

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

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
Компетенция
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

Категория участников: обучающиеся 6-7 классов (13 – 14 лет).

Разработали:

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

Тутаев 2023



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
Компетенция
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

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

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
 2. Формы участия в конкурсе
 3. Задание для конкурса
 4. Модуль задания и необходимое время
 5. Критерии оценки выполнения конкурсного задания
 6. Список продуктов
 7. Требования охраны труда и техники безопасности
- Приложения

Количество часов на выполнение задания: 3,5 ч.

Общее время работы участника: 5 ч. 30 мин.

ВВЕДЕНИЕ

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 Область применения

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

1.3 Сопроводительная документация

1.3.1 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;
- Список продуктов;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы (конкурсная площадка).

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

2.1 Индивидуальное участие.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

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

3.2 Конкурс длится 5 часов 30 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. МОДУЛЬ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

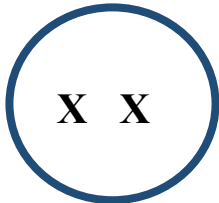
4.1 Содержание «Черного ящика» становится известно участникам за 2 дня до начала соревнований. С учётом продукта из «Черного ящика» участники конкурса составляют меню¹ в 2 экземплярах. Продукт из «Чёрного ящика» можно использовать в одном из блюд по выбору участника.

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

¹ Бланк меню и образец составления меню в Приложении 1

4.3 В день проведения конкурса, в течение 30 минут проходит 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 40 минут, части В – 60 минут, части С – 100 минут, с учётом подачи, подготовки и уборки рабочего места. Общая продолжительность конкурсного задания 4 часа.

Часть А – время выполнения 40 минут	
Брускетта	
Описание	<p>Приготовить 2 вида (на усмотрение участников) брускетт по 1 штучке 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. <p><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></p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 1 круглом белом плоском блюде диаметром 30 – 32 см (по 1 штучке каждого вида, всего 2 штучки), 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. • 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. • 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»
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 В – время выполнения 60 минут	
Холодная закуска – салат «Оливье»	
Описание	<p>Приготовить 1 порцию холодной закуски – салат «Оливье» (допускается авторская интерпретация)</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.
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 90 г - максимум 120 г. Порция закуски подаётся на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 - 32 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"> Колбаса вареная
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 С – 100 минут	
Горячее блюдо - Курица с гарниром	
Описание	<p>Приготовить 1 порцию горячего блюда из мяса курицы (грудка)</p> <ul style="list-style-type: none"> Гарнир – пюре картофельное <p>Участники начинают выполнения части «С» с приготовления блюда из мяса курицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> Конкурсанты должны приносить личные ножи и базовый комплект ножей повара.

	<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"> • Масса блюда минимум 220 г, максимум – 250 г. • Порция горячего блюда подаётся на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 - 32 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 продукты из «Чёрного ящика»
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

Расписание работы на площадке

08.00 – 08.30 Прибытие, регистрация участников.

08.30 – 09.00 Жеребьевка, инструктаж, знакомство с рабочим местом, подготовка рабочего места.

09.00 – 09.40 Выполнение задания модуля. Часть А. Брускетты

09.40 – 10.40 Выполнение задания модуля. Часть В. Холодная закуска – салат «Оливье»

10.40 – 11.00 Обед.

11.00 – 12.40 Выполнение задания модуля. Часть С. Горячее блюдо – Курица с гарниром (картофельное пюре).

13.00 – Подведение итогов, награждение участников Чемпионата

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ 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 используется шкала 0–3, где:

- 0 – исполнение не соответствует показателю;
- 1 – исполнение соответствует показателю;
- 2 – исполнение соответствует показателю;
- 3– исполнение полностью превосходит показатель и оценивается как отличное

5.4 Во время конкурса каждый эксперт выполняет обязанности по оцениванию во всех зонах, оцениванию на площадке и дегустации вслепую.

5.5 В моменты времени для сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (± 5 минуты). Эксперт, ответственный 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 дается 2 штрафные минут, за каждую минуту задержки снимаются баллы (1 балл), после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

5.6 Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружались скрытые дефекты 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.

5.7 Эксперты для осуществления дегустации «вслепую», должны вернуться в комнату для дегустации «вслепую» за 15 минут до подачи блюд.

5.8 В это время на площадке должны остаться представитель оргкомитета и ответственный за работу площадки.

6. СПИСОК ПРОДУКТОВ

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.

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–профессиональная 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 (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);
- передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!
- брюки – поварские чёрного цвета;
- головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- обувь –безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.



Бланк меню²
Меню

Наименование части модуля	Описание
Часть А Брускетты	
Часть В Холодная закуска – салат «Оливье»	
Часть С Горячее блюдо – курица с гарниром	

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

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 = 3 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. 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 = 3 балла 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 не соблюдении – ноль баллов.
Подготовка ингредиентов	Наличие брака в работе	Нет = 3 балла Да = 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 = 3 балла Нет = ноль баллов	Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.). Продукты, которые выдаются участникам как основные и из черного ящика, при остатке не засчитываются как расточительность. При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов.

Применение различных методов тепловой обработки	Соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню	Да = 3 балла 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.
Всего: max.15 баллов			
Измеримые показатели оценивания презентации блюда			
Критерий	Показатель	Оценка	Описание показателя
Знания об ингредиентах и меню	Компоненты блюда отражены в меню	Да = 3 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.
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 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.
Приготовление и презентация блюд	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = 3 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 = 3 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.
Всего: max.12 баллов			
Показатели работы (оценка эксперта)			
Критерий	Показатель	Оценка	Описание показателя
Организация и управление работой	Организация и планирование	0	Рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса.

	производственного 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.
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 использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы.
	Рабочее место	0	Пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно-гигиенические требования
		1	Пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.
		2	Пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.
		3	Пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности.

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.
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.
		3	Отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания.
	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 для усложнения блюда.
		2	Использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо.
		3	Демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы.
Всего: max.18 баллов			
Показатели презентации (оценка эксперта)			
Критерий	Показатель	Оценка	Описание показателя
Приготовление и презентация блюд	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации.
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодно для реализации без переработки.
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание

			ингредиентов, с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации.
	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно.
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит.
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно.
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит.
	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно.
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда.
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда.
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда.
	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям.
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям.
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде.
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования.
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты.
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям,

			сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты.
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций.
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, 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.18 баллов			
Общее количество баллов за выполнение конкурсного задания: max.63 балла			

Список продуктов

Брускетта

Батон белый
Сыр творожный «Хохланд»
Помидоры черри
Маслины черные
Огурец свежий
Зелень
Яйцо
Масло растительное
Соль
Перец черный молотый

Холодная закуска – салат «Оливье»

Картофель отварной
Морковь отварная
Колбаса вареная
Яйцо
Лук репчатый
Огурец свежий
Горошек зелёный (консервированный)
Майонез
Соль
Перец черный молотый
Зелень

Горячее блюдо: курица + гарнир

Грудка куриная (1/2 часть)
Картофель отварной
Масло растительное
Масло сливочное
Молоко пастеризованное
Сухари панировочные
Соль
Перец черный молотый
Зелень

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