

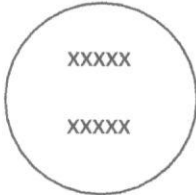
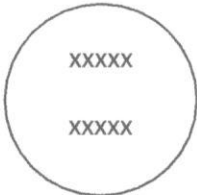
Конкурсные задания---Поварское дело  
Отборочный тур соревнований на региональный чемпионат  
«Молодые профессионалы» 2018г  
« Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

г.Симферополь

Модуль	Описание
Д	<p><b>Горячее блюдо -рыба</b>  Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы – Тельное в авторском исполнении ( с сохранением классической формы)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 вида гарнира из овощей <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезка турне</li> <li>- пюре</li> </ul> </li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul> <p><b>Подача</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда – минимум 220 г</li> <li>• Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>• 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках – круглая тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>не допускается!!!</b></p> <p><b>Основные ингредиенты</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul> <p><b>Специальное оборудование</b>  Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>
	<b>Всего: 4 часа 00 мин.</b>

**Итого на выполнение двух модулей 4 часа .**






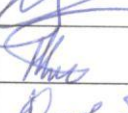

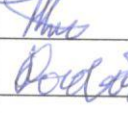
## Описание модулей

Модуль	Описание
<p><b>В</b></p>	<p><b>Finger Food</b>                      Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Размер «на два укуса»</li> <li>• Один вид должен содержать один обязательный ингредиент – рис</li> </ul> <p><b>Подача</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида – круглое белое плоское блюдо диаметром 32см в соответствии с нижеприведенной схемой.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>не допускается!!!</b></p> <p><b>Основные ингредиенты.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul> <p><b>Обязательные ингредиенты</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рис</li> </ul> <p><b>Специальное оборудование</b>                      Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>
	<p><b>Всего: 3 часа 30 мин.</b></p>

**Протокол**  
**инструктажа по охране труда и технике безопасности**  
**на рабочем месте**

**Отборочный тур соревнования по компетенции « Поварское дело »**

Дата проведения 19.12 2017г

№ п/п	Ф.И.О. участника	Год рождения	Ф.И.О. инструктирующего	Подпись инструктирующего	Подпись участника
1	Башкалова Кристина Юрьевна	2000	Тригорова Е.Н.		
2	Усов Игорь Валентинович	2000	Тригорова Е.Н.		
3	Крупчко Тимур Анатольевич	2001	Тригорова Е.Н.		
4	Сабат Дмитрий Николаевич	2001	Тригорова Е.Н.		

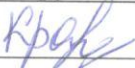

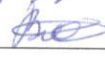

Технический эксперт  
инструктаж провела:  - Тригорова Е.Н.

# Протокол

## инструктажа по охране труда и технике безопасности на рабочем месте

### Отборочный тур соревнования по компетенции « Поварское дело»

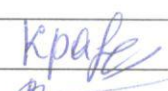
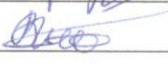
Дата проведения 18.12 2017г

№ п/п	Ф.И.О. участника	Год рождения	Ф.И.О. инструктирующего	Подпись инструктирующего	Подпись участника
1	Кравцов Иван Александрович	1999	Тригорова Е.Н.		
2	Овчинников Владислав Алексеевич	1999	Тригорова Е.Н.		
3					
4					
5					





Технический эксперт  
инструктаж провела:  Тригорова Е.Н.

Протокол жеребьевки участников отборочного тура соревнований  
на региональный чемпионат «Молодые профессионалы» 2018 по  
компетенции Поварское дело.

1 день 18.12.2017

№п/п	ФИО	Номер рабочего места	Подпись
1	Кравцов Иван Александрович	2	
2	Овчинников Владислав Алексеевич	4	

2 день 19.02.2017

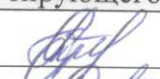
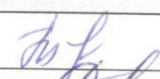





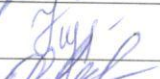








№п/п	ФИО	Номер рабочего места	Подпись
1	Усов Игорь Валентинович	2	
2	Башкалова Кристина Юрьевна	1	
3	Крупичко Тимур Анатольевич	3	
4	Сабат Дмитрий Николаевич	4	

## Протокол

### инструктажа по охране труда и технике безопасности экспертов на рабочем месте

#### Отборочный тур соревнования по компетенции « Поварское дело»

Дата проведения 19.12.2017г

№ п/п	Ф.И.О. участника	Ф.И.О. инструктирующего	Подпись инструктирующего	Подпись эксперта
1	Толмачева Любовь Викторовна	Тригорова Е.Н.		
2	Тригорова Елена Николаевна	Тригорова Е.Н.		
3	Гросс Валентина Сергеевна	Тригорова Е.Н.		
4	Михеева Елена Андреевна	Тригорова Е.Н.		
5	Кулясова Наталья Петровна	Тригорова Е.Н.		
6	Гончаров Олег Николаевич	Тригорова Е.Н.		
7	Буркова Анна Владимировна	Тригорова Е.Н.		
8	Вирозуб Мария Александровна	Тригорова Е.Н.		

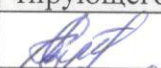















Технический эксперт  
инструктаж провела:  Тригорова Е.Н.


## Протокол

инструктажа по охране труда и технике безопасности экспертов на рабочем месте

Отборочный тур соревнования по компетенции « Поварское дело»

Дата проведения 18.12.2017г

№ п/п	Ф.И.О. участника	Ф.И.О. инструктирующего	Подпись инструктирующего	Подпись эксперта
1	Толмачева Любовь Викторовна	Тригорова Е.Н.		
2	Тригорова Елена Николаевна	Тригорова Е.Н.		
3	Гросс Валентина Сергеевна	Тригорова Е.Н.		
4	Михеева Елена Андреевна	Тригорова Е.Н.		
5	Кулясова Наталья Петровна	Тригорова Е.Н.		
6	Гончаров Олег Николаевич	Тригорова Е.Н.		
7	Буркова Анна Владимировна	Тригорова Е.Н.		
8	Вирозуб Мария Александровна	Тригорова Е.Н.		

