РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

world skills Russia

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения)

«Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

а к а д е м и я

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2020

Национальные проекты
Образование

worldskills Russia

академия

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения)

«Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Введение:

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 спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Данная программа реализуется в рамках образовательного проекта Академии Ворлдскиллс Россия.

Академия Ворлдскиллс Россия – структурное подразделение Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Академия создана в 2017 году и является развитием проекта «Базовый центр профессиональной подготовки и переподготовки рабочих кадров», который был успешно реализован Союзом 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» Союза Ворлдскиллс Россия, сертифицированный эксперт;
- Козубенко Александра Александровна, менеджер компетенции «Поварское дело» Союза 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»;
- Ледовских Николай Анатольевич, заведующий отделением СПО факультет «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»;
- Задорожная Ольга Георгиевна, руководитель СЦК компетенции «Поварское дело» ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса», эксперт с правом проведения чемпионата в рамках своего региона.

КОЗУБЕНКО АЛЕКСАНДРА АЛЕКСАНДРОВНА
Менеджер компетенции
Заместитель международного эксперта

ИРИШКИН ЕВГЕНИЙ НИКОЛАЕВИЧ
Шеф-повар
Международный эксперт

ЛАЗЕРСОН ИЛЬЯ ИСААКОВИЧ
Шеф-повар, российский теле- и радиоведущий, автор книг по кулинарии.
Генеральный директор ООО «Кулинарная студия Ильи Лазерсона»

ГРЕБЕНЩИКОВ АЛЕКСЕЙ ПАВЛОВИЧ
Шеф Кондитер ресторана «Bourgeois Bohemians»

КОЛГАНОВА НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА
Руководитель компании FOOD AUDIT
Аудитор национальных и международных стандартов ISO 22000 HACCP
Эксперт Сертификации Систем Менеджмента Качества и Безопасности Пищевой Продукции.

АФАНАСЬЕВ ГЕРМАН АЛЕКСЕЕВИЧ
Участник расширенного состава сборной
Кандидат на участие в чемпионате EuroSkills 2021

КАЗЫМОВА
НАТАЛЬЯ ВЛАДИМИРОВНА
Эксперт с правом проведения РЧ
Преподаватель

ДЕМЕЦКАЯ
ИРИНА ЛЕОНИДОВНА
Эксперт с правом проведения РЧ
Мастер производственного обучения, преподаватель

УСАЧЕВА
ОЛЬГА ВИКТОРОВНА
Эксперт с правом проведения РЧ
Мастер производственного обучения, преподаватель

Колледж туризма Санкт-Петербурга – ведущее образовательное учреждение Санкт-Петербурга по подготовке специалистов для отрасли гостеприимства, победитель Приоритетного национального проекта «Образование». Колледж вошел в список ТОП-100 лучших образовательных организаций движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2018, 2019 гг.

Колледж туризма Санкт-Петербурга принимает активное участие в конкурсах профессионального мастерства (региональных, межрегиональных, международных), что помогает успешно решать задачи повышения качества подготовки специалистов в соответствии с запросом рынка труда, позволяет создать благоприятную среду для совершенствования профессиональных умений и навыков студентов.

В период с 2016 по 2019 год в соревнованиях WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» СПО и Юниоры, приняли участие 38 студентов, из них победителями и призёрами стали 19 студентов, к оценке привлекались 83 внешних экспертов, в том числе ведущих специалистов отрасли питания.

Колледж туризма Санкт-Петербурга с 2017 года является центром проведения Демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» в соответствии со стандартами **WorldSkills Russia.** В период с 2017 по 2019 год в колледже проводилась государственная итоговая аттестация с использованием механизма демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС СПО и стандартов WorldSkills Russia.

В 2018-2019 году колледжу был присвоен статус Региональной площадки сетевого взаимодействия в области подготовки кадров по перечню наиболее востребованных и перспективных профессий и специальностей СПО «Искусство, дизайн и сфера услуг». В рамках проекта создана лаборатория по компетенции «Поварское дело» в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills Russia.

Колледж успешно реализует программы повышения квалификации педагогических работников профессиональных образовательных учреждений среднего профессионального образования, специалистов отрасли питания, программы обучения 50+.

Содержание

1. Стандарт Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». . Разделы спецификации 8

2. Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые 33

3. Особенности обучения лиц, обучающихся в профессиональных образовательных организациях 47
3.1 Особенности обучения лиц, обучающихся в профессиональных образовательных организациях 47
3.2 Особенности обучения лиц, обучающихся в общеобразовательных организациях 48
3.3 Особенности обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья 55

4. Культура безопасного труда.
Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции 62

Модули компетенции.
Общие материалы по всем модулям компетенции..... 77
5. Модуль компетенции «Горячие блюда из мяса» 95
6. Модуль компетенции «Холодная закуска из рыбы» 111
7. Модуль компетенции «Десерт» 127
8. Модуль компетенции «Finger food», «Горячее блюдо из птицы», «Десерт» 144

9. Проектирование содержания учебно-производственного процесса с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»..... 170

10. 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 особыми образовательными потребностями..... 184

11. Итоговая аттестация 200

Стандарт Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации

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 молодёжной 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. Союз «Молодые профессионалы (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, Союз «Молодые профессионалы (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 - чётко 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, Союз «Молодые профессионалы (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 Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (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.

Модуль №1

Официальный представитель Российской Федерации в WorldSkillsInternational и оператор конкурсов по профессиональному мастерству по стандартам WorldSkills на территории России - Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Союз учреждён Правительством Российской Федерации совместно с Агентством стратегических инициатив.

Полномочия учредителей Союза от имени Российской Федерации осуществляют Минобрнауки России и Минтруд России.

ПОДРОБНО О ДВИЖЕНИИ WORLDSKILLS В РОССИИ МОЖНО УЗНАТЬ НА САЙТЕ –

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 конкурсное задание 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 Союзом 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 ОЗНАКОМИТСЯ НА САЙТЕ:
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%D1%82

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
	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. **Специалист должен уметь:** · Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; · Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. · Координировать действия при решении задач; · Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; · Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; · Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; · Рассчитывать время и трудовые ресурсы; · Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; · Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; · Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; · Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; · Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; · Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; · Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; · Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;	

	· Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; · Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; · Рационально использовать продукты и расходные материалы; · Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; · Самостоятельно определять цели и достигать их; · Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.	

2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	5
	Специалист должен знать и понимать: · Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; · Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; · Важность меню как средства информации и инструмента продаж; · Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; · Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; · Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. **Специалист должен уметь:** · Следить за соблюдением правил личной гигиены; · Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; · Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; · Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; · Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; · Планировать и реализовывать рекламные кампании.	

3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
	Специалист должен знать и понимать: · Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; · Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; · Причины порчи пищи; · Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. **Специалист должен уметь:** · Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание(HACCP); · Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; · Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; · Применять внутренний бизнес-концепт HACCP; · Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; · Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	

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

5	Подготовка ингредиентов	20
	Специалист должен знать и понимать: · Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; · Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; · Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; · Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; · Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; · Части рыбы, используемые в кулинарии; · Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; · Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; · Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; · Способы приготовления основных бульонов и их применение; · Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; · Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. **Специалист должен уметь:** · Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; · Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; · Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; · Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; · Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; · Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; · Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; · Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; · Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; · Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; · Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; · Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; · Готовить различные виды макаронных изделий.	

6	Применение различных методов тепловой обработки	15
	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. **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.	

7	Изготовление и презентация блюд	25
	Специалист должен знать и понимать: · Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; · Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации; · Тенденции в презентации блюд; · Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; · Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; · Важность контроля выхода порций в предприятии питания. **Специалист должен уметь:** · Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; · Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; · Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; · Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; · Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; · Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; · Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; · Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; · Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; · Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; · Изготавливать различные виды макаронных изделий.	

8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	10
	Специалист должен знать и понимать: · Сезонность и колебание цен на ингредиенты; · Рыночные принципы торговли; · Существующих местных, государственных и международных поставщиков; · Общие условия оплаты и доставки; · Процесс заказа продуктов и оборудования; · Факторы, влияющие на стоимость блюд; · Методы калькуляции цены на блюда; · Важность экономии при приготовлении блюд; · Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; · Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; · Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: · Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; · Составлять заказы на день; · Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; · Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; · Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; · Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; · Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; · Отчитываться за потери при хранении; · Рассчитывать затраты на хранение; · Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; · Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; · Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	
		Всего: 100

Модуль №1

Техническое описание – это документ, определяющий название профессии (компетенции), последовательность проведения соревновательной части, критерии оценки конкурсных работ участников, требования к профессиональным навыкам участников, умениям и навыкам, общий состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию, материалы и оборудование.

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.

Модуль №1

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

Возрастной ценз участников	
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	

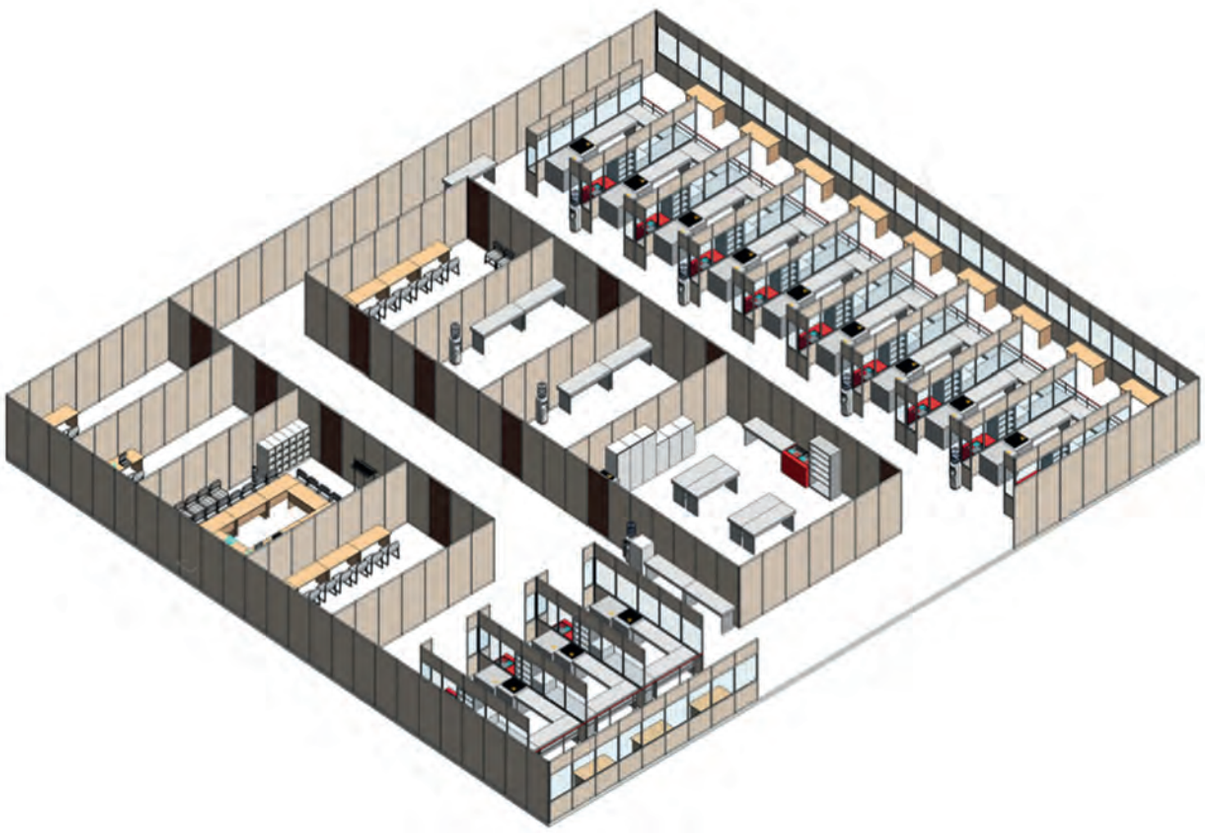
На написание меню отводится (час.)	
В день С-1 выполняется	
Допустимое время подачи	
Одновременное количество порций на подачу	A ..... B..... CDEFGHI.....
Температура подачи	B..... CDI..... EFGH .....
Используется игредиент из чёрного ящика в блюдах	
Для слепой дегустации дополнительно подаётся одна 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.	

Образец плана застройки площадки: основная возрастная группа + юниоры



Модуль №1

НЧ 2020
20.01.2020
версия 1.2
Легенда
Стена глухая, высота 2,5 м
Стена прозрачная, высота 2,5 м
Ограждение, высота 1 м
Разделительная полоса
Стеллаж
Шкаф
Стол 1350 мм
Стул пил 1
Стул пил 2
Стул пил 3
Табурет
Шкаф с замком
Кулер
Огнетушитель
Вешалка
Проектор и экран
Ноутбук
ПК
LED Экран
Принтер А4
Принтер А3
Динамик
Видеокамера
Раковина
3х220 В (мощность согласно ИЛ)
380 В, 32 А (мощность согласно ИЛ)
Заземление
Интернет
Воздух, 6 Бар. Расход 500 л/мин
Вытяжной диффузор
Холодная вода
Горячая вода
Канализация
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:
1) набрать в адресной строке http://forum.worldskills.ru ;
2) кликнуть на кнопку «Регистрация»;
3) заполнить все обязательные поля (ФИО, компетенция, телефон, место работы, должность, опыт участия в соревнованиях);
4) после активации вашего аккаунта администратором, вы получите уведомление на почту и сможете авторизоваться на форуме;
5) после авторизации вам будет доступен только форум вашей компетенции.

Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые.

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, карбонизируют 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 «древо», 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 «Древо 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.

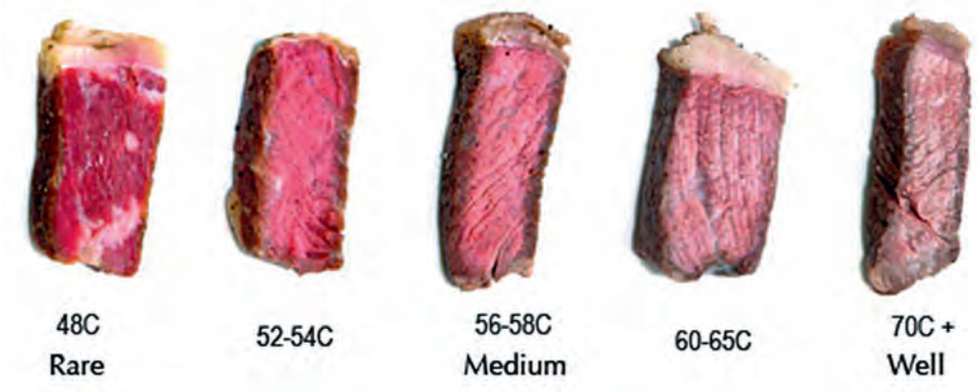
ИДЕИ ПОДАЧИ БЛЮД МОЖНО ПОСМОТРЕТЬ ПРОЙДЯ ПО ССЫЛКЕ -

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 °C) с высокой точностью регулировки ±0.3 °C.

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 проникновению 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 С в течение 24 часов, превращаются в ультра гладкую, мелкотекстурированную, пюреобразную массу и хранятся в таком виде при температуре -12 — -15 С, 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 ВБИВАНИЯ 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 CO2 лучше всего использовать только для газирования жидкостей. Оксид азота N2O используется при пенообразовании, мариновании, наполнении.

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

Оксид азота N2O 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 не исправно, 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 уплотнителя, 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 неповреждённая 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 что бы помочь газу вытеснять жидкость с 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 грибков, принято звать 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 сювиде, коптят на ореховых опилках и засевают грибком 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 насушить 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 °С. 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 °С, 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/

	Вакуумный упаковщик	Вакуумный упаковщик используется на предприятиях общественного питания и торговли для упаковки продуктов в специальные пакеты. Модель оснащена электронной панелью управления.
	Окуриватель The Smoking Gun	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.
	Термомиксер	Термомиксер с индукционным нагревом для приготовления блюд в температурном диапазоне от 40°С до 120°С, с шагом регулировки температуры 10°С, мощностью 1800 Вт., скоростью вращения ножа до 8700 об/мин.
	Гриль-печь Josper	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.

	Шкаф для вызревания мяса	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
	Вакуумный сушильный шкаф	Применение: сушка овощей при пониженных температурах и пониженном давлении до 3 мбар, что позволяет сохранить цвет, полезность и уменьшить время качественной сушки.
	Минимиксер для взбивания молекулярных и молочных пен	Минимиксер предназначен для получения пышных пен из молочных продуктов и воздушных пен с добавлением текстуры Лецитин.
	Гомогенизатор ультразвуковой	Ультразвуковой гомогенизатор используется для получения экстрактов, настоев, эмульсий, суспензий, гомогенизирование и получение 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.
	Ротационные испарители	Аромадистилляция - новое направление в аромакухне. 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.

