

СОДЕРЖАНИЕ

СОГЛАСОВАНО

Президент
Ассоциации Туризма
Тверской области

И.В. Шереметкер
« 07 » 2019 г.



УТВЕРЖДЕНО

Региональный
Организационный комитет
Министр образования
Тверской области

Ю.Н. Коваленко
« 07 » 2019 г.



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
по компетенции «Поварское дело»
категория «Студенты»

III региональный этап чемпионата «АБИЛИМПИКС - 2019»

Согласовано

с представителями общественных
организаций инвалидов:

**ТВЕРСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕРОССИЙСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
«ВСЕРОССИЙСКОЕ ОБЩЕСТВО ИНВАЛИДОВ»**

Драгалина В.М.



Тверь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. Описание компетенции

1.1. Ссылка на стандарты

Компетенция «Поварское дело» обеспечена:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года);
- Профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н и зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

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

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

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

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В рамках чемпионата «Абилимпикс» Повар должен:

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и

регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы;
- различать пищевые и непищевые отходы;
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- нарезать и формовать виды рыб, овощей и грибов.

Знать

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций;
- современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке и реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов;
- способы хранения сырья и продуктов;

- правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
- правила снятия остатков;
- правила обращения с тарой поставщика;
- правила поверки весоизмерительного оборудования;
- правила приема продуктов по количеству и качеству;
- правила снятия остатков на рабочем месте;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья;
- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
- санитарно - гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
- формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- способы упаковки, складирования пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;
- технику обработки рыбы, овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке рыбы, овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд из рыбы и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, соусов, температуру подачи;
- правила хранения рыбы, овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы, овощей, грибов и правила их безопасного использования.

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

Цель:

- освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей;
- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятия питания по указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями.

Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.

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

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Описание специфики освоения компетенции:

Условия и порядок проведения конкурса:

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

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

Описание:

- Надеть санитарную одежду
- Подойти к рабочему месту
- Убедиться в наличии необходимого сырья
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь
- Обработать рыбу
- Приготовить фарш
- Приготовить соус
- Сформовать полуфабрикат
- Запечь рыбу
- Обработать и нарезать овощи
- Обжарить овощи
- Оформить блюдо
- Подать на тарелке
- Уведомить судей о завершении работы
- Убрать рабочее место

Основные ингредиенты:

- Используйте ингредиенты с общего стола
- Используйте ингредиенты из списка продуктов
- Список ингредиентов для данной темы будет представлен за 3 недели до начала конкурса

Дополнительные требования:

- Жюри проводит проверку перед соревнованиями и все не соответствующие требованиям элементы изымаются.
- Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.
- Любые приготовления продукта задания перед началом соревнования приведут к дисквалификации.
- Любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования.
- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

Участники должны знать и понимать:

- Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции
- Использование различных техник при обработке сырья
- Ассортимент ингредиентов, используемых в приготовление блюда, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования

- Сочетания цветов, вкусов и текстур
- Суть мастерства, использовать воображение и креативность
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов
- Важность минимизации отходов
- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности

Участники должны уметь:

- Подготовить инструменты и оборудование
- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени
- Рационально использовать сырье
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы
- Предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы
- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места
- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы
- Продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе
- Работать в пределах данной темы
- Четко следовать письменной и устной инструкции
- Создать портфолио для клиентов, это означает изображения продукции и технологию ее изготовления
- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации

Правила для участников соревнований:

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

- Перерабатывать отходы (должны думать об экологичности процесса).
- Использовать экологически чистые материалы (сырье).
- Остатки сырья или полуфабрикатов, после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе.
- Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу, разработанными экспертами.
- Ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до начала конкурса.
- Список оборудования должен быть уточнен за четыре недели до начала конкурса.
- Беречь электроэнергию, выключая неиспользованное оборудование.
- Условия конкурса могут быть использованы каждым участником конкурса для проведения соревнований.

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

Техническое описание «Поварское искусство»

Кухня

Кратко о соревновании:

Приготовить блюда согласно заданию.

Проведение соревнования:

Продолжительность соревнования 3 часа

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

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

Основные требуемые навыки:

быть способным:

- применять правила гигиены и безопасности пищевых продуктов;
- организовать свою работу;

- использовать рецепты с минимальными потерями пищи;— профессионально владеть искусством приготовления блюд, соусов и гарниров / Проявить творческий подход к оформлению блюд.

