|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СогласованоРегиональный Советработодателей | СогласованоЦентр по компетенции | УтвержденоРегиональныйорганизационный комитет |

\_\_\_\_\_\_\_/И.В. Плохотниченко/ / / ---------------/Н.Г. Гончарова/

 . .2017 г. . .2017 г. . .2017 г.

Техническое задание

по компетенции «Поварское дело»

1 Крымский чемпионат «Абилимпикс -2017»

Согласовано с

Представителями общественных организаций инвалидов:

Региональная общественная организация «Крымская республиканская ассоциация предпринимателей- инвалидов»И.В.Плохотниченко

Крымское региональное отделение Общероссийской общественной организации инвалидов «Всероссийского общества глухих» Е.В. Афонин

Главный эксперт по компетенции: Триголова Елена Николаевна

 г. Симферополь

2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. Описание компетенции
	1. **Ссылка на стандарты**

Компетенция «Поварское дело» обеспечена:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ 1569 от 09.12.2016 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года);

- Профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н и зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

* 1. **Актуальность компетенции** «Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждой организации, будь то детский сад или школа, институт или академия, правительственное учреждение имеются столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

**1.3. Требования к квалификации. Знания, умения, навыки.**

Повар выполняет следующие **виды деятельности**, в которых отражены его **знания, умения и навыки**:

- Приготовление и подготовка креализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийразнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформлениеиподготовкакреализации горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформлениеи подготовкак реализации холодныхблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразного ассортимента.

- Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациихолодныхигорячихсладкихблюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформлениеи подготовкакреализации хлебобулочных,мучныхкондитерских изделийразнообразного ассортимента.

В рамках чемпионата «Абилимпикс» Повар должен:

**Уметь:**

- визуально проверятьчистотуи исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

- выбирать, рационально размещать на рабочемместе оборудование, инвентарь,посуду, сырье, материалыв соответствиис инструкциямии регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущуюуборку рабочего места поварав соответствиис инструкциямии регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правилатехники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

- оцениватьналичие,определять объемзаказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиямихранения;

- пользоваться весоизмерительным оборудованиемпри взвешивании продуктов;

- сверять соответствие получаемых продуктовзаказу и накладным;

- проверять органолептическим способомкачество, безопасностьсырья, продуктов, материалов;

- сопоставлять данные о времени изготовления и срокаххранения особо скоропортящихся продуктов;

- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствиис технологическими требованиями;

- использовать нитрат-тестер дляоценкибезопасности сырья;

- распознаватьнедоброкачественные продукты;

- владеть приемами мытья и бланшированиясырья,пищевых продуктов;

- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовкиовощей, грибов, рыбы;

- различатьпищевыеинепищевыеотходы,

-подготавливать пищевыеотходы к дальнейшему использованию с учетомтребований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевыхотходов;

- нарезать и формовать виды рыб, овощей и грибов.

**Знать**

- требованияохраны труда,пожарной безопасности и производственной санитарии в организациипитания;

- виды, назначение, правилабезопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительныхприборов, посуды и правилауходаза ними;

- последовательность выполнения технологических операций,

-современныеметоды, техника обработки, подготовкисырья и продуктов;

- регламенты,стандарты,в том числе система анализа,оценки и управленияопаснымифакторами(системаХАССП) и нормативно-техническая документация, используемаяпри обработке,подготовкесырья, приготовлении, подготовке и реализации полуфабрикатов;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- требования к личной гигиене персоналапри подготовке производственного инвентаряикухонной посуды;

- правила утилизации отходов;

- виды, назначениеупаковочных материалов,

-способы хранения сырья и продуктов;

- правила эксплуатации оборудования для вакуумнойупаковки сырья иготовых полуфабрикатов;

- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемыхдля порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;

- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонныхножей;

- ассортимент,требования к качеству,условия и срокихранения традиционныхвидов овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья,

- правила оформления заявок на склад;

- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качестваи безопасностисырья и материалов;

- правила снятия остатков;

- правила обращения старойпоставщика;

- правилаповерки весоизмерительного оборудования;

- правилаприема продуктов по количествуи качеству;

- правила снятия остатков нарабочем месте;

- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

- методыобработкитрадиционных видов овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья;