	Аппарат для приготовления продуктов в вакууме	Это аппарат для приготовления продуктов под вакуумом (приготовление в вакууме), который состоит из кастрюли с корзинкой внутри, вакуумного насоса и тепловой поверхности.
	Сосуд Дьюара	Предназначен для хранения жидкого азота
	Куттер	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.
	Robot Cook	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 нарезая их, благодаря функции обратного вращения ножа RMix. Поддерживает блюдо горячим, благодаря функции периодического нагрева.
	Бликсер	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.

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 также 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/1Ssmgpm8ShvI_zMiyYiUNMjyyo9YbMzap

Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции

Тема 3.1 Особенности обучения лиц, обучающихся в профессиональных образовательных организациях.

Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции

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).

Тема 3.2 Особенности обучения лиц, обучающихся в общеобразовательных организациях.

worldskills Russia juniors

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 профессию.

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 случае, 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.

КОМПЕТЕНЦИИ WORLDSKILLS RUSSIA JUNIORS

КОНКУРСНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ WORLDSKILLS RUSSIA JUNIORS

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 стал 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.

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

Данный этап направлен на создание у учащихся положительных эмоций и создание и поддержание благоприятного психологического климата.

Приветствие
от международного эксперта

3 ЭТАП: ПОЛУЧЕНИЕ НОВЫХ ЗНАНИЙ ПУТЕМ ВИЗУАЛИЗАЦИИ

Приготовления мороженного с применением криогенной технологии (жидкий азот)

4 ЭТАП: ЗАКРЕПЛЕНИЕ ПОЛУЧЕННЫХ ЗНАНИЙ

Приготовление творожников и блинчиков, затем дегустация с приготовленным мороженным

5 ЭТАП: ИТОГИ МЕРОПРИЯТИЯ

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

Тема 3.3 Особенности обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья

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 № 273ФЗ «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 реабилитации инвалида.

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:
   a. инклюзия
   b. итеракция,
   c. 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:
   a. отсутствия детей с ОВЗ,
   b. перевода детей с ОВЗ в детские сады и школы общего типа,
   c. обучения детей с ОВЗ на дому.

3. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом:
a. особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников
   b. веса и роста
   c. программы обучения
   d. достижений в спорте

4. Для слабослышащих студентов при прохождении итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена должны быть созданы специальные условия.
Выберите правильные варианты:
   a. обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования.
   b. при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования
   c. уменьшается количество блюд
   d. уменьшается количество порций

5. Для слабовидящих студентов при прохождении итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена должны быть созданы специальные условия.
Выберите правильные варианты:
   a. обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
   b. выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
   c. задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом:
   d. увеличивается время выполнения задания.

6. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации не позднее чем за:
   a. 1 месяц
   b. 4 года
   c. 3 месяца
   d. 6 месяцев

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/1IQuD7XrVIB-VbMvyOLVamuu6l9SQJF1xj

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 на не скользящей подошве;
- 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

E22 Указатель выхода

E23 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.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются 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 завершенную 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.

2. 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. Одеть 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 удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться 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 хранений место.

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранений 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 действующие 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. Одеть 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;

- одеть 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 оригинало 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 переформатирование 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 удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться 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 те 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.

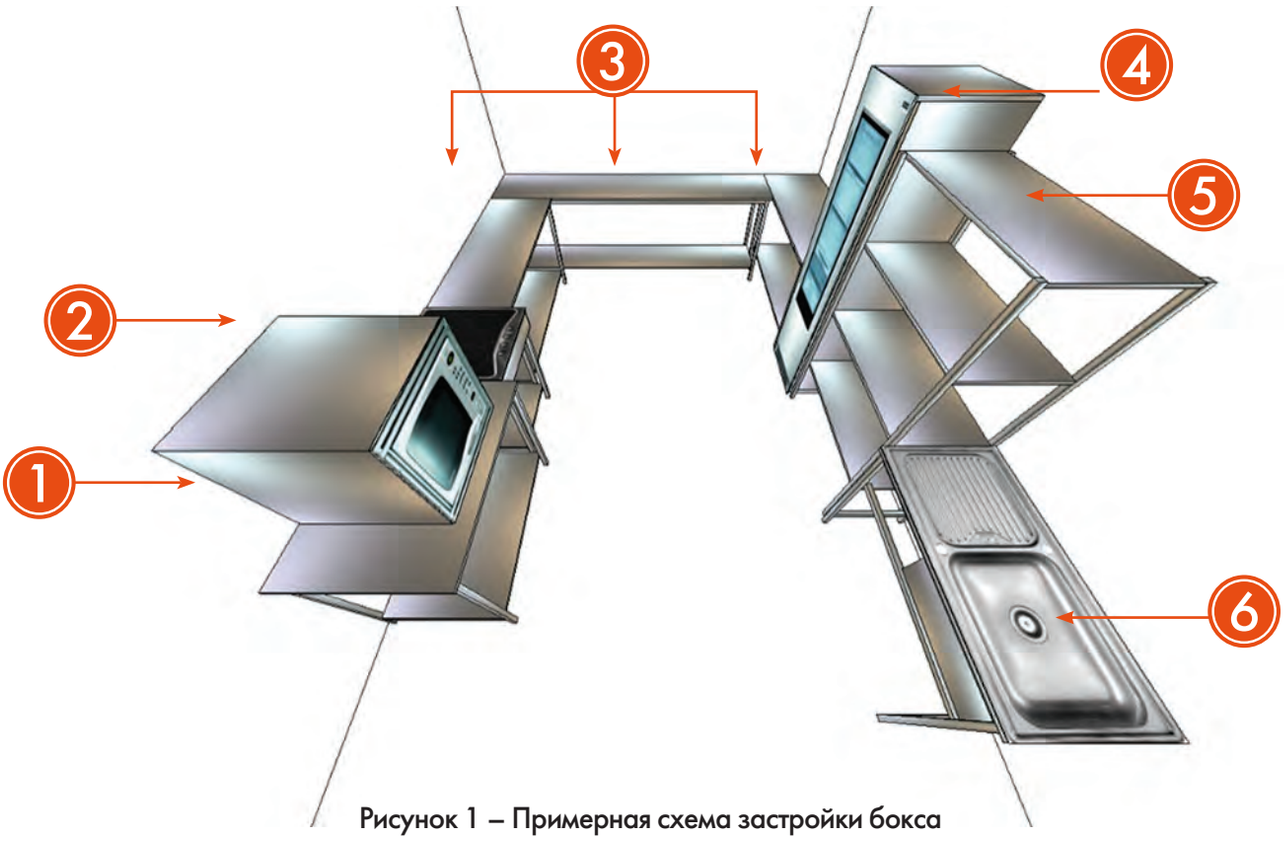


Рисунок 1 – Примерная схема застройки бокса

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 пароковетомат 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 гастроемкости 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.

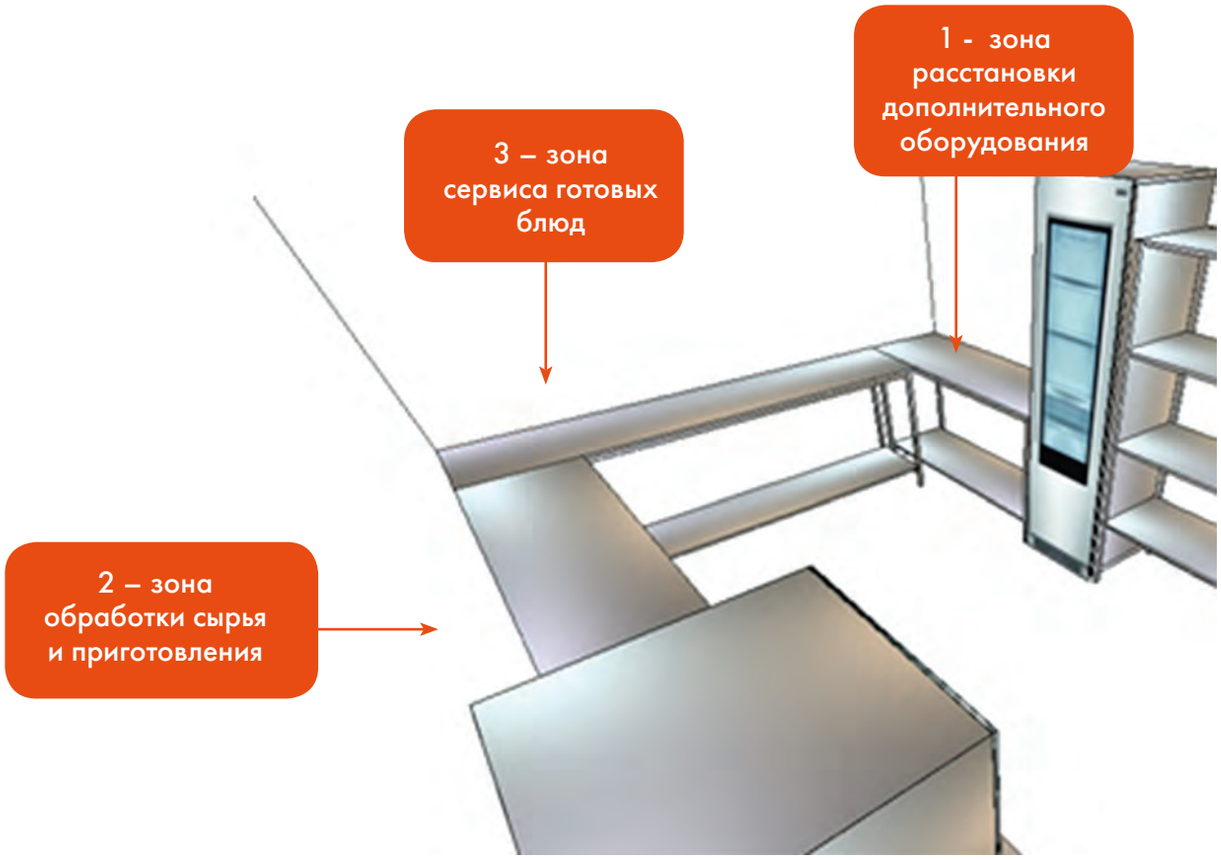


Рисунок 2 – Примерная схема организации рабочей поверхности участника в боксе

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 оборудование. 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 кулинарных изделий на блюде или 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 действующие 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 3600м.
В) не менее 5400м.
Г) на усмотрение организаторов

10. Каждая полка холодильника предназначена для определенного сырья и полуфабрикатов, перечислите их по порядок с верху 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

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 HACCP – «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

О соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к безопасности пищевой продукции при ее транспортировке, хранении и реализации.

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, хранении и реализации.

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

соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

соблюдения 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

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 оборудование, должно находиться в исправном состоянии.

Контактирующие с продукцией поверхности, должны быть выполнены из материалов водонепроницаемых, нержавеющих 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 учитывается 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. Требование к размерам тулбокса описаны в Техническом описании компетенции.

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»

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

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;

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);

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

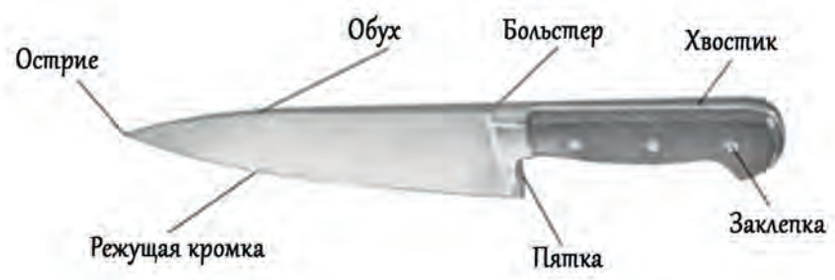
51) Набор колец;
52) Весы молекулярные;
53) Пирометр;
54) Сумка для ножей.

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 куса 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 профессиональнно 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

1.

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.

2.

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

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 «turne».

Слайсер нож

Изогнутый нож «коготь»

ТОПОР КУХОННЫЙ:
Секач — рубяще-режущий инструмент, тяжёлый нож с широким топоровидным 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.

Топор кухонный

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.

Ножницы поварские

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.

Овощечистка

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 рукоятью.

Устричный нож

Модуль компетенции 5 «Горячие блюда из мяса»

Общие правила по приготовлению стейков

Прежде всего, мясо должно быть комнатной температуры. Также необходимо обсушить стейки бумажными или тканевыми полотенцами: лишняя влага будет мешать мясу жариться и приобретать румяную корочку. После жарки нужно дать стейку отдохнуть в тепле минут пять — чтобы мясные соки, вытесненные сжавшимися белками в центр куска, равномерно по нему разошлись.

Важно помнить, что снимать стейк с огня лучше всего в тот момент, когда он не добирает двух градусов до необходимой температуры: до необходимой степени прожарки он дойдет во время отдыха.

ВИДЫ СТЕЙКОВ	ОПИСАНИЕ
Рибай	Пожалуй, самый известный и популярный стейк в мире. Берется из толстого края спинной части реберной клетки быка — от 6-го по 12-е ребро. В США рибай на кости часто называют риб-стейком, а бескостный — спенсер-стейком, или собственно рибаем. В Австралии, напротив, рибаем называют стейк с костью, а вариант без кости — это scotchfillet («шотландское филе»). Рибай состоит из мышц, на которые в течение жизни животного приходится минимальная нагрузка, поэтому волокна мяса здесь мягкие и нежные. На этот стейк приходятся четыре мышцы — spinalisdorsi (верхняя часть стейка, очень жирная, с рыхлыми мясными волокнами, ее считают самой вкусной частью, она отделена от остального стейка большой жировой прослойкой), multifidusdorsi, longissimusdorsi и longissimuscostarum. Чем ближе в голове была часть туши, тем больше spinalisdorsi будет в стейке, соответственно, тем вкуснее и ценнее он будет. Благодаря значительному содержанию жира и его равномерному распределению по всему куску мяса, это самый неприхотливый в приготовлении и гарантированно вкусный, сочный и мягкий стейк. Жир также отвечает за приятный маслянистый ореховый аромат, присущий готовому стейку. При нагревании он растапливается и пропитывает и без того мягкие волокна, делая их еще более сочными и тающими во рту. Идеальная степень прожарки рибая — medium rare, любители ценят и rare, но и medium тоже будет неплохо. Готовить этот стейк очень просто: посолить, обжарить каждую сторону и бока рибая на очень горячей сковороде или угольном гриле в течение минуты. Весь процесс обжарки займет примерно четыре-шесть минут для среднего стейка весом 300 г, за это время стейк достигнет состояния medium rare. Если вы хотите получше прожарить мясо, уменьшите огонь или переложите стейк на более холодную секцию гриля и доведите до желаемого уровня готовности.

Ковбой-стейк

Это тот же рибай, только на коротком ребре (в России часто ковбойским стейком называют и просто рибай на кости). Средний вес — 600 г. Если готовить ковбой-стейк на угольном гриле, то сначала лучше его потомить минут пятнадцать-двадцать в холодной зоне, переворачивая каждые пять минут, а потом уже быстро обжарить с двух сторон на сильном огне до образования аппетитной корочки. Если готовить на сковородке, то нужно быстро обжарить его на сильном огне со всех сторон, включая края, а потом отправить в духовку, разогретую до 200 градусов (время, которое он должен там провести, зависит от нужной степени прожарки; проще всего контролировать ее с помощью термощупа). Рекомендуемая степень прожарки — medium.

На этот стейк похож томагавк — рибай на длинном зачищенном ребре длиной примерно 15 сантиметров: он напоминает боевой индейский топорик, отсюда и название. Отчасти томагавк — это маркетинговая придумка, помогающая продать кость по цене мраморной говядины. Многие продавцы и повара, впрочем, утверждают, что смысл кости не только в визуальном вау-эффекте — а в том насыщенном аромате, который она придает мясу. Утверждение спорное: она с куда большим успехом передаст его бульону, чем жареному стейку. Кроме того, для томагавка понадобится либо гриль, либо порядочного размера сковородка. Обращаться с томагавком нужно так же, как с ковбой-стейком.

Стриплойн

Он же стейк «Нью-Йорк» (название это он получил, потому что был фирменным блюдом нью-йоркского ресторана Delmonico's). Вырезается из тонкого филейного края, расположенного в поясничном отделе туши после 13-го ребра. По периметру стейка идет полоска жира, иногда ее срезают.