Технический эксперт  
инструктаж провела:  Тригорова Е.Н.

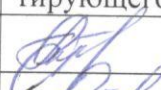
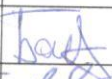



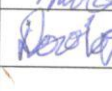




# Протокол

## ознакомления участников с рабочими местами

### Отборочный тур соревнования по компетенции « Поварское дело»

Дата проведения 19.12.2017г


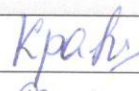

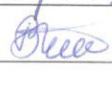
№ п/п	Ф.И.О. участника	Ф.И.О. инструктирующего	Подпись инструктирующего	Подпись участника
1	Башкалова Кристина Юрьевна	Тригорова Е.Н.		
2	Усов Игорь Валентинович	Тригорова Е.Н.		
3	Крупчко Тимур Анатольевич	Тригорова Е.Н.		
4	Сабат Дмитрий Николаевич	Тригорова Е.Н.		


Технический эксперт  
инструктаж провела:  Тригорова Е.Н.

## Протокол

### ознакомления участников с рабочими местами Отборочный тур соревнования по компетенции « Поварское дело»

Дата проведения 18.12.2017г

№ п/п	Ф.И.О. участника	Ф.И.О. инструктирующего	Подпись инструктирующего	Подпись участника
1	Кравцов Иван Александрович	Тригорова Е.Н.		
2	Овчинников Владислав Алексеевич	Тригорова Е.Н.		
3				
4				
5				

Технический эксперт  
инструктаж провела:  Тригорова Е.Н.

Ведомость регистрации участников отборочного тура  
«Молодые профессионалы»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участников	Компетенция	Образовательная организация	Дата	Статус (участник, эксперт, волонтер)	Подпись
1	Кравцов Иван Александрович	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Участник	
2	Башкалова Кристина Юрьевна	Поварское дело	СКСОиД	19.02.17	Участник	
3	Усов Игорь Валентинович	Поварское дело	СКСОиД	19.12.17	Участник	
4	Овчинников Владислав Алексеевич	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Участник	
5	Крупчко Тимур Анатольевич	Поварское дело	СКСОиД	19.12.17	Участник	
6	Сабат Дмитрий Николаевич	Поварское дело	СКСОиД	19.12.17	Участник	
7	Толмачева Любовь Викторовна	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Главный эксперт	
8	Тригорова Елена Николаевна	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Технический эксперт	
9	Гросс Валентина Сергеевна	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Эксперт	
10	Михеева Елена Андреевна	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Эксперт	
11	Кулясова Наталья Петровна	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Ком. Патриот	
12	Гончаров Олег Николаевич	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Эксперт	
13	Буркова Анна Владимировна	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Ком. патриот	
14	Вирозуб Мария Александровна	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Ком. патриот	
15	Ибрагимова Назмие Эдемовна	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Ком. патриот	
16	Казначеева Мария Анатольевна 731	Поварское дело	СКСОиД	19.12.17	Волонтер	
17	Арефьева Лилия Алексеевна 731	Поварское дело	СКСОиД	19.12.17	Волонтер	
18	Алиева Гулнора Шафкат кызы 12	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Волонтер	
19	Хен Сергей Владимирович 12	Поварское дело	СКСОиД	18.12.17	Волонтер	
20		Поварское дело	СКСОиД		Волонтер	
21		Поварское дело	СКСОиД		Волонтер	
22		Поварское дело	СКСОиД		Волонтер	
23		Поварское дело	СКСОиД		Волонтер	
24		Поварское дело	СКСОиД		Волонтер	

Регистрацию провел \_\_\_\_\_

## Протокол

Заседания экспертно-методического совета соревнования

« 19. 12. » 2017г.

### По компетенции « Поварское дело »

Присутствовали:

Председатель Гл. эксперт Толмачева Л.В..

по компетенции « Поварское дело »

Эксперты:

1. Буркова Анна Владимировна
2. Гросс Валентина Сергеевна
3. Трифонова Елена Николаевна
4. Собрашимова Назиме Эдиевна
5. Вирозуб Мария Александровна
6. Тонкоров Олег Николаевич
7. Михеева Елена Андреевна
8. Жунисова Наталья Петровна

1. В соревнованиях приняли участие 6 человек:

№ участника	Фамилия, имя, отчество Участника	Количество баллов
2	Кравцов Иван Александрович	40,0
4	Викенников Владимир Алексеевич	88,45
1	Башкалова Кристина Юрьевна	88,45
2	Чев Игорь Валентинович	83,45
3	Круничко Тимур Анатольевич	84,5
4	Сабат Дмитрий Николаевич	98,5

2. По результатам подсчёта баллов, выставленных экспертами, призовые места присуждаются:

Место	Ф.И.О. участника	Количество баллов
1 место	Сабат Дмитрий Николаевич	98,5
2 место	Викенников Владимир Алексеевич	88,45
2 место	Башкалова Кристина Юрьевна	88,45
3 место	Круничко Тимур Анатольевич	84,5

Председатель по компетенции Толмачева Любовь Викторовна Л.В.

Эксперты:

1. Буркова Анна Владимировна
2. Гросс Валентина Сергеевна
3. Трифонова Елена Николаевна
4. Собрашимова Назиме Эдиевна
5. Вирозуб Мария Александровна
6. Тонкоров Олег Николаевич
7. Михеева Елена Андреевна
8. Жунисова Наталья Петровна