- способы сокращенияпотерь сырья,продуктов приих обработке, хранении;

- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;

- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощейигрибов;

- санитарно- гигиенические требования к ведениюпроцессов обработки,подготовкипищевогосырья, продуктов;

- формы, техника нарезки, формованиятрадиционныхвидов овощей, грибов;

- правила,условия,срокихранения пищевых продуктов;

-способыупаковки, складирования пищевых продуктов;

- виды оборудования, посуды, используемыедля упаковки, хранения пищевых продуктов;

- технику обработки рыбы, овощей, грибов, пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработке рыбы, овощей и грибов;

-температурный режим и правила приготовления простых блюд из рыбы и гарниров из овощей и грибов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, соусов, температуру подачи;

-правила хранения рыбы, овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы, овощей, грибов и правила их безопасного использования.

Чемпионат «Абилимпикс»-2017 направлен на закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, на освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей и соответствия требованиям WorldSkills.

**Цель:**

- освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей;

- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятия питания по указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями.

**Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта в день соревнований.

Все участники конкурса за один день проходят модуль в течении 3 часов.

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:**

**Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

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

- рациональное использование продуктов.

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

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

- владение кулинарными технологиями.

**Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;

- температура подачи;

- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- масса блюда;

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

**Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

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

- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;

- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

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

**Описание специфики освоения компетенции:**

**Условия и порядок проведения конкурса:**

- Наличие технологической карты

- Готовятся 2 порции блюда: 1 блюдо подается на тарелке индивидуально для членов жюри, 1 блюдо – как выставочный вариант.

- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия

**Описание:**

- Надеть санитарную одежду

- Подойти к рабочему месту

- Убедиться в наличии необходимого сырья

- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь

- Обработать рыбу

- Приготовить фарш

- Приготовить соус

- Сформовать полуфабрикат

- Запечь рыбу

- Обработать и нарезать овощи

- Обжарить овощи

- Оформить блюдо

- Подать на тарелке

- Уведомить судей о завершении работы

- Убрать рабочее место

**Основные ингредиенты:**

- Используйте ингредиенты с общего стола

- Используйте ингредиенты из списка продуктов

- Список ингредиентов для данной темы будет представлен за 3 недели до начала конкурса

**Дополнительные требования:**

- Жюри проводит проверку перед соревнованиями и все не соответствующие требованиям элементы изымаются.

- Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.

- Любые приготовления продукта задания перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

- Любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования.

- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

**Участники должны знать и понимать:**

- Основные принципы использования ингредиентов для получения

точно заданного количества продукции

- Использование различных техник при обработке сырья

- Ассортимент ингредиентов, используемых в приготовление блюда, с

учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования

- Сочетания цветов, вкусов и текстур

- Суть мастерства, использовать воображение и креативность

- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов

- Важность минимизации отходов

- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности

**Участники должны уметь:**

- Подготовить инструменты и оборудование

- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах

данного времени

- Рационально использовать сырье

- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы

- Предварительно заказать продукты и материалы для точно

спланированной работы

- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места

- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы

- Продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и

новшество в работе

- Работать в пределах данной темы

- Четко следовать письменной и устной инструкции

- Создать портфолио для клиентов, это означает изображения продукции

и технологию ее изготовления

- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации

**Правила для участников соревнований:**

Чтобы можно было проводить соревнования из года в год участники должны следовать следующим правилам в течение всего процесса:

- Перерабатывать отходы (должны думать об экологичности процесса).

- Использовать экологически чистые материалы (сырье).

- Остатки сырья или полуфабрикатов, после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе.

- Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу, разработанными экспертами.

- Ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до начала конкурса.

- Список оборудования должен быть уточнен за четыре недели до начала конкурса.

- Беречь электроэнергию, выключая неиспользованное оборудование.