Стриплойн отличают крупные и плотные мясные волокна и небольшое содержание межмускульного жира. Он более ароматный, чем рибай, с ярко выраженным мясным вкусом — но за стриплойном нужен глаз да глаз. Его очень легко пересушить, готовить стриплойн надо сначала на сильном огне, потом на медленном (в случае с угольным грилем — сначала на сильном огне, потом в более холодной зоне). Идеальная степень прожарки — medium rare. Приправлять этот стейк лучше всего только солью и перцем, чтобы ничто не перебивало вкус мяса.

Филе миньон

Стейк из вырезки, то есть большой поясничной мышцы. Эта мышца практически не задействована в процессе жизнедеятельности животных, в ней почти нет соединительных тканей, поэтому она остается очень мягкой. Цельная вырезка представляет собой длинный кусок мяса, напоминающий карандаш, утолщенный с одной стороны и заточенный с другой. Для филе миньон используется вторая часть — узкая, считается, что она наиболее нежна на вкус. Ее нарезают на небольшие цилиндры — толщина варьируется от 3 до 6 см.

Одно животное в среднем может дать всего 500 грамм мяса для филе миньон, вот почему этот стейк такой дорогой. Но при этом очень многие ценители жареной говядины его не слишком жалуют. Филе миньон почти не содержит внутримышечного жира, его вкус отличается сливочной бархатистой нежностью, но никак не мясной выразительностью. Его ценят за сочность и мягкость, но не за вкус и аромат мяса, и именно поэтому условно называют «женским» стейком (в противоположность «мужским», брутальным «Нью-Йорку» или тибону).

При готовке филе миньон нужно обжарить по четыре минуты со всех сторон, а потом оставить отдыхать на пять минут, завернув в фольгу, — либо же обжарить со всех сторон до хорошей корочки и отправить на 10 минут в духовку. Рекомендуемая степень прожарки — medium, с кровью его почти никогда не готовят. Чтобы сделать филе миньон более сочным, его часто оборачивают при готовке беконом; он также защищает поверхность стейка от пересушивания. Второй вариант добиться твердой, но не сухой корочки, — периодически обмазывать стейк маслом в процессе готовки. Благодаря своему мягкому вкусу и постности филе миньон отлично сочетается с ароматными сложносочиненными соусами.

Шатобриан

Шатобриан тоже делается из вырезки — только из широкой ее части. В отличие от филе миньон готовится целым, не нарезанным на части, — так что это порция на двоих, если, конечно, есть его будет не человек, для которого полкилограмма говядины, хотя бы и постной, не составляет никакой пищеварительной проблемы. Вероятно, именно таким был виконт и писатель Франсуа-Рене де Шатобриан, в честь которого, по одной из версий, этот стейк назван. Впрочем, есть и другая версия — о городе Шатобриане, где выращивали скот высокого качества.

При готовке шатобриан нужно сначала запечатать со всех сторон на сильном огне, а потом довести до нужной степени прожарки на огне потише — или отправить доходить в духовку, разогретую до 200 градусов на 15–20 минут в зависимости от нужной степени прожарки. Потом нужно дать стейку отдохнуть в теплом месте. Классический шатобриан — это хорошо прожаренная корочка, тонкий слой welldone, затем medium и наконец мягкая плоть с кровью в центре.

Шатобриан, как и филе миньон, традиционно подают с соусом. В начале XIX века это был одноименный соус из белого вина, лука-шалота, тимьяна, грибов, лаврового листа, эстрагона, говяжьего бульона и сливочного масла с петрушкой. Сейчас чаще всего шатобриан сопровождается соусом беарнез.

Тибон

Название (T-BoneSteak) полностью соответствует внешности — это стейк из двух кусков мышц, разделенных Т-образной костью. С одной стороны — нежная постная вырезка, с другой — брутальный, с насыщенным мясным вкусом стриплойн. Чем дальше от головы был вырезан стейк, тем он крупнее и тем больше в нем вырезки (филе миньон). Самые крупные стейки, в которых диаметр части вырезки превышает размер мяча для гольфа, называют портерхаусом. Флорентийский стейк — это тоже тибон или портерхаус, только, как правило, из говядины итальянских пород кьянина и марремана. Кубанский стейк, придуманный Тахиром Холкибердиевым, — это портерхаус из мяса кубанских быков и коров. Близок к тибонуклаб-стейк: стейк на кости, взятый с конца тонкого края, где доля вырезки ничтожна.

Так как тибон по сути — два разных стейка в одном, то готовить его нужно бережно, чтобы не пересушить вырезку, в то время как стриплойн еще не готов. Обжаривать его нужно на сковороде на умеренном огне — в течение 15–20 минут, переворачивая каждые 2–3 минуты, причем часть с вырезкой лучше держать в стороне от эпицентра жара. Либо поступить так: быстро обжарить на сильном огне до корочки, переворачивая каждые 30 секунд, а потом доводить на умеренном огне, расположив часть с вырезкой в более холодной зоне. Потом — непременно дать стейку отдохнуть. С угольным грилем те же рекомендации. Идеальная степень прожарки — medium rare. Впрочем, одинаковая степень в разных частях тибона достигается не всегда, и если у вырезки она получается medium rare, то у стриплойна — medium.

Скёрт-стейк

Стейк из диафрагмы, непарной опоясывающей мышцы, разделяющей грудную и брюшную полость. Один из так называемых альтернативных, то есть стейков из непремиальных частей туши.

Скёрт-стейком называют обычно только ту часть помягче (insideskirt), которая относится к покромке, но иногда — и часть, вырезаемую из пашины (этот стейк носит также имя outsideskirt, но чаще его продают под именем стейка мачете).

У этого стейка крупные волокна с прослойками жира, и при правильном приготовлении он получается очень сочным, хотя и более жестким по сравнению с премиальными отрубами из толстого или тонкого края. Чтобы смягчить мясо, рекомендуется предварительно его зачистить от многочисленных пленок и слегка предварительно замариновать (подходят маринады из лука или цитрусовых, а также с добавлением соевого или вустерширского соуса и уксуса вроде бальзамического). Еще один способ сделать скёрт-стейк мягче — перед маринованием сделать на нем небольшие сетчатые надрезы с обеих сторон. Маринованный стейк жарится быстро, по 3 минуты с каждой стороны.

Впрочем, можно обойтись без маринада, достаточно приправить скёрт-стейк солью и перцем и смазать растительным маслом — и теперь главное не пересушить: стейк очень тонкий, так что жарьте его на умеренном огне. Минут 10–15, переворачивая каждые 2–3 минуты, оптимальная прожарка — medium rare.

Мачете

Про стейк мачете (он же outsideskirt) все в принципе сказано чуть выше: это тонкий и длинный стейк из диафрагмы, названный так за то, что напоминает формой латиноамериканский сельскохозяйственный нож. Обращаться с мачете нужно в том же духе, что и со скёртом.

Фланк-стейк

Стейк из пашины, то есть из внутренней мясистой части туши, расположенной между ребрами и бедром ближе к паховой области животного. Из этого отруба получаются довольно жесткие и постные стейки, но на вкус они очень яркие, с отчетливым мясным ароматом. Разумнее всего фланк-стейк замариновать — минимум на пару часов, а лучше на ночь. Варианты маринада — соус чимичурри; сочетание растительного масла, винного уксуса, чеснока и соевого соуса и меда; комбинация из лука, соевого соуса, оливкового масла, бальзамического уксуса и сахара. Маринованный стейк обжарьте на угольном гриле или сковороде в течение десяти минут, регулярно переворачивая, до прожарки medium rare, максимум medium.

Стейк мясника

Стейк из мясистой части диафрагмы. По-английски она называется также hangersteak или hangingtender, в обоих случаях важно слово «висящий»: оно описывает положение мышцы, как будто подвешенной внутри животного между легкими и брюшной полостью. Стейком мясника (butchersteak) эту часть называют потому, что мясники часто не пускали ее на продажу, а оставляли себе и из-за не слишком казистого вида, и из-за насыщенного мясного вкуса и аромата, которыми он напоминает фланк-стейк. Некоторые утверждают, что по вкусу стейк мясника напоминает печень, но можно это назвать и кровяным привкусом.

По центру стейка проходит жила, к которой под углом 30–40 градусов крепятся крупные волокна мяса. Ее, как правило, перед жаркой удаляют, разделяя кусок на узкие две части.

Эта часть диафрагмы — одна из самых мало работающих во время жизни животного мышц, так что ее нежность главное не пересушить. Так что можно его с минимальными приправами вроде соли и перца и ветки тимьяна обжарить на растительном масле с небольшим добавлением сливочного 5–6 минут, часто переворачивая, до прожарки medium rare, максимум medium. Но можно сначала замариновать стейк мясника в пряной и кислой среде (основа — цитрусовые, вино, винный уксус), а обжаривать так же недолго, постоянно переворачивая.

Чак-ролл

Шейное филе, часть длинной спинной мышцы между лопаткой и ребрами. По вкусу чак-ролл напоминает рибай (это отруба-соседи), но это довольно жилистое мясо, и стейк из него вряд ли будет таять во рту. Этот отруб идеально подходит для тушения и, после предварительного маринования, для шашлыков. Для стейков его также можно замариновать. А можно, посолив и поперчив, и надрезав в нескольких местах жилу, проходящую через стейк (благодаря этому она в процессе приготовления станет несколько мягче), обжарить по паре минут с каждой стороны на сильном огне, доготавливать на медленном, так же переворачивая каждую пару минут. Рекомендуемая степень прожарки — medium.
Стейк из наружной части лопатки, широкий, длинный кусок мяса. Вторая по нежности и мягкости (после вырезки) часть туши, к тому же стоящая раза в два дешевле.

Топ-блейд

Топ-блейд разделяется надвое соединительной тканью и это создает проблемы при жарке: высокая температура превращает ее просто-напросто в резину. Выход — просто аккуратно избегать ее с помощью ножа на тарелке. Или предварительно замариновать стейк — варианты основы все те же: лук, цитрусовые, вино, уксус, выбирайте на вкус (сахар и мед — по желанию, они нужны не столько для сладости, сколько для обеспечивающей красивую корочку реакции Майара, в которую вступают сахара и аминокислоты).
Рекомендуемая степень прожарки — medium rare или medium. Топ-блейд также неплохо подходит для тушения — и вот тогда соединительная ткань уже не помеха. Из этой части получаются также и отличные шашлыки

Флэт-айрон

Это та же наружная часть лопатки, что и топ-блейд, только по-другому разделанная. Если нарезать отруб поперек, так, чтобы соединительная ткань проходила посередине каждого куска, — это топ-блейд. Если же длинные и плоские ленты мяса сняты с жилы, то получится два флэт-айрона. Жарят их либо целыми кусками, либо разделив на две половины. Рекомендуемые степени прожарки — medium rare или medium, важно не пересушить, так что жарить нужно быстро. Если хотите, можете флэт-айрон замариновать, но он хорош и с минимальными специями — как рибай.

Денвер

Стейк из небольшой мышцы, расположенной между шейным отделом позвоночника и лопаткой. Это самая нежная часть шейного отруба: в отличие от чак-ролла денвер — относительно мягкий стейк. Относительно новый отруб — впервые его представили рынку в 2009 году (индустрия не стоит на месте, и мясники до сих пор вычленяют из туши интересные куски, которые годятся на стейки). Лучшие стейки получаются из выдержанного отруба, не помешает денверу и маринад. Оптимальная степень прожарки денвера — medium или medium well. Посолите и поперчите его (можно добавить и другие специи вроде тмина и чеснока), дайте полежать минут десять, потом обжарьте до корочки на сковороде или угольном гриле 1–2 минуты с каждой стороны и дальше готовьте на более слабом огне минут 7, регулярно переворачивая. Потом, как и другим стейкам, дайте отдохнуть минут 5 под фольгой.

Вегас-стрип

Самый молодой стейк — американский мясной эксперт Тони Мата выделил его в 2012 году (кстати, именно он придумал флэт-айрон в 2003-м) — из той части лопатки, которую раньше пускали на фарш. Предложение Маты заключалось в том, чтобы обрезать все самое ненужное вроде соединительной ткани, а оставшееся провозгласить новым стейком. Вегас-стрип по вкусу напоминает «Нью-Йорк», разве что имеет более жесткую структуру, однако он мягче многих других альтернативных стейков и не требует маринования. Идеальная степень прожарки — medium.

Пиканья

Стейк треугольной формы из крестца, из верхней части бедра, сверху покрыт равномерным жировым слоем. По-английски эта часть называется topsirloincap.

Это любимый отруб бразильцев, которые не мыслят без него churraskerий, заведений, специализирующихся на мясе. В Бразилии пиканью разделяют на три части перпендикулярно волокнам, приправляют солью и перцем, сгибают их в полукруг жиром наружу, нанизывают на шампуры, прижимая куски тесно друг к другу, — и жарят на открытом огне, непрерывно переворачивая, а потом нарезают тонкими кусками — опять-таки поперек волокон.

Целую пиканью лучше готовить в духовке, но в России ее часто продают уже в виде нарезанных стейков. Их нужно предварительно посолить и оставить на полчаса помариноваться, а жарить нужно, помня о главном: не пересушить. Сначала на сильном огне по две минуты с каждой стороны (потом на слабом еще 2–4 минуты с каждой стороны; в случае с угольным грилем — на непрямом огне). Мясо постное, но за счет жировой полоски ему за это время сообщается нужная сочность. Идеальная степень прожарки — medium. Ценят пиканью не за нежность, а ровно за обратное: за брутальную текстуру и насыщенный мясной вкус. Если хотите пиканью предварительно замариновать — не будем вас отговаривать: получится тоже очень вкусно.

Сирлойн

Тоже отруб из крестца. Вырезается из поясничной части рядом с самой широкой частью вырезки. Мясо довольно мягкое, но при этом ароматное. Цельный сирлойн лучше всего запекать: натрите его солью, перцем, розмарином, тимьяном и орегано (или другими пряными травами на ваш вкус) и отправьте в духовку, разогретую до 160 градусов, на полтора часа. Сирлойн-стейки легко пересушить, особенно если ориентироваться на ту часть, где находится полоска жира: оптимальная степень прожарки — medium, а лучше — medium rare. Обжарьте его по паре-тройке минут с каждой стороны на угольном гриле или на сковороде на небольшом количестве растительного масла (в конце добавьте на сковородку кусочек сливочного, пару зубчиков чеснока и ветку розмарина).

Рамп-стейк

Стейк из задка, с довольно жестким мясом: мышцы в этой части животного постоянно работают во время его жизни. Главные преимущества рампа — низкая по сравнению с премиальными стейками цена и яркий насыщенный говяжий вкус. Прежде чем этот стейк жарить, лучше его хорошенько (4–8 часов) помариновать (основы — традиционные, на ваш вкус: цитрусовые, вино, хороший уксус, очень неплохо получается с терияки). Жарьте на умеренном огне по 2–3 минуты с каждой стороны, а потом дайте отдохнуть — это будет medium rare. Если стейки не замаринованы, жарьте по 4–5 минут с каждой стороны, регулярно переворачивая, также на умеренном огне.

Степени прожарки стейков

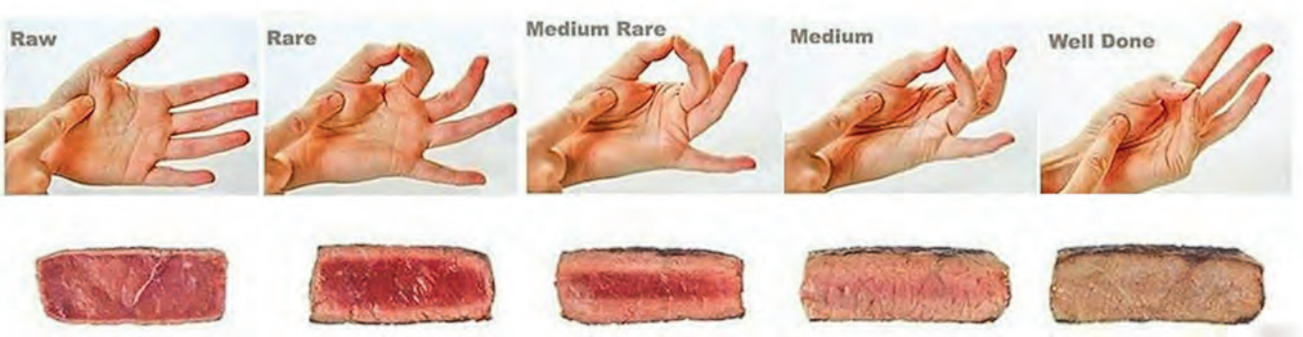
Общепринятая классификация

Согласно американской системе классификации выделяется 7 степеней прожарки стейков.

