

**IV муниципальный чемпионат
для школьников
«ПрофиТут»**



**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
Компетенция
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

Категория участников: обучающиеся 6-7 классов с ОВЗ

Разработали:

Кмицикевич Е.А., методист
МУ ДПО «ИОЦ»
Клеванова С.Б., учитель технологии
МОУ Емишевская ОШ
Лобанова Е.Е., учитель технологии
МОУ лицей №1
Уткина Н.Л., педагог-организатор,
МОУ Константиновская СШ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
Компетенция
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями
модуля (А, В, С)»**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Основные требования компетенции.
2. Формат участия в конкурсе.
3. Задание для конкурса.
4. Структура модуля задания и время выполнения.
5. Критерии оценки и показатели выполнения конкурсного задания
6. Список продуктов
7. Требования охраны труда и техники безопасности

Приложения

Общее время Чемпионата (*компетенция «Поварское дело»*): 3 часа 35 минут.

Общее время работы участника: 1 час 20 минут.

1. Основные требования компетенции

1.1 Название и описание профессиональной компетенции

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Поварское дело

1.1.2 Описание профессиональной компетенции

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведённого бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими навыками:

- первичной обработки сырья, подготовки, работы со специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

- создания и испытания новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;

- работы с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

- обработки и подготовки различных видов и частей мяса, определение размера порций, сервировки блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

- подачи на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;

- умения готовить фуршетные блюда при необходимости;

- составления меню согласно полученным критериям модуля;

- способности к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

1.2 Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции

1.2.1 Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции определяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту (Таблица 1).

Таблица 1.

№ п/п	Виды деятельности
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
6	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

1.3 Область применения

1.3.1 Каждый эксперт, наставник и участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.4 Сопроводительная документация

1.4.1 Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Техническое описание «Поварское дело»;
- Положение о проведении Чемпионата;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы (конкурсная площадка).

2. Формат участия в Конкурсе

2.1 Формат участия в конкурсе: индивидуальный (не более 1 участника от образовательной организации).

3. Задание для Конкурса

3.1 Конкурсное задание состоит из одного модуля (части А, В, С).

3.2 Конкурс длится 3 часа 35 минут в течение одного конкурсного дня. За отведенное время готовятся все блюда модуля, представленного ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюд модуля, указанного в расписании.

3.3 Участники конкурса в день проведения конкурса получают корзину с одинаковым количеством продуктов в соответствии со списком. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

3.4 Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.

3.5 Конкурсное задание должно выполняться по частям (А, В, С). Каждое блюдо оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

4. Структура модуля конкурсного задания и время выполнения

4.1 Содержание «Черного ящика» становится известно участникам за 2 дня до начала соревнований. С учётом продукта из «Черного ящика» участники конкурса составляют меню¹ в 2 экземплярах. Продукт из «Чёрного ящика» можно использовать в одном из блюд по выбору участника.

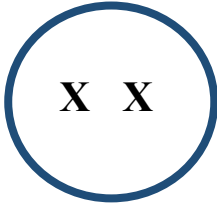
4.2 В день соревнований представитель оргкомитета проводит жеребьёвку рабочих мест. Каждому участнику предоставляется рабочая зона.

4.3 В день проведения конкурса, в течение 30 минут проходят жеребьёвка, инструктаж по охране труда и технике безопасности для экспертов, наставников и несовершеннолетних участников Чемпионата, ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Инструктаж проводит ответственный за работу площадки.

4.4 Все участники конкурса в течение конкурсного дня выполняют три части модуля. На выполнение части А предусмотрено 60 минут, части В – 45 минут, части С – 35 минут, с учётом подачи, подготовки и уборки рабочего места. Общая продолжительность конкурсного задания 2 часа 20 минут.

Часть А – время выполнения 60 минут	
Холодная закуска «Винегрет»	
Описание	Приготовить 1 порцию холодной закуски – овощной винегрет (допускается авторская интерпретация) <ul style="list-style-type: none">• Конкурсанты должны приносить личные ножи и базовый комплект ножей повара.• 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.

¹ Бланк меню и образец составления меню в Приложении 1

Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 150 г., максимум – 200 г. • Порция закуски подаётся на круглой белой плоской тарелке диаметром 26 – 28 см. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол для фотографирования и дегустации.
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола. • Можно использовать продукт из «Чёрного ящика».
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Солёные огурцы.
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Часть В – время выполнения 45 минут	
Закуска «Брускетта»	
Описание	<p>Приготовить 2 вида (на усмотрение участников) брускетт по 1 штуке каждого вида</p> <ul style="list-style-type: none"> • Конкурсанты должны приносить личные ножи и базовый комплект ножей повара. • 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. • <i>В данном конкурсном задании под брускеттой подразумевается классическая итальянская закуска-антипасто перед основными приемами блюд, представляющая собой горячий и хрустящий хлеб, который натирается чесноком по поверхности и затем приправляется оливковым маслом и (возможно) другими ингредиентами.</i>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 1 круглом белом плоском блюде диаметром 26 – 28 см (по 1 штуке каждого вида, всего 2 штуки), в соответствии с нижеприведённой схемой: <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • На тарелку выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется.