- Условия конкурса могут быть использованы каждым участником конкурса для проведения соревнований.

|  |
| --- |
| **Компетенция «Поварское дело»** |
|  | **Описание**  | Приготовить 2 порции основного горячего блюда из рыбы(Рыба фаршированная грибами со сливочным соусом и гарниром из жареных овощей).Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте. Допускаетсяприменить другую тепловую обработку гарнира (изменения должны быть отражены в технологической карте). |
|  | **Подача**  | Масса блюда - максимум 310 грамм. Температура подачи минимум 55°С (по тарелке). 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 32 см) Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!  |
|  | **Основные ингредиенты**  | Используйте ингредиенты из списка продуктов, указанных в технологической карте.  |
|  | **Специальное оборудование**  | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой. |

**Техническое описание «Поварское искусство»**

*Кухня*

Кратко о соревновании:

Приготовить блюда согласно заданию.

Проведение соревнования:

Продолжительность соревнования 3 часа

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий чистоту, приготовление, поварские навыки, вкус, внешний вид и т.д.

Продукт, приготовленный в ходе выполнения каждого задания, окончательно представляется на блюде.

Основные требуемые навыки:

*быть способным:*

- применять правила гигиены и безопасности пищевых продуктов;

- организовать свою работу;

- использовать рецепты с минимальными потерями пищи;

- профессионально владеть искусством приготовления блюд, соусов и гарниров; Проявить творческий подход к оформлению блюд.

Критерии и оценка:

- чистота, гигиена и организация рабочего места;

- соблюдение рецептуры приготовления блюд и вкус;

- экономия продуктов и минимизация отходов;

- творческий подход к оформлению блюда.

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

**Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

Передник или фартук - белого цвета.

Брюки - поварские любого цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь -закрытые мокасины или профессиональная обувь.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета).

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

**Предоставляемое оборудование на 1 участника:**

- плита индукционная (2 конфорки) - 1;

- пароконвектавтомат или конвекционная печь с пароувлажнителем- 1;

- весы электронные - 1 шт.;

- блендер - 1шт.;

- рабочий стол из нержавейки - 2шт.;

- шкаф холодильный - 1шт.;

- мойка для посуды - 1шт.;

- фильтры для воды - 1.

**Предоставляемое оборудование для всех участников:**

- Термостат погружной APACH ASV 2 с ванной для термостата;

- Машина для вакуумной упаковки;

- Шкаф низкотемпературный;

- Фритюрница настольная электрическая – 2 шт;

- Микроволновая печь.

**Инвентарь, предоставляемый на 1 участника:**

- ножи «Поварская тройка» - 1шт.;

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

- доска разделочная - 3шт.;

- молоток для отбивания - 1шт.;

- лопатка деревянная - 2 шт.;

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

- сотейник 1л - 1шт.;

- кастрюля 1л - 1шт.;

- кастрюля 2л - 1шт.;

- миски нержавейка 2л - 2шт.;

- миска нержавейка 1л - 2шт.;

- дуршлаг - 1шт. (диаметр.20 - 25 см);

- венчик - 1 шт.;

- ложка столовая - 4 шт.;

- вилка столовая - 2 шт.;

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

- полотенца бумажные;

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

- салфетки бумажные - 1 пачку;

- пергамент - рулон;

- фольга - рулон 10 м;

- пищевая пленка – рулон;

- пластиковые контейнеры для отходов;

- одноразовые контейнеры для раздачи продуктов;

- средство для мойки посуды;

- жидкое мыло для рук.

**Перечень предоставляемых продуктов:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Обязательные продукты** | **1 участник** | 5 участников |
| **Основной продукт** |  |  |
| Рыба(судак) | 1шт | 5шт |
| **Молочные и яичные продукты** |  |  |
| Масло сливочное | 40гр | 0,2кг |
| Сливки 22% | 120гр | 0,6кг |
| Сыр твердый | 10гр | 0,05кг |
| **Овощи и зелень** |  |  |
| Лук порей | 30гр | 0,15кг |
| Грибы | 50 гр | 0,25кг |
| Картофель | 244гр | 1,220кг |
| Кабачок | 136гр | 0,68кг |
| Помидоры Черри | 36гр | 0,180кг |
| Петрушка | 10гр | 0,05кг |
| **Сухие продукты** **и бакалея** |  |  |
| Мука пшеничная | 10гр | 0,05кг |
| Соль | 20 гр | 0,1 кг |
| Перец черный молотый | 2гр | 0,01 кг |
| Масло растительное | 50гр | 0,25 л |

**УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

1. На блюдо должна быть предоставлена технологическая карта.