Степень прожарки стейка	Русское название	Описание	Температура внутри мяса	Способ приготовления
Blue rare (Extra rare)	**Экстра-рэр**	**Снаружи покрыто тонкой корочкой. Внутри сырое и красное, но не холодное, с кровью и большим количеством красного сока. Эта разновидность прожарки стейка считается самой редкой.**	**46–49 °C**	**Обжарить с каждой из сторон 1–2 минуты при температуре 100 °C. Затем быстро «закрыть» на гриле, подержать 2–3 секунды до образования рифленой корочки.**
Rare	**«С кровью»**	**Снаружи приготовленное, с выразительной коричнево-серой коркой. Внутри практически сырое, ярко-красное, с красным соком. При надрезании выделяется много крови. Имеет специфичный вкус «на любителя».**	**49–55 °C**	**Обжарить на сковороде 2–3 минуты с каждой стороны при 200 °C. Дать дойти в течение 9–10 минут под крышкой.**
Medium rare	**Слабой прожарки**	**Снаружи имеет выраженную румяную корку. Внутри полусырое, красно-розовое, с большим количеством розового сока. Кровь не заметна и выжимается с большим трудом. Сочный medium rare – самый востребованный тип прожарки. Такой стейк считается классическим и подается как стандарт в большинстве ресторанов мира.**	**55–60 °C**	**Обжаривать 4–5 минут с каждой стороны при 190–200 °C. Дать отдохнуть 8 минут.**

Medium	**Средней прожарки**	**Снаружи хорошо приготовлено, с хрустящей коркой. Внутри бледно-розовое, без признаков крови, с небольшим количеством светло-розового сока. Мягкий и сочный медиум пользуется популярностью в России, подходит людям с болезнями ЖКТ.**	**60–65 °C**	**Обжаривать 6–7 мин с каждой из сторон при 180 °C, регулярно переворачивать шумовкой. После дать отдохнуть 7 минут при выключенном огне и закрытой сковородке.**
Medium well	**Почти прожаренное**	**Внутри темное, розовато-белое, с минимальным количеством прозрачного сока. По краям серо-коричневое. Гурманы называют стейки прожарки медиум велл грубыми, жестковатыми. Вариант не является популярным и больше подходит людям, которые не приемлют даже слегка сыроватое мясо.**	**65–69 °C**	**Обжаривать с обеих сторон 8–9 мин при температуре 180 °C, быстро и часто переворачивая. Дать отдохнуть 6 минут.**
Well done	**Полной прожарки, полностью прожаренное**	**Снаружи темно-коричневое. Внутри белое или коричневато-серое, почти без сока. Стейки такой прожарки нередко называют жесткими и пересушенными.**	**71–100 °C**	**Обжарить с каждой стороны 8–9 мин при 190 °C. Довести до готовности в пароконвектомате или духовке за 4 минуты.**
Too well done (very well, overcooked)	**Сильно прожаренное, «подошва»**	**Внутри абсолютно сухое, жесткое, хрустящее, совсем без сока. На приготовление такого стейка уходит больше всего времени.**	**Выше 100 °C**	**Прожарить с каждой стороны 10–12 мин при 200 °C. Дать отдохнуть 2 минуты.**

Точно определить уровень готовности стейка из говядины или свинины можно и без кулинарного термометра. Достаточно потрогать мясо и воспользоваться методом ладошки. Левую руку необходимо раскрыть и по очереди соединять большой палец с остальными. Параллельно нажимать на подушечку ладони. Ощущения при надавливании должны совпадать с таковыми при контакте с мясом.



Способы и продолжительность выдержки и созревания мяса после забоя скота.

Даже после забоя в мясе животного происходят различные химические процессы, которые влияют на его вкус и структуру. Существует мнение, что лучшее мясо для стейков – это парная говядина. Мнение ошибочно, ведь приблизительно через 4 часа после прекращения доступа кислорода в мышечную ткань наступает

окоченение, во время которого в разы повышается жёсткость мяса. Именно такой продукт чаще всего встречается на рынке. Приготовить из него вкусный и мягкий стейк будет просто невозможно. Примерно через двое суток после окоченения волокна размягчаются и начинается обратный процесс. Его и берут за основу созревания мяса.

Процесс выдержки говядины может длиться от 3 до 38 дней. Чтобы за это время мясо не испортилось и не иссохло, его помещают в специальную соляную камеру, где поддерживают определённую температуру и влажность, а также следят за ростом бактерий. Лучшее мясо для стейков – это выдержанное. Чтобы запустить процесс естественной ферментации мяса, его выдерживают сухим или влажным способом.

Сухая выдержка мяса. Сухая выдержка позволяет достичь превосходных органолептических показателей продукта и усилить его естественный вкус. Мясо для стейков проходит сухое созревание в специальных холодильных камерах с определённым микроклиматом, температурой воздуха +2 ° и относительной влажностью до 65%. Хорошо налаженная система вентиляции создаёт необходимую циркуляцию воздуха. В процессе созревания лишняя влага испаряется из отруба, волокна смягчаются и начинается ферментация, которая придаёт конечному продукту насыщенный вкус и аромат. Длительность процесса может занимать от 15 до 38 суток. За это время отруб теряет до 40% своего веса, поэтому для сухой выдержки берут только лучшие отруба.

Влажная выдержка мяса. Влажная выдержка появилась намного позже, чем сухая. Она предполагает вакуумирование отрубов и дальнейшее их хранение в определённом микроклимате. Мясо для стейков, выдержанное влажным способом, обладает большей сочностью, превосходной нежностью и очень мягкой структурой. Процесс влажного созревания длится от 3 до 10 дней, во время которых регулярно замеряются все его физические характеристики. Чаще всего влажная выдержка применяется для бескостных отрубов. Таким способом выдерживают стейк Рибай, вырезку Шатобриан и Тендерлоин.

При жарке мяса необходимо так же знать точки дыма разных видов масел.

У каждого масла есть своя контрольная точка дыма, т.е. температура, при которой оно начинает гореть. Чтобы этого не допустить, в арсенале каждого повара должно быть несколько видов масла с разными точками «кипения».

Задание для слушателей

Проверочный тест

Выберите несколько правильных ответов:

1. К основным видам стейков относят:

а. рибай
б. шатобриан
в. мачете
г. филе миньон

Выберите один правильный ответ:

2. К альтернативным видам стейков не относят:
а. пиканья
б. сирлойн
в. денвер
г. стриплойн

Выберите один правильный ответ:

3. Шатобриан получают из …
а. утолщенной части вырезки
б. толстого края
в. средней части вырезки
г. мясистой части диафрагмы

Выберите несколько правильных ответов:

4. Альтернативные стейки получают из…
а. вырезки
б. толстого края
в. пашины
г. диафрагмы
д. шейки
е. лопатки

Выберите один правильный ответ:

5. Самый молодой стейк (2012 год), получают из лопатки, не требует маринования. Идеальная степень прожарки — medium.
а. флэт-айрон
б. вегас-стрип
в. стриплойн
г. рибай

Выберите один правильный ответ:
6. Стейк «Нью-Йорк». Вырезается из тонкого филейного края, расположенного в поясничном отделе туши после 13-го ребра. Идеальная степень прожарки — medium rare.
а. ковбой-стейк
б. тибон
в. стриплойн
г. рибай

Выберите один правильный ответ:
7. Степень прожарки: снаружи хорошо приготовлено, с хрустящей коркой. Внутри бледно-розовое, без признаков крови, с небольшим количеством светло-розового сока. Мягкое и сочное мясо.
а. medium (средней прожарки)
б. medium rare (слабой прожарки)
в. medium well (почти прожаренное)
г. well done (полностью прожаренное)

Выберите один правильный ответ:
8. Степень прожарки: снаружи темно-коричневое. Внутри белое или коричневато-серое, почти без сока.
а. medium (средней прожарки)
б. too well done (сильно пережаренное)
в. medium well (почти прожаренное)
г. well done (полностью прожаренное)

Выберите один правильный ответ:
9. Температура приготовления стейка в данной степени прожарки 49–55 °С
а. medium (средней прожарки)
б. rare (с кровью)
в. medium rare (слабой прожарки)
г. blue rare (экстра)

Выберите один правильный ответ:
10. Обжаривают стейк 6–7 мин с каждой из сторон при 180 °С. Температура внутри стейка в данной степени прожарки 60–65 °С.
а. medium (средней прожарки)
б. rare (с кровью)
в. medium rare (слабой прожарки)
г. medium well (почти прожаренное)

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ.
Отработать навыки приготовления соусов по заданию преподавателя.
Оценить полученные соусы по следующим аспектам, согласно представленной таблице:

Наименование аспекта	Оценка	Примечание
	Да/нет	
Качество соуса (годно /негодно)		
Текстура соуса (годно /негодно)		
Вкус (годно /негодно)		

Модуль компетенции 6 «Холодная закуска из рыбы»

Существует большое количество видов рыб и морепродуктов. Чаще всего мы знаем те виды, которые обитают в нашем регионе проживания. Но в последнее время мы видим все большее разнообразие видов рыбы в магазинах. Для каждого вида соответственно мы используем разные способы разделки и способы приготовления.

Виды рыб делятся на пресноводные и морские. При разработке блюда для Демонстрационного экзамена, участник должен понимать, что ему может попасться любой вид и поэтому ему нужно учитывать это. Необходимо подобрать способ приготовления и гарниры, которые подойдут ко всем видам.

Варианты разделки рыбы, готовой к продаже по международной классификации.

	Whole or round – рыба неразделанная, свежая (только что пойманная).
	Drawn – рыба потрошённая, удалены жабры (иногда плавники).
	Dressed – рыба потрошённая, без головы и плавников. Pan-dressed – рыба потрошённая, без головы, чешуи, костей и плавников, полностью готова к приготовлению.

	Butterflied – это двойное филе, с удалением позвоночника и других костей путем разделки рыбы по спине или животу.
	Fillet – боковая часть рыбы, зачищенная от костей и чешуи.
	Стейк - поперечный срез с небольшим участком позвоночника, известным на французском как darne; обычно готовится из крупной круглой рыбы, такой как лосось, рыба-меч или тунец т.д.

Условия и сроки хранения рыбы

Условия и сроки хранения рыбы нужно знать, поскольку рыба в холодильнике быстро портится, а в морозилке ее долго хранить нельзя.

Свежую рыбу и моллюсков следует хранить при температуре от 0 до -1°С и употребить по возможности быстрее, так как это скоропортящиеся продукты.

Мороженую рыбу хранят при температуре -18°С от трех до десяти месяцев, в зависимости от вида рыбы. При этой же температуре можно длительно хранить рыбные и крабовые палочки. При температуре от -5 до -6°С мороженая рыба может храниться до двух недель, а при температуре около 0°С – трое суток.

Условия хранения рыбы горячего копчения. Рыба горячего копчения может храниться в температурном диапазоне от -2 до +2°С трое суток и более, а если ее заморозить до -30°С, то хранить ее можно до тридцати суток, однако перед реализацией такой рыбы ее следует разморозить при температуре до +8°С.

Условия хранения рыбы холодного копчения. Рыбу холодного копчения при температуре от -2 до -5°С можно хранить до 75 суток; сельдь, скумбрию и ставриду – от 45 до 60 суток; балыки сельди, скумбрии, ставриды, нототении, сига – от 15 до 30 суток.

Условия хранения рыбы соленой. Необходимая температура для хранения малосольной и маринованной рыбы: 0 – +1°С. В магазинах, при наличии охлаждаемых камер, срок хранения крепкосоленой рыбы 30 суток, среднесоленой, пряной и маринованной – до 10-15 суток, слабосоленой – до 6 суток.

В неохлаждаемых помещениях срок хранения сокращается вдвое. Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения соленых рыбных продуктов 90%, для бестузлучных – 75-80%.

Условия хранения вяленой рыбы. Вяленую и подвяленную рыбу при температуре от -5 до -8°С можно хранить до года.

Существует несколько «домашних» способов хранения вяленой рыбы.

Первый и самый простой — это завернуть ее в бумагу и оставить в прохладном месте. В большую банку вместе с рыбой поместить горящую свечу и закрыть ее крышкой. После того, как кислород закончится, свеча погаснет, а рыбу таким образом можно будет хранить несколько месяцев.

Морозильная камера холодильника — еще одно место, где можно хранить вяленую рыбу. Если захотите полакомиться, можно просто разморозить нужное количество. Самый надежный способ — это хранить рыбу в жестяной банке с плотно закрытой крышкой. А вот самый лучший способ испортить ее — «запереть» в целлофановый пакет. Лучше не рисковать собственноручно вяленой рыбой и выбрать один из способов, который точно сохранит продукт.

Вяленая рыба — сезонный продукт, поэтому ее лучше употребить побыстрее (не хранить 12 месяцев и кушать по праздникам). Конечно, хранится она прекрасно, но все же «свяжевяленая рыба» гораздо вкуснее и полезнее «полежавшей»

Условия хранения копченой рыбы. Хранят рыбу копченую при температуре от +2 до -2° С не более 72 ч с момента окончания технологического процесса. Замороженную рыбу горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18° С не более 30 суток. Рыба холодного копчения хранится при температуре от 0 до -5° С и относительной влажности воздуха 75 — 80% не более 2-х мес.; фасованная в пачки из картона не более 15 суток; кусочки, ломтики, фасованные в пленочные пакеты под вакуумом при температуре от 0 до -4° С не более 20 суток (для дальневосточных лососей -3 суток), без вакуума — не более 10 суток; при температуре от -4 до -8° С под вакуумом не более 35 суток (для дальневосточных лососей — 15 суток), без вакуума — не более 10 суток с даты изготовления.

Условия хранения морепродуктов. Не более +2°С – необходимая температура для хранения отварных моллюсков, лобстеров, креветок и крабов. Живых устриц, мидий и других двустворчатых моллюсков можно в течение нескольких дней хранить при температуре +5 – +10°С.

Виды разделки рыбы

Рыбу можно приобрести во многих вариантах разделки. Здесь мы демонстрируем несколько вариантов разделки, очистки и иного изготовления или приготовления рыбы.

Способ очистки рыбы от чешуи

Эта процедура используется для удаления чешуи с рыбы, которая будет приготовлена на коже.

Поместите рыбу на рабочую поверхность или в большую емкость.
Возьмите рыбу за хвост и от хвоста к голове, соскребите чешую.
Чешуйки снимаются с помощью рыбного скалера или задней части ножа. Будьте осторожны, если давить на нож, можно повредить кожу. После того как рыба зачищена от чешуи, прополоскать в холодной воде.

Способы разделки камбалы

1. Положите рыбу на разделочную доску и при помощи ножа сделайте V-образный разрез вокруг головы, затем удалите голову и внутренности.

2. Промыть рыбу под холодной водой, удалить все следы крови и внутренности из полости рта.

3. При помощи кухонных ножниц, срежьте плавники и хвост.

Способы очистки морской камбалы от кожи

Существуют различные виды камбалы — с чешуёй и без чешуи. Независимо от вида, эта рыба имеет плотную кожу. Некоторые виды камбалы, например, черноморский калкан, покрыты шипами.
Приготовление камбалы сопровождается неприятным запахом, и блюдо приобретает специфический привкус. Чтобы этого избежать, кожу надо удалить. Только очень мелкие тушки без чешуи не нуждаются в удалении кожи.

Надрежьте тёмную сторону тушки по кругу, продвигаясь от хвоста к голове. Возьмитесь за кожу и, двигаясь по направлению к голове, снимайте её как чулок. Кожа должна сниматься, оставляя плоть нетронутой

Разделка рыбы на филе

Из круглой рыбы делают два филе, по одному с каждой стороны.

	Положите рыбу на разделочную доску, брюхом от себя, чтобы голова находилась справа. Сделайте филейным ножом надрез ниже головы под плавниками и вокруг жаберной пластинки. Наклоните лезвие так, чтобы режущее движение было направлено вниз и от тела. Этот разрез не отсекает голову рыбы от тела.
	Не вынимая ножа, поверните его режущей кромкой лезвия к хвосту. Придайте ножу такое положение, чтобы рукоять была ниже острия – лезвие должно быть направлено на кости, а не на мякоть. Прижимая лезвие к хребту, прорежьте рыбу по всей длине. Старайтесь не двигать ножом пилообразно. (Повторите с другой стороны).

	Аккуратно срежьте брюшные кости, проведя ножом
	Готовое филе

Способы очистки рыбного филе от кожи

Здесь мы используем филе лосося, чтобы продемонстрировать процедуру снятия шкурки с рыбного филе.

	Положите филе на разделочную доску кожей вниз. Используя обвалочный (гибкий) нож, сделайте надрез, начиная с хвоста. Наклоните нож вниз по направлению к коже, крепко обхватите кожу руками, затем аккуратно срежьте кожу с плоти.