	<ul style="list-style-type: none"> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол для фотографирования и дегустации.
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола. Можно использовать продукт из «Чёрного ящика».
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с ответственным за работу площадки непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Часть С – время выполнения 35 минут	
Холодный прохладительный напиток «Морс ягодный»	
Описание	<ul style="list-style-type: none"> Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки. Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно. Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты. Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> Объем морса: 2/3 стакана (min.280 мл, max. 300 мл) Подают в стеклянных прозрачных стаканах с соломинкой. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Стакан подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол для фотографирования и дегустации.
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола. Можно использовать продукт из «Чёрного ящика».
Обязательные ингредиенты	Лёд.
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

5. Критерии оценки и показатели выполнения конкурсного задания

5.1 Группа экспертов состоит из не менее трёх человек. Эксперт не оценивает участника своей организации.

5.2 В компетенции две группы измеримой оценки и две группы экспертной оценки:

- измеримая – работа на площадке;
- измеримая – презентация готовых блюд;
- экспертная – работа на площадке;
- экспертная – дегустация готовых блюд.

5.3 При принятии решения используются критерии и показатели выполнения конкурсного задания. Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, указанных в Приложении 2.

5.4 Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более, чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

5.5 В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам общение между собой запрещено. При нарушении этого требования у конкурсанта снимается 2 балла за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

5.6 Во время, отведенное для сервировки, не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (± 5 минуты). Ответственный за работу площадки и за хронометраж, объявляет участникам за 5 минуты до корректного времени подачи, об открытии сервисного окна, и по истечении еще 5 минуты после корректного времени, о закрытии сервисного окна. Соответственно на подачу блюда участникам отводится 10 минут. По истечении этого срока даются 2 штрафные минуты, за каждую минуту задержки снимаются баллы (0,5 балла), после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

5.7 Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружился скрытый дефект продуктов (испорченные), в этом случае участнику останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого участника сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг.

6. Список продуктов и перечень расходных материалов

6.1 На чемпионате используется единый список продуктов.

6.2 Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

6.3 Список продуктов представлен в Приложении 3.

6.4 Список расходных материалов в расчете на одного участника представлен в Приложении 4.

6.5 Список расходных материалов, оборудования и инструментов, которые участники могут иметь при себе представлен в Приложении 5.

7. Требования охраны труда и техники безопасности

7.1 Требования охраны труда и техники безопасности на рабочем месте
Инструкцию по технике безопасности и охране труда предоставляет конкурсная площадка.

7.2 Специфические требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции

7.2.1 Для всех Конкурсантов обязательно соблюдение следующих правил:

- белый поварской китель с длинным рукавом (длина не менее^{3/4});
- черные поварские брюки;
- обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой («Кроксы»/«Crocs» не допускаются);
- белый поварской колпак/ одноразовая шапочка;
- чёрный фартук для Конкурсантов;
- белый фартук (обязателен при сервировке) для Конкурсантов;
- кухонное полотенце на переднике недопустимо для Конкурсантов.

7.2.2 Требования к профессиональной одежде:

- китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);
- черные поварские брюки;
- обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- фартук при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.



а)



б)

Рис. Форма конкурсанта при сервировке и подаче (а), при работе (б)

Список продуктов

№ п/п	Блюдо	Вес	Продукты
1	Холодная закуска «Винегрет»	150 – 200 гр.	Картофель вареный
			Свекла вареная
			Морковь вареная
			Лук репчатый
			Огурец соленый
			Горошек зеленый (<i>консервированная</i>)
			Масло растительное
			Соль
			Перец черный молотый
2	Закуска «Брускетта»	2 шт.	Батон белый
			Сыр творожный
			Огурец свежий
			Помидоры черри
			Яйцо вареное
			Маслины черные (<i>консервированные</i>)
			Зелень
			Масло растительное
			Соль
Перец черный молотый			
3	Холодный прохладительный напиток «Морс ягодный»	2/3 стакана (min.280 мл, max. 300 мл)	Ягоды (<i>микс: смородина, клубника</i>)
			Сахар
			Лед

Список продуктов общего стола

№ п/п	Наименование продукта
1	Зелень (<i>укроп, петрушка</i>)
2	Майонез
3	Маслины черные (<i>без косточек</i>)
4	Сахар
5	Соль, перец

Продукт из «Чёрного ящика» (можно использовать только в одном из блюд)

