор	<ul style="list-style-type: none"> - изомальт; - шоколад; - чипс; - орехи карамелизированные; - листья; - капельки соуса, крема; - пластичный шоколад.

Темперирование шоколада, изготовление декоративных элементов из шоколада. История и сорта шоколада. Правила хранения. Официальная классификация шоколада и изделия из него. Инструменты и материалы для работы

<http://www.daimark.ru/instrumentarij/instrument-dlja-shokolada>

Способ	Описание
На мраморной доске	<p>Белый шоколад – 40-45 °С → 2/3 части охладить до 25 °С → остывшую часть добавить к 1/3 части и перемешать → рабочая температура 29 °С.</p> <p>Молочный шоколад – 40-45 °С (лучше 40С) → 2/3 части охладить до 25 °С → остывшую часть добавить к 1/3 части и перемешать → рабочая температура 30 °С.</p> <p>Горький шоколад - 45-50 °С (лучше 45С) → 2/3 части охладить до 27 °С → остывшую часть добавить к 1/3 части и перемешать → рабочая температура 32 °С.</p>
С помощью галеты	<p>Белый, молочный шоколад – растопить шоколад 40 °С (100% - количество) → добавить галеты (15-20%) → перемешать до однородной консистенции.</p> <p>Горький шоколад - растопить шоколад 45 °С (100% - количество) → добавить галеты (15-20%) → перемешать до однородной консистенции.</p>
С помощью микроволновой печи	Растопить шоколад в микроволновой печи не превышая 35 °С. Остудить до рабочей температуры.
Микрио	1% микрио (кристаллизованное какао-масло в виде порошка) от массы добавить в шоколад при 36 °С. Остудить до рабочей температуры/
Шоковая заморозка (-30-40 °С)	Шоколад растопить. Вылить на замороженный мраморный лист или на гастоємкость на ацетатную бумагу. Сделать быстро элемент декора и заморозить.
<p>Идеальная температура для хранения шоколада - 17 °С</p> <p>Идеальная температура охлаждения для формовки конфет - 10 °-12 °С</p>	

Инструменты для работы с шоколадом

	<p>Термометр для шоколада игольчатый</p> <p>Цифровой игольчатый термометр для карамели и шоколада Диапазон измерения по °С от -50 до +300 Диапазон измерения по °F от -58 до +572</p>
	<p>Бесконтактный термометр для шоколада</p> <p>Цифровой лазерный (инфракрасный) термометр для шоколада и карамели Диапазон измерения по °С от -50 до +420</p>

	Диапазон измерения по °F от -58 до +788
	Лопаточки для работы с шоколадом
	Вилки для шоколада в наборе
	Решетка для глазирования Материал – нержавеющая сталь Форма – круг Размер решетки – Ø30 см.
	Решетка для глазировки Материал – нержавеющая сталь Форма – квадрат Размер решетки – 30x30 см.

Работа с карамелью. Различные способы приготовления карамели и изомальта. Окрашивание. Изготовление декоративных элементов из карамели. Инструменты и материалы для работы

<https://www.zvezdy.ru/catalog/posuda/inventar-konditerskiy/instrumenty-dlya-raboty-s-karamelyu/>

Инструменты и материалы для работы с карамелью

	Лампа для карамели с противнем, электрическая Размер рабочей поверхности: 62,5x45см. Имеет два уровня мощности: 0,6 - 1,2 кВт. Есть возможность регулировать угол наклона лампы до 40 градусов.
---	---

	<p>Помпа для работы с карамелью</p>
	<p>Карамелизатор d115мм, L ручки 350мм</p>
	<p>Термометр для карамели h30см Температурная шкала от +80С до +200С. Шкала 1С.</p>
	<p>Перчатки для работы с карамелью</p>

Изомальт (изомальтит) – это искусственный низкокалорийный заменитель сахара со сладостью около 40-60 % сахарозы.

Впервые он был получен в 1956 г. как побочный продукт при переработке сахарозы. Использование изомальта в пищевой промышленности началось с 1990 г. после признания его безопасным в США. Изомальт встречается в природе – в сахарном тростнике, меде, сахарной свекле. Производится в виде порошка или гранул различного диаметра. Изомальт хорошо растворяется в воде, образуя прозрачную жидкость.

Благодаря своему низкому гликемическому индексу он рекомендован к употреблению людям, больным сахарным диабетом. Изомальт считается пищевой добавкой (E953). До сих пор ведутся споры о пользе и вредности этого продукта. С одной стороны, изомальт рекомендуют, как сахарозаменитель, с другой, это синтетический продукт и как любая пищевая добавка несёт с собой побочные действия на организм при употреблении его в большом количестве.



Важно: изомальт достаточно быстро застывает, поэтому работать с ним нужно быстро и в специальных перчатках, чтобы не обжечься!

<https://www.youtube.com/watch?v=fTjpOL4c7m0>

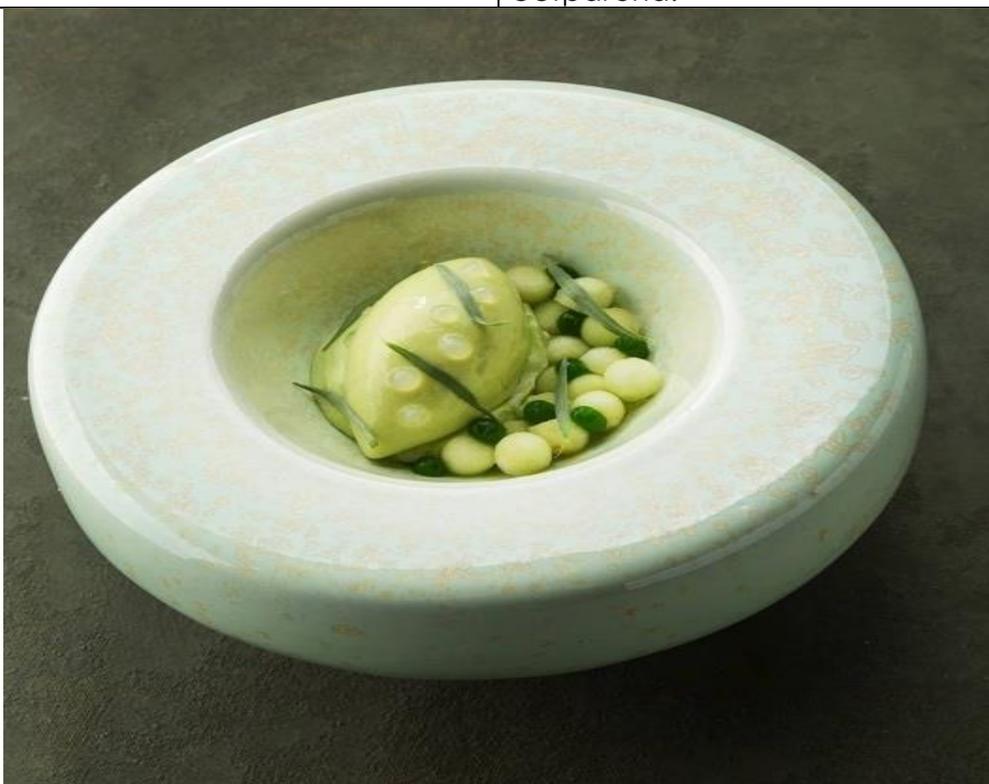
<https://www.youtube.com/watch?v=pxYOLqSY8xE>



Видео Рецепт ресторанный десерт от Алексея Гребенщикова

Яблоко с сорбетом из фейхоа, кремом авокадо-кокос и базиликовым гелем	
<p>► Кардамоновый сироп: Вода – 300г. Инвертный сахар – 80г. Зелёный кардамон – 9г. Лимонный сок – 10г.</p>	В сотейнике доводим воду с инвертным сахаром до кипения, добавляем кардамон и лимонный сок. Снимаем с огня, оставляем настояться на 12 часов, после процеживаем.
<p>► Маринованные яблочные жемчужины: Зелёное яблоко – 100г. Кардамоновый сироп – 300г.</p>	При помощи маленькой нузетки выскребаем из яблока маленькие шарики. Заливаем сиропом, оставляем промариноваться на 12 часов. Можно завакуумировать.
<p>► Крем из авокадо и кокоса: Авокадо Хасс – 100г. Кокосовые сливки – 100г. Фруктоза – 8г.</p>	Мякоть авокадо разминаем вилкой и смешиваем со сливками и фруктозой. Тщательно перемешиваем, затем, пробиваем в блендере до гладкости.
<p>► Сорбет Фейхоа-Яблоко: Пюре фейхоа – 400г. Пюре зелёное яблоко – 400г. Вода – 80г. Сок лайма – 10г. Инвертный сахар – 60г. Камедь рожкового дерева – 8г.</p>	В стакане для погружного блендера тщательно смешиваем оба пюре и сок лайма. В сотейнике нагреваем до 30 °С воду и инвертный сахар. При достижении этой температуры вмешиваем камедь рожкового дерева, доводим до 85 °С. Вливаем сироп в пюре и пробиваем погружным блендером. Быстро охлаждаем до 4 °С, разливаем по контейнерам пакоджет и замораживаем при -18 °С. Пробиваем перед подачей.
<p>► Гель лайм:</p>	Отдельно смешиваем агар с глюкозой.

<p>Сок лайма – 100г. Вода – 100г. Атомизированная глюкоза (порошок) – 2г. Агар – 2г.</p>	<p>Воду с соком лайма нагреваем в сотейнике до 60С, при этой температуре дождиком вводим смесь с агаром. Доводим до кипения, помешивая, кипятим 1 минуту. После заливаем в ёмкость и убираем в холодильник до схватывания желе. Ломаем желе на кусочки и пробиваем погружным блендером до текстуры соуса-геля.</p>
<p>► Гель базилик: Листья базилика – 60г. Вода – 100г. Инвертный сахар – 20г. Сок лайма – 50г. Пектин NH – 2г. Капля зелёного красителя Атомизированная глюкоза – 2г.</p>	<p>В термомиксе пробиваем базилик, воду, сок лайма и инвертный сахар до однородности, протираем через мелкозернистое сито в сотейник. Нагреваем до 40 °С и при этой температуре дождиком всыпаем глюкозу и пектин, нагреваем, помешивая, до 70 °С. Снимаем с огня и вмешиваем краситель. Переливаем в ёмкость, убираем в холодильник схватиться в желе, после пробиваем в блендере до текстуры соуса-геля.</p>
<p>► Подача: Эстрагон</p>	<ul style="list-style-type: none"> • В глубокую тарелку на одну сторону выкладываем крем кокос-авокадо (25г.), рядом размещаем маринованные яблочные жемчужины(15г.). • Сверху кема выкладываем кнель сорбета фейхоа и отсаживаем поверх него лаймовый гель. На яблочные жемчужины отсаживаем точки геля базилик. • Завершаем композицию листиками эстрагона.



Шизо, гибискус, клубника и слива	
<p>▶ Сироп шисо: Листья шисо красные – 50г. Вода – 1000мл. Сок лайма – 115мл. Тримолин – 175г. (Или сахар – 150г.)</p>	<p>Листья шисо, воду, сок лайма и тримолин пробиваем в термомиксе. Оставляем настаиваться на 1 час, затем процеживаем через сито, устланное несколькими слоями марли или кофейным фильтром.</p>
<p>▶ Ванильная панна-котта: Желатин листовой – 8г. Сливки 33% - 250мл. Молоко 3,5% - 125г. Стручок ванили Тримолин – 45г. (Или 30г. сахара)</p>	<p>Желатин замачиваем в ледяной воде на 10 минут. Сливки, молоко, тримолин, семена и сам стручок ванили смешиваем в сотейнике и доводим до кипения. Снимаем с огня, разводим отжатым желатин и убираем настояться на полчаса. После процеживаем. Разливаем по формам Silikomart Stone по 16г. и замораживаем. Перед подачей размораживаем в холодильнике.</p>
<p>▶ Слива, маринованная в шисо: Сироп шисо – 200г. (Из рецепта выше) Слива красная – 60г.</p>	<p>Сливу разрезаем пополам. Извлекаем косточку и нарезаем на слайсере на слайсы толщиной 2мм. Заливаем сиропом и маринуем 12 часов</p>
<p>▶ Сорбет шисо: Сироп шисо – 600г. (Из рецепта выше) Инулин холодного типа от Sosa – 45г. Камедь рожкового дерева – 6г. Декстроза – 30г. Атомизированная глюкоза – 30г.</p>	<p>Сироп шисо, инулин, камедь, декстрозу и глюкозу смешиваем и пробиваем в блендере до включения всех ингредиентов. Разливаем по стаканам пакоджет и замораживаем. Пробиваем в пакоджете перед подачей</p>
<p>▶ Чипс шисо в ярком цвете фуксия: Сироп шисо – 200мл. (Из рецепта выше) Пектин NH – 4г. Атомизированная глюкоза – 20г. Краситель пищевой сиреневый гелевый – 1 капля</p>	<p>Пектин смешиваем с глюкозой. Сироп шисо и краситель нагреваем до 40С, при этой температуре “дождиком” вмешиваем пектиновую смесь и, помешивая, нагреваем до 80С. Снимаем с огня, даём остыть. При помощи спатулы распределяем смесь очень тонким слоем по силиконовому коврику. Сушим в дегидраторе при 70С 1 час. После достаём и аккуратно снимаем с коврика, нарезаем на кусочки и сминаем до нужной формы. Раскладываем снова по коврику на расстоянии друг от друга и продолжаем сушить до хрустящей текстуры при 70С 12 часов. Достаём, даём остыть и схватится. Храним в герметичном контейнере с силикагелем.</p>
<p>▶ Соус Клубника-гибискус: Вода – 200мл. Пюре клубники – 200г. Цветы гибискуса – 6г. Сироп глюкозы – 20г.</p>	<p>В сотейнике смешиваем воду, глюкозу и пюре клубники, нагреваем, периодически помешивая, до 90С. Добавляем цветы гибискуса, снимаем с огня и оставляем настаиваться на полчаса. Процеживаем через мелкозернистое сито, устланное несколькими слоями марли или кофейным фильтром.</p>

<p>► Сборка: Цветы василька Кресс шисо красный</p>	<ul style="list-style-type: none"> • На дно тарелки выкладываем порцию панна-котты(16г.), поверх по кругу раскладываем слайсы маринованной в шисо сливы. • В центр поверх композиции выкладываем кнель сорбета 35г. Декорируем чипсом шисо и маленькими листьями кресса, прикрепляя всё капельками сиропа глюкозы • Слайсы сливы посыпаем цветами василька. При госте поливаем соусом Клубника-Гибискус.
--	---



Кубинский шоколад/ гуава/ пекан	
<p>► Гель гуава: Пюре розовой гуавы - 200г. Пюре лайм - 30г. Сироп глюкозы - 20г. Сахар - 5г. Пектин NH - 3г. Краситель красный гелевый 1 капля</p>	<p>Пюре с глюкозой и красителем нагреть до 40 градусов. Пектин с сахаром перемешать, всыпать в пюре интенсивно помешивая венчиком, довести до 90С. Охладить до желирования и пробить блендером до текстуры геля.</p>
<p>► Сорбет гуава: Вода - 376г. Глюкоза атомизированная - 80г. Декстроза - 40г. Желатин - 10г. Пюре розовая гуава - 1900г.</p>	<p>Пюре растопить, воду нагреть до 40 градусов, всыпать сахара и довести до 85 °С. Ввести гидратированный желатин и объединить с пюре. Пробить блендером. Быстро охладить до 4С, заморозить. Перед применением пробить в Росоjet.</p>
<p>► Гель юдзу-коньяк: Пюре юдзу - 45г. (или сок) Коньяк - 27г. Сироп 1/1 - 180г. (Сахар и вода 50 на 50) Камедь рожкового дерева - 2г.</p>	<p>Пюре с коньяком и сиропом нагреть до 40 градусов, всыпать камедь и пробить блендером</p>
<p>► Бисквит шоколадный:</p>	<p>Тримолин и сливки довести до 90С, вылить</p>

<p>Яйцо - 172г. Тримолин - 52г. Сахар - 84г. Миндальная мука - 52г. Мука пшеничная - 84г. Какао порошок - 18г. Разрыхлитель - 5г. Сливки 33% - 104г. Масло топленое - 56г. Тёмный шоколад Cuba 70% - 52г</p>	<p>в шоколад с маслом, сделать ганаш, охладить до 40С. Все сухие ингредиенты перемешать, влить яйцо и вымесить до однородности на 1 скорости планетарного миксера. Влить ганаш и перемешать на 1 скорости до однородности. Выпекать 14 минут на 160С.</p>
<p>► Карамелизированный пекан: Пекан - 100г. Сироп 1/1 - 100г</p>	<p>Замочить пекан в сиропе, оставить на ночь. Процедить, запекать при 180 градусах 8 минут</p>
<p>► Шоколадный крем: Молоко - 212г. Сливки 33% - 212г. Желток - 100г. Сахар - 40г. Тёмный шоколад Cuba 70% от Casao Barry - 174г.</p>	<p>Из молока, сливок, желтка и сахара сделать крем англес: смешать сливки с молоком и довести до кипения, параллельно желтки взбить с сахаром. Тонкой струйкой, постоянно помешивая, вылить сливочную смесь поверх желтковой. Вернуть всё в сотейник и, постоянно помешивая, нагреть до 82 °С. Смешать с шоколадом, пробить блендером, накрыть плёнкой в контакт, убрать в холодильник на 6 часов.</p>
<p>► Крамбл шоколадный: Масло сливочное - 95г. Мука пшеничная - 82г. Миндальная мука - 95г. Сахар - 95г. Какао порошок - 13г.</p>	<p>Всё перемешать в миксере до объединения ингредиентов, заморозить в форме брусочка. Натереть на крупной тёрке и выпекать при 180 градусах 8-10 минут</p>
<p>► Сборка:</p>	<p>На дно тарелки отсаживаем первый слой шоколадного крема 15гр, выкладываем 3 кубика бисквита по 3гр и 2гр рубленного пекана. Затем идёт 2 слой крема 60гр, по краям кладем крамбл 8гр, в центр сорбет 35гр, делаем углубление и в него наливаем гель с коньяком 2гр. Вокруг сорбета отсаживаем гель из гуавы 12гр и выкладываем 3 шт. цельного пекана. Сверху добавляем мяту.</p>