Способ извлечения костей из рыбного филе

Круглое рыбное филе содержит ряд внутримышечных костей, идущих по всей длине филе. Известные как булавочные кости, они обычно вырезаются ножом, чтобы получить бескостное филе. В случае с лососем их можно удалить с помощью рыбного пинцета или небольших плоскогубцев с игольчатым носом.

	Проведите по центру от головы к хвосту филе пальцем, чтобы найти кости и используйте плоскогубцы или рыбный пинцет.

Разделка плоской рыбы на филе

Из плоской рыбы можно вырезать четыре филе - по два с каждой стороны от хребта сверху и снизу.

1.Положите рыбу головой к себе и сделайте надрез поперек хвоста (или отрежьте хвост). Затем сделайте надрез вдоль одной стороны хребта.

2. Делайте надрезы вдоль костей от хребта к кромке.

3. Сняв филе, вы увидите икру и брюшную часть. Их нужно срезать.

В настоящее время существует много современных способов приготовления блюд с использованием современного оборудования не относящихся к промышленному формату.

Существует огромное множество блюд из рыбы и морепродуктов. Некоторые виды рыбы вкуснее в жареном виде, другие – в отварном, третьи обретают необыкновенный вкус, будучи копчеными или приготовленными на гриле или в пароконвектомате.

Рекомендации при приготовлении рыбы:

- результат жарки рыбы, особенно при использовании панировки, будет наилучшим, если смазать ее растительным или сливочным маслом с обеих сторон;
- добавление молотого перца в панировочную муку способствует подрумяниванию (кстати, в продаже имеются специальные жиры для подрумянивания);
- маринованную рыбу не нужно обваливать в муке;
- рыбу с обсыпкой из кокосовых хлопьев, орехов или пряностей лучше готовить при более низкой степени подрумянивания;
- для приготовления филе лосося, тюрбо, рулетов из форели, филе трески, сайды, голубой форели используют емкости из специальной нержавеющей стали (20 мм);
- для рулетиков из морского языка, суфле из форели, рыбного паштета используют формы для маффинов и тимбале;
- если вы хотите приготовить на пару целую рыбу для банкетной подачи, наполните брюхо рыбы алюминиевой фольгой, это поможет придать ей форму.

Одна из самых популярных технологий приготовления рыбы – это жарка. Как правило, рыбу жарят на плите с использованием сковороды. Для жарки на сковороде подходят толстое филе, рыбные стейки и целые тушки рыбы среднего размера. Также можно поджарить рыбу в хорошо разогретом пароконвектомате. В любом случае надо грамотно подобрать температурный режим. Рыба готовится очень быстро, поэтому главное – не пережарить ее. Существует ориентировочная формула времени приготовления рыбы – 4 минуты на 1 см толщины.

Также сегодня актуален так называемый китайский способ поджаривания рыбы на открытом огне в специальной сковороде вок. Но в данном случае секрет не только в специфическом оборудовании, но и в предварительной подготовке ингредиентов. Сначала на сковороде разогревается масло, затем в него добавляются приправы и пряности, после чего быстро вливается соус и уже в кипящую смесь кладут порезанную на небольшие кусочки рыбу, термообработка которой длится 7-20 минут.

Одним из лучших способов жарки рыбы признан гриль. Оборудование оснащено термостатами, что гарантирует высокую точность поддержания температуры. В приготовлении рыбы (и других деликатных продуктов) это вопрос первостепенной важности. Причём можно выбрать как электрическую, так и газовую версии.

Помимо жареной и запеченной, в рыбных меню ресторанов хорошо востребована и **вареная** рыба, которую готовят, как правило, на плите одним из двух способов: в воде или в рыбном бульоне, либо на пару, в специальной посуде с двойным дном, так же используют пароварки, пароконвектомат, термомикс и т.д.

В последнее время во многих ресторанах предлагается копчёная рыба, после обработки дымом тлеющего дерева, приобретающая особый запах и вкусовые качества. Основное преимущество ресторана, у которого на производстве есть коптильня – быстрый возврат инвестиций, постоянное качество готового продукта и постоянные клиенты, которые любят рыбу как холодного, так и горячего копчения.

Но коптить можно не только в коптильне. В холодной закуске можно использовать, как элемент, копченую рыбу.

В настоящий момент для быстрого копчения можно использовать окуриватель или в пароконвектомат. У современных моделей есть встроенная коптильня.

Более подробно можно ознакомиться:

http://maresto.com.ua/articles/8901-kopchenie-v-parokonvektomatah-esche-odna-poleznaya-funktsiya-chudo-mashinyi/

В случае если нет такой функции у пароконвектомата, можно поставить в него гастроемкость с тлеющими опилками и установить необходимую температуру.

Так же можно воспользоваться окуривателем.

https://www.moleculer.ru/10100/

Видео ролик работы окуривателей.

https://www.youtube.com/watch?v=w0_-hP_tRII

Для копчения рыбы можно использовать предварительное маринование, так как часто в секретном задании может попасться пресноводный вид рыбы с выраженным запахом. Маринование можно провести используя вакуумный аппарат. С его помощью шеф-повара готовят разнообразные блюда, в полной мере используя его возможности.

Например, для изменения цвета и текстуры продукта подвергают его компрессии. Очень интересна практика с арбузом, при компрессии он становится ярко красного цвета.

С интересным рецептом применения технологии Фудпейринга и вакуумирования можно ознакомиться по ссылке.

https://www.chefs-academy.com/blog/krab-arbuz

Вакуумный аппарат можно использовать не только для хранения продуктов и использования технологии Су вид, как мы в этом уже убедились.

Однако, вакуумирование – вещь не настолько простая, как казалось бы. Иногда пакеты взрываются, продукты внутри портятся (особенно при последующем приготовлении с использованием технологии Су вид), а в инструкции ничего не написано.

Самые частые проблемы при вакуумировании продуктов, их причины и решения

Проблема	Причина	Способы устранения
Вакуумный насос сработал, но продукт не запечатался	1. Свободный край пакета был неправильно установлен на нагревательной панели. 2. Нагревательная панель не была подключена.	1. Убедитесь, что пакет установлен правильно. 2. Убедитесь, что панель подключена (так как иногда их убирают для чистки).
Продукт не был запакован до конца	1. Уровень давления был установлен неправильно. 2. Продукт слишком теплый. 3. В пакете есть прорезь	1. Проверьте настройки вакууматора. 1 .Остудите продукт и попробуйте снова 3. Проверьте целостность пакета

Продукт деформировался	1. Сила вакуумирования была слишком сильной 2. Продукт сжался из-за упаковки	1. Некоторые деликатные ингредиенты следует вакуумировать осторожней, выставляя меньшую силу давления 2. Поместите продукт в специальные пакеты из тонкого пластика
Пакет лопнул во время вакуумирования	Температура оказалась слишком высокой для упаковочного материала	Проверьте максимально допустимую температуру для пакета. Иногда, пластик начинает плавиться уже при 70°C.
Продукт был завакуумирован правильно, но спустя время в нём появился воздух	1. Нагревательная панель вышла из строя 2. Пакет был проколот 3. Произошел анаэробный рост бактерий (рост бактерий без воздуха)	1. Грязная или поцарапанная панель не подходит для вакуумирования. Прочистите её. 2. Кости и другие острые части продукта могут проткнуть его при создании давления. Проверьте внимательно пакет, и если нужно, используйте более прочный. 3. Выбросьте продукт, он испорчен. Причина – недостаточно охлаждённый продукт (в «опасной зоне»)
При вскрытии упаковки ощущается посторонний запах	Число бактерий возросло до опасного уровня	Продукт не был правильно охлаждён или приготовлен. Необходима утилизация.
После приготовления продукт оказался слишком сухим, с изменённой текстурой	Вода в продукте испарилась при вакуумировании	Остудите продукт до более низких температур, прежде чем вакуумировать. Используйте более высокое давление.
Пакет запотел при приготовлении	Пакет был плохо запечатан, или разорван в процессе.	Завакуумируйте продукт в новом пакете.
Пластик стал непрозрачным во время приготовления	Материал пакета для вакуумирования был неподходящим для готовки	Используйте другой материал для упаковки. Некоторые виды пластиков становятся непрозрачным при выходе за пределы температуры их использования.
Во время упаковки пакет взорвался в камере.	Край пакета был снаружи вакуумной камеры.	Проверьте размещение пакета, прежде чем закрыть крышку вакууматора. Из-за того, что часть пакета находится извне, давление в нём увеличивается до тех пор, пока он не лопнет.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Отработать навыки приготовления холодной закуски из рыбы по заданию преподавателя.
Оценить полученное кулинарное изделие по следующим аспектам, согласно представленной таблице:

Наименование аспекта	Оценка				Примечание
	0	1	2	3	
Качество блюда					
Внешний вид блюда					
Стиль, креативность блюда					
Текстура всех компонентов блюда					
Вкус всех компонентов блюда					
Общая гармоничность блюда					

	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 легкоустранимыми 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 подчёркнуты 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, подчёркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим 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 подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации

Модуль компетенции 7 «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:
1) Должно содержаться минимум 30% сухих веществ (всё, кроме воды);
2) Минимум 6% жиров;
3) Аэрация от 20-60% (сливки, меренга – 60% белков, 40% сахара)

Для стабильности рецептур кремов:
1) Должно содержаться минимум 30% сухих веществ (всё, кроме воды);
2) Минимум 12% жиров

Сахара	Сладость	Сухое вещество	Гликомический индекс	Сила антифриза	Способность сахара абсорбировать воду	Сила антикристал-лизации	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:
1) Лецитин (0,5-1%);
2) Козеин (минимум 1%). Содержится в молочных продуктах, 8% от всего белка;
3) Цитрусовая клетчатка (NaturEmyle 0,5-1,5)

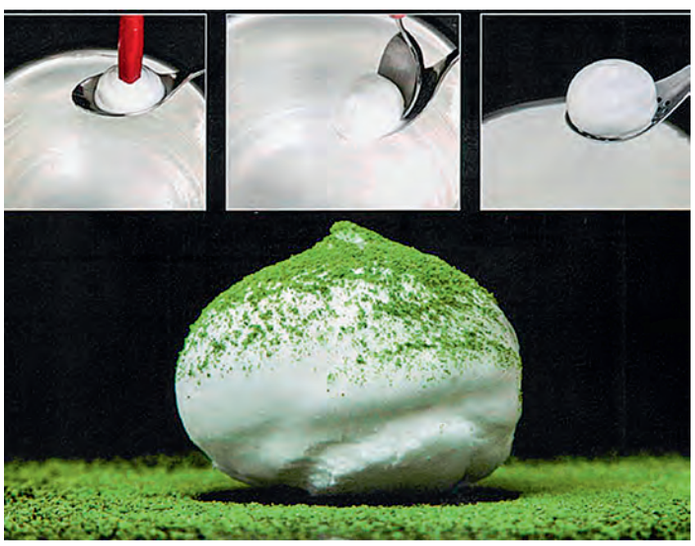
Желирующие агенты:
1) Желатин:
-листовой 180-200 Bloom;
- гранулированный 200-220 Bloom;
- 25-40 0С – температура плавления желатина, желатин вводят при 50 0С.
2) Агар-агар – начинает работать при 85 0С, 32 0С - начинает свертываться, 60 0С – температура плавления. Агар-агар добавляют 0,1-0,2 % от массы.
3) Пектин NH – при 40 0С добавляют пектин, при 60 0С начинает работать, при 80 0С желеобразная структура. Работает только в кислотной среде.
4) Камедь – 0,2-1% от массы.

Жиры:
Температура плавления:
- сливочное масло – 28-35 0С;
- какао-масло – 32-35 0С;
- кокосовое масло – 20-28 0С;
- подсолнечное масло – 17 0С.

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.



Замороженная 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.

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

Элементы десерта

Название элемента	Характеристика
Крем	- заварной (84 0С) - 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: - ганаши; - фруктовое пюре (какао-масло, желатин); - кремы (желатин, какао-масло); - сыры (желатин, какао-масло). Аэрация: - меренга+сливки; - меренга; - сливки.
Глазурь	- Шоколадная: 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 0 С. - Фруктовая: Малиновое пюре – 329 г; Вода -200 г; Пектин NH – 6 г; Глюкоза – 134 г; Сахар – 134 г; Малиновое пюре, воду, глюкозу нагреть до 40 0С, добавить сахар с пектином, нагреть до 80 0С. При 40 0С начинает работать.

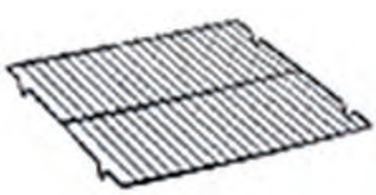
Основание	- бисквиты; - база для бисквита + меренга; - яичная смесь + мука + шоколад + масло сливочное;- - заварное тесто; - песочное тесто; - крамбл, кранчи, пралине; - меренга (итальянская, швейцарская, французская); - чипсы.
Гарниры	- орехи карамелизированные; - кранчи, крамбл; - гели; - желе; -фрукты, ягоды компрессионные, газированные, ароматизированные.
Декор	- 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	Белый шоколад – 40-45⁰С → 2/3 части охладить до 25⁰С → остывшую часть добавить к 1/3 части и перемешать → рабочая температура 29⁰С. Молочный шоколад – 40-45⁰С (лучше 40⁰С) → 2/3 части охладить до 25⁰С → остывшую часть добавить к 1/3 части и перемешать → рабочая температура 30⁰С. Горький шоколад - 45-50⁰С (лучше 45⁰С) → 2/3 части охладить до 27⁰С → остывшую часть добавить к 1/3 части и перемешать → рабочая температура 32⁰С.
С помощью галеты	Белый, молочный шоколад – растопить шоколад 40⁰С (100% - количество) → добавить галеты (15-20%) → перемешать до однородной консистенции. Горький шоколад - растопить шоколад 45⁰С (100% - количество) → добавить галеты (15-20%) → перемешать до однородной консистенции.
С помощью микроволновой печи	Растопить шоколад в микроволновой печи не превышая 35⁰С. Остудить до рабочей температуры.
Микрио	1% микрио (кристаллизованное какао-масло в виде порошка) от массы добавить в шоколад при 36⁰С. Остудить до рабочей температуры
Шоковая заморозка (-30-40⁰С)	Шоколад растопить. Вылить на замороженный мраморный лист или на гастроемкость на ацетатную бумагу. Сделать быстро элемент декора и заморозить.
Идеальная температура для хранения шоколада - 17⁰С Идеальная температура охлаждения для формовки конфет - 10-12⁰С	

Инструменты для работы с шоколадом

	Термометр для шоколада игольчатый Цифровой игольчатый термометр для карамели и шоколада Диапазон измерения по °C от -50 до +300 Диапазон измерения по °F от -58 до +572
	Бесконтактный термометр для шоколада Цифровой лазерный (инфракрасный) термометр для шоколада и карамели Диапазон измерения по °C от -50 до +420 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 – 30х30 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: 62,5х45см. Имеет два уровня мощности: 0,6 - 1,2 кВт. Есть возможность регулировать угол наклона лампы до 40 градусов.
	Помпа для работы с карамелью
	Карамелизатор d115мм, L ручки 350мм
	Термометр для карамели h30см Температурная шкала от +80С до +200С. Шкала 1С.
	Перчатки для работы с карамелью

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 (Е953). 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

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 блюда					
Внешний вид блюда					
Стиль, креативность блюда					
Текстура всех компонентов блюда					
Вкус всех компонентов блюда					
Общая гармоничность блюда					

	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 легкоустранимыми 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 подчёркнуты 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

Модуль компетенции 8«Finger food», «Горячее блюдо из птицы», «Десерт»

Вариант тренировочного задания по Модулю.

Каждый участник в соответствии с заданием Демонстрационного экзамена, разрабатывает собственные блюда исходя из своих навыков.