Критерии и оценка:

- чистота, гигиена и организация рабочего места;
- соблюдение рецептуры приготовления блюд и вкус;
- экономия продуктов и минимизация отходов;
- творческий подход к оформлению блюда.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы

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

Передник или фартук - белого цвета.

Брюки - поварские любого цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная.

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

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

Предоставляемое оборудование на 1 участника:

- плита электрическая двухконфорочная - 1;
- пароконвектавтомат - 1;
- весы электронные - 1 шт.;
- блендер - 1 шт.;
- миксер настольный - 1 шт.;
- рабочий стол из нержавеющей стали - 2 шт.;
- холодильная камера - 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки;
- мойка для посуды - 1 шт.;

Инвентарь, предоставляемый на 1 участника:

- доска разделочная - 3 шт.;
- молоток для отбивания - 1 шт.;
- лопатка деревянная - 2 шт.;
- сковорода - 2 шт. (диаметр 20 см и 24 см);
- сотейник 1л - 1 шт.;
- кастрюля 1л - 1 шт.;
- кастрюля 2л - 1 шт.;
- миски нержавеющая 2л - 2 шт.;
- миска нержавеющая 1л - 2 шт.;

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

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

- дуршлаг - 1 шт. (диаметр.20 - 25 см);
- венчик - 1 шт.;
- ложка столовая - 4 шт.;
- вилка столовая - 2 шт.;
- круглое белое плоское блюдо диаметр 32 см - 2 шт.;
- полотенца бумажные;
- ветошь для мойки посуды и столов - 2 шт.;
- салфетки бумажные - 1 пачку;
- пластиковые контейнеры для отходов;
- одноразовые контейнеры для раздачи продуктов;
- средство для мойки посуды;
- жидкое мыло для рук.

Перечень предоставляемых продуктов:

Обязательные продукты	1 участник	6 участников
Основной продукт		
Рыба (судак)	1 шт	6 шт
Молочные и яичные продукты		
Масло сливочное	40 гр	0,24 кг
Сливки 22%	120 гр	0,72кг
Сыр твердый	10 гр	0,06кг
Овощи и зелень		
Лук порей	30 гр	0,18 кг
Грибы(шампиньон)	50 гр	0,3
Картофель	244 гр	1,5кг
Кабачок	136 гр	0,816 кг
Помидоры Черри	36 гр	0,216 кг
Петрушка	10 гр	0,3 кг
Сухие продукты и бакалея		
Мука пшеничная	10 гр	0,03 кг
Соль	20 гр	0,06кг
Перец черный молотый	2гр	0,006г
Масло растительное	50гр	0,3 л

УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1. На блюдо должна быть предоставлена технологическая карта.
2. Готовятся 2 порции, одна подается индивидуально для членов жюри и одна порция как выставочный вариант.
3. Конкурсное блюдо сопровождается информационной технологической картой с указанием фамилии, имени, отчества (полностью) участника, места учебы, названия блюда (изделия).

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

Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

1. Общие требования безопасности

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

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

1.3. Конкурсант должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию;

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

- подвижные части механического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- нервно-психические перегрузки.

1.5. У конкурсанта должно быть:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки ;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный;
- полотенце;
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

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

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

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

3. Требования безопасности во время работы

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

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
- своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

Технологическая карта

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

п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса полуфабриката или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порцию (г)	Технология приготовления блюда
Рыба фаршированная:						
1.	Рыба(судак тушка потрашённая с головой)	700	182		364	<p>Рыба фаршированная: обработанное филе с кожей фаршируют грибами со сливочным соусом , запекают при Т - 180*С. Фарш: грибы и лук порей нарезают ломтиками и обжаривают, заправляют сливочным соусом. Соус: муку спассеровать на сливочном масле без изменения цвета. Сливки довести до кипения и соединить с подготовленной мукой и довести до кипения. Гарнир: обработанные овощи нарезают и жарят до готовности.</p>
2.	Грибы шампиньоны	36	20		40	
3.	Сливки 22%	60	60		120	
4.	Сыр твердый	10	10		20	
5.	Мука пшеничная	10	10		20	
6.	Лук порей	16	15		30	
7.	Масло сливочное		10		20	
	Выход полуфабриката			260/210		
Гарнир из овощей						
8.	Картофель	122	73	50	146	
9.	Кабачок	168	54	35	108	
10.	Помидоры Черри	18	18	15	36	
11.	Масло растительное	25	25		50	
	Выход гарнира			100		
	Выход блюда			310		