Карамелизованная цветная капуста/ Кофе/ Карамель/ Фундук	
<p>► Карамелизованная цветная капуста: Цветная капуста – 200г. Бер нуазет – 100г. (Коричневое топленое масло. Ну, на всякий) Сахар мусковадо – 100г.</p>	<p>Соцветия капусты нарезаем на слайсере на ломтики 1мм. Слайсы раскладываем на силиконовой коврике и заливаем растопленным бер нуазет, посыпаем каждый сахаром мусковадо. Запекаем при 180С 8 минут до карамелизации сахара. Достаём и раскладываем на бумажных полотенцах, чтобы просушить от лишней жидкости. Дегидрируем 12 часов при 70 °С.</p>
<p>► Кофейный крем: Зёрна кофе – 50г. Сливки 33% - 250г. Молоко 3,5% - 50г. Шоколад молочный ALUNGA 41% Cacao Barry – 200г.</p>	<p>В сотейнике смешиваем сливки с молоком и доводим до кипения, параллельно в духовке или на сухой сковороде прогреваем зёрна кофе. Добавляем горячие зёрна в молочную смесь, снимаем с огня и оставляем настаиваться на полчаса. Процеживаем и взвешиваем, доливаем ещё молочно-сливочной смеси до восстановления первоначального веса в 300г. Шоколад растапливаем до 40С., молочную смесь нагреваем до той же температуры. Выливаем поверх шоколада и пробиваем погружным блендером. Переливаем в удобную ёмкость, накрываем плёнкой в контакт и убираем в холодильник на 12 часов для кристаллизации.</p>
<p>► Карамелизованный фундук: Фундук очищенный – 200г. Тросниковый сахар – 100г. Вода – 100г</p>	<p>Фундук нарезаем пополам. Сахар и воду доводим до кипения. Заливаем сиропом фундук и оставляем настояться на 4 часа. После процеживаем и запекаем при 180С 8 минут.</p>
<p>► Малиновый гель: Малиновое пюре – 250г. Вода – 50г. Пектин NH – 3г. Трегалоза – 30г</p>	<p>Пектин смешиваем с трегалозой. В сотейнике разогреваем пюре с водой до 40 °С, всыпаем дождиком пектиновую смесь и доводим до кипения. Снимаем с огня, переливаем в контейнер, даём остыть и схватиться в холодильнике. Пробиваем в блендере до текстуры соуса геля.</p>
<p>► Карамельное мороженое: Молоко 3,5% - 800г. Сливки 35% - 150г. Сахар – 200г. Карамелизованный белый шоколад Valrhona Dulcey – 150г. Камедь рожкового дерева – 5г. Эмульгатор Sosa Natur Emul – 5г. Декстроза – 50г.</p>	<p>В сотейнике сливки прогреваем с молоком, параллельно из сахара готовим светлую карамель. Деглазируем карамель тёплой молочной смесью, перемешиваем и добавляем камедь, эмульгатор и декстрозу. Снимаем с огня и даём остыть до 60 °С, при этой температуре выливаем карамельную смесь на шоколад и пробиваем погружным блендером до гладкости смеси. Даём остыть, убираем в холодильник с t4С, оставляем в холодильнике для стабилизации на сутки. После разливаем по контейнерам пакоджета и замораживаем при -18С. Перед подачей пробиваем в пакоджете</p>
<p>► Шоколадный бисквит: Яйца – 344г.</p>	<p>В деже планетарного миксера с насадкой лопатка смешиваем кокосовый сахар, муку,</p>

<p>Тримолин – 104г. Кокосовый сахар – 168г. Миндальная мука – 104г. Мука – 168г. Какао пудра – 36г. Разрыхлитель – 10г. Сливки 33% - 208г. Масло сливочное, растопленное – 112г. Тёмный шоколад Cuba 70% - 104г.</p>	<p>миндальную муку, какао и разрыхлитель. В сотейнике смешиваем сливки с тримолином и доводим до кипения. Выливаем поверх шоколада и растопленного масла, пробиваем погружным блендером, чтобы сделать ганаш. Миксер включаем на низкую скорость и партиями добавляем яйца, замешиваем. Ганаш охлаждаем до 40С и при этой температуре вводим в остальные ингредиенты. Замешиваем гладкое тесто на низкой скорости. Распределяем тесто по рамке 40х30см, выпекаем 12 минут при 160С</p>
<p>► Подача: Свежая малина</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Карамелизированный шоколад Dulcey растапливаем и заливаем в пластиковую форму полусферу – 7см. Переворачиваем, чтобы удалить излишки шоколада. Даем кристаллизоваться, вынимаем тонкую шоколадную полусферу и разрезаем её на 2 половинки. Поверх половинки внахлест укладываем карамелизированные слайсы цветной капусты, как на фотографии. • Тарелку, диаметр углубления которой должен быть чуть больше 14см., мысленно разделяем на 2 половины. В левую половину выкладываем 3 кубика бисквита 1х1см. Отсаживаем поверх 25г. кофейного крема и 5 г. геля малина. Закрываем эту часть половинкой шоколадной полусферы капустой наружу. • На правую половину углубления тарелки выкладываем кнель карамельного мороженого 35г. В середину, чередуя, выкладываем свежие ягоды малины и карамелизированные половинки фундука.



Каштановый мёд/ Ананас/ Розмарин/ Соевый соус)	
<p>▶ Ганаш с соевым соусом: Белый шоколад Zephyr – 100г. Сливки 33% - 200г. Листовой желатин – 2г. Соевый соус Kikkoman – 30г.</p>	<p>Желатин замачиваем в ледяной воде на 10 минут. Сливки доводим до кипения, снимаем с огня и разводим в них отжатый желатин, сразу же выливаем горячие сливки на шоколад. Эмульгируем погружным блендером. Накрываем ганаш пищевой плёнкой в контакт и убираем в холодильник для стабилизации на сутки. Достаём и взбиваем до густой консистенции, вмешиваем соевый соус</p>
<p>▶ Розмариновое мороженое: Сливки 33% - 150г. Молоко – 150г. Розмарин – 4г. Тримолин – 30г. Декстроза – 10г. Камедь рожкового дерева – 1г. Эмульгатор Sosa Natur Emul – 1г.</p>	<p>Сливки доводим до кипения, добавляем розмарин, снимаем с огня и оставляем настояться 4 часа, после процеживаем. В сотейнике смешиваем молоко, розмариновые сливки и тримолин, нагреваем до 40С. При этой температуре добавляем декстрозу, камедь и эмульгатор, перемешиваем и нагреваем до 85С. Снимаем с огня и охлаждаем в холодильнике до 4С. Разливаем по контейнерам пакоджет и оставляем в холодильнике для стабилизации на сутки, после замораживаем при -18С. Перед подачей пробиваем в пакоджете.</p>
<p>▶ Грушевый сорбет: Грушевое пюре – 1120г. Вода – 112г. Сок лайма – 40г. Тримолин – 20г. Камедь рожкового дерева – 8г.</p>	<p>Воду с тримолитом разогреваем до 40С, вмешиваем камедь и нагреваем до 85С. Выливаем поверх грушевого пюре и сока лайма, пробиваем погружным блендером. Охлаждаем в холодильнике до 4С. Разливаем по контейнерам пакоджет и замораживаем при -18С. Перед подачей пробиваем в пакоджете.</p>
<p>▶ Миндальный крамбл: Миндальная мука – 50г. Масло сливочное – 50г. Тросниковый сахар – 50г. Мука – 50г.</p>	<p>В деже планетарного миксера с насадкой лопатка смешиваем все ингредиенты, скручиваем тесто в колбаску и замораживаем. После хорошо замороженное тесто натираем на средней тёрке и запекаем крамбл в один слой 10 минут при 160С.</p>
<p>▶ “Медовые соты” из лаймового желе: Сок лайма – 100г. Вода – 100г. Атомизированная глюкоза – 20г. Пектин NH – 2г. Жёлтый краситель сухой – 0,1г.</p>	<p>Отдельно смешиваем глюкозу, пектин и краситель. В сотейнике смешиваем сок с водой и нагреваем до 40С, при этой температуре вмешиваем пектиновую смесь и доводим всё вместе до кипения. Снимаем с огня и даём смеси остыть. При помощи спатулы распределяем смесь на силиконовый коврик с рисунком сот. Сушим в дегидраторе час при 70С. После достаём, снимаем пласт сот с коврика и при помощи кулинарного кольца 7см. вырезаем диски. Досушиваем диски сот 12 часов</p>

<p>► Подача: Каштановый мёд (ну вот он, наконец-то) Кедровые орехи Ананас – 1шт. Лепестки съедобных цветов</p>	<p>при 70С</p> <p>На дно глубокой тарелки выкладываем кнель грушевого сорбета 4г., поверх выкладываем 3г. миндального крамбла и 2г. кедровых орешков. Отсаживаем поверх полоску каштанового мёда (2г.) и 10г. соевого ганаша, стараясь максимально покрыть крамбл для равномерного распределения вкусов.</p> <p>Свежий ананас нарезаем кубиком 7x7мм. и выкладываем поверх композиции (по 8г. на порцию). С другой стороны от кубиков ананаса выкладываем кнель розмаринового мороженого.</p> <p>Декорируем блюдо лепестками съедобных цветов и закрываем его диском "медовых сот".</p>
---	---



РЕЦЕПТУРЫ

Мусс с тёмным шоколадом 55%

Шоколад тёмный 55%	135гр
Молоко	95гр
Желатин листовой	2,5гр
Сливки 33%	168гр

Мусс ванильный с белым шоколадом 27%

Шоколад белый 27%	80гр
Молоко	60гр
Желатин листовой	2,5гр
Сливки 33%	200гр
Сахар ванильный	3гр

Соус ягодный

Пюре клубники	77гр
Пюре малины	78гр
Сахар	45гр
Сок лимона	5гр
Вода	150гр
Крахмал кукурузный	7гр
Вода для крахмала	12гр

Желе чёрная смородина

Пюре чёрная смородина	200гр
Крахмал кукурузный	2гр
Вода для крахмала	2гр
Желатин листовой	1гр

Сироп для орехов и цедры

Сахар	100гр
Вода	100гр

Сироп для яблока и груши

Сахар	100гр
Вода	300гр
Кардамон зелёный	9гр
Сок лимона	20гр

Заварное тесто

Вода	46гр
Молоко	80гр
Сливочное масло	56гр
Сахар	6гр
Соль	3гр
Мука	72гр
Яйцо	125гр

Песочное тесто

Соль	1гр
Сахарная пудра	163гр
Мука	215гр
Мука миндальная (молотый миндаль)	26гр
Масло сливочное	125гр
Яйцо	50гр

Лимонный крем с базиликом

Яйцо	100гр
Сахар	70гр
Сок лимона	60гр
Вода	30гр
Желатин листовой	5гр
Листья базилика	3гр
Масло сливочное	90гр

Сливочный крем

Крем сыр	100гр
Сливки 33%	200гр
Сахарная пудра	30гр

Сливочно-малиновый крем

Крем сыр	100гр
Сливки 33%	200гр
Сахарная пудра	30гр
Малиновое пюре	30гр

Глазурь шоколадная

Желатин листовой	12,5гр
Вода	125гр
Глюкоза	200гр
Какао порошок	25гр
Шоколад тёмный 55%	60гр

Глазурь облепиховая

Сахар	114гр
Глюкоза	80гр
Пектин	8гр
Облепиховое пюре	63гр
Вода	265гр

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Отработать навыки приготовления декоративных элементов из шоколада и карамели по заданию преподавателя.

Оценить полученные декоры по следующим аспектам, согласно представленной таблице:

Наименование аспекта	Оценка				Примечание
	0	1	2	3	
Качество элементов					
Внешний вид элементов					
Стиль, креативность элементов					
Текстура элементов					
Вкус элементов					

Показатели презентации (Судейские)

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодно для реализации без переработки
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит

	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕКОРАТИВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ, ГОРЯЧИХ БЛЮД И ДЕСЕРТОВ»

Фритюрное тесто через кремер	
	Ингредиенты: Холодное молоко – 220мл. Разрыхлитель – 5г. Пищевая сода – 1,2г. Яйцо – 1шт. Белок – 1шт. Соль – 4г. Сахар – 2г. Растительное масло – 10мл. Мука – 200г. Масло для фритюра
Технология: <ul style="list-style-type: none">• В высоком стакане смешиваем молоко, яйца, соль, сахар, разрыхлитель и соду, пробиваем погружным блендером до однородности.• Переливаем миску и просеиваем поверх муку, вмешиваем до однородного теста ручным венчиком, затем включаем масло.• Процеживаем тесто через сито в кремер и заправляем 2 баллончиками N2O. Энергично трясём. Убираем в холодильник на час.• Масло во фритюре разогреваем до 160С. Берём половник и зачерпываем в него совсем немного масла, чтобы покрыть стенки. Отсаживаем из кремера тесто, заполняя половник наполовину. Выкладываем начинку в середину и закрываем шапкой теста.• Обжариваем 2 минуты, прокручивая и поливая маслом, до золотисто-коричневого цвета. Просушиваем пончики на бумажных полотенцах.	

Чипс через молд	
	Свекольный чипс Белки – 100г. Масло сливочное – 50г. Мука – 80г. Свекольная пудра – 3г
Технология: <p>Все ингредиенты пробиваем в блендере до получения гладкого теста. Распределяем по молду для чипсов и убираем излишки spatulой. Запекаем при 150С 7-8 минут. Аккуратно достаём из молда, даём остыть и схватиться. Храним в герметичном контейнере с силикагелем.</p>	

	<p style="text-align: center;">Картофельный чипс</p> <p>Картофельные хлопья – 50г. (сухое картофельное пюре) Тёртый пармезан – 5г. Пудра из маслин – 15г.(высушенные маслины, пробитые в пудру) Овощная зола – 2г. (От сожжённых картофельных очисток или зелёной части порея) Соль, перец по вкусу Вода или бульон</p>
---	---

Технология:

- Все порошки пробиваем вместе в куттере. Не останавливая, медленно вливаем воду до получения текстуры не слишком густого пюре.
- Распределяем по молду для чипсов и убираем излишки спатулой. Запекаем при 150С 8 минут. Достаём, даём немного остыть и аккуратно извлекаем из молда. Храним в герметичном контейнере с силикагелем.

Чипс из чёрной смородины	
	<p style="text-align: center;">Ингредиенты:</p> <p>Пюре чёрная смородина – 1000г. Метилцеллюлоза – 13г. Сахарная пудра – 85г. Атомизированная глюкоза – 28г. (т.е. в порошке) Изомальт – 168г. Мальтодекстрин – 5г. Яблочная кислота – 2г. Ксантановая камедь – 1г.</p>

Технология:

- В мощном блендере пробиваем пюре с метилцеллюлозой около 2 минут до однородности. Не останавливая блендер, по очереди добавляем все остальные ингредиенты.
- Увеличиваем скорость до максимальной и продолжаем пробивать ещё 5-6 минут до нагревания смеси до 80С. Нагрев произойдёт от ножей, так же это можно сделать в термомиксе или прогреть в сотейнике, а потом снова пробить. Убираем в холодильник на 3-4 часа, не переливая из стакана блендера.
- На следующий день снова кратко пробиваем на максимальной скорости, чтобы включить в смесь больше воздуха – это обеспечит чипсу хрустящую текстуру.
- Противень застилаем силиконовым ковриком и при помощи спатулы распределяем по нему пюре очень тонким однородным слоем. Ставим в дегидратор и сушим при 45-50С 24-36 часов.
- Нарезаем на нужные формы. Перекладываем по 1 полоске на

прогретый в духовке противень, застеленный силиконовым ковриком, и формуем по желанию: наматываем на трубочку для получения спирали. Прогретый противень сделает чипс снова пластичным и позволит придать ему любую форму.

- Храним в герметичном контейнере с силикагелем.

Свекольные чипсы с тапиокой



Ингредиенты:

Тапиока – 50г.
Свекольный сок – 185мл.
Нейтральное растительное масло для фритюра

Технология:

- В среднем сотейнике с толстым дном смешиваем тапиоку и свекольный сок. Доводим до кипения на среднем огне. Уменьшаем огонь и продолжаем вываривать, непрерывно помешивая, до загущения и вязкости смеси. После этого вливаем 250мл. воды и продолжаем варить до прозрачности жемчужин тапиоки.