МЕНЮ

1. Finger food ово-лакто. Кекс лимонный начинённый 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 крамбл, 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 отведённое 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	Описание
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	

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
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	

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
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 моркови и накрыть крышкой, оставить на 40-50 минут. Из маринованных слайсов моркови вырезать “круги” при помощи колец.
Морковь	30	26	
Маринад:			
Вода	120	120	
Уксус винный	20	20	
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	Описание
Волованы:			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.
Слоеное тесто	250	250	
Яйцо	1шт	40	
Мука пшеничная	15	15	
Выход:	-		

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
Паштет:			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. Говяжья печень, слить молоко и просушить, затем обжарить на сливочном масле и посолить. 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.
Печень говяжья	400	350	
Молоко	150	150	
Лук репчатый	30	28	
Морковь	75	60	
Масло растительное	25	25	
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	

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
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	

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
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:			

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
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. Очистить от кожицы и семенных гнезд. Нарезать на мелкие кубики. Компрессировать. Выложить в валованы (1 слой).
Морковь	30	26	
Уксус винный	20	20	
Вода	120	120	
Сахар	20	20	
Соль	3	3	
Груша	90	75	

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

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
Куриный рулет			Разделать курицу, затем отделить мясо от костей, одно бедро запечь вместе с костями - 190^{0}С 24 минуты. Куриное бедро измельчить при помощи ножа, затем добавить соус ворчестер, горчицу дижонскую, соль 2 грамма, плотно закрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 30 минут. Овощи нарезать мелким кубиком 3х3 мм, затем обжарить на растительном масле. 1/2 часть обжаренных овощей остудить, а остальное обжарить с томатной пастой 2-3 минуты. Куриное филе измельчить до однородной консистенции в термомиксе добавив: 1 белок, сливки 33%, соль. 1/2 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. Формовка рулета: 1)Распределить измельченную куриную массу с овощами и томатной пастой на пищевой пленке. 2)Выложить куриное маринованное бедро. 3)Куриная масса перемешанная с овощами распределить поверх куриного бедра. 4)Скрутить куриный рулет. Довести до готовности в пароконвектомате при температуре 80^{0}С, относительная влажность воздуха 100-45 минут.
Курица охлажденная	1200	800	
Морковь	70	50	
Сельдерей корень	70	50	
Цуккини зеленый	70	50	
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:	-		

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
Полента:			Пармезан натереть на мелкой терке. 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. Перед подачей прогреть в пароконвектомате при 1800С-7 минут
Полента	50	50	
Сливки	125	125	
Молоко	125	125	
Пармезан	15	15	
Соль	0,5	0,5	
Выход:	-	30	

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
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	

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
Соус на курином бульоне			Куриный бульон выпарить 1/2 часть, затем добавить сливки и выпарить до загустения. Соль добавить по вкусу.
Куриный бульон	250	250	
Сливки 33%	100	100	
Соль	4	4	

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
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	

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
«Круассан» из цукини			Цукини нарезать на слайсере толщиной 2 мм, затем грибы нарезать мелким кубиком и обжарить на сковороде. Грибы смешать с морковным пюре и убрать в кондитерский мешок. Слайсы из цукини скрутить в форму «башни», затем начинить 2 «башни» и склеить между собой. Выложить на пергамент и в пароконвектомат на 75 0С относительная влажность воздуха 100 - 8 минут, перед выкладкой смазать «круассан» зеленым маслом.
Цукини зеленый	250	240	
Грибы шампиньоны	100	75	
Масло растительное	30	30	
Пюре морковное	100	100	
Соль	8	8	
Микрозелень	1	1	
Выход:		5	

Открытый яблочный пирог с малиновым муссом, выложенным на крамбл, с апельсиновым соусом и декором из карамели

Наименование	Брутто	Нетто	Описание
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 яблок:			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 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.
Малина	65	45	
Сливки 33%	90	90	
Желатин	4	4	
Шоколад белый	70	70	
Лимон (для сока)	20	11	
Соус апельсиновый:			Выжать сок апельсина и выпарить на 1/2. 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	
Наименование	Брутто	Нетто	Описание
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.
15. Контейнеры	50 шт. (разного объема)
16. Щуп	**1 шт.**
17. 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. Пароконвнектомат	1 шт.
34. Индукционный плиты	4 плиты
35. Слайсер	1 шт.

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

world skills Russia

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
Молоко 3,2	мл	1500	1200	300
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	480	520
Сливочное масло	г	500	0	500
Яйцо куриное	шт	20	15	5
ОВОЩИ				
Картофель крахмальный	г	1000	850	150
Свекла красная	г	400	340	60
Чеснок	г	100	96	4
Лук репчатый	г	300	270	30
Морковь	г	400	0	400
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Тимьян	г	20		
Ростки микрозелени	г	20	15	5
Петрушка листовая	г	20	0	20
Укроп	г	20	0	20

ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400	0	400
Зеленое яблоко Грени Смитт	г	400	0	400
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	350	650
Уксус винный красный	г	50	30	20
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
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа на 1 человека)				
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) Судак тушка (масса тушки должна быть от 1200г)	г	1200	0	1200

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ.
Отработать навыки выполнения задания по приготовлению кулинарных блюд по заданию преподавателя.
Оценить полученные кулинарные блюда по следующим аспектам, согласно представленной таблице:

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. Если участник включил пароконвектомат или Су Вид без загрузки продуктов, то это может быть сделано для их прогрева.

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.) При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений ноль баллов.
	Использование оборудования и инвентаря по назначению	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Максимальный балл выставляется при правильном использовании оборудования и инвентаря. Оборудование используется в соответствии с правилами эксплуатации и техники безопасности. Если оборудование или инвентарь используется не по назначению, то экспертами выставляется ноль баллов.
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	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.

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. Например был заказан продукт, который не использовался в меню. Или в холодильнике осталось большое количество не переработанных продуктов. Оставшаяся готовая продукция в холодильнике в небольшом количестве за ошибку не считается.
	Список продуктов сдан вовремя	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если список продуктов сдан вовремя (за 1 неделю 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 за остальные 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. Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора

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 0,20	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда ± 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 6 минут дополнительного времени, но за каждую дополнительную минуту снимается 0,10 балла. По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов.
Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Компоненты блюда отражены меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При написании меню участник должен прописать все элементы, входящие в состав блюда. За полное описание начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все элементы (даже один элемент) - ноль баллов.
	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 одиничном 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.
	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**
Раздел1 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 среда	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 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 использование перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно гигиенические нормы

Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	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
		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 не правильный 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 (нож лежит на столе справа или слева от доски, лезвием расположен к доске или вдоль доски), 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

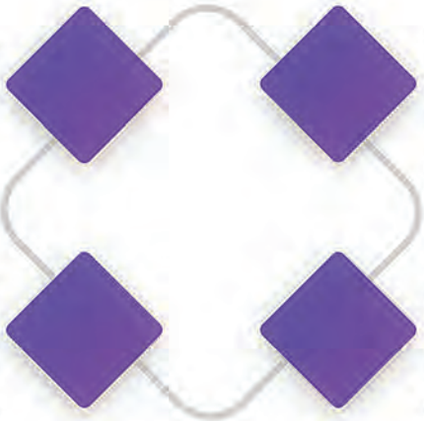
Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	0	Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, без учёта сезонности, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты (продукты заказаны, но не использовались при приготовлении блюд), не сочетает их по пищевой ценности
		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

Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработк	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 легкоустранимыми 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 подчёркнуты 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

Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	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, подчёркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим 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 подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации

Проектирование содержания учебно-производственного процесса с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Основные направления системной работы в рамках движения WORLDSKILLS



Модернизация МТБ
Аккредитация СЦК

Знание и трансляция стандартов WS в образовательный процесс

Обучение педагогических работников по стандартам WS

Стабильно высокие результаты в линейки чемпионатов и ДЭ по стандартам WS

Модернизация материально технической базы

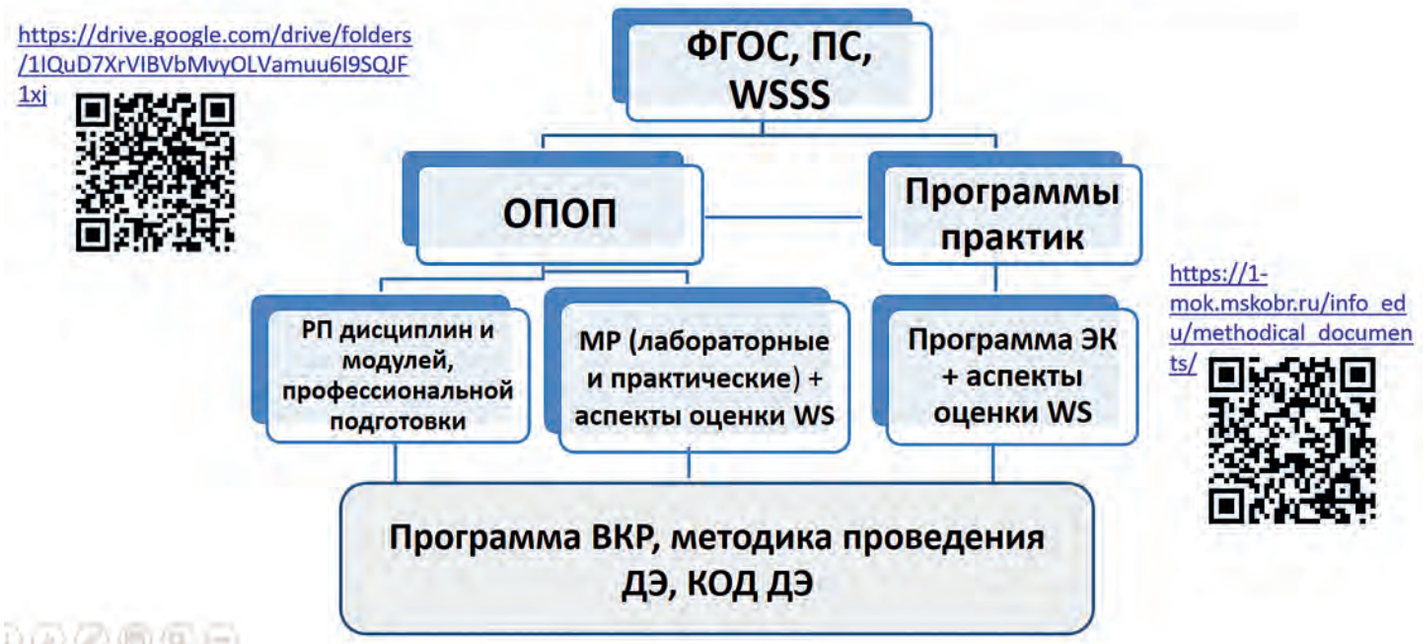
Аккредитация:
- СЦК по компетенции «Поварское дело»
- ЦПДЭ по компетенции «Поварское дело

ATTECTAT
№ 248-18/2510
ГБПОУ города Москвы «Первый Московский Образовательный Комплекс»
Поварское дело
29.12.2018
29.12.2020

«ТОП – 100»
ЛУЧШИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ДВИЖЕНИЯ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» (WORLDSKILLS RUSSIA) В 2018 году
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»
(МОСКВА)
Пр. № 22.05.2019-2
от 22.05.2019

Методический комплекс для подготовки к сдаче демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс

https://drive.google.com/drive/folders/1lQuD7XrVIBVbMvyOLVamuu6l9SQJF1xj



https://1-mok.mskobr.ru/info_edu/methodical_documents/

Модуль №9

РАЗВИТИЕ КАДРОВОГО ПОТЕНЦИАЛА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Прохождение курсов повышение квалификации в рамках Академии WSR;

Семинары, круглые столы на знание стандартов WS;

Стажировки от социальных партнёров.

ПРОЕКТ РАЗРАБОТКИ КРИТЕРИЕВ (БЛЮД)

1 ЭТАП
(ИЗУЧЕНИЕ ДОКУМЕНТОВ)

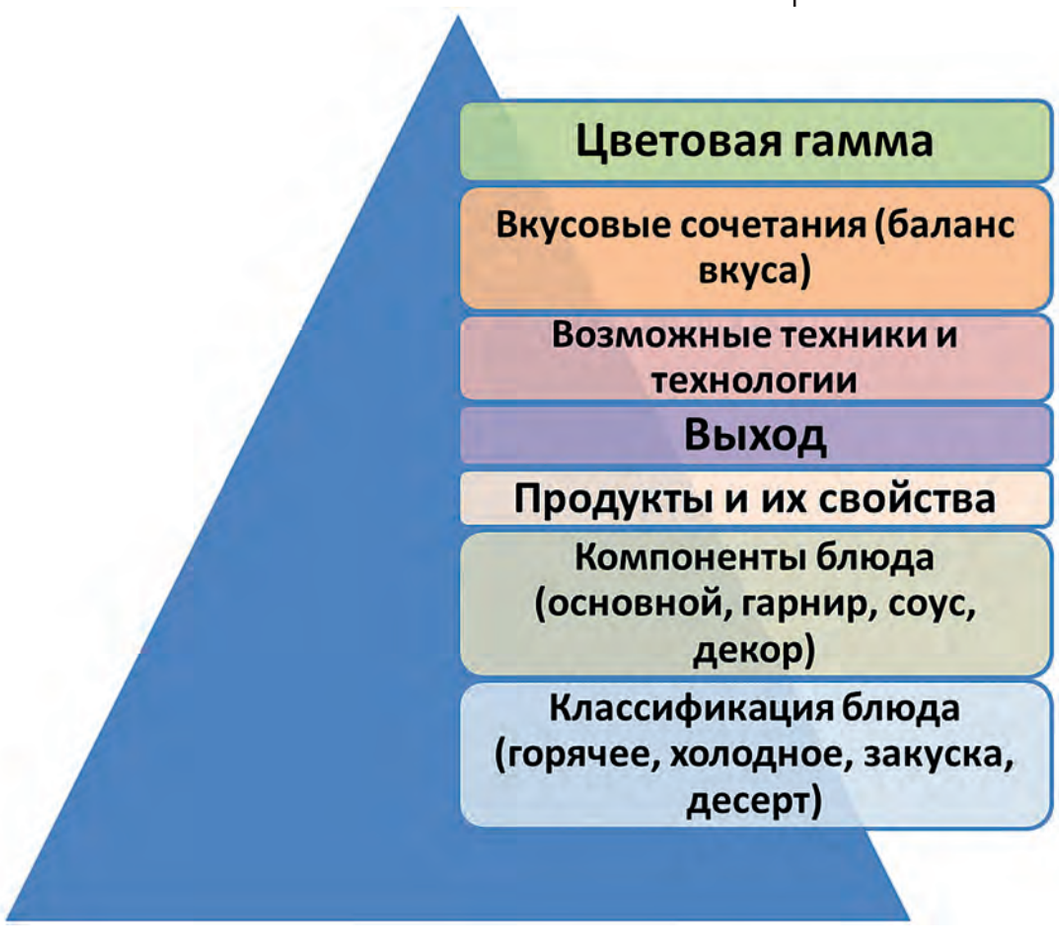
ТО, КЗ

ИЛ

СПИСОК ПРОДУКТОВ

https://worldskills.moscow/kompetencii/#comp_list

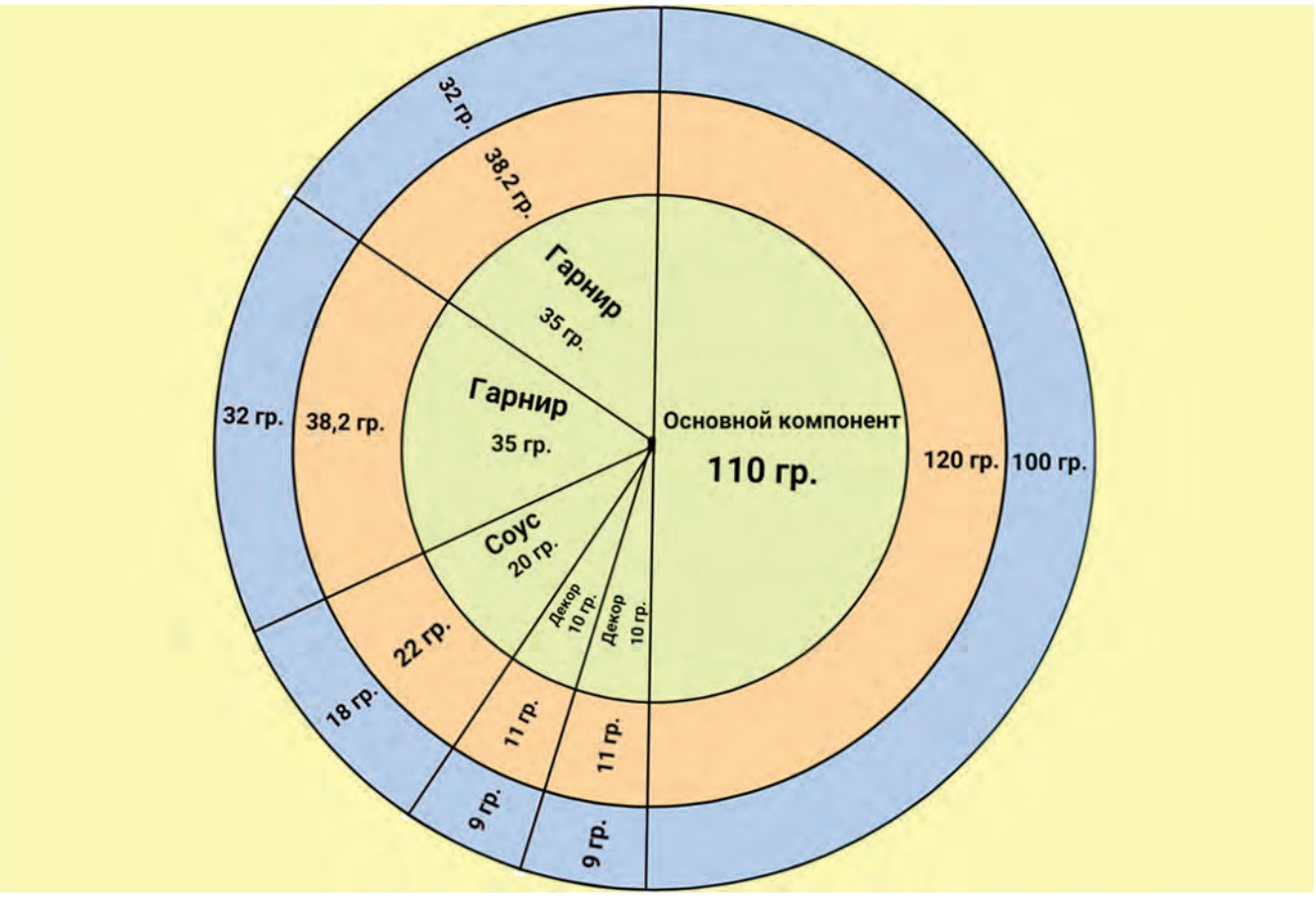
2 ЭТАП
(ИДЕЯ БЛЮДА)