Критерии и показатели выполнения конкурсного задания

Измеримые показатели оценивания работы участника			
Критерий	Показатель	Оценка	Описание показателя
Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Спецодежда соответствует требованиям	Да = 0,5 балла Нет = ноль баллов	Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в Конкурсном задании. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов.
	Смена фартука с черного на белый в начале сервировки блюда	Да = 0,5 балла Нет = ноль баллов	Если участником при начале сервировки блюд выполнена замена чёрного фартука на белый, то выставляется максимальное количество баллов. Если участником при начале сервировки блюд не выполнена замена чёрного фартука на белый, то выставляется ноль баллов.
	Корректное использование мусорных ёмкостей (пищевые/непищевые отходы)	Да = 1 балл Нет = ноль баллов	После окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных ёмкостей. Одна из ёмкостей используется для непищевых отходов, другая – для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при несоблюдении – ноль баллов.
	Техника безопасности на рабочем месте	Да = 2 балла Нет = ноль баллов	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием. При соблюдении техники безопасности на рабочем месте – максимальное количество баллов. За каждое нарушение снимается по 0,5 балла.
	Рабочее место	Да = 2 балла Нет = ноль баллов	Пол, рабочие поверхности чистые, соблюдаются и строго выполняются гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполняется чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности – максимальное количество баллов. Не соблюдаются данные требования – 0 баллов.
	Персональная гигиена (внешний вид)	Да = 1 балл Нет = ноль баллов	Спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, волосы убраны под колпак, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы – максимальное количество баллов. Не соблюдаются данные требования – 0 баллов.
Подготовка	Отсутствие брака	Да = 2 балла	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая

ингредиентов	в работе	Нет = ноль баллов	установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. Отсутствие брака – максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов.
	Отсутствие расточительности	Да = 2 балла Нет = ноль баллов	Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения каждой части модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.). Продукты, которые выдаются участникам как основные и из черного ящика, при остатке не засчитываются как расточительность. При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов.
Всего: max. 11 баллов			
Измеримые показатели оценивания презентации блюда			
Критерий	Показатель	Оценка	Описание показателя
Знания об ингредиентах и меню	Компоненты блюда отражены в меню	Да = 2 балла Нет = ноль баллов	При написании меню участник должен прописать все компоненты, входящие в состав блюда. За полное описание начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все компоненты (даже один) – ноль баллов. Например, на тарелке есть еще один гарнир, а в меню он не прописан.
Приготовление и презентация блюд	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	Да = 2 балла Нет = ноль баллов	Демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов – максимальное количество баллов. Демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов – 0 баллов.
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = 2 балла Нет = ноль баллов	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется ноль баллов.
	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = 2 балла Нет = ноль баллов	Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев. При недостаточном освещении необходимо пользоваться фонариком. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае – ноль баллов.

			<i>Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!</i>
	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = 2 балла 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.
	Время подачи блюда	Да = 2 балла	Соблюдено время подачи блюда – максимальное количество баллов. Каждая штрафная минута – вычитается 0,5 балла.
Всего: max. 12 баллов			
Показатели презентации (оценка эксперта)			
Критерий	Показатель	Оценка	Описание показателя
Приготовление и презентация блюд	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно.
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит.
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно.
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит.
	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно.
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда.
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда.
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда.
	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям.
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям.
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде.
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные

			требования.
Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты.	
	1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты.	
	2	Блюдо имеет очень хороший вкус, 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.	
Всего: max. 15 баллов			
Общее количество баллов за выполнение конкурсного задания: max. 38 баллов			

Бланк меню²

Меню

Наименование части модуля	Описание
Часть А Закуска холодная «Винегрет»	
Часть В Закуска «Брускетта»	
Часть С Холодный прохладительный напиток «Морс ягодный»	

Образец заполнения меню

Меню

Наименование части модуля	Описание
Часть А Finger - Food	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Часть В Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Часть С Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

² Заполняется в двух экземплярах: один предоставляется экспертам, другой – остается у участника

Расходные материалы на 1 участника

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64	шт.	1
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x 8,2x10,6см	шт.	2
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм	шт.	5
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40	шт.	2
5	Моющее средство для посуды 0,5 л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное	мл	30
6	Мыло жидкое с дозатором		Объем – не менее 250 мл.	шт.	1

7	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично- аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты, смягчающие кожу и другие функциональные добавки.	шт.	1
8	Бумажные полотенце 2-слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 - слойные в рулоне	шт.	1
9	Пакеты для мусора 60 л		Материал: <u>Из ПНД (полиэтилен низкого давления).</u>	шт.	1
10	Ветошь-тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулоне, нетканое полотно Размеры: 24x30 см	шт.	1
11	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань	шт.	3
12	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	шт.	6
13	Перчатки одноразовые цветные S, M, L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участникаS, M, L). Цветные.	пара	6

14	Трубочки для напитков без изгиба 210*7		Материал: пластик	шт.	2
15	Скатерть для презентационного стола (цветная)		Размеры: 2 x1,5 м.	шт.	1

**Расходные материалы, оборудование и инструменты,
которые участники могут иметь при себе**

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Необходимое количество
1	Ножи поварские (в т.ч. овощечистка)	шт.	3
2	Блендер	шт.	1
3	Терка	шт.	1
4	Перчатки одноразовые	пара	6
5	Форма для выкладки	шт.	1
6	Весы электронные	шт.	1