- Снимаем с огня и распределяем смесь при помощи палетки в 1 слой на застеленном силиконовым ковриком противне, посыпаем солью. Сушим в дегидрататоре или духовке при 55С около 8 часов или ночь. До полного высыхания

Если Вы не будете готовить чипсы прямо сейчас, то наломайте высушенный пласт на кусочки нужного размера и храните в герметичном контейнере с силикагелем.

- Высушенный пласт ломаем на кусочки. Партиями обжариваем во фритюре, разогретом до 200С, до вздутия. Вынимаем шумовкой и просушиваем от лишнего масла на бумажных полотенцах.

Чипс из молока



Ингредиенты:

Молоко
Специи

Технология:

- Молоко выливаем в большую глубокую сковороду. Ставим на слабый огонь и готовим при слабом кипении

- Когда молочная пенка приобретёт кожистую текстуру и станет плотной, выключаем огонь и оставляем на плите на 15 минут.
- После очень аккуратно при помощи силиконовой лопатки перекадываем пенку на застеленный поддон дегидрататора, стараясь не порвать её. Аккуратно расправляем концы, чтобы максимально удалить пузыри, иначе в этих местах пенка при сушке раздуется. Повторяем процедуру для оставшегося молока, чтобы сделать больше чипсов.
- Сушим в дегидрататоре до хрустящей текстуры. Можно сушить и в духовке на силиконовом коврик при минимальной температуре.
- Ломаем готовые чипсы на осколки нужного размера.

Хрустящие чипсы из манго



Ингредиенты:

Рис для суши – 100г.

Вода – 100г.

Пюре манго – 50г. (подсластите по вкусу и обязательно пропустите через мелкое сито)

Сахар

Технология:

- Заливаем рис водой, добавляем манговое пюре, перемешиваем и варим под закрытой крышкой на среднем огне до готовности.
 - Перемещаем ещё влажный нежный рис в блендер и пюрируем до гладкости, добавляем сахар по вкусу. Для идеального результата смесь можно пропустить через сито.
 - Застилаем противень силиконовым коврик и распределяем по нему тонким слоем получившуюся смесь с помощью шпателя. Дегидрируем при 80С до высыхания.
 - После достаём, даём схватится, ломаем и обжариваем во фритюре, чтобы придать изогнутую форму, как на фотографии. Просушиваем на бумажном полотенце.
- На основе этого рецепта можно сделать чипсы с любым овощным или фруктовым пюре.

Аэробагет



Ингредиенты:

Сок краснокочанной капусты – 40г.
(или пепел), комнатной температуры
Мука – 95г.
Растительное масло – 15мл.
Соль

Технология:

- Все ингредиенты добавляем в дежу планетарного миксера и замешиваем тесто
- Скатываем тесто в шар, заворачиваем в пищевую плёнку и убираем в холодильник на полчаса
- Раскатываем тесто очень тонко на пастомашине до установки 5. Либо раскатываем при помощи скалки в тонкий пласт. Оставляем отдохнуть на 15 минут
- Нарезаем на прямоугольники 5x1,5см., либо в форме квадратов для подушечек
- Разогреваем фритюр до 160С. Обжариваем партиями по 30с., они должны вздуться, стать хрустящими, но не коричневыми – не передержите
- Выкладываем на бумажные полотенца и посыпаем дополнительно солью по вкусу

Декор из шоколада



Ингредиенты:

Шоколад (белый, молочный, темный)
Микрию (в зависимости от метода темперирования)

Технология:

Шоколад темперiruем, доводим до рабочей температуры и придаем форму необходимого декора. (Спиральи, трафаретные чипсы, ринги и пр.)

Чипс из зелени



Ингредиенты:

Зелень (укроп, петрушка, базилик, шису и др.)
Масло нейтральное для фритюра
Соль

Технология:

Зелень обжарить во фритюре при температуре 140°C
Обсушить на бумажном полотенце и сразу подсолить

Кристалльный чипс "Лист"



Ингредиенты:

Пюре зеленого яблока – 200г.
Изомальт – 30г.
Сахарная пудра – 30г.
Сироп глюкозы – 10г.

Технология:

- Все смешиваем и нагреваем до 80С, мешая венчиком 5-6 мин. Снимаем с огня, даём полностью остыть.
- На силиконовый коврик выкладываем трафарет в форме листа. С помощью палетки распределяем массу тонким слоем внутри трафарета. Повторяем для оставшейся массы и максимального количества "листьев"
- Сушим в дегидраторе. Ещё тёплые "листья" выкладываем в молд "лист"(как на фотографии) и прижимаем. Повторяем для оставшихся листьев, оставляем остыть и полностью кристаллизоваться.
- Храним в герметично закрытом контейнере с силикагелем.

Кунжутный чипс



Ингредиенты:

Молоко – 40г.

Масло сливочное, несоленое – 80г.

Сироп глюкозы – 40г.

Сахар – 50г.

Пектин – 2г.

Семена кунжута – 100г. (белый или чёрный)

Мука – 20г.

Технология:

В сотейнике на слабом огне разогреваем молоко, масло и сироп глюкозы, добавляем смесь пектина с сахаром, доводим до кипения и кипятим 1 минуту. Снимаем с огня, вмешиваем муку, а затем кунжут до однородности смеси. Оставляем остыть до комнатной температуры.

Духовку разогреваем до 170С. Когда смесь остынет, распределяем тонким слоем по силиконовому коврику, накрываем вторым ковриком и прокатываем, чтобы получить однородный слой с равномерно распределённым кунжутом. Запекаем 8-10 минут до золотисто-коричневого цвета. Достаём и, пока чипс ещё горячий, нарезаем на нужные формы. Оставляем остыть и схватиться. Храним в герметичном контейнере с силикагелем.

Чипс на мясном бульоне



Ингредиенты:

Насыщенный бульон – 150г.

Мука – 15г.

Оливковое масло – 60г. (Или растительное)

Вода – 50г.

Порошок солодового уксуса, либо другая финишная приправа.

Томатная пудра тут хорошо будет

Технология:

- Все ингредиенты, кроме порошка уксуса, пробиваем в блендере до получения однородного теста
- Разогреваем антипригарную сковороду на средне-сильном огне
- Выливаем половник теста и обжариваем до хрустящей текстуры и кружевного рисунка
- Выкладываем на бумажные полотенца, чтобы дать лишнему маслу стечь, и приправляем порошком солодового уксуса или любой вкусовой пудрой по вкусу

Хрустящий хлебный чипс с травами



Ингредиенты:

Мука высший сорт – 230
Кукурузная мука – 100
Вода – 100
Соль – 1ч.л.
Травы, лепестки съедобных цветов,
слайсы овощей.

Технология:

- В деже планетарного миксера с насадкой крюк смешиваем оба вида муки, воду и соль. Замешиваем тесто 7 минут до эластичной текстуры. Скатываем тесто в шар, перекладываем в миску, накрываем и оставляем на 20 минут отдохнуть.
- Разделаем тесто на порции по 50г. и составляем отдохнуть на 10-15 минут.
- Припыляем мукой рабочую поверхность и порции теста. Раскатываем каждую скалкой в прямоугольник до толщины, соответствующей самой широкой настройке Вашей пастамашины.
- Припыляем каждую полоску теста мукой и прокатываем через самую широкую настройку паста машины. Снова припыляем и снова прокатываем, но уже уменьшая толщину на 1 пункт. Повторяем это действие для каждой порции, чтобы дойти до самой тонкой настройки паста машины.
- Разделяем его на 2 равные части и при помощи кисти, смоченной водой, смазываем одну половину. Раскладываем на смоченную водой половину листики, лепестки или слайсы овощей в один слой. Накрываем сверху второй половиной и слегка прокатываем, чтобы 2 половинки теста прилипли друг к другу, образуя единый слой.
- Припыляем подготовленные полоски теста с начинкой мукой и прокатываем через пастамашину, начиная с настройки 4 или 5. Продолжаем прокатывать, не забывая каждый раз припылять мукой, пока не достигнем настройки 1 или 2 в зависимости от толщины начинки.
- Переносим прокатанное тесто на припылённую мукой рабочую поверхность и нарезаем на кусочки нужного размера. Переносим на противень, застеленный пергаментом, и смазываем поверхность каждого кусочка растопленным сливочным маслом, посыпаем солью. Выпекаем при 220С 10-15 минут до золотисто-коричневого цвета. Достаём.
- Уменьшаем температуру духовки до 95С, даём ей остыть именно до этой температуры и возвращаем хлебные чипсы в духовку. Досушиваем ещё 10-15 минут с приоткрытой дверцей. Даём остыть.
- Храним в герметичном контейнере.

Маринованные овощи



Ингредиенты:

Любой овощ (морковь, свекла, сельдерей и др.)
Вода 300
Уксус белый винный 40
Сахар 40
Соль 7

Технология:

Подготавливаем овощи для маринования (провести первичную обработку)
Нарезать слайсы (так же можно использовать различные формы или степлеры для скрепбукинга)
В сотейнике смешать уксус, воду, сахар, соль. Довести до кипения и залить овощ (так же можно мариновать и в холодном маринаде для придания хрустящей текстуры)

Декор из заварного теста



Ингредиенты:

Вода - 40
Молоко - 25
Сливочное масло 30
Соль
Сахар
Мука - 36
Яйцо куриное С1 - 1 шт

Технология:

Довести до кипения воду, молоко, масло, соль, сахар. Снять с плиты, вмешать муку до однородного состояния, затем остудить массу и вмешать яйца.
Через кондитерский мешок отсадить необходимый элемент. (разные трафареты можно распечатать на пергаменте через принтер)

Чипс на крахмале



Ингредиенты:

Крахмал – 25
Вода – 25
Пюре овощное - 100
Вода - 40

Технология :

Овощное пюре протереть через сито, затем добавить воды, развести крахмал с водой и залить в горячее пюре, размешать до однородной консистенции.

На сухую горячую сковороду кисточкой интенсивно размазать массу, после снять палеткой.

Гречневый чипс**Ингредиенты:**

Гречневая крупа
Соль

Технология:

Гречневая крупа обжаренная на сухой сковороде или обжаренная во фритюре при температуре 170-180°C

Сухари ароматические**Ингредиенты:**

Сухари панировочные - 50
Укроп – 30

Технология:

Укроп отделить от стеблей и пробить в блендере
Сушить при температуре не выше 70°C

Картофельный чипс стеклянный**Ингредиенты:**

Картофель
Соль

Технология:

Картофель нарезать слайсами, затем бланшировать 2-3 раза, сушить в конвектомате 40 минут, затем обжарить во фритюре

Картофельный чипс во фритюре



Ингредиенты:

Картофель
Соль
Специи

Технология:

Нарезать картофель 슬라이сами, вырезать нужную форму.
Обсушить и обжарить во фритюре
Посолить и добавить специй (соль, паприку и др.)

Ароматические масла:



Лимонное масло

Ингредиенты:

Масло подсолнечное 400
Сок морковный 100
Сок лимонный 100
Сахарная пудра 40

Технология:

Пробить в блендере все ингредиенты



Розмариновое масло

Ингредиенты:

Масло подсолнечное
Розмаин свежий
Чеснок

Технология:

В чашу термомиксера добавить укроп, масло (так же можно добавить чеснок или лимон). Пропорция 1:3
Пробить в течении 8-10 минут при температуре 70°C (Альтернатива: бланшировать зелень и пробить в блендере)

	<p>Томатное масло</p> <p>Ингредиенты: Томатная паста 50 Масло подсолнечное 150 Специи 2 (базилик, орегано и пр.)</p>
<p>Технология: Томатную пасту обжарить на сковороде Добавить масло и пробить в блендере</p>	

<p>Пены</p>	
	<p>Ингредиенты: Овощной или фруктовый сок – 100 Лицетин – 1 Специи (или уксус) Соль Сахар</p>
<p>Технология: Сок фруктовый или овощной довести до вкуса при помощи специй (соль, сахар) Добавить лицетин и пробивать блендером до образования пены</p>	

<p>Хрустящая миндальная кожура</p>	
	<p>Ингредиенты: Миндаль Вода 100 Сахар 50 Вода 100</p>
<p>Технология: Миндаль замочить в горячей воде до размокания кожуры Подготовить сироп Отделить кожуру от ореха и поместить в сироп минимум на 20-30 минут (предпочтительно завакуумировать в сиропе кожуру) Запечь в пароконвектомате до высыхания</p>	

Трубочки из теста тюлип



Ингредиенты:

Масло сливочное 25

Белок яичный 1

Сахарная пудра 25

Мука пшеничная 25

Технология:

Сливочное масло выложите в миску и растопите. Остудите до комнатной температуры.

Разбейте яйцо и отделите белок от желтка, желток нам не понадобится.

Продолжая взбивать всыпьте сахарную пудру. Взбивайте до однородного состояния.

Просейте муку через мелкое сито в миску со взбитым белком.

Аккуратно перемешайте до однородной массы.

Влейте в тесто охлажденное масло и снова аккуратно перемешайте.

Закройте миску и уберите в холодильник на 30 минут.

Разогрейте духовку до температуры 180 градусов. Противень застелите бумагой для выпечки (хорошего качества, иначе не снимите) или силиконовым ковриком для выпечки. Нанесите тесто тонким слоем в виде прямоугольника и выпекайте

После выпекания (2-5 мин) не снимая с гастроемкости оберните вокруг трубочки и оставьте до полного остывания

Стекло" из капусты



Ингредиенты:

Капуста белокочанная – 1 кочан (2кг)

Уксус бальзамический белый – 200мл.

Сахар – 150г.

Соль – 20г.

Технология:

- Очищаем кочан капусты от внешних листьев, тщательно промываем, просушиваем и разрезаем пополам вдоль плодоножки
- В стакане блендера соединяем уксус, сахар и соль, тщательно пробиваем до полного растворения сухих ингредиентов – должен получиться прозрачный, тягучий, кисло-сладкий сироп
- Помещаем половины капусты в два больших вакуумных пакета с равными частями сиропа. Вакуумируем на максимальной мощности

несколько раз до полного абсорбирования капустой маринада

- Готовим капусту су-вид при 80-85С от 8 до 10 часов (Время и температура зависят от сезона и текстуры исходного продукта). Охлаждаем на льду – должна получиться равномерно промаринованная капуста, слегка хрустящая по текстуре
- Откидываем капусту на сито и руками отжимаем максимум влаги – капустный сироп в дальнейшем можно использовать как базу для соусов, заправку для щей или глазури (после выпаривания) для любых блюд из капусты
- Разбираем половины кочана на листья, срезаем твёрдые части с каждого. Убеждаемся в том, что все листья максимально широкие (мелкие лучше отложить) и имеют гладкую, однородную текстуру – из кудрявых и толстых листьев стекло не получится
- Раскладываем листья в один слой на пергамент и сушим до полного высыхания при температуре от 40 до 50С в дегидраторе или конвектомате. Должны получиться идеально сухие полупрозрачные капустные пластины одинаковой толщины
- Готовим фритюр или сотейник с маслом (температура 150-160С). Каждый лист окунаем в масло на 2-3 секунды до полного осветления. Важно не жарить, а именно осветлять. Если передержать, то капуста начнёт “взрываться” и получатся фактурные неровные чипсы
- Раскладываем “стекло” тонким слоем на бумажное полотенце и хорошо просушиваем в течение нескольких часов при 40-50С до полного обезвоживания

Показатели презентации (Судейские)

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодно для реализации без переработки
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА С ПРИМЕНЕНИЕМ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС КАК БАЗОВЫХ ПРИНЦИПОВ ОБЪЕКТИВНОЙ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ КАДРОВ В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДАМИ

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия --

процедура оценки уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс, выполняемая в режиме реального времени.



КАКИЕ ДОКУМЕНТЫ НЕОБХОДИМО ИЗУЧИТЬ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

Распоряжение Минпросвещения Российской Федерации № Р-36 от 01.04.2020 г. "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"



https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-prod/public_files/

Основной регламентирующий документ ВСР по проведению ДЭ

Приказ Союза "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 года №31.01.2019-1 (ред. от 31.05.19) "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия"



<https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-p ->

Обязательным условием проведения ДЭ является соблюдение базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Базовые принципы объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров

1. Применение единых оценочных материалов

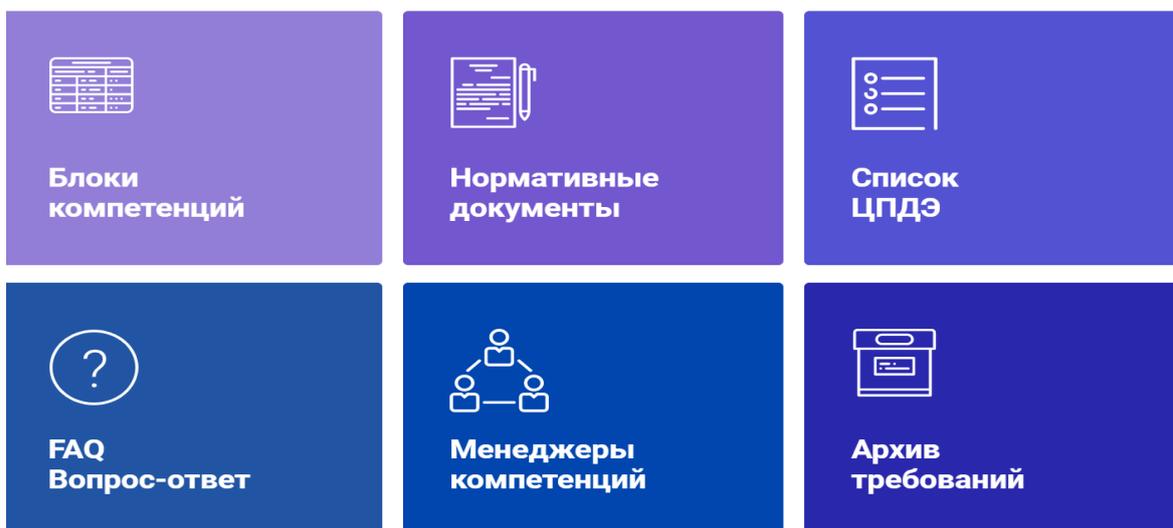
2. Единые требования к площадкам проведения ДЭ

3. Независимая экспертная оценка выполнения заданий

4. Применение единой информационной системы при проведении ДЭ

5. Выдача паспорта компетенций

Для ознакомления с нормативными документами, комплектами оценочной документации, списком Центров проведения демонстрационного экзамена, в том числе в вашем регионе, и другой необходимой информацией можно, перейдя в соответствующий раздел на электронном ресурсе <https://esat.worldskills.ru/>



ПРИМЕНЕНИЕ ЕДИНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Комплекты оценочной документации ежегодно не позднее 1 декабря размещаются в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайте <https://esat.worldskills.ru/> и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования.