2. Готовятся 2 порции, одна подается индивидуально для членов жюри и одна порция как выставочный вариант.

3.Конкурсное блюдо сопровождаются информационной технологической картой с указанием фамилии, имени, отчества (полностью) участника, места учебы, названия блюда (изделия).

4. Масса блюда должна соответствовать массе, указанной в задание.

**Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией.

1.2. На рабочем месте конкурсант получает первичный инструктаж по безопасности труда и расписывается в журнале установленного образца.

1.3. Конкурсант должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию;

1.4. На конкурсанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;

- повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- недостаточная освещенность рабочей зоны;

- нервно-психические перегрузки.

1.5.У конкурсанта должно быть:

- куртка белая хлопчатобумажная;

- брюки;

- фартук белый хлопчатобумажный;

- колпак белый хлопчатобумажный;

- полотенце;

- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний конкурсант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). При изготовлении блюд не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1.Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм конкурсант обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

- своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.2. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.4. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.5. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.7 В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

**4. Требования безопасности по окончании работы**

4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого

теплового оборудования водой.

4.2.Перед отключением от электрической сети предварительно выключитьвсе конфорки и шкаф электроплиты.

Оценочный лист

|  |  |
| --- | --- |
| Описание |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Наличие санитарной одежды 0 - 2  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления 0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0 - 3  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 0 - 2  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) 0 - 3  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды 0 - 3  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования 0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного инвентаря и посуды 0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюд 0 - 2  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование 0 - 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильная нарезка продуктов 0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Использована технология приготовления блюда 0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Консистенция компонента данного блюда0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Консистенция компонента гарнира в отдельности 0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Консистенция компонента соуса в отдельности 0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Технология приготовления соуса 0 - 2  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Время подачи блюда 0 - 2  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход блюда 0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Чистота тарелки при подаче 0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Аккуратное порционирование 0 - 2  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дизайн и общее впечатление 0 - 2  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильно выбрана температура подачи 0 - 4  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Вкус, общая гармония вкуса 0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение правил сочетаемости продуктов 0 - 5  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сохранение цвета 0 - 2  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запах в соответствии с заявленными ингредиентами 0 - 3  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ВСЕГО: 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технологическая карта**

Наименование блюда: **«Рыба фаршированная грибами со сливочным соусом и гарниром из жареных овощей**»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Масса по-луфабри-ката или готового изделия (г) | Вес неттона 2 порцию (г) | Технология приготовления блюда |
| **Рыба фаршированная** |  |  |  |  | **Рыба фаршированная:**обработанное филе с кожей фаршируют грибами со сливочным соусом, запекают при Т -1800С.**Фарш**: грибы и лук порей нарезают ломтиками и обжаривают, заправляют сливочным соусом.**Соус:** муку спассеровать на сливочном масле без изменения цвета. Сливки довести до кипения и соединить с подготовленной мукой и довести до кипения.**Гарнир:** обработанные овощи нарезают и жарят до готовности. |
| 1. | Рыба(судак тушка потрошённая с головой) | 356 | 182 |  | 364 |
| 2. | Грибы шампиньоны | 36 | 20 |  | 40 |
| 3. | Сливки 22% | 60 | 60 |  | 120 |
| 4. | Сыр твердый | 10 | 10 |  | 20 |
| 5. | Мука пшеничная | 10 | 10 |  | 20 |
| 6. | Лук порей | 16 | 15 |  | 30 |
| 7. | Масло сливочное |  | 10 |  | 20 |
|  | Выход полуфабриката |  |  | 260/210 |  |
| **Гарнир из овощей** |  |  |  |  |
| 8. | Картофель | 122 | 73 | 50 | 146 |
| 9. | Кабачок | 168 | 54 | 35 | 108 |
| 10. | Помидоры Черри | 18 | 18 | 15 | 36 |
| 11. | Масло растительное | 25 | 25 |  | 50 |
|  | Выход гарнира |  |  | 100 |  |
|  | Выход блюда |  |  | 310 |  |  |

**ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Время**  | **Наименование мероприятия**  | **Место проведения**  |
|  | **17 октября 2017 года, вторник (день заезда)** |  |
| 9:00-11:00  | Заезд и регистрация участников, экспертов Чемпионата | *Площадка №1***(г. Симферополь, ул. Севастопольская, 54)** |
| **11:00 – 12:00** | **Торжественная церемония открытия Первого Крымского чемпионата «Абилимпикс»**  | **Актовый зал ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» (г. Симферополь, ул. Севастопольская, 84)** |
| *12:00- 13:00* | Организационное совещание экспертов с Главными экспертами.  | Площадка №1,  |
| 13:00-14:00 | Обед | *Площадка №1, столовая* |
| 14:00-14:15 | Аудит конкурсных площадок экспертами. Организационное совещание с экспертами на конкурсных площадках. Инструктаж экспертов по ОТ и ТБ. Распределение ролей между экспертами. Внесение необходимых организационных корректив на конкурсных площадках.  | Площадка №1 |
| 14:15-14:30 | Знакомство участников Чемпионата «Абилимпикс» с конкурсным заданием, подготовка рабочего места, жеребьевка, инструктаж участников по ОТ и ТБ) | Площадка № 1 |
| 14:30- 17:30 | **Проведение конкурсной части соревнований** | Площадка №1 |
| *17:30-18:00* | Подведение итогов соревнований (завершение внесения оценок в итоговые протоколы) | Площадка №1 |
| *18:00-19:00* | ***Ужин*** | *Площадка №1, столовая* |
|  | **18 октября 2017 года, среда** |  |
| *8:00-8:30* | ***Завтрак*** | *Площадка №1, столовая* |
| 08:30-9:00  | Регистрация участников на конкурсных площадках  | Площадка №1 |
| *10:00-11:00* | *Мастер-класс для участников* | *Площадка № 1* |
| *13:00-14:00* | ***Обед***  | *Площадка №1, столовая* |
| **15:00-16:00** | **Торжественная Церемония закрытия и награждения победителей Первого Крымского чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс»**  | **Актовый зал ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» (г. Симферополь, ул. Севастопольская, 84)** |