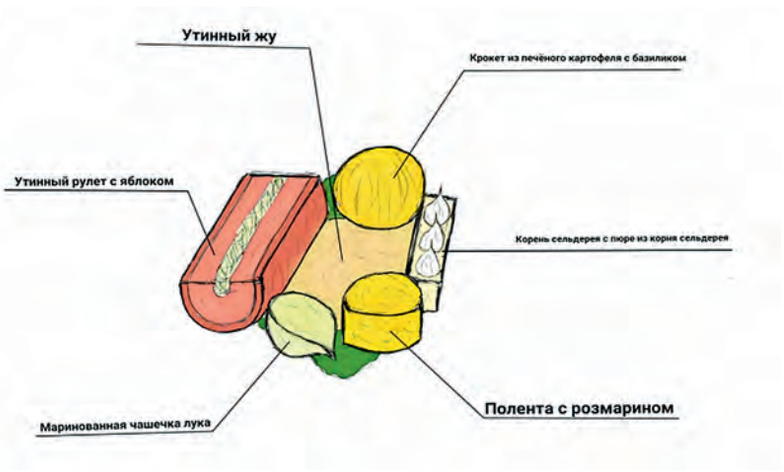
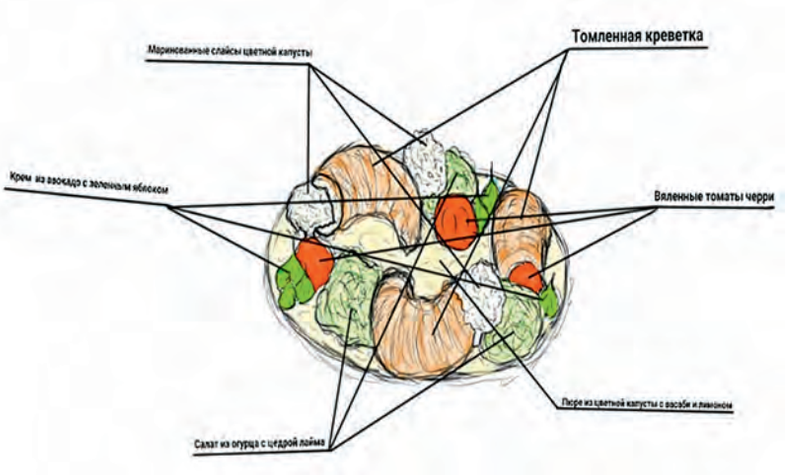


https://www.adme.ru/zhizn-kuhnya/14-sovetov-ot-povarov-so-zvezdami-mishlen-sleduya-kotorym-vy-prevratite-svoyu-kuhnyu-v-krutoj-restoran-2141915/

3 ЭТАП
(ФОРМИРОВАНИЕ СХЕМЫ БЛЮДА)

1. Выписать необходимые продукты из разрешённого списка.
2. Составить последовательность работы (чек лист) с учетом:
   - использования необходимого количества продуктов;
   - применения техник, технологий, вкусов и сложности компонентов блюда;
   - затрачиваемого времени на всех этапах, включая выкладку и оформление блюда.
3. Составить технологические карты на все компоненты блюда.
4. Написать меню (указать все компоненты, основные техники)
5. Собрать тулбокс.


32 гр.
38,2 гр.
Гарнир
35 гр.
Гарнир
35 гр.
32 гр.
38,2 гр.
Основной компонент
110 гр.
120 гр.
100 гр.
Соус
20 гр.
Декор
10 гр.
Декор
10 гр.
22 гр.
18 гр.
11 гр.
11 гр.
9 гр.
9 гр.

НАИМЕНОВАНИЕ МОДУЛЯ	ОПИСАНИЕ	СХЕМА БЛЮДА
Горячее блюдо Утка	Запечённый рулет из утиной грудки с яблоками, гарнированный жареным во фритюре картофельным крокетом с базиликом, томлёным бруском корня сельдерея с пюре из корня сельдерея, запечённой полентой с розмарином, чашечками маринованного лука, с утиным соусом жу.	
Холодная закуска Морепродукты	Томлёные креветки с пюре из цветной капусты с васаби и лимоном, кремом из авокадо с зелёным яблоком, салатом из огурца с цедрой лимона, вялеными томатами черри и маринованными слайсами из цветной капусты.	

Задание для слушателей:
1. Разработать проект блюд: Finger food, Горячее блюдо - Птица
2. Выполнить тест

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ

по компетенции Поварское дело
для слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Практика и методика реализации образовательных среднего профессионального образования с учетом спецификации стандарта компетенции Ворлдскиллс»

1. Выберите один правильный вариант ответа
Для сохранения зеленого цвета овощей (щавеля, шпината, зеленого горошка) при варке необходимо
а) варить при открытой крышке, слабом кипении с добавлением соли
б) закладывать в бурно кипящую воду
в) варить при закрытой крышке
г) варить при слабом кипении

2. Выберите все правильные варианты ответа
Виды панировок, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов
а) панировочные смеси из пряных трав
б) взорванные зерна кукурузы, чечевицы
в) миндальная крошка и лепестки
г) кунжутное семя

3. Выберите один правильный вариант ответа
Вид итальянской пасты, используемой для фарширования
а) тальятелли
б) канеллони
в) трубочки
г) фузилли

4. Выберите один правильный вариант ответа
Шеф-повар, су-шеф, повар-бригадир, старший повар относятся классификационной группе работников общественного питания:
а) административная
б) обслуживающая
в) производственная
г) вспомогательная

5. Выберите все правильные варианты ответа
Назовите инновационные приёмы авторской кухни
а) карбонизация (насыщение углекислым газом)
б) использование жидкого азота
в) образование сфер
г) дегидратирование

6. Выберите все правильные варианты ответа
Выберите ассортимент горячих закусок
а) сырное фондю
б) грибы фаршированные
в) галантин
г) жульен

7. Установите последовательность приготовления карпачо из говядины:
а) замороженное мясо нарежьте на очень тонкие ломтики
б) уложите их на тарелке
в) мясо плотно заверните в фольгу и заморозьте
г) уложите листики базилика, дольки лимона, кружочки шампиньонов и оливки
д) сбрызните оливковым маслом и соком лимона
е) посыпьте солью, перцем, нарезанным базиликом
ж) положите ломтики пармезана

Ответ:_____

8. Выберите один правильный вариант ответа
Способ варки овощей, способствующий максимальному сохранению всех питательных веществ
а) варка основным способом
б) варка паром
в) припускание
г) варка в воде предварительно вакуумированных продуктов

9. Выберите один правильный вариант ответа
Назовите метод подготовки рыбы для жарки во фритюре
а) тушка
б) филе с кожей и реберными костями
в) филе с кожей без реберных костей
г) филе без кожи и реберных костей

10. Выберите все правильные варианты ответа
Виды меню в ресторане класса люкс
а) A la carte
б) меню дневного рациона
в) дегустационное меню
г) сет-меню

11. Выберите один правильный вариант ответа
Для приготовления рассольника необходимо 1,2 кг очищенного картофеля. Определите, сколько картофеля необходимо заказать на складе, если отходы и потери при холодной обработке составляют 30 %.
а) 1,7 кг.
б) 2,0 кг.
в) 1,5 кг.
г) 2,4 кг.

12. Выберите один правильный вариант ответа
Супы, приготовляемые из ракообразных
а) супы-пюре
б) супы-кремы
в) супы-биски
г) уха

13. Выберите все правильные варианты ответа
Кулинарное использование толстого края
а) жарка крупным и мелкими кусками
б) варка, тушение, жарка крупным куском
в) тушение мелким и порционными кусками
г) жарка порционным куском

14. Впишите ответ
Определите название соуса по следующему набору продуктов:
(масло растительное, желтки яиц, соль, сахар, горчица, уксус)

Ответ: _____

15. Выберите один правильный вариант ответа
Быстрый способ перехода вкуса и цвета из одного продукта в другой осуществляется посредством процесса
а) компрессии
б) гомогенизации
в) замораживания
г) копчения

16. Выберите все правильные варианты ответа
Для обеспечения безопасности продукции в процессе производства, предприятие работающее с соблюдением принципов ХАССП, должно определить:
а) перечень опасных факторов
б) перечень критических контрольных точек (ККТ)
в) предельные значения параметров, контролируемых в ККТ
г) порядок мониторинга ККТ

17. Выберите один правильный вариант ответа
Вид овощей, к которым применим термин нарезки «шифонад»
а) белокочанная капуста
б) листовые овощи и зелень
в) корневой сельдерей
г) морковь

18. Установите соответствие

1	Желирующий продукт животного происхождения	а	Меланж
2	Белый кристаллический порошок с солоноватым слабощелочным вкусом	б	Желатин
3	Высушенные измельченные части растений, содержащие ароматические вещества	в	Сода
4	Высушенные измельченные части растений, содержащие ароматические вещества	г	Пряности

Ответ: 1 – ; 2 – ; 3 - ; 4 - .

19. Выберите один правильный вариант ответа
Самую высокую концентрацию сухих веществ имеет бульон
а) обычный костный бульон
б) концентрированный бульон
в) демигляс
г) гляс

20. Выберите все правильные варианты ответа
Для приготовления салатов с крупами (табуле) подходят крупы
а) рис
б) кус-кус
в) греча
г) пшено

21. Выберите один правильный вариант ответа
Степень прожаренности мяса «well done» - это мясо
а) с кровью
б) слабой прожарки
в) средней прожарки
г) полностью прожаренное

22. Выберите один правильный вариант ответа
Салат французской кухни с анчоусами
а) Лионез
б) Оливье
в) Нисуаз
г) Жакки

23. Впишите пропущенное слово
..... —это кратковременный повторный промесс теста с целью улучшения структуры теста и получения хлеба с мелкой, тонкостенной и равномерной пористостью мякиша

Ответ: _____

24. Выберите все правильные варианты ответа
Назовите холодные десерты
а) Парфе
б) Фондан
в) мусс
г) Бланманже

25. Выберите один правильный вариант ответа
К крупно – кусковым полуфабрикатам из мяса относят
а) антрекот
б) бефстроганов
в) ростбиф
г) эскалоп

26. Выберите все правильные варианты ответа
Полуфабрикаты (заготовки), которые делают для красного основного соуса
а) коричневый бульон
б) красная мучная пассеровка
в) льезон
г) пассерованные овощи с томатом

27. Выберите один правильный вариант ответа
К группе «пальчиковых» (finger food, фингер-фуд) относятся закуски:
а) тапас
б) канапе
в) закуски на шпажках (пинчос)
г) все перечисленные

28. Выберите все правильные варианты ответа
Из куриного филе готовят полуфабрикаты
а) котлеты по-киевски
б) биточки
в) котлеты натуральные
г) зразы

29. Выберите один правильный вариант ответа
Голландский соус относят к группе
а) белых соусов
б) красных соусов
в) яично-маслянных соусов
г) сладких соусов

30. Впишите ответ
Канапе-это

Ответ: _____

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 особыми образовательными потребностями

Застройка площадки.

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.

https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstraczionnyij-ekzamen/demonstraczionnyij-ekzamen-2020/demonstraczionnyij-ekzamen-2020/

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

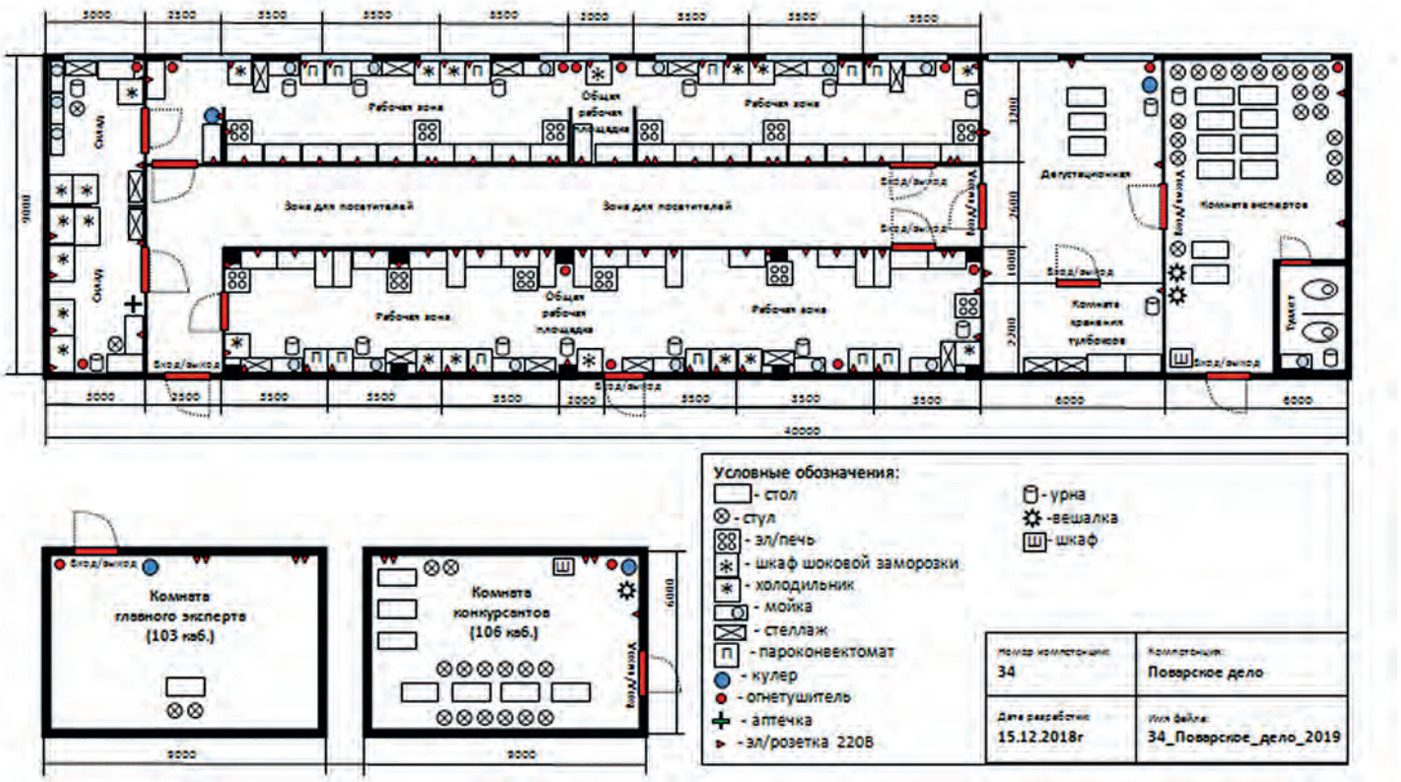
В инфраструктурный лист может быть включено дополнительное оборудование общего назначения или инвентарь для участников, который в обязательном порядке предоставляет Центр проведения демонстрационного экзамена. Поэтому в течение учебного года должна быть организована работа по приобретению нового оборудования и инвентаря необходимого для проведения демонстрационного экзамена по КОДу, выбранному профессиональной образовательной организацией.

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: от расположения оборудования до столов и другой мебели, а также все необходимые подключения (электричество, вода, слив, сжатый воздух, вентиляция, освещение, мусорные корзины и т.п.).