Образовательная организация **самостоятельно** выбирает комплект оценочной документации (КОД) и утверждает педагогическим советом профессиональной образовательной организации.

Комплект оценочной документации (КОД) представляет собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня



Внесение в КОД каких-либо изменений ЗАПРЕЩЕНО

Обзор КОД, разработанных по компетенции Поварское дело

В 2021 году до 31 декабря по компетенции действуют КОД 1.1, 1.2, 1.3 и соответствующие им инфраструктурные листы.

Пример

Задание для демонстрационного экзамена по комплексу оценочной документации № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Вариант 5

Задание включает в себя следующие разделы:

- ✓ Формат Демонстрационного экзамена
- ✓ Формы участия
- ✓ Вид аттестации
- ✓ Модули задания, критерии оценки и необходимое время
- ✓ Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				Итого	14,25	20,5	34,75

Модули с описанием работ

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для выполнения задания, необходимо заказать и предоставить список продуктов организаторам за две недели до начала демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (Е, Н, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Часть Е	Вегетарианская горячая закуска - Паста
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления <i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Допускается оформление горячей закуски на выбор участника• В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение 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,

	<p>используя правильные средства индивидуальной защиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 максимум 180 г • 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть Н	Горячее блюдо – Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Один гарнира на выбор участника. • Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать брокколи (свежая или замороженная на усмотрение организатора) • Минимум 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано отдельное 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 <p>порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного

	<p>соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Брокколи свежая или свежемороженая
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть С	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <p>2 гарнира на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – 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 <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г <p>порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

	<ul style="list-style-type: none"> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Декоративный элемент из изомальта или карамели

Необходимые приложения

Приложение 1. Список продуктов.

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов **запрещается**. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам **за две недели** до экзамена. Количество продуктов указано на весь день.

В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании.

Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и **заказывать их не нужно**.

Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Приложение 1

Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34				
Дата передачи:		за две недели до демонстрационного экзамена		
Имя студента:				
ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ СТУДЕНТА:				
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А В И С.	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сливки 22%	мл	1000		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000		
Сливочное масло	г	800		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	150		

Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	300		
Сыр Пармезан	г	150		
Сыр Творожный	г	300		
Яйца перепелиные	ШТ	20		
Яйцо куриное	ШТ	30		
ОВОЩИ				
Баклажан	г	600		
Брокколи	г	600		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	100		
Капуста белокочанная	г	600		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	600		
Лук порей	г	400		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	600		
Огурец	г	400		
Перец чили	г	100		
Свекла красная	г	600		
Сельдерей (корень)	г	600		
Сельдерей стебель	г	400		
Томаты	г	600		
Томаты Черри	г	300		
Тыква	г	1000		
Цветная капуста	г	600		
Цуккини зелёный	г	600		
Чеснок	г	100		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Бasilik(зелёный)	г	20		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	50		
Розмарин	г	20		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	50		
Эстрагон	г	20		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		

Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	200		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	300		
Вишня	г	300		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	300		
Клубника	г	300		
Клюква	г	300		
Малина	г	300		
Облепиха	г	300		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500		
Тесто фило	г	500		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	300		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитакэ	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Лецитин пищевой	г	30		
Морская водоросль Нори	шт	10		
Пектин	г	50		
Хандаши (Даси/Даши)	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Томатная паста	г	100		
Томаты в собственном соку	г	300		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		

Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Нут	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut темный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло оливковое	г	500		
Масло подсолнечное	г	1000		
Соус Ворчестерский	г	100		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				

Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	600		
Сахарная пудра	г	300		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500		
Мука миндальная	г	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800		
Сухари панировочные	г	300		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое	г	600		
Вино красное (Каберне)	г	600		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	200		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	600		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян	г	4		
Бasilik	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		
Кумин(зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		

Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ				
Бекон сырокопченный (нарезка)	г	150		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ				
Модуль 1 (ЧАСТЬ Н) курица(тушка)	г	1200-1600		

ЕДИНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКАМ ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ

К площадкам проведения ДЭ, инфраструктуре и материально-техническому оснащению мастерских, а также к застройке площадки проведения ДЭ, предъявляются единые требования.

Одним из основных требований к проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия является соответствие площадки проведения демонстрационного экзамена требованиям инфраструктурного листа по компетенции Поварское дело.

Инфраструктурный лист – список необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, мебели, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для проведения демонстрационного экзамена



<https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e57>

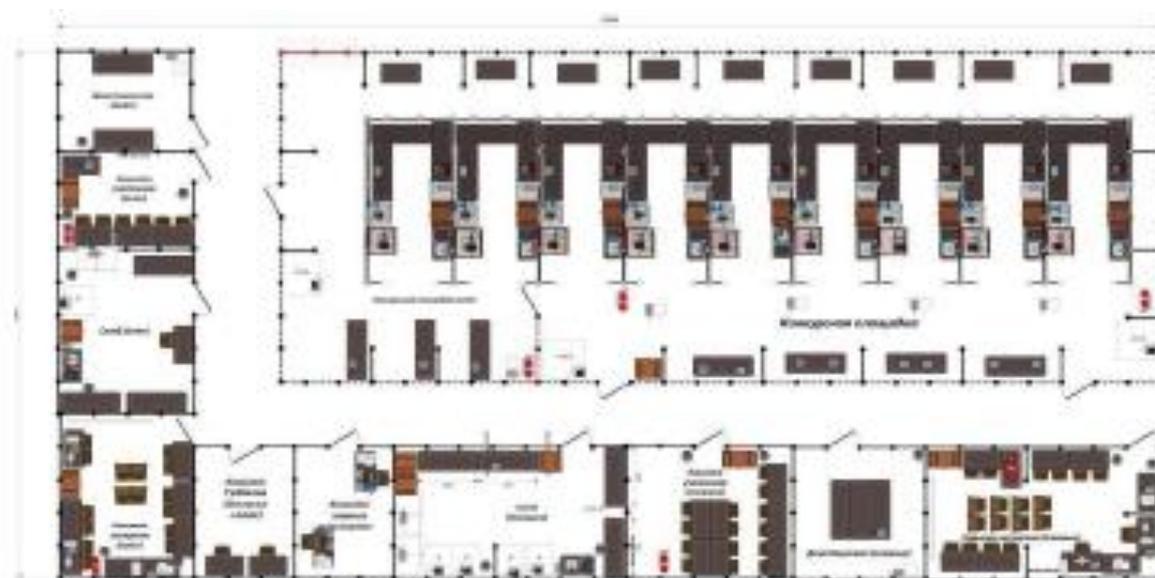
Инфраструктурный лист по компетенции Поварское дело актуализируется 1 раз в год.

Площадка проведения демонстрационного экзамена должна быть застроена в соответствии с планом застройки.

План застройки площадки – документ, в котором графически и схематично, с использованием условных обозначений, изображается вся необходимая инфраструктура площадки: оборудование, столы, другая мебель, а также все необходимые подключения (электричество, вода, слив, вентиляция, освещение и т.п.).

В плане застройки площадки должны быть обозначены:

- ✓ Рабочие места участников
- ✓ Общая инфраструктура площадки
- ✓ Комната участников
- ✓ Комната экспертов
- ✓ Комната главного эксперта
- ✓ Склад
- ✓ Дегустационная зона 1
- ✓ Дегустационная зона 2
- ✓ Комната хранения инструментов



Требование к плану застройки: в плане застройки необходимо графически изобразить расположение оборудования во всех зонах, площадь всех зон с учетом рекомендуемой площади помещений, количество электрических розеток по 220 вольт и по 380 вольт, количество пилотов, коммуникации, освещение, подключение компьютера к проводному интернету и т.п., в соответствии с требованиями, указанными в инфраструктурном листе.



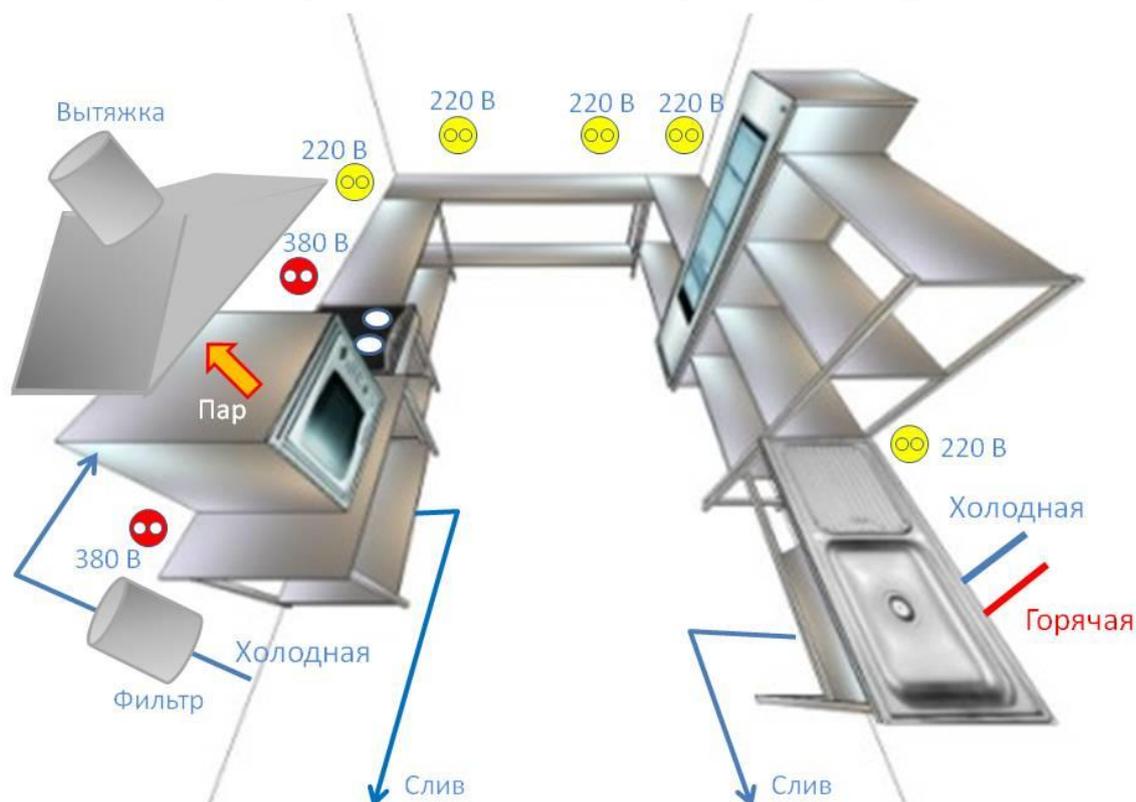
План застройки разрабатывается **самостоятельно** профессиональной организацией на основе требований инфраструктурного листа по компетенции Поварское дело.



Рабочие места участников могут быть застроены с учетом конструктивных особенностей помещений площадки проведения демонстрационного экзамена.

С подробными рекомендациями для подготовки рабочей площадки можно ознакомиться в соответствующем разделе Технического описания компетенции Поварское дело.

Застройка рабочего места компетенции «Поварское дело»



НЕЗАВИСИМАЯ ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ ДЭ

Проведение ДЭ и координацию работы линейных экспертов осуществляет Главный эксперт.

Главным экспертом могут быть:

- ✓ Сертифицированный эксперт;
- ✓ Эксперт с правом проведения чемпионатов;
- ✓ Сертифицированный эксперт-мастер;

Главный эксперт – **не оценивает выполнение заданий ДЭ**, поэтому может представлять с обучающимися одну профессиональную образовательную организацию.



Технический эксперт ДЭ:

- Требования к опыту участия в движении «Ворлдскиллс» нет;
- Назначается на период проведения ДЭ, отвечает за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры ЦПДЭ, а

также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Технический эксперт **не участвует в оценке выполнения заданий экзамена** и не является членом экспертной группы. ТЭ может быть выбран любой сотрудник на усмотрение ПОО (необходимо наличие учетной записи в Цифровой Платформе)

Независимую экспертную оценку выполнения заданий ДЭ осуществляют линейные эксперты.

Проводить оценивание могут эксперты, имеющие один из статусов;

1. Сертифицированный эксперт;
2. Эксперт с правом проведения чемпионатов;
3. Сертифицированный эксперт-мастер;
4. Эксперты с правом участия в оценке ДЭ

Линейный эксперт не должен представлять одну образовательную организацию с экзаменуемым(и).

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с Планом проведения ДЭ. В Подготовительный день (С-1) Главным экспертом производится распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой, ознакомление участников с вариантом задания, рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией и написание меню участниками ДЭ.

Бланк меню для ДЭ находится в комплекте оценочной документации (Приложение 2).

В день проведения ДЭ (С 1) участники выполняют задания ДЭ в соответствии с КОД, независимая экспертная группа проводит оценивание сформированных компетенций.

Правила распределения экспертных групп



Минимальное количество экспертов по компетенции Поварское дело на площадке ЦПДЭ – 6.

ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА: работа на площадке, презентация готовых блюд оценивается тремя экспертами.



Да = максимальное количество баллов (напр., Спецодежда соответствует требованиям- 0,5 б.; Рациональное использование электроэнергии – 0.8 б.). **Нет = 0 баллов**

СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА: работа на площадке, презентация готовых блюд -применяется шкала от 0 до 3 баллов.



- 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;**
- 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;**
- 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;**

Развернутое описание аспектов оценки в соответствии со стандартами спецификации Worldskills (WSSS) содержится в Техническом описании компетенции Поварское дело.

Ссылка на презентацию «Инструкции по выполнению экспертной оценки заданий демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело».

ПРИМЕНЕНИЕ ЕДИНОЙ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ДЭ

Все участники ДЭ и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет - мониторинга eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных".

Процессы организации и проведения ДЭ, включая формирование

экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе интернет мониторинга eSim.

Система eSim – электронный ресурс Агентства, предназначен для оценочных материалов и документов, устанавливающих порядок и условия организации и проведения ДЭ по стандартам ВСП

Система CIS – информационная система чемпионатов/ДЭ, предназначенная для обработки информации во время проведения ДЭ

Презентация «Инструкции по работе в CIS и Цифровой платформе по организации демонстрационного экзамена»

Образовательные организации участников ДЭ:

- Создают ДЭ на Цифровой платформе и формируют экзаменационные группы; (количество студентов в экзаменационной группе не должно превышать количество мест аккредитованной площадки ЦПДЭ). Заполнение загрузочного файла для внесения в систему eSim.
- Экзаменационная группа представляет собой группу экзаменуемых из одной учебной группы, сдающих экзамен в одну смену на одной площадке ЦПДЭ по одной компетенции;
- В один день может быть организовано две смены для одной учебной группы;
- Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по отдельному варианту задания.
- Каждый студент (эксперт) должны иметь уникальную электронную почту. Можно оказать помощь студентам в создании электронной почты.
- На указанные почты придет письмо с логином и паролем для входа в систему eSim (пароль можно изменить на свой).
- Студент должен перейти по ссылке, создать и заполнить личный профиль.

Если участник или эксперт ранее были зарегистрированы в системе eSim (например, как участник чемпионатов), то производится только актуализация профиля.

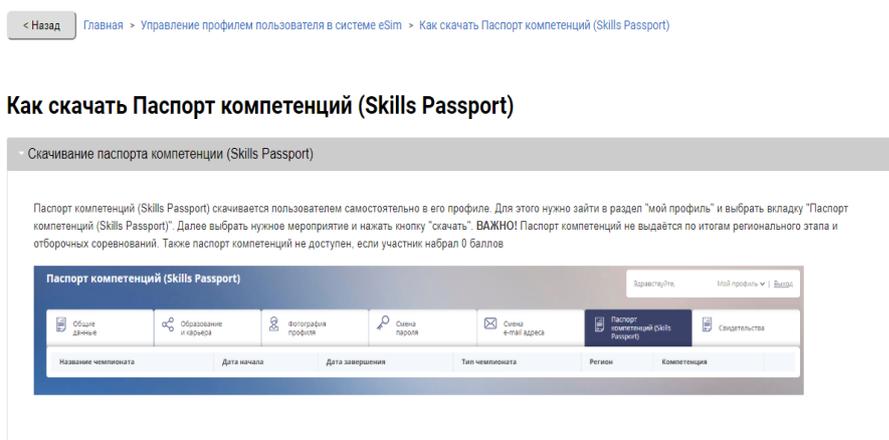
Все личные профили должны быть созданы/актуализированы и подтверждены не позднее, чем **за 21 календарный день до начала ДЭ**, так как идет процесс прикрепления участников к ДЭ

Обязательные требования к участникам ДЭ:

- Наличие документа, удостоверяющего личность
- Оригиналы согласий на обработку персональных данных
- Медицинская книжка

Сопровождающее лицо – лицо, сопровождающее экзаменуемых и представляющее одну с экзаменуемыми образовательную организацию.