|  |  |
| --- | --- |
|   |  |
|  **Компетенции** | Поварское дело |
|  | **Инфраструктурный лист** |  |  |
|   |   |   |   |
| **На 1-го участника (конкурсная площадка)** |
| **Оборудование, инструменты и мебель** |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1 | Стол производственный | шт | 2 |
| 2. | Плита индукционная GASTRORAG (2 конфорки) | шт | 1 |
| 3. | Печь конвекционная PIRON PF 5004P с пароувлажнителем | шт | 1 |
| 4. | Противень | шт | 3 |
| 5. | Весы электронные настольные CAS SW-5 | шт | 1 |
| 6. | Блендер-миксер Robot Coup Mini | шт | 1 |
| 7. | Холодильник однокамерный | шт | 1 |
| 8. | Стеллаж 6-х уровневый 1200x400x1850 | шт | 1 |
| 9. | Тарелка плоская 32 см | шт | 2 |
| 10. | Корзина для мусора | шт | 2 |
| 11. | Пластиковые контейнеры для отходов | шт | 1 |
| 12. | Ножи «Поварская тройка»  | шт | 1 |
| 13. | Нож экономка (для очистки овощей) | шт | 1 |
| 14 | Доска разделочная | шт | 3 |
| 15. | Молоток для отбивания  | шт | 1 |
| 16. | Лопатка деревянная  | шт | 2 |
| 17. | Сковорода (диаметр 20 см, 24 см) | шт | 2 |
| 18. | Сотейник 1 л | шт | 1 |
| 19. | Кастрюля 1л | шт | 1 |
| 20. | Кастрюля 2 л | шт | 1 |
| 21. | Миски нержавейка 1 л  | шт | 2 |
| 22. | Миски нержавейка 2 л  | шт | 2 |
| 23. | Дуршлаг (диаметр.20 – 25 см) | шт | 1 |
| 24. | Венчик  | шт | 1 |
| 25. | Ложка столовая  | шт | 4 |
| 26. | Вилка столовая  | шт | 2 |
| 27. | Круглое белое плоское блюдо диаметр 32 см  | шт | 2 |
| 28. | Мойка для посуды  | шт | 1 (на всех участников) |
| 29. | Термостат погружной APACH ASV 2 с ванной для термостата  | шт | 1 (на всех участников) |
| 30. | Машина для вакуумной упаковки | шт | 1 (на всех участников) |
| 31. | Микроволновая печь, мощность 0,7кВт | шт | 1 (на всех участников) |
| 32. | Шкаф низкотемпературный | шт | 1 (на всех участников) |
| 33. | Фритюрница настольная электрическая HEF-6L вместимостью 6 л | шт | 2 (на всех участников) |
| **Расходные материалы** |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1. | Пергамент рулон  | шт | 5 |
| 2. | Фольга рулон 10 м  | шт | 5 |
| 3. | Пищевая пленка | шт | 5 |
| 4. | Скатерть для презентационного стола  | шт | 3 |
| 5. | Ложки пластик 200 | шт | 100 |
| 6. | Бумажные полотенца  | шт | 5 |
| 7. | Губка для мытья посуды  | шт | 10 |
| 8. | Полотенца х/б дляпротир. тарелок 1х3 | шт | 10 |
| 9. | Салфетки бумажные 1х100 | шт | 6 |
| 10. | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл | шт | 100 |
| 11. | Стаканы одноразовые 200мл | шт | 200 |
| 12. | Пакеты для мусора 30 л | шт | 30 |
| 13. | Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт | упак х100шт | 1 |
| 15. | Вода кулер | шт | 1 |
| 16. | Жидкое мыло для рук | л | 2 |
| 17. | Моющие средства | л | 2 |
| 18. | Дезинфицирующее средство | л | 1 |
|   |  |  |  |
|   |   |   |   |
| **На 1-го эксперта (конкурсная площадка)** |
| **Оборудование, инструменты и мебель** |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1.               | Бумага 500 листов (на всех) | шт | 1 |
| 2. | Ручка шариковая | шт | 1 |
| 3. | Степлер (на всех) | шт | 1 |
| 4. | Ножницы (на всех) | шт | 1 |
| 5. | Чайник + чай, кофе | шт | 1 |
|   |   |   |   |
| **Общая инфраструктура конкурсной площадки** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1 | Телевизор с таймером | шт | 1 |
| 2 | Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | шт | 1 |
| 3 | Набор первой медицинской помощи | шт | 1 |
|   |   |   |   |
| **Зона зкспертной проверки** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1. | Стол  | шт | 2 |
| 2. | Весы | шт | 1 |
| 3 | Нож | шт | 5 |
| 4. | Стул  | шт | 5 |
| 5. | Салфетки | уп | уп |
| 6. | Тарелки | шт | 10 |
| 7 | Стаканы | шт | 5 |
| 8 | Вода  | л | 1 |
| 9 | Бесконтактный термометр (пирометр) | шт | 1 |
|   |   |   |   |
| **ДЕГУСТАЦИОННАЯ ЗОНА**  |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1. | Стол  | шт | 1 |
| 2. | Стул  | шт | 6 |
| 3. | Корзина для мусора | шт | 1 |
| 4 | Нож столовый | шт | 10 |
| 5 | Тарелки | шт | 10 |
| 6 | Вилки нерж | шт | 20 |
|   |   |   |   |
| **КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1. | Стол переговорный  | шт | 2 |
| 2. | Стул  | шт | 10 |
| 3. | Корзина для мусора | шт | 1 |
| 4. | Компьютер | шт | 1 |
| 5. | Принтер  | шт | 1 |
| 6 | Ручки | шт | 13 |
| 7. | Бумага | уп | 1 |
|   |   |   |   |
| **КОМНАТА ГАРДЕРОБНАЯ** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
|  | **Шкаф** | **шт** | **5** |
| 1. | Вешалка  | шт | 10 |
| 2. | Стол  | шт | 1 |
| 3. | Стул  | шт | 6 |
|   |   |   |   |
| **Дополнительные требования/комментарии** |
| **№** | **Наименование** | **Тех характеристики инструмента** |  |
| 1. | Электричество на 1 бокс для участника | 380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт |   |
| 2. | Водопровод на 1 пост для участника | Горячая и холодная |   |
| 3. | Канализация для мытья жирной посуды | + |   |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  | По любым вопросам и предложениям , связь с организаторами конкурса |  |  |