Компетенция: «Поварское дело»
Номер компетенции: 34
Дата разработки: «15» марта 2019 г.
План застройки площадки

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «БКТИС»
_____ Б.Х. Ангуров



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

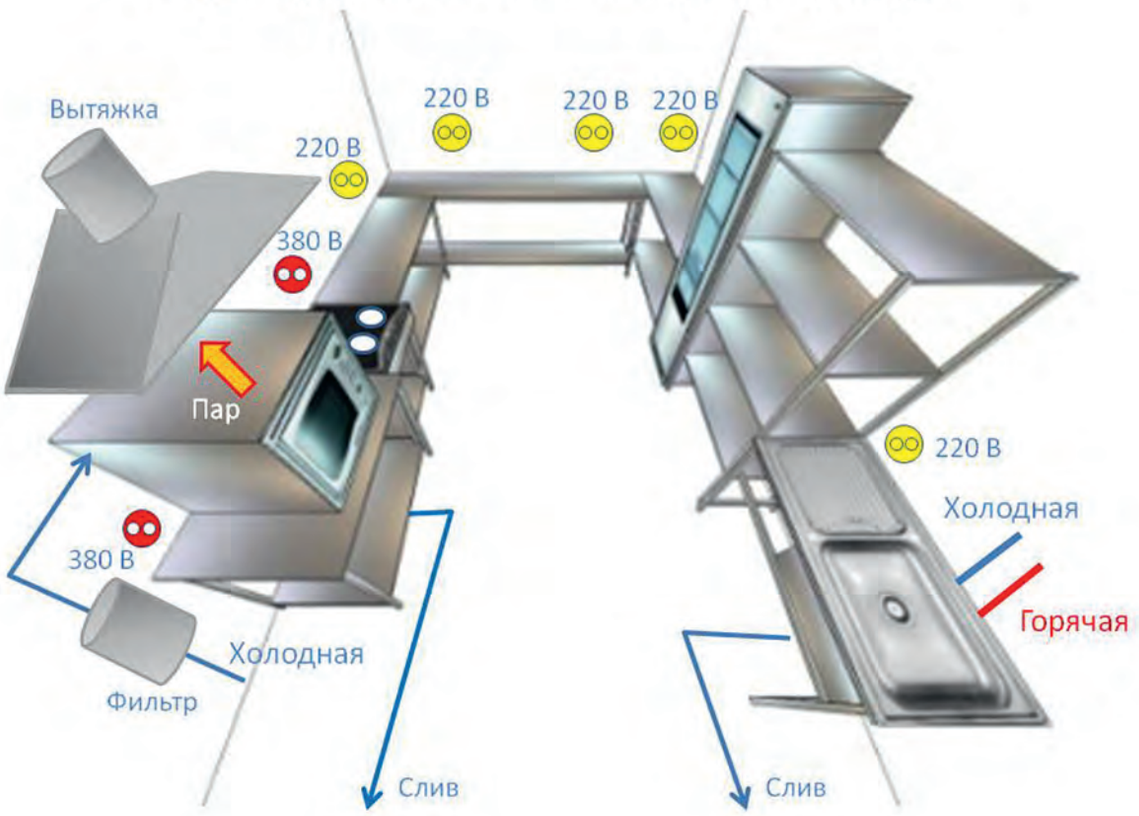
Требование к плану застройки: в плане застройки необходимо графически изобразить расположение оборудования во всех зонах, площадь всех зон с учетом рекомендуемой площади помещений, количество электрических розеток по 220 вольт и по 380 вольт, количество пилотов, коммуникации, освещение, подключение компьютера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

Застройка рабочего места компетенции «Поварское дело»



Аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена.

!!! Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс проводится только на площадках, аккредитованных Союзом Ворлдскиллс Россия, которым присвоен статус Центра проведения демонстрационного экзамена.

Процедура аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена регламентируется Положением об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена, утвержденным приказом Союза Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 20.03.2019 № 20.03.2019-1 г. «Об утверждении новой редакции Положения об аккредитации Центров проведения демонстрационного экзамена» (далее – Положение).

https://worldskills.ru/assets/docs//14110/20.03.2019-1.pdf

Аккредитация – подтверждение Союзом 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 требованиям Союза для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Комплект оценочной документации (КОД) - комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включая требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности, используемых центрами проведения демонстрационного экзамена.

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

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.

Ознакомиться с комплектом оценочной документацией 2020 года, КОД 1.1 и КОД 1.2.

https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca

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 Союза;
- оснащение площадки оборудованием, инвентарем и профессиональной посудой в соответствии с утвержденным Союзом инфраструктурным листом;
- соответствие плана застройки КОДу;
- соответствие комплекта расходных материалов КОДу;
- выполнять требования регламентирующих документов Союза для проведения демонстрационного экзамена.

Документы на аккредитацию подаются в:

- электронном виде;
- на бумажном носителе

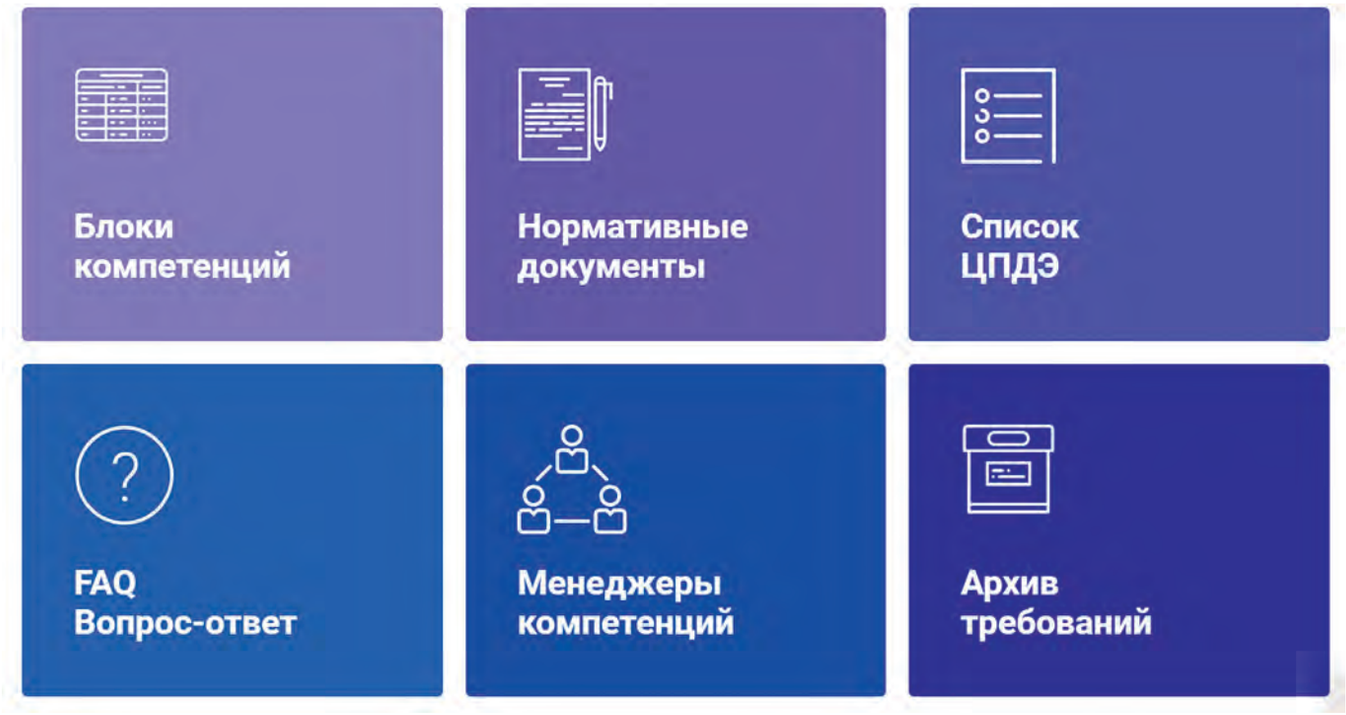
В каждом субъекте Российской Федерации сроки и форму сбора заявок на аккредитацию ЦПДЭ устанавливает Региональный координационный центр движения Ворлдскиллс или уполномоченная организация.

Перечень документов для проведения процедуры аккредитации

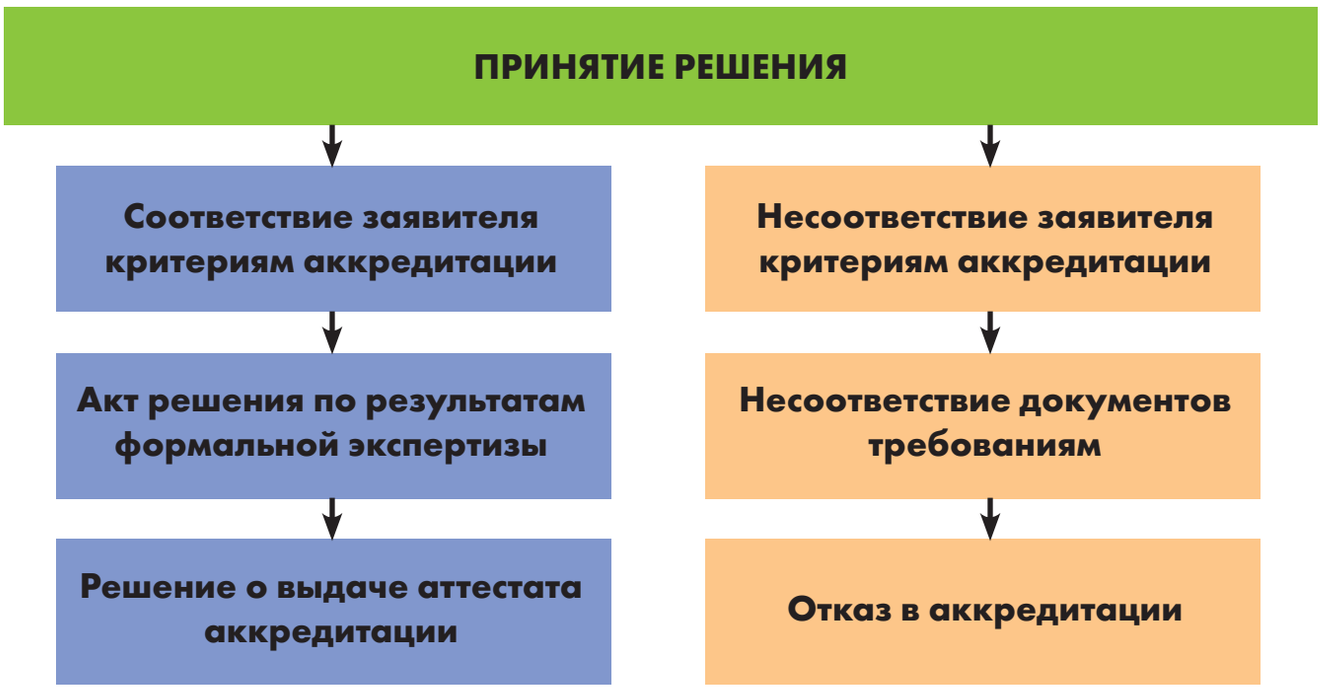
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
1.	Заявление на аккредитацию	приложение 1 к Положению
2.	Документы, подтверждающие факт внесения сведений о заявителе в единый государственный реестр юридических лиц (ЕГРЮЛ)	копии документов должны быть заверены руководителем
3.	**Сведения о материальной базе по компетенции:**	
3.1	План застройки	по установленной КОД форме
3.2.	Инфраструктурный лист в соответствии с КОД	по установленной КОД форме
3.3	Список расходных материалов	приложение 2 к Положению
4.	Письмо – гарантия о достоверности предоставляемых документов	приложение 3 к Положению

Для ознакомления с нормативными документами, списком центров проведения демонстрационного экзамена, в том числе в вашем регионе, и другой необходимой информацией можно ознакомиться перейдя в соответствующий раздел на электронном ресурсе

https://esat.worldskills.ru/



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.

Основные замечания по подготовке документов на аккредитацию ЦПДЭ

1. В КОДах 2020 г. существуют требования к минимальному количеству рабочих мест ЦПДЭ, поэтому количество рабочих мест не должно быть меньше, указанного в КОДах.

2. Инфраструктурный лист. В инфраструктурном листе (ИЛ) должны быть указаны конкретные модели и технические характеристики оборудования, предоставляемого организацией (последовательно во всём документе, а не выборочно).

Должно быть четкое обозначение какое оборудование будет представлено на площадке организацией (там, где это применимо). **Не должно оставаться описаний аналог, не менее/не более, и/или, пустых полей, на характеристики на усмотрение организаторов, от и т.п.**

Столбец в ИЛ «Требование наличия» - обязателен к заполнению.

Канцелярские товары описывать не нужно.

3. Согласно Положения об аккредитации ЦПДЭ на каждой странице каждого документа должна быть подпись руководителя и печать организации (ИЛ, план застройки)

4. Список расходных материалов. Если в документах используются ссылки на интернет-ресурсы, то необходимо дополнительно направить список расходных материалов документы в формате с активными ссылками и убедиться, что они – рабочие!

5. В списке расходных материалов должны содержаться только те материалы, которые будут использованы на демонстрационном экзамене один раз. Расходные материалы рассчитываются на количество участников.

world skills Russia

ЭЛЕКТРОННЫЙ
АТТЕСТАТ
О ПРИСВОЕНИИ СТАТУСА ЦЕНТРА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

№ 2076-20/2003

УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

ЯВЛЯЕТСЯ ЦЕНТРОМ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА, АККРЕДИТОВАННЫМ ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ:

КОМПЕТЕНЦИЯ Поварское дело

№ КОД 1.1 КОЛИЧЕСТВО РАБОЧИХ МЕСТ 12

АДРЕС 670033,Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Краснофлотская 2

Д.А. Уфимцев

Руководитель Управления регионального стандарта и внедрения демонстрационного экзамена Союза «Агентство развития

ВЫДАН 04.04.2020

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

Срок действия электронного аттестата аккредитации – 1 год.

Модуль №10

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия (демонстрационный экзамен) – процедура оценки уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

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

Базовые принципы объективной оценки результатов подготовки (рабочих) кадров установлены Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс России в рамках организации и проведения демонстрационного экзамена и одобрены Координационным советом Министерства просвещения Российской Федерации.

В соответствии с распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2019 N Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена», демонстрационным экзаменом является вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации или промежуточной аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом базовых принципов.

https://legalacts.ru/doc/raspor-jazhenie-minprosveshchenija-ros-sii-ot-01042019-n-r-42-ob-utverzhdenii/

Обязательное требование к оценочным средствам демонстрационного экзамена - **применение единых оценочных материалов и заданий, которые разрабатываются сертифицированными экспертами движения Ворлдскиллс Россия под руководством менеджера компетенции!**

Комплект оценочной документации демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени.

В 2020 году при проведении демонстрационного экзамена применяются два комплекта оценочной документации КОД 1.1 и КОД 1.2.

Комплект оценочной документации – это комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена по компетенции, включающий требования:

- к оборудованию и оснащению,
- к застройке площадки,
- к составу экспертных групп,
- к технике безопасности (Инструкция по технике безопасности).

Комплекты оценочной документации ежегодно не позднее 1 декабря размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования.

https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca

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) разьяснение студентам аспектов оценивания.

↓

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

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:

ЧАСТЬ Е	ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА - РЫБА
Описание	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** · В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов · Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены · Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки · Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно · Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты · Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы · Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	· 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
Основные ингредиенты	· Используйте продукты с общего стола · Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	· Рыба (тушка, потрошённая с головой) – будет известна из оглашенного задания
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

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 может подать сам, чтобы исключить нанесение загрязнений на тарелку. Две тарелки подаются для дегустации. Эти две тарелки подаёт волонтёр.

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, гастроемкости, 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 окуриватель Смокинг ган (Smoking gun), то необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена.

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.

Модуль №11

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации включает в себя:

- демонстрационный экзамен: выполнение слушателем задания в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД 1.2);
- защиту методической разработки.

https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstraczionnyij-ekzamen/demonstraczionnyij-ekzamen-2020/demonstraczionnyij-ekzamen-2020/

Положение о сертификации преподавателей (мастеров производственного обучения), прошедших повышение квалификации по программам, основанным на опыте Союза Ворлдскиллс Россия, в качестве экспертов-мастеров Ворлдскиллс

https://worldskills.ru/assets/docs/acedemy/Положение%20о%20сертификации.pdf

Онлайн-обучение Эксперт демонстрационного экзамена

https://www.worldskillsacademy.ru/#/programs

world skills Russia

а к а
д е
м и я