ВЫДАЧА ПАСПОРТА КОМПЕТЕНЦИЙ



Паспорт компетенций:

- Размещен в личном кабинете в системе eSim, вкладка Мой профиль
- Скачивается участником самостоятельно
- НЕ выдается по итогам РЧ и ОС
- НЕ выдается при количестве баллов «0»

Процедура аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ)

Демонстрационный экзамены по стандартам Ворлдскилл проводятся только на площадках, аккредитованных Агентством развития профессионального мастерства (Ворлдскилл Россия), которым присвоен статус Центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ).

Процедура аккредитации ЦПДЭ регламентируется Положением об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена, утвержденным приказом АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскилл Россия)» от 21.01.2021 № 21.01.2021-1



<https://worldskills.ru/assets/docs//18973/22012021->

Аккредитация – подтверждение Агентством соответствия юридического лица критериям аккредитации, являющееся официальным свидетельством возможности юридического лица проводить на своей базе демонстрационный экзамен.

Центр проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) – площадка на базе юридического лица, материально-техническое оснащение которой соответствует утвержденному Агентством инфраструктурному листу, в том числе перечню расходных материалов, плану застройки в составе КОД для проведения демонстрационного экзамена стандартам Ворлдскиллс. Россия.

Электронный аттестат аккредитации – электронный документ, выдаваемый Агентством и удостоверяющий аккредитацию.

Срок действия электронного аттестата аккредитации – до окончания календарного года.



Электронный аттестат аккредитации действителен только на указанные в нем цифровые обозначения КОД и количество рабочих мест!

Поэтому, учитывая, что на аккредитованной площадке ЦПДЭ могут проходить процедуру демонстрационного экзамена разные профессиональные образовательные организации, которые самостоятельно определяют КОД, необходимо предусмотреть прохождение процедуры аккредитации ЦПДЭ по всем КОД текущего года.

Требования к площадкам проведения демонстрационного экзамена

- Площадка проведения демонстрационного экзамена должна иметь:
- статус юридического лица в форме государственного образовательного учреждения, если иное не определено приказом генерального директора Агентства;
 - соответствие материально-технического оснащения площадки инфраструктурному листу;
 - соответствие застройки площадки Плану застройки.

Документы на аккредитацию подаются в:

- электронном виде;
- на бумажном носителе

В каждом субъекте Российской Федерации сроки и форму сбора заявок на аккредитацию ЦПДЭ устанавливает Региональный координационный центр движения Ворлдскиллс или уполномоченная организация.

Перечень документов для проведения процедуры аккредитации

№ п/п	Наименование	Примечание
1.	Заявление на аккредитацию	приложение 1 к Положению
2.	Документы, подтверждающие факт внесения сведений о заявителе в единый государственный реестр юридических лиц (ЕГРЮЛ)	копии документов должны быть заверены руководителем
3.	Сведения о материальной базе по компетенции:	
3.1	План застройки	по установленной КОД форме
3.2.	Инфраструктурный лист в соответствии с КОД	по установленной КОД форме
3.3	Копии документов, подтверждающих получение оборудования в хозяйственное ведение или оперативное управление	
4.	Фотоматериалы площадки проведения демонстрационного экзамена	

Решение об аккредитации или отказе в аккредитации ЦПДЭ, а также сроки проведения процедуры аккредитации регламентированы Положением.



Заявитель вправе устранить указанные замечания и направить документы повторно, но не более одного раза.

Заявитель не вправе направлять заявление на участие в аккредитации ЦПДЭ в течение 2 месяцев с даты отказа заявителю в аккредитации.

Для того, чтобы избежать ошибок при формировании пакета документов на аккредитацию ЦПДЭ, необходимо строго следовать требованиям, установленным Положением.



После успешного прохождения процедуры аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена выдается электронный документ.

ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДАМИ



Прием на обучение

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников **не позднее чем за 3 месяца** до начала государственной итоговой аттестации, **подают письменное заявление** о необходимости создания для них **специальных условий** при проведении государственной итоговой аттестации.

Для выпускников из числа лиц **с ограниченными возможностями здоровья** государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.



для лиц с ОВЗ:
Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ребенка-инвалида)

для инвалидов:
Рекомендации индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида)

Государственная итоговая аттестация



Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них с специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.



Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная **итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.**

Этапы подготовки к выполнению заданий демонстрационного экзамена:

1 этап:

- а) определение КОД профессиональной образовательной организацией,
- б) утверждение выбранного КОД, педагогическим советом.



2 этап:

- а) ознакомление студентов с заданием ДЭ,
- б) разъяснение студентам аспектов оценивания.



3 этап:

- а) разработка студентами блюд, в соответствии с заданием,
- б) составление предварительного списка продуктов, необходимых для выполнения задания.

Список продуктов, предоставляемых организатором проведения демонстрационного экзамена размещён в соответствующем КОД.

Не позднее, чем за 2 недели до начала экзамена, студент подаёт список продуктов, необходимых ему для выполнения задания.

В нём указываются продукты и их количество, необходимое студенту, но не более максимального значения!!!

ПРИМЕР:

На примере КОД 1.1 разберем подготовку студента к разработке блюда –Холодная закуска из рыбы.

На выполнение всего задания демонстрационного экзамена (Е, F, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 6 часов.

За 4 часа работы студент должен приготовить все три разработанных блюда. Для этого необходимо составить чек-лист (алгоритм работы на

площадке), в котором подробно будет расписано последовательность и время, необходимое для технологических операций, основные временные промежутки и т.д.

Время для подачи каждого блюда устанавливается планом работы площадки!

Часть E	Холодная закуска - Рыба
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски из рыбы Использовать обязательный продукт (рыба тушка, потрошённая с головой) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем. Минимум 2 гарнира на выбор участника Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> - В холодильниках должно быть организовано отдельное 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
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г - порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С - Подаются три идентичных блюда - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! - Время приготовления составляет 3 часа 15 минут - 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
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Используйте продукты с общего стола - Используйте продукты из заказанного списка
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<p>Рыба (тушка, потрошённая с головой) – будет известна из оглашенного задания</p>
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

По заданию студент должен разработать и приготовить 3 порции холодной закуски из рыбы, причём вид рыбы озвучивается в подготовительный день. Тем самым проверяются знания, освоенные в процессе обучения.

Вспомним, что холодные блюда и закуски возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи. Поэтому блюдо должно удачно сочетать продукты по вкусу и быть красивым, стильным и креативным в оформлении.

При приготовлении рыбы необходимо провести первичную кулинарную обработку.

Использовать всю рыбу, выданную для выполнения задания не нужно, достаточно использовать необходимую часть для приготовления блюда.

При разработке блюда должны быть соблюдены такие условия, как наличие минимум двух гарниров. Это означает, что гарниров может быть 2 и более, на усмотрение участника. Если гарниров менее двух, то это считается ошибкой (несоответствие заданию).

Гарни́р (фр. garnir — снабжать, украшать) — дополнительные компоненты к основной части блюда, предназначенные для его украшения, увеличения питательной и вкусовой ценности. Гарниром могут быть любые продукты, в зависимости от того, что в блюде считается основным компонентом, но обязательно из списка продуктов, указанных в КОД.

В России гарниром принято называть дополнения к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей и т. д. Классическая французская кухня также подразумевает любое дополнение, в том числе овощи, картофель. В европейской кухне используют также салат, хлеб, не менее популярны рис и кускус, которые дополняют обеды с блюдами восточной кухни.





Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, приготовление, оформление, хранение этих изделий должны производиться в строгом соответствии с санитарными правилами.

Особенности подачи

В задании четко прописана масса блюда, в данном случае это 90-150 гр. Блюдо массой менее 90 гр и более 150 считается ошибкой.

Сюда входит всё, что находится на тарелке, т.е. основной продукт и все гарниры.



Также указаны форма, цвет и диаметр тарелки для подачи. Это относится к равным условиям для участников. Т.к. тарелка не должна отвлекать внимание экспертов от оценивания самого блюда.

Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С.

Обратите внимание!!! Температура подачи тарелки!!! Т.е. измеряется температура тарелки, а не блюда!!!

Не допускается при подаче использование несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря.

К несъедобным компонентам относятся: жабры, плавники, хвост, кости. Т.е. те части, которыми можно пораниться в процессе употребления блюда.

К вспомогательному инвентарю и дополнительным аксессуарам относятся, например, шпажки, зубочистки и т.д.

Начать подачу можно за 5 минут до подачи, когда сервисное окно объявлено открытым.

Подача блюда допускается еще в течение 5 минут после закрытия сервисного окна. По истечении указанного времени, в течение следующих 5 минут подача разрешена, но за каждую минуту снимаются баллы.

Одна порция готового блюда подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Эту тарелку студент подаёт сам, чтобы исключить нанесение загрязнений на тарелку. Две тарелки подаются для дегустации. Эти две тарелки подаёт волонтер.

Если на тарелке присутствует сложное оформление, которое может быть разрушено при подаче, то эксперт может сделать фото этого блюда для дальнейшего оценивания внешнего вида.

Но все три порции готового блюда подаются одновременно!!! Это необходимо для идентификации порций.

В инфраструктурном листе указано оборудование, инвентарь и посуда, которые имеются на площадке. Но участники экзамена могут приносить с собой дополнительный инвентарь, гостроемкости, кастрюли, сковороды, миски, лопатки, пинцеты, формы, силиконовые формы и т.д.

Если участник приносит дополнительное оборудование, аналогичное имеющемуся на площадке, то оборудование, предоставленное организаторами, убирается, и участник использует своё.

Оборудование, не указанное в Инфраструктурном листе, которое привез с собой участник, допускается оставить на своём рабочем месте.

Например, если студент решил использовать копильный аппарат Смокинг ган (Smoking gun), то необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена.

Рекомендация для подготовки лаборатории к проведению Демонстрационного экзамена

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации площадок проведения демонстрационного экзамена и чемпионатов по стандартам WSR, должны полностью соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к учебным лабораториям.

Стены на площадке должны быть облицованы на высоту не менее 1,7 метра плиткой, изготовленной из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию.

Материалы покрытия полов должны быть долговечными, нескользкими, обеспечивающими уборку с применением моющих и дезинфицирующих растворов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Всё, установленное в соответствии с инфраструктурными листами оборудования, должно находиться в исправном состоянии.

Контактирующие с продукцией поверхности, должны быть выполнены из материалов водонепроницаемых, нержавеющей или стойких к коррозии.

Санитарную обработку технологического оборудования, находящегося в боксе и на общей инфраструктуре, а также складских помещений проводят по мере загрязнения и в конце работы с обязательным применением профессиональных моющих и дезинфицирующих средств.

При застройке площадки для механизированного мытья столовой посуды и приборов рекомендуется устанавливать современные (профессиональные) посудомоечные машины со стерилизующим эффектом.

При организации работы площадки для проведения мероприятий по стандартам WSR в SMP плане рекомендуется предусмотреть время для приведения площадки в надлежащее санитарное состояние после работы каждой смены (если работа организована в две смены).

Техническая служба производит мытье полов с применением моющих и дезинфицирующих средств в промежутках между сменами и в конце работы площадки.

Удаление отходов из бокса производят во время перерыва между сменами и в конце второй смены (при работе в две смены) или по окончании работы первой смены (при работе в одну смену) с разрешения технического эксперта.

Контейнеры для отходов должны:

- а) иметь четкое обозначение для распознавания их назначения;
- б) быть изготовлены из водонепроницаемого материала, подлежащего мойке и санитарной обработке.

Емкости для отходов, находящиеся в боксах, при заполнении не менее 2/3 объема, должны быть опустошены, после работы их промывают раствором моющего (щелочного) средства с последующей дезинфекцией ежедневно после каждой смены.

Для мытья рук на площадке и складе рекомендуется установить

раковины, подвод горячей и холодной воды, предусмотреть диспенсеры с моющим, дезинфицирующим средством (локтевой привод), диспенсеры с бумажными полотенцами.

За основу для составления списков продуктов участников берутся утвержденные списки продуктов по компетенции «Поварское дело». Закуп продуктов осуществляется накануне проведения мероприятия, с учетом сроков хранения. Продукты должны иметь соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии), подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Закупка зелени, свежих ягод осуществляется ежедневно, остальных продуктов - в соответствии с потребностью, сроками их хранения и загруженностью склада. Продукты размещаются на складе с соблюдением условий хранения и товарного соседства. Хранение пищевых продуктов на полу не разрешается.

Развешивание продуктов осуществляется в одноразовые контейнеры с крышками с надписью о наименовании продукта, краткой его характеристики (сливки 33% жирности). Жидкие продукты (молоко, масло растительное и т.д.), овощи, фрукты также развешиваются в одноразовые контейнеры с крышками соответствующего объема. Развешивание продуктов осуществляют, применяя соответствующие разделочные доски, инвентарь, СИЗ (перчатки).

До установленного времени контейнеры со скоропортящимися продуктами хранятся на складе в холодильных шкафах на соответствующих полках. На площадку продукты со склада поступают за 15 минут до начала мероприятия.

Овощи, используемые в процессе приготовления блюд участниками, должны поступать со склада на площадку проведения, пройдя стадию сортировки и промывания. Для этого рекомендуется использовать емкости с соответствующей маркировкой. Яйцо до поступления на площадку также должно пройти обработку в соответствии с установленными санитарными правилами (на складе обрабатывать яйцо нельзя). Замороженные продукты (мясо, рыба, птица, субпродукты, морепродукты) должны выдаваться участникам в размороженном виде (кроме овощей и ягод, которые не требуют предварительного размораживания). При дефростации (разморозке) необходимо соблюдать требования к температурному режиму и времени дефростации.

Моющие и дезинфицирующие вещества/средства применяют только разрешённые органами Роспотребнадзора, используют их в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранят в таре изготовителя в специально выделенных местах, недоступных для обучающихся. Наличие сертификатов о государственной регистрации обязательно.

Требования к оснащению и оборудованию рабочего места

Требования к оснащению рабочего места участника для выполнения всех модулей учитываются в соответствии с Инфраструктурным листом компетенции.

Для выполнения задания участнику, в соответствии с разработанными им блюдами, может понадобиться дополнительное оборудование и инвентарь, входящие в оснащение площадки. В этом случае все необходимое он может принести с собой в Тулбоксе.

Тулбокс - список инструмента и расходных материалов, который должен (или имеет право) привезти с собой участник. Требования к размерам тулбокса описаны в Техническом описании компетенции.

Сборка тулбокса

<https://disk.yandex.ru/i/T39C59CdF4qDCA>

При разработке блюд в соответствии с заданием, участник формирует тулбокс непосредственно под свое задание. У каждого участника перечень дополнительного инвентаря и оборудования может отличаться.

Образец перечня оборудования и инвентаря, который может находиться в тулбоксе участника, представлен ниже.



- 1) Шеф нож;
- 2) Обвалочный нож;
- 3) Обвалочный нож с тонким лезвием;
- 4) Нож для резки сыра;
- 5) Нож универсальный;
- 6) Нож для хлеба;
- 7) нож слайсер;
- 8) Кухонный топор;
- 9) Нож для пиццы роликовый;
- 10) Нож изогнутый «коготь»

- 21) Лопатка силиконовая;
- 22) Поварская ложка;
- 23) Щипцы металлические;
- 24) Сито с мелкой ячейкой;
- 25) Резак для теста;
- 26) Гастроемкость 1/1 (перфорированная);
- 27) Гастроемкость 1/1;
- 28) Гастроемкость 1/3;
- 29) Гастроемкость 1/6;
- 30) Гастроемкость 1/9;

- 41) Нож для выемки сердцевины яблока;
- 42) Нож для снятия цедры;
- 43) Нож крюк для масла;
- 44) Палетка кулинарная;
- 45) Кситочка силиконовая;
- 46) Термо-шуп;
- 47) Шпатель пластиковый;
- 48) Хомут пластиковый;
- 49) Фигурный резак;
- 50) Газовая горелка;

- 11) Нож универсальный с зубчатым лезвием;
- 12) Нож овощной;
- 13) Ножницы кулинарные;
- 14) Овощечистка;
- 15) Пинцет;
- 16) Линейка металлическая;
- 17) Мусат;
- 18) Поварская ложка (перфарированная);
- 19) Венчик;
- 20) Ложка столовая;

- 31) Миска металлическая;
- 32) Мерный стакан;
- 33) Силиконовый коврик;
- 34) Силиконовый коврик (перфарированный);
- 35) Коврик для айсинга;
- 36) Силиконовая форма (полусфера);
- 37) Паста машина;
- 38) Термомикс;
- 39) Нож выемкой (круг);
- 40) Нож выемка (овал);

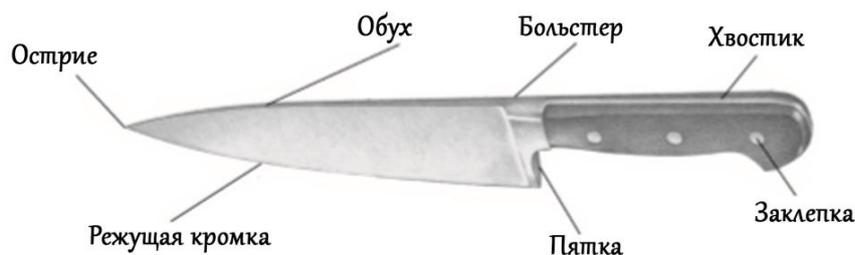
- 51) Набор колец;
- 52) Весы молекулярные;
- 53) Пирометр;
- 54) Сумка для ножей.

Ножи – это самые важные предметы в наборе инструментов шеф-повара.

С помощью острого ножа опытный повар может выполнить целый ряд задач быстрее и эффективнее, чем любая машина. Качественные ножи стоят дорого, но при правильном уходе прослужат долгие годы. Выбирайте хорошо заточенные, хорошо сконструированные ножи, которые удобны и сбалансированы.

Конструкция ножа. Хороший нож начинается с одного куска металла, штампованного, вырезанного или выкованного и закаленного на лезвие нужной формы. Для изготовления ножей лезвий обычно используются следующие металлы:

- 1) Углеродистая сталь-сплав углерода и железа. Углеродистая сталь традиционно используется для лезвий, потому что она достаточно мягкая, ее можно легко заточить. Однако он легко разъедается и обесцвечивается, особенно при использовании с "кислой пищей".
- 2) Нержавеющая сталь. Нержавеющая сталь не ржавеет, не корродирует и не обесцвечивает и чрезвычайно прочна. Лезвие из нержавеющей стали гораздо труднее заточить, чем лезвие из углеродистой стали, хотя после того, как кромка установлена, она держится дольше, чем кромка на лезвии из углеродистой стали.
- 3) Высоко-углеродистая нержавеющая сталь--сплав, сочетающий в себе лучшие характеристики углеродистой стали и нержавеющей стали. Высоко-углеродистая нержавеющая сталь не подвержена коррозии и обесцвечиванию и может быть заточена почти так же легко, как и углеродистая сталь. В настоящее время это наиболее часто используемый металл для изготовления клинков.
- 4) Керамика. Керамика под названием оксид циркония в настоящее время используется для изготовления ножевых лезвий, которые чрезвычайно остры, очень легко моются, устойчивы к коррозии. При правильном уходе керамические лезвия будут оставаться острыми в течение многих лет, но когда требуется заточка, это должно быть сделано профессионально на специальных алмазных кругах. Материальные затраты и тарифы делают ножи с керамическим лезвием очень дорогими. Хотя эта керамика очень прочна, она не обладает гибкостью металла, поэтому никогда не используйте керамический нож, чтобы что-то вскрыть, ударить по твердой поверхности (например, при дроблении чеснока или измельчении костей) или резать по фарфоровой или керамической поверхности.



Уход за своим ножом

Заточка ножа. Точильный камень,

используется для заточки ножа. Чтобы использовать точильный камень, поместите пятку лезвия против точильного камня под углом 20 градусов. Удерживая этот угол, надавите на лезвие, одновременно отталкивая его от себя по одной длинной дуге, как будто для того, чтобы отрезать тонкий кусок камня.

Вся длина клинка должна соприкасаться с камнем во время каждого взмаха. Повторите процедуру с обеих сторон лезвия, пока оно не станет достаточно острым. С помощью трехгранного камня, подобного тому, что изображен здесь, вы продвигаетесь от самой грубой поверхности к самой тонкой. Любой точильный камень можно смочить либо водой, либо минеральным маслом, но не тем и другим одновременно. Не используйте растительное масло на точильном камне, потому что оно скоро станет прогорклым и липким.

Сталь (мусат) не заточит нож. Скорее всего, он используется для заточки или выпрямления лезвия сразу после и между точениями. Чтобы использовать сталь, поместите лезвие против Стали под углом 20 градусов. Затем проведите лезвием по всей длине стали, используя устойчивое, равномерное давление и равномерные удары. Повторите эту технику несколько раз с каждой стороны лезвия.



При заточке ножа против трехгранного точильного камня переходите от самой грубой к самой тонкой поверхности.



Затачивание ножа о сталь выпрямляет лезвие между заточкой на камне.



Хранение кухонных приборов/ножей:
Чистые и сухие столовые приборы хранятся ручками вверх, хранение их россыпью не допускается.



ХВАТ НОЖА

Существует несколько различных способов захвата ножа.

Используйте наиболее удобный для вас захват или тот, который диктуется текущей работой. Какой бы хват вы ни использовали, он должен быть твердым, но не настолько крепким, чтобы ваша рука устала.

Здесь показаны стили захвата.



- 1) Вариация на тему наиболее распространенного хвата: возьмитесь за рукоятку четырьмя пальцами и поместите большой палец на переднюю часть рукоятки.



- 2) Самый распространенный захват для удержания ножа для чистки овощей: возьмите ручку четырьмя пальцами и поместите большой палец на переднюю часть ручки.



- 3) Подручный захват для жесткого обвалочного ножа: захватите рукоятку в кулак четырьмя пальцами и большим пальцем. Эта рукоятка позволяет использовать кончик ножа для разрезания вокруг суставов и отделения мякоти от кости при обвалке мяса и птицы.

КОНТРОЛЬ НОЖА

Чтобы безопасно производить ровные надрезы, вы должны контролировать (или направлять) свой нож одной рукой и удерживать режущий предмет другой. Всегда позволяйте острому краю лезвия делать нарезку. Никогда не проталкивайте лезвие через разрезаемый элемент. Используйте плавные, ровные движения. Использование тупого ножа или чрезмерного усилия с любым ножом приводит в лучшем случае к плохим результатам, а в худшем - к порезам.

Резка без использования руки в качестве направляющей также может быть опасной. Здесь показаны два безопасных метода резки, которые дают хорошие результаты.

1.



2.



ШЕФ НОЖ:

Нож шеф-повара — нож многоцелевого использования. Форма его клинка позволяет раскачивать нож на разделочной доске и достигать точных разрезов. Наиболее распространенными являются ножи шеф-повара с длиной клинка между 15 см и 30 см.



Шеф нож

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ:

Универсальный нож - используется для резки фруктов и овощей и разделки мяса птицы.

Его жесткое лезвие длиной от 15 до 23 сантиметров имеет форму поварского ножа, но уже.



Универсальный нож

ОБВАЛОЧНЫЙ НОЖ:

Нож обвалочный - нож для обвалки костей, меньший нож с тонким лезвием используется для отделения мяса от костей.

Лезвие обычно имеет длину от 12 до 17 сантиметров и может быть гибким или жестким.



Обвалочный нож

НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ СЫРА:

Сырный нож - разновидность кухонного ножа, применяется для резки сыра.

Существует несколько разновидностей сырного ножа, в зависимости от сорта сыра, для резки которого нож предназначен.

Часто под сырным ножом понимают нож для мягкого сыра.



Нож для резки сыра

ХЛЕБНЫЙ НОЖ/СЛАЙСЕР НОЖ:

Слайсер-нож с длинным, тонким лезвием, используемый в основном для нарезки вареного мяса.

Наконечник может быть круглым или заостренным, а лезвие-гибким или жестким.

Подобный нож с зубчатым лезвием используется для нарезки хлеба или кондитерских изделий.



Хлебный нож

ИЗОГНУТЫЙ НОЖ «КОГОТЬ» :

Изогнутый нож «коготь» - для овощей и фруктов, с его помощью повар может аккуратно счищать тонкую шкурку, при этом не нарушая целостности фрукта или овоща. Также быстро можно удалить семена, «глазки» или отростки. Дополнительно нож «Коготь» может применяться и для нарезки в небольшом количестве овощей и фруктов.

Идеально подходит для работы на профессиональной кухне бара, ресторана. При помощи ножа «коготь» можно нарезать «тигпе».



Слайсер нож

ТОПОР КУХОННЫЙ:

Секач — рубяще-режущий инструмент, тяжёлый нож с широким топовидным клинком.

По своей конструкции напоминает гибрид топора и ножа.

Длина клинка обычно 15-20 см, но встречаются и более длинные экземпляры. Ширина клинка — около 8-12 см.



Изогнутый нож «коготь»

НОЖНИЦЫ ПОВАРСКИЕ:

Современные поварские ножницы отличаются от бытовых усиленными ручками и особо острыми лезвиями, они предназначены для разрезания жестких продуктов, также при помощи кулинарных ножниц можно колоть орехи.



Топор кухонный

ОВОЩЕЧИСТКА:

Овощечистка — специальный предмет кухонной утвари и домашнего обихода, предназначенный для очистки овощей и фруктов перед употреблением их в пищу.

Использование овощечистки взамен кухонного ножа позволяет уменьшить объём бытовых отходов (например, в случае картофеля на 15—20 %) и сохранить значительную часть питательных веществ.



Ножницы поварские

УСТРИЧНЫЙ НОЖ:

Современный устричный нож — небольшой, с коротким толстым клинком из прочной стали, с тонким кончиком и без острой режущей кромки. Иногда — со специальной гардой, предохраняющей руку от случайных порезов об острые края створок.

И всегда — с удобной и надежной рукояткой.



Овощечистка



Устричный нож

Алгоритм выполнения ДЭ

Вариант 1

Меню

*Finger Food на основе теста собственного приготовления
Finger Food с морепродуктами*



- 1) Finger Food - на основе песочного теста собственного приготовления. Начинка из баклажана, творожного сыра, куркумы и кинзы.
- 2) Finger Food - картофельный крокет с морепродуктами в панировке из пшеничного хлеба, бекона и сыра.

Горячее блюдо из птицы



- 1) Куриный рулет с муссом из куриного филе, томатной пастой и овощами, маринованным куриным бедром, декорированным укропом фри.
- 2) Картофельное пюре с картофельным кранчем обжаренным во фритюре.
- 3) Гренки из хлеба в панировке из пшеничного хлеба с беконом и сыром, пюре из зелёного горошка, декорированными микро зеленью и бланшированным зелёным горошком.
- 4) Соус на основе куриного бульона и сливок.

Десерт



- 1) Тыквенный бисквит. Крем чиз, каленый фундук, яблоки маринованные в сиропе с кардамоном, апельсиновый гель.
- 2) Сабле и лимонно-базиликовый мусс декорированный чипсами из изомальта.
- 3) Соус малина - клубника.

Finger Food (тесто собственного приготовления)				
№	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Песочное тесто				
	Масло сливочное	0,090	0,090	Холодное сливочное масло перемешать с сахарной пудрой, добавить муку миндальную, муку пшеничную, соль и перемешивать пока не образуется крошка, затем ввести яйца, тщательно перемешать. Убрать в холодильник на 20 минут. Затем раскатать тесто толщиной 2-3 мм. При помощи кондитерских колец вырезать 35 кругов. Выпекать в пароконвектомате при температуре 180*С – 12 минут.
	Сахарная пудра	0,025	0,025	
	Соль	0,006	0,006	
	Мука миндальная	0,024	0,024	
	Мука пшеничная	0,200	0,200	
	Яйца куриные	1	1	
Начинка				
	Баклажан	0,300	0,270	Баклажан очистить, затем нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле с чесноком. После того как обжаренный баклажан остынет, смешать с творожным сыром, добавить соль, перец, куркуму, кинзу.
	Масло растительное	0,010	0,010	
	Кинза	0,006	0,005	
	Соль	0,003	0,003	
	Перец	0,002	0,002	
	Творожный сыр	0,080	0,080	
	Куркума	0,002	0,002	
	Чеснок	0,004	0,003	
Декор				
	Картофельный кранч п/ф	0,007	0,007	Творожный сыр перемешать со сливками, затем отсадить на Finger Food и украсить картофельным кранчем.
	Творожный сыр	0,020	0,020	
	Сливки 33%	0,010	0,010	
	Соль	0,002	0,002	

Finger Food (морепродукты)				
№	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Картофельное пюре с креветками				
	Картофель	0,400	0,350	Картофель отварить, добавить сливочное масло, соль. Протереть через сито. Креветки нарезать средним кубиком, обжарить на растительном масле, добавить соль, перец и лимонный сок. Смешать креветки с картофельным
	Сливочное масло	0,030	0,030	
	Мука пшеничная	0,010	0,010	
	Крахмал кукурузный	0,003	0,003	
	Масло растительное	0,006	0,006	

	Лимон	0,015	0,005	пюре, добавить крахмал, скатать шарики по 18 грамм и обвалять в муке.
	Соль	0,003	0,003	
	Перец	0,003	0,003	
	Креветки	0,080	0,080	
Панировка				
	Хлеб	0,200	0,200	Хлеб произвольно нарезать, выложить на гастроемкость. Бекон нарезать произвольно, выложить на гастроемкость с пергаментом и посыпать бекон натёртым сыром. Запечь в пароконвектомате при 180*С – 20 минут. При помощи блендера измельчить хлеб и бекон, добавить соль и перец.
	Бекон	0,100	0,100	
	Сыр пармезан	0,030	0,030	
	Соль	0,005	0,005	
	Перец	0,003	0,003	
Декор				
	Творожный сыр	0,020	0,020	Творожный сыр перемешать со сливками, затем отсадить на панированные картофельные шарики и украсить микро зеленью.
	Сливки 33%	0,010	0,010	
	Соль	0,002	0,002	
	Микрозелень	0,004	0,004	

Горячее блюдо из курицы				
№	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Куриный рулет				
	Курица	1,200	0,600	Курицу разделать, снять мясо с костей, затем куриные кости запечь при 180*С – 25 минут. Куриное бедро мелко нарезать добавить ворчестерский соус, горчицу и соль. Убрать в холодильник на 20 минут. Морковь и сельдерей нарезать произвольно, затем обжарить на растительном масле, добавить томатную пасту и обжарить 2-3 минуты. Куриное филе измельчить в блендере, добавить сливки, куриный белок, соль. 1/3 часть куриного мусса измельчить с пассеровкой. Сформовать рулет: на пищевую плёнку выложить мусс с пассеровкой и сформовать "прямоугольник", затем поверх выложить остальную часть куриного мусса и также сформовать
	Морковь	0,100	0,070	
	Корень сельдерея	0,100	0,060	
	Сливки 33%	0,200	0,200	
	Томатная паста	0,040	0,040	
	Масло растительное	0,007	0,007	
	Яйца куриные	1	1	
	Вустерский соус	0,030	0,030	
	Горчица дижонская	0,010	0,010	
	Соль	0,007	0,007	
	Перец	0,003	0,003	

				<p>“прямоугольник”.</p> <p>В куриное бедро добавить 20 грамм мусса из филе, тщательно перемешать и выложить третьим слоем. Сформировать рулет. Готовить в пароконвектомате, при 100*С относительная влажность 100% - 40 минут.</p>
Гарнир 1				
	Картофель	0,300	0,260	<p>Картофель очистить, затем натереть на мелкой тёрке 80 грамм картофеля.</p> <p>Оставшийся картофель отварить. В готовый картофель добавить сливочное масло, сливки, соль, и протереть через сито.</p> <p>Натертый картофель обжарить во фритюре до золотистого цвета при 180*С, добавить соль и перец.</p>
	Сливки 33%	0,050	0,050	
	Сливочное масло	0,010	0,010	
	Соль	0,005	0,005	
Гарнир 2				
	Хлеб	0,200	0,150	<p>Из хлеба вырезать брусочки длиной 7 см, высотой 1,5 см. Обмакнуть хлеб в желтке, обжарить на смеси сливочного и растительного масла, добавить соль и перец.</p> <p>Зеленый горошек отварить, добавить сливочное масло, сливки и измельчить при помощи погружного блендера до однородной массы.</p> <p>Отдельно бланшировать 40 грамм зеленого горошка и очистить от кожуры, добавить соль.</p> <p>Поверхность обжаренного хлеба смазать пюре из зеленого горошка, посыпать панировкой из бекона, хлеба, сыра и зелени. При помощи кондитерской насадки выложить пюре поверх хлеба.</p>
	Зеленый горошек	0,300	0,300	
	Панировка п/ф (фингер №2)	0,100	0,100	
	Масло сливочное	0,020	0,020	
	Масло растительное	0,005	0,005	
	Яйца куриные	2	2	
	Соль	0,004	0,004	
	Перец	0,002	0,002	
	Сливки 33%	0,040	0,040	

Десерт

№	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Лимонный курт				
	Лимон	0,090	0,030	<p>В сотейнике смешать яйца, лимонный сок, воду, сахар и перемешать венчиком до однородной консистенции. Желатин замочить в холодной воде. Отдельно сливочное масло и базилик поместить в стакан для взбивания. Далее яичную смесь нужно варить на медленном огне, непрерывно помешивая пока масса не загустеет, добавить замоченный желатин и тщательно перемешать. Процедить через сито смесь в емкость со сливочным маслом и базиликом. При помощи блендера взбиваем смесь до однородной консистенции.</p>
	Яйца куриные	1	1	
	Вода	0,015	0,015	
	Сахар	0,035	0,035	
	Масло сливочное	0,045	0,045	
	Желатин листовой	0,003	0,003	
	Базилик свежий	0,010	0,008	
Бисквит тыквенный				
	Мука пшеничная	0,080	0,080	<p>Тыкву очистить и натереть на мелкой терке. Сливочное масло взбить с сахаром в пышную светлую массу, ввести яйцо. Добавить муку с разрыхлителем, влить молоко, натертую тыкву и орехи, перемешать до однородной консистенции. Выложить массу на пергамент в гостроемкости 1/3. Выпекать при температуре 175-180 *C – 20 минут.</p>
	Сахар	0,090	0,090	
	Яйца куриные	1	1	
	Разрыхлитель	0,003	0,003	
	Масло сливочное	0,058	0,058	
	Тыква	0,130	0,100	
	Молоко 3,2%	0,020	0,020	
	Тыквенные семечки (очищенные)	0,030	0,030	
Декор из шоколада				
	Белый шоколад	0,200	0,200	<p>160 грамм белого шоколада разогреть в микроволновой печи до температуры 43 градуса, при этом помешивая шоколад каждые 10 секунд. 40 грамм белого шоколада измельчить. После того как шоколад достигнет температуру 35 градусов, ввести измельченный шоколад и перемешать до полного растворения. Затем при температуре 29 градусов приступить к изготовлению</p>

				шоколадного “ринга” (кольцо).
Крем чиз				
	Творожный сыр	0,080	0,080	Творожный сыр перемешать с сахарной пудрой, добавить сливки и взбить венчиком до густой массы.
	Сливки 33%	0,030	0,030	
	Сахарная пудра	0,015	0,015	
Яблоки в сиропе				
	Яблоко зеленое гренни смит	0,220	0,180	Яблоки разрезать на две части, нарезать на слайсере толщиной 1 мм. Удалить сердцевину. Смешать сахар с водой, добавить кардамон и довести до кипения, затем поместить в горячий сироп нарезанные яблоки. Оставить яблоки в сиропе при комнатной температуре на 10-15 минут, после убрать в холодильник.
	Сахар	0,050	0,050	
	Кардамон	0,001	0,001	
	Вода	0,120	0,120	
Апельсиновый гель				
	Апельсин	0,300	0,200	Снять цедру с апельсина, затем выжать сок. Смешать апельсиновый сок с водой и добавить цедру, проварить 5-6 минут, затем ввести агар-агар, довести до кипения и перелить в емкость. Убрать в холодильник или шоковую заморозку, после того как масса застынет, измельчить до однородной консистенции при помощи блендера.
	Агар-агар	0,003	0,003	
	Вода	0,050	0,050	
Соус ягодный				
	Клубника	0,150	0,130	Клубнику с малиной прогреть в сотейнике (если ягоды замороженные), добавить воду. Измельчить массу в блендере и процедить через мелкое сито, затем добавить сахар и варить 4-6 минуты.
	Малина	0,150	0,130	
	Сахар	0,050	0,050	
	Вода	0,100	0,100	
Песочное тесто				
	Песочное тесто п/ф (ф-фуд 1)	0,100	0,100	Раскатать тесто между двух листов пергаменты, затем вырезать прямоугольники (ширина 3см, длина 8 см, размеры могут меняться в зависимости от размеров лимонно-базиликового мусса).

				Выпекать в пароконвектомате при 180*С – 12 минут.
Орехи				
	Фундук	0,030	0,030	Орехи запечь в пароконвектомате при 180*С – 7 минут, затем очистить от шелухи. Измельчить орехи при помощи ножа.
Декор из изомальта				
	Изомальт	0,070	0,070	Изомальт распределить тонким слоем между двух силиконовых ковриков, затем запечь в пароконвектомате при 180*С – 9 минут. Дать остыть.

Оборудование и инвентарь который необходим для выполнения работы			
Наименование		Количество	Единица измерения
1.	Ацетатная плёнка	1	Шт
2.	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	Набор
3.	Венчик	2	Шт
4.	Весы настольные	1	Шт
5.	Гастроемкость 1/1	4	Шт
6.	Гастроемкость 1/2	1	Шт
7.	Гастроемкость 1/3	3	Шт
8.	Кондитерские кольца	1	Набор
9.	Кондитерские насадки	1	Набор
10.	Линейка металлическая	1	Шт
11.	Ложки столовые;	10	Шт
12.	Лопатки силиконовые	5	Шт
13.	Мерный стакан	3	Шт
14.	Миски металлические;	5	Шт
15.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	1	Набор
16.	Нож обвалочный	1	Шт
17.	Нож овощной	1	Шт
18.	Нож поварской	1	Шт
19.	Ножницы поварские	1	Шт

20.	Овощечистка	1	Шт
21.	Палетка	2	Шт
22.	Пароконвектомат	1	Шт
23.	Перфорированный силиконовый коврик	2	Шт
24.	Пинцет	1	Шт
25.	Пирометр	1	Шт
26.	Планетарный миксер	1	Шт
27.	Пластиковая миска (ёмкость)	1	Шт
28.	Плита индукционная одноконфорочная	4	Шт
29.	Разделочная доска (белая)	1	Шт
30.	Разделочная доска (жёлтая)	1	Шт
31.	Разделочная доска (зелёная)	1	Шт
32.	Разделочная доска (коричневая)	1	Шт
33.	Разделочная доска (синяя)	1	Шт
34.	Силиконовый коврик	2	Шт
35.	Сито мучное	1	Шт
36.	Сито среднее	2	Шт
37.	Скалка	1	Шт
38.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 24см	2	Шт
39.	Скотч	1	Шт
40.	Слайсер	1	Шт
41.	Соковыжималка для цитрусовых	1	Шт
42.	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,6л	1	Шт
43.	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л	1	Шт
44.	Терка 4-х сторонняя	1	Шт
45.	Форма силиконовая (прямоугольная)	1	Шт
46.	Шкаф шоковой заморозки	1	Шт
47.	Шпатель пластиковый	1	Шт
48.	Шумовка	1	Шт
49.	Щипцы универсальные	1	Шт

Чек лист для выполнения задания:

<p style="text-align: center;">Песочное тесто:</p> <p>-Масло сливочное - 90; Сахарная пудра-25; Соль – 6; - Мука пшеничная – 200; Мука миндальная – 25; - Яйцо куриное – 1 шт.</p> <p style="text-align: center;">Темперировать шоколад</p>	
---	--

	<p>Овощи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сироп для яблок; Малина/клубника; Зеленый горошек. - Картофель – Варить/кранч; - Морковь+Сельдерей/томатная паста – жарить; - Баклажан/чеснок – мелкий кубик – ЖАРИТЬ; - Тыква-натереть 100г; - Яблоко/лимон/апельсин – разрезать; - Укроп – ФРИ; Кинза – измельчить; 	
	<p>Слайсер/Соковыжималка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Яблоки нарезать на слайсере – 1,2 мм; Залить сиропом. - Апельсин/Лимон – сок. - Апельсин + агар агар – Гель; 	
	<p>Отвесить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тыквенный бисквит – Сливочное масло 58/Сахар 90/Яйцо 1; Мука пшеничная 80/разрыхлитель 3/Молоко 20/Тыква 100/Тыкв. Семечки 25. - Лимонный курт – Желатин 3. Яйцо 1/Сок лимона 30/Вода 15/Сахар 35/базилик 10. Сливочное масло 45. 	
	<p>Достать песочное тесто;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Картофельное пюре – поделить на 2 части; - Клубника/малина – измельчить блендером; - Пюре из зеленого горошка; - Песочное тесто раскатать – 2 листа. 	
	<p>Курица разделка;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кости запечь; - Мусс – 3 вида; - Креветки нарезать+обжарить. - Формовка рулета. 	
	<p>Белая доска:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выложить бекон; - Натереть сыр; - Нарезать хлеб; - Парик панировка; 	
	<p>Формовка крокета;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Отвесить по 18г; - Пробить панировку; -Панировка крокетов. 	
	<p>Начинка из баклажан;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Творожный сыр/баклажан/кинза/куркума/перец/соль. - Формовка фингера. 	
	<p>Фритюр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зелень фри; - Картофельный кранч; - Крокеты – по 3 шт. - ПОДГОТОВКА К СЕРВИСУ - поставить рулет. 	
	<p>Подача Finger Food</p>	

<p style="text-align: center;">Подготовка к сервису горячего блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обжарить хлеб; - Прогреть пюре – переложить в кондитерский мешок пюре из з. Горошка; - Панировать хлеб + формовка; - Соус прогреть; - Греть тарелки; - Рулет нарезать; <p>ВЫКЛАДКА</p>	
<p style="text-align: center;">Подготовка к сервису десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Достать лимонный курт выложить на сабле; - Чипс из изомальта; - Формовка элемента из бисквита – Бисквит/крем чиз/яблоко/орехи/гель. - Выкладка десерта. - Ринг из шоколада/чипс из изомальта. 	
<p style="text-align: center;">Замыть бокс</p>	

Список продуктов для выполнения конкурсного задания:

Наименование	Кол-во	ШТ, КГ, Л
Агар-агар	0,002	кг
Апельсин	0,4	кг
Баклажан	0,06	кг
Бекон сырокопченный	0,1	кг
Белый шоколад callebaut	0,2	кг
Ворчестерский соус	0,03	кг
Горчица дижонская	0,015	кг
Желатин листовой	0,005	кг
Зелёный горошек (свежемороженая.)	0,3	кг
Изомальт	0,07	кг
Кардамон	0,001	кг
Картофель	0,6	кг
Кинза свежая	0,05	кг
Клубника (свежемороженая.)	0,15	кг
Корень сельдерея	0,04	кг
Крахмал кукурузный	0,02	кг
Креветки (очищенные)	0,05	кг
Курица охлажденная	1,2	кг
Куркума	0,003	кг
Лимон	0,14	кг
Малина (свежемороженая.)	0,15	кг
Масло растительное	1	л
Масло сливочное	0,3	кг
Молоко 3,2%	0,03	л
Морковь	0,05	кг

Мука миндальная	0,025	кг
Мука пшеничная	0,3	кг
Пекарский порошок	0,003	кг
Сахар	0,3	кг
Сахарная пудра	0,06	кг
Сливки 33%	0,4	л
Соль	0,04	кг
Сыр пармезан	0,05	кг
Творожный сыр	0,25	кг
Томатная паста	0,05	кг
Тыква баттернат	0,12	кг
Тыквенные семечки (очищенные)	0,03	кг
Укроп свежий	0,03	кг
Фундук	0,03	кг
Хлеб	0,4	кг
Чеснок свежий	0,01	кг
Яблоки зеленые гренни смит	0,15	кг
Яйца куриные (с1)	5	шт
Мята	0,01	шт
Микрозелень	0,01	шт
Бasilik свежий	0,01	шт

Вариант 2

Каждый участник в соответствии с заданием Демонстрационного экзамена, разрабатывает собственные блюда исходя из своих навыков.

Меню

1. Finger food ово-лакто. Кекс лимонный начиненный кус-кусом из цветной капусты, украшенный маринованными слайсами моркови и укропом.



2. Паштет из говяжьей печени в волованах из слоеного теста с грушей,

обсыпанный посыпкой из свеклы, декорированный кремом из творожного сыра и маринованным цветком из моркови.



Подаются на 2-х плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук)

3. Куриный рулет с муссом из филе с овощами и маринованным куриным бедром, запеченная полента с сыром, морковное пюре с тмином, также “круассан” из цукини с начинкой из жареных грибов с морковным пюре. Соус на основе куриного бульона с добавлением сливок. В качестве декора зеленое масло и микрозелень.



Подаются 3 идентичных блюда.

4. Открытый яблочный пирог с малиновым муссом выложенным на кранбл, с апельсиновым соусом и декором из карамели



Подаются 3 идентичных десерта.

ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННЫХ БЛЮД БЫЛА ПРОДЕЛАНА СЛЕДУЮЩАЯ РАБОТА:

- составлены технологические карты;
- составлен список необходимого инвентаря и оборудования (тулбокс, оборудование в боксе);
- составлен чек лист;
- оформлен список продуктов.

Тулбокс

- список инструментов и расходных материалов, применимый для выполнения задания демонстрационного экзамена, который привозит с собой участник.

Чек лист

- составленный план действий, выстроенный с учетом временных рамок. Представленный в данном тренировочном задании разработан примерный. Каждый участник при работе с данным вариантом задания, прорабатывает свой чек лист, и выстраивает последовательность работы на свое усмотрение. Если задание для участника сложное и он не успевает выполнить его за отведенное время, то он может убрать элементы из блюд, которые не может выполнить.

Рецептуры:

Finger food ово-лакто. Кекс лимонный начиненный кус-кусом из цветной капусты, украшенный маринованными слайсами моркови и укропом.			
Наименование	Брутто	Нетто	
Кекс лимонный			Холодное сливочное масло взбить с сахаром и цедрой лимона. Добавить яйца и растительное масло, взбить. Смешать муку пшеничную, разрыхлитель и кукурузный крахмал, затем добавить в яичную массу. Аккуратно перемешать, влить молоко, тщательно перемешать и разлить по формам. Выпекать при 170С 15 минут без конвекции.
Сливочное масло	90	90	
Сахар-песок	25	25	
Цедра лимона	2	2	
Масло растительное	25	25	
Яйцо	1 шт	40	
Мука пшеничная	122	122	
Крахмал кукурузный	12,5	12,5	
Молоко	15	15	
Разрыхлитель	2,5	2,5	
Выход:	-	15	
Кус-кус из цветной капусты:			Цветную капусту измельчить в блендере до состояния крошки. Обжарить на смеси растительного и сливочного масла. Сыр пармезан натереть на мелкой терке. Добавить к цветной капусте натертый сыр и сливки. Довести до вкуса солью и перцем.
Масло растительное	5	5	
Масло сливочное	15	15	
Цветная капуста	120	96	
Сливки 33%	20	20	
Пармезан	10,1	10	
Соль поваренная пищевая	1	1	
Перец черный молотый	1	1	
Выход:		10	
Маринованные слайсы моркови:			Морковь очистить, затем нарезать на слайсере. Для приготовления маринада необходимо смешать воду, уксус, сахар, соль и доводим до кипения, снять с огня, добавить нарезанные слайсы
Морковь	30	26	
Маринад:			
Вода	120	120	

Уксус винный	20	20	моркови и накрыть крышкой, оставить на 40-50 минут. Из маринованных слайсов моркови вырезать "круги" при помощи колец.
Сахар-песок	20	20	
Соль поваренная пищевая	3	3	
Выход:		5	

Finger food с использованием слоеного бездрожжевого теста и печени говяжьей. Паштет из говяжьей печени в волованах из слоеного теста с грушей, обсыпанный посыпкой из свеклы, декорированный кремом из творожного сыра и маринованным цветком из моркови.			
Наименование	Брутто	Нетто	Слоеное тесто раскатать, подпыляя мукой. Вырезать кружочки и кольца, затем смазать кружок яйцом и выложить на кружок вырезанное из слоеного теста кольцо. Выпекать 10 минут при 220С.
Волованы:			
Слоеное тесто	250	250	
Яйцо	1шт	40	
Мука пшеничная	15	15	
Выход:	-	100	
Паштет:			
Печень говяжья	400	350	Говяжью печень зачистить от пленки, затем нарезать и замочить в молоке на 1,5 часа. Овощи очистить и нарезать произвольно, обжарить на растительном масле и посолить.
Молоко	150	150	
Лук репчатый	30	28	Говяжья печень, слить молоко и просушить, затем обжарить на сливочном масле и посолить.
Морковь	75	60	
Масло растительное	25	25	Соединить обжаренные овощи и говяжью печень и протушить 5 минут. Полученную массу измельчить в блендере. Добавить сливки и сливочное масло. Довести до вкуса. Убрать в кондитерский мешок.
Масло сливочное	65	65	
Соль поваренная пищевая	1	1	
Перец черный молотый	1	1	
Картофель	25	20	
Сливки 33%	150	150	
Вода	100	100	

Выход:	-	10	
Крем:			Зелень промыть, обсушить и нарезать мелко. Творожный сыр со сливками взбить, добавить зелень и перемешать. Убрать в кондитерский мешок.
Творожный сыр	80	80	
Зелень укропа	2,1	2	
Сливки 22%	20	20	
Выход:	-	5	
Посыпка:			Свеклу очистить и выжать сок. Соединить сок с панировочными сухарями. Вылить на противень и сушить при 70*С 15 минут.
Сухари панировочные	50	50	
Свекла (для сока)	60	20	
Выход:	-	70	
Цветы из моркови:			Морковь очистить. Нарезать на слайсере. Для приготовления маринада соединить воду, уксус, сахар, соль и довести до кипения. Снять с огня, добавить слайсы моркови. Накрыть крышкой. Вырезать цветочки.
Морковь	30	26	
Уксус винный	20	20	
Вода	120	120	
Сахар	20	20	
Соль	3	3	
Груша	90	75	Очистить от кожицы и семенных гнезд. Нарезать на мелкие кубики. Компрессировать. Выложить в валоуаны (1 слой).

Куриный рулет с муссом из филе с овощами и маринованным куриным бедром, запеченная полента с сыром, морковное пюре с тмином, «круассан» из цукини с начинкой из жареных грибов с морковным пюре. Соус на основе куриного бульона с добавлением сливок. В качестве декора зеленое масло и микрозелень.			
Куриный рулет			Разделать курицу, затем отделить мясо от костей, одно бедро запечь вместе с костями - 190°С 24 минуты. Куриное бедро измельчить при помощи ножа, затем добавить соус ворчестер, горчицу дижонскую, соль 2 грамма, плотно
Курица охлажденная	1200	800	
Морковь	70	50	
Сельдерей корень	70	50	

Цуккини зеленый	70	50	<p>закрывать пищевой пленкой и убрать в холодильник на 30 минут.</p> <p>Овощи нарезать мелким кубиком 3х3 мм, затем обжарить на растительном масле.</p> <p>1/3 часть обжаренных овощей остудить, а остальное обжарить с томатной пастой 2-3 минуты.</p> <p>Куриное филе измельчить до однородной консистенции в термомиксе добавив: 1 белок, сливки 33%, соль.</p> <p>1/3 часть полученной куриной массы перемешать с овощами без томатной пасты и поместить в кондитерский мешок, остальную куриную массу измельчить с овощами и томатной пастой до однородной консистенции.</p> <p>Формовка рулета:</p> <p>1) Распределить измельченную куриную массу с овощами и томатной пастой на пищевой пленке.</p> <p>2) Выложить куриное маринованное бедро.</p> <p>3) Куриная масса перемешанная с овощами распределить поверх куриного бедра.</p> <p>4) Скрутить куриный рулет.</p> <p>Довести до готовности в пароконвектомате при температуре 80*С, относительная влажность воздуха 100-45 минут.</p>
Томатная паста	10	10	
Ворчестер	6	6	
Горчица дижонская	4	4	
Масло растительное	10	10	
Сливки 33%	110	110	
Яйца куриные	1	1	
Соль	5	5	
Перец	3	3	
Выход:	-		
Полента:			<p>Пармезан натереть на мелкой терке.</p> <p>Смешать в сотейнике сливки и молоко, затем довести до кипения, добавить поленту заварить 2-3 минуты непрерывно помешивая, добавить пармезан, посолить и тщательно перемешать. Далее залить по формам пока масса горячая и не успела схватиться.</p> <p>Перед подачей прогреть в пароконвектомате при 180°С-7 минут.</p>
Полента	50	50	
Сливки	125	125	
Молоко	125	125	
Пармезан	15	15	
Соль	0,5	0,5	
Выход:	-	30	

Пюре морковное:			Морковь обжарить на смеси растительного и сливочного масла, посолить. Добавить воду и тушить до полного выпаривания влаги, затем добавить сливки и варить в течение 3-5 минут. Добавить тмин и измельчить в блендере до однородной массы. Соль и перец добавить по вкусу.
Морковь	300	280	
Растительное масло	30	30	
Сливочное масло	40	40	
Вода	100	100	
Соль	1	1	
Перец	1	1	
Сливки 33%	100	100	
Тмин	2	2	
Выход:	-	35	
Соус на курином бульоне			Куриный бульон выпарить ½ часть, затем добавить сливки и выпарить до загустения. Соль добавить по вкусу.
Куриный бульон	250	250	
Сливки 33%	100	100	
Соль	4	4	
Масло зеленое:			Зелень бланшировать, затем добавить растительное масло, чеснок, соль и лимон, измельчить в блендере и процедить через сито с мелкой ячейкой.
Укроп	20	20	
Петрушка	20	20	
Растительное масло	120	120	
Лимон	25	10	
Чеснок	4	3	
Соль	2	2	
Выход:	-	5	
«Круассан» из цукини			Цукини нарезать на слайсере толщиной 2 мм, затем грибы нарезать мелким кубиком и обжарить на сковороде.
Цукини зеленый	250	240	

Грибы шампиньоны	100	75	Грибы смешать с морковным пюре и убрать в кондитерский мешок. Слайсы из цуккини скрутить в форму «башни», затем начинить 2 «башни» и склеить между собой. Выложить на пергамент и в пароконвектомат на 75 °С относительная влажность воздуха 100 - 8 минут, перед выкладкой смазать «круассан» зеленым маслом.
Масло растительное	30	30	
Пюре морковное	100	100	
Соль	8	8	
Микрозелень	1	1	

Открытый яблочный пирог с малиновым муссом выложенным на крамбл, с апельсиновым соусом и декором из карамели			
Песочное тесто:			Холодное сливочное масло взбить с сахарной пудрой. Добавить соль, муку пшеничную, муку миндальную и перемешать в миксере с насадкой «весло». Добавить яйца, перемешать и убрать в холодильник на 1,5 часа. Песочное тесто раскатать между листами пергаментной бумаги, затем вырезать и разложить по формочкам. В подготовленную форму выложить начинку и запекать при 180С-25 минут. К оставшейся части песочного теста добавить растопленный шоколад, тщательно перемешать. Полученную массу натереть на крупной терке и поставить в пароконвектомат на 10 минут при 180С .
Сливочное масло	90	90	
Сахарная пудра	50	50	
Соль поваренная пищевая	1	1	
Миндальная мука	24	24	
Мука пшеничная	200	200	
Яйцо	36	36	
Шоколад темный	20	20	
Начинка из ябллок:			Яблоки очистить от кожуры и семенного гнезда. Нарезать на дольки. Сварить сироп, затем добавить яблоки и корицу, перемешать и отставить на 3-4 минуты.
Яблоки	400	280	
Сахар	60	60	
Вода	25	25	
Корица	2	2	
Мусс малиновый:			Желатин замочить в холодной воде. Малину измельчить в блендере и протереть через сито. Прогреть полученное пюре малины со сливками
Малина	65	45	
Сливки 33%	90	90	

Желатин	4	4	15г, затем добавить замоченный желатин и вылить полученную смесь в шоколад, измельчить массу в блендере до однородной консистенции. В измельченную массу добавить сок лимона и перемешать. Оставшуюся часть сливок взбить и соединить с массой. Разлить по формам и убрать в шоковую заморозку.
Шоколад белый	70	70	
Лимон (для сока)	20	11	
Соус апельсиновый:			Выжать сок апельсина и выпарить на ½. В выпаренный апельсиновый сок добавить сахар и добавить сливочное масло непрерывно помешивая венчиком. Крахмал развести с водой и добавить в полученную массу, затем слегка проварить.
Апельсин (для сока)	400	250	
Сливочное масло	70	70	
Крахмал кукурузный	1	1	
Сахар	40	40	
Спираль из карамели:			В сотейник сначала добавить воду, а затем сахар, варить до полного растворения сахара. Охладить до рабочей температуры. Скрутить спирали из полученной карамели.
Сахар	100	100	
Вода	25	25	

Тулбокс (необходимое оборудование и инвентарь, который необходимо привезти с собой)	
1.Набор ножей: Овощной; Разделочный; Поварской нож;	3 шт.
2.Термомикс	1 шт. + 2 чаши
3.Экономка	1 шт.
4.Венчик	1 шт.
5.Набор колец (для пирога)	3 шт.
6.Органайзер	1 шт.
7.Ложки	15 шт. (металлические)
8.Силиконовые лопатки	2 шт.
9.Лопатка изогнутая	2 шт. (различной конфигурации)

10.Щипцы	1 шт.
11.Диспенсер	1 шт.
12. Пинцеты	1 шт.
13. Кондитерская насадка, мешки.	1 шт., 5 шт. (плотные одноразовые)
14.Формы силиконовые (под мусс)	1 шт.
Контейнеры	50 шт. (разного объема)
Щуп	1 шт.
Терка	1 шт.
18.Форма (под кекс)	1 шт.
19.Сито	1 шт.
20. Вырубка (цветы)	1 шт.
21. Скалка	1 шт.
23.Кисточка силиконовая	1 шт.
24. Соковыжималка ручная	1 шт.
25.Силиконовая форма (полента)	1 шт.
26. Мерный стакан	2 шт.
Необходимое оборудование и инвентарь, предоставляемое на площадке	
27. Сотейник	5 шт.
28. Миска	4 шт.
29. Сковорода	2 шт.
30. Гастроемкость	4 шт.
31. Блендер	1 шт.
32. Планетарный миксер	1 шт.
33. Пароконвектомат	1 шт.
34. Индукционный плиты	4 плиты
35. Слайсер	1 шт.

Чек лист

- 1.Подготовка бокса
- 2.Зачистить и нарезать печень. Замочить в молоке.
- 3.Разделать курицу.
 - кости и 1 куриное бедро выложить на пергамент, запечь.
 - куриное бедро замариновать (ворчестер, горчица дижонская, соль).
4. Овощи:
 - цветная капуста – нарезать мелко;
 - морковь – слайсы (вырезать кружочки и цветы), нарезать на пассеровку для паштета, нарезать кубиком для куриного рулета, остальную морковь на пюре; параллельно сделать маринад. Замариновать кружочки и цветы;
 - корень сельдерея - нарезать кубиком для куриного рулета;

- грибы - нарезать кубиком для начинки «круассанов»
 - цукини нарезать - слайсы для «круассана», нарезать кубиком для куриного рулета;
 - свекла – выжать сок. Соединить с панировочными сухарями и поставить сушить.
 - лук – нарезать на паштет
 - зелень – подготовить для фингера, нарезать на посыпку, измельчить укроп для крема из творожного сыра, остальную зелень бланшировать, сделать зеленое масло.
 - лимон – снять цедру, выжать сок
 - апельсин – выжать сок
 - малина – протереть через сито. Сделать малиновый мусс.
 - яблоко – очистить, нарезать на дольки, хранить в подкисленной воде
 - груша – очистить, нарезать, компрессировать.
5. Замыть бокс.
 6. Сделать песочное тесто
 7. Сделать кексы
 8. Натереть пармезан
 9. Обжарить овощи для куриного рулета
 10. Приготовить поленту
 11. Обжарить грибы
 12. Приготовить кус-кус из цветной капусты
 13. Сделать крем из творожного сыра
 14. Сделать паштет из печени
 15. Приготовить пюре морковное
 16. Выпечь волованы
 17. Разложить по формам песочное тесто.
- Оставшуюся часть соединить с растопленным шоколадом и поставить в пароконвектомат.
18. Подготовить начинку. Выпечь пирог
 19. Собрать «круассаны» из цукини
 20. Замыть бокс
 21. Подготовить все на сервис фингер-фуд. Натереть тарелки.
 22. Поставить варить куриный рулет.
 23. Подача
 24. Поставить на пар «круассаны» из цукини.
 25. Зачистка, греть тарелки.
 26. Запечь поленту, прогреть пюре и соус
 27. Подача
 28. Зачистка бокса
 29. Достать мусс малиновый
 30. Сделать соус апельсиновый
 31. Сварить карамель, сделать спирали
 32. Подача десерта.
 33. Замыть бокс

Список продуктов, необходимых для выполнения задания

				
Worldskills Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34				
Дата передачи: за две недели до чемпионата				
Лист заказов для ФО:	название ФО			
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсант			
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота			
ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ:				
ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:				
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А и МОДУЛЬ 2 ЧАСТЬ С
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Сыр Пармезан	г	150	125	25
Сыр Творожный	г	300	220	80
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	620	380
Сливочное масло	г	500	0	500
Яйцо куриное	шт	20	16	4
ОВОЩИ				
Картофель крахмальный	г	1000	0	1000
Свекла красная	г	400	340	60
Чеснок	г	100	96	4
Лук репчатый	г	300	270	30
Морковь	г	400	400	0
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Тимьян	г	20	0	0
Ростки микрозелени	г	20	15	5
Петрушка листовая	г	20	20	0
Укроп	г	20	20	0
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400	400	0
Зеленое яблоко Грени Смитт	г	400	400	0
Груша	г	500	410	90
Лимон	г	400	280	120
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Цветная капуста	г	400	280	120

Малина	г	300	235	65
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Желатин листовой	г	50	46	4
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Полента	г	100	50	50
ШОКОЛАД				
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	280	20
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	230	70
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Орех фундук	г	100	70	30
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Масло растительное	г	1000	450	550
Уксус винный красный	г	50	30	20
Томатная паста	г	50	20	30
ДРОЖЖИ				
Пекарский порошок	г	30	27,5	2,5
УГЛЕВОДЫ				
Сахар	г	500	250	250
Сахарная пудра	г	200	150	50
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Сухари панировочные	г	300	250	50
Мука миндальная	г	200	175	25
Мука пшеничная	г	800	460	340
Крахмал кукурузный	г	100	85	15
Соль мелкая	г	50	0	50
Горчица Дижонская	г	50	45	5
Корица	г	4	2	2
Перец черный молотый	г	4	0	4
Перец розовый горошек	г	4	0	4
Кумин(зира)	г	4	2	2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)				
Модуль 1 (А) Печень говяжья	г	400	0	400
Модуль 1 (А) Тесто слоеное бездрожжевое	г	250	0	250
Модуль 2 (С) Курица (масса тушки должна быть от 1200г)	г	1200	0	1200

Таблица аспектов оценки в соответствии с WSSS

Измеримые аспекты оценивания работы участника			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Спецодежда соответствует требованиям	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в КЗ. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов. Если участником при начале сервировки блюд не выполнена замена чёрного фартука на белый, то выставляется ноль баллов.
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	После окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных баков. Один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении - ноль баллов
Раздел 1 Организация и управление работой	Рациональное использование электроэнергии	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Максимальный балл выставляется при рациональном использовании электроэнергии, при иррациональном использовании экспертами выставляется ноль баллов. <i>Если участник включил пароконвектомат или Су Вид без загрузки продуктов, то это может быть сделано для их прогрева.</i>
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Наличие брака в работе	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов.
	Расточительность	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.). Продукты, которые выдаются участникам как основные и из черного ящика, при остатке не засчитываются как расточительность. При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов.
Раздел 6 Применение различных методов тепловой	Соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Указанные участником в меню виды тепловой обработки должны быть использованы при приготовлении блюда. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии – ноль баллов.

обработки			
Раздел 8 Закупка, хранение продуктов, расчёт стоимости и учёт	Список продуктов соответствует планированию меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Участники должны продемонстрировать умение заказа продуктов в соответствии с меню, технологической картой. Максимальное количество баллов выставляется при корректном заказе сырья, в соответствии с меню, при несоответствии – ноль баллов. <i>Примеры несоответствия: был заказан продукт, который не использовался в меню. Или в холодильнике осталось большое количество не переработанных продуктов.</i> Оставшаяся в холодильнике готовая продукция за ошибку не считается.
	Список продуктов сдан вовремя	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если список продуктов сдан вовремя (за 2 недели до начала мероприятия), то выставляется максимальное количество баллов, при нарушении сроков - ноль баллов.
	Корректировка списка продуктов в день С-1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При формировании списка продуктов участник должен учитывать возможное содержимое черных ящиков, понимать взаимозаменяемость продуктов, что позволит избежать корректировки списка продуктов. При отсутствии дозаказа в день С-1 экспертами выставляется максимальное количество баллов, при дозаказе - ноль баллов. Балл за дозаказ снимается по дням. Если участник сделал дозаказ на первый день, то в остальные дни баллы не снимаются. Если участник убирает продукт из списка продуктов, то за это тоже снимается балл.
	Дозаказ продуктов во время выполнения модуля	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает дозаказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количество баллов. Если же участнику необходимо сделать дозаказ (например, в случае допущенного брака), в этом случае эксперты выставляют ноль баллов. Если во время выполнения модуля у участника в выданном сырье от организаторов замечены скрытые дефекты продуктов или порченные (гнилые) продукты, участнику меняют продукты без потери баллов. <i>Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора.</i>
Измеримые аспекты оценивания презентации			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 2 Навыки коммуникации работы с клиентами	Время подачи	Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 балл	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда ± 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 5 минут дополнительного времени, но за каждую дополнительную минуту снимаются баллы. По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов.
Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Компоненты блюда отражены в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При написании меню участник должен прописать все компоненты, входящие в состав блюда. За полное описание начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все компоненты (даже один) - ноль баллов. <i>Например: на тарелке есть еще один гарнир, а в меню он не прописан.</i>

	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется ноль баллов.
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев. При недостаточном освещении необходимо пользоваться фонариком. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль баллов. <i>Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!</i>
	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При взвешивании блюда вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует указанному в задании, то эксперты выставляют ноль баллов.
	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. Температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. При соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При несоответствии - ноль баллов.
Показатели работы (Судейские)			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 1 Организация и управление работой	Организация и планирование производственного процесса	0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса
		1	участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов технологического процесса
		2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями
		3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при

среда			снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы
	Рабочее место	0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно-гигиенические требования
		1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.
		2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.
		3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности.
	Рабочее место - холодильники	0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.
		1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (<i>конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считаются ошибкой</i>).
		2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства
		3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	0	выбирает неправильный цвет разделочной доски
		1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
		2	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
		3	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет правило «одной доски»
	Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
	Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	0
1			выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
2			выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности

		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учётом их сбалансированности и сезонности продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли
	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо
Показатели презентации (Судейские)			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации

	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом
	Общая гармоничность блюда	0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
		1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
		2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы
		3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации



Задание для слушателей:

- 1. Изучите инфраструктурный лист компетенции «Поварское дело» и заполните таблицу:**

Разделы инфраструктурного листа	Требования к оснащению

- 2. Изучите «Положение об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена» и составьте дорожную карту по подготовке к аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена.**



worldskills.ru
worldskillsacademy.ru