

Приложение 5



Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
3. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная (1человек)

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

Примечание [W1]: Таблица должна быть заполнена

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнении модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Холодная закуска из рыбы (в том числе работа)	1	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,35	25,95
2	Горячее блюдо из мяса	1		1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1		1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,40	4,30
Итого =					20,50	14,30	34,80

Модули с описанием работ

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, F, С).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюд, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за

данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (Е, F, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 6,5 часов.

Часть Е	Холодная закуска - Рыба
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски из рыбы</p> <p>Использовать обязательный продукт (рыба тушка, потрошённая с головой) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</p> <ul style="list-style-type: none">• Минимум 2 гарнира на выбор участника• Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника• В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение 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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Часть F	Горячее блюдо - Мясо
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано отдельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть

	<p>загромождены</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 220г • порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 30 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	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть С	Десерт
Описание	Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Использовать обязательный продукт (фрукт, орех)

	<p>который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.</p> <ul style="list-style-type: none"> • минимум 1 гарнир на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – 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
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • 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 45 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	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

3. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Таблица 2

Список продуктов

Worldskills демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34	
Дата передачи:	за две недели до ДЭ
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта
<u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ УЧАСТНИКА:</u>	

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛЬ – Е,Ф,С	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Сыр Пармезан	г	150	150		
Сыр Гауда	г	150	150		
Сыр Творожный	г	300	300		
Яйца перепелиные	шт	20	20		
Сыр Маскарпоне	г	300	300		
Молоко 3,2 %	мл	1500	1500		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	1000		
Сливочное масло	г	800	800		
Яйцо куриное	шт	30	30		
Сметана 20%	г	500	500		
Йогурт натуральный	г	500	500		
Брынза	г	300	300		
Сливки 22%	мл	1000	1000		
ОВОЩИ					
Брокколи	г	600	600		
Капуста белокочанная	г	600	600		
Баклажан	г	600	600		
Сельдерей (корень)	г	600	600		
Томаты Черри	г	300	300		
Цуккини зелёный	г	600	600		
Имбирь	г	100	100		
Картофель крахмальный	г	1000	1000		
Тыква	г	1000	1000		
Свекла красная	г	600	600		
Лук порей	г	400	400		
Сельдерей стебель	г	400	400		
Грибы шампиньоны	г	600	600		
Перец чили	г	100	100		
Чеснок	г	100	100		

Томаты	г	600	600		
Огурец	г	400	400		
Лук репчатый	г	600	600		
Лук красный	г	600	600		
Цветная капуста	г	600	600		
Морковь	г	600	600		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ					
Кинза	г	50	50		
Тимьян	г	20	20		
Бasilик(зелёный)	г	20	20		
Мята	г	20	20		
Лимонная трава	г	20	20		
Ростки микрозелени	г	20	20		
Петрушка листовая	г	50	50		
Розмарин	г	20	20		
Лук зелёный	г	20	20		
Укроп	г	50	50		
Эстрагон	г	20	20		
ФРУКТЫ					
Апельсин	г	400	400		
Яблоки зелёные Грени Смитт	г	400	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400		
Груша	г	500	500		
Лайм	г	200	200		
Лимон	г	400	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Ежевика	г	300	300		
Черника	г	300	300		
Тесто фило	г	500	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500	500		
Клюква	г	300	300		
Брокколи	г	400	400		
Шпинат	г	600	600		
Цветная капуста	г	400	400		
Горошек зелёный	г	400	400		

Брусника	г	300	300		
Клубника	г	300	300		
Малина	г	300	300		
Облепиха	г	300	300		
Вишня	г	300	300		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ					
Агар-Агар	г	30	30		
Пектин	г	50	50		
Желатин гранулированный	г	50	50		
Желатин листовой	г	50	50		
Лецитин	г	30	30		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Оливки зеленые (без косточки)	г	100	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100	100		
Томаты в собственном соку	г	300	300		
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100		
Томатная паста	г	100	100		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ					
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100		
Рис Арборио	г	100	100		
Крупа гречневая	г	100	100		
Булгур	г	100	100		
Киноа	г	100	100		
Перловая крупа	г	100	100		
Чечевица	г	100	100		
Нут	г	100	100		
Кус кус	г	100	100		
Полента	г	100	100		
ШОКОЛАД					
Какао Порошок	г	100	100		
Какао масло	г	200	200		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300		

Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300		
СУХОФРУКТЫ					
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200		
Чернослив	г	200	200		
Курага	г	200	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА					
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100		
Кунжут белый	г	50	50		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100	100		
Мак	г	50	50		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100		
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО					
Масло оливковое	г	500	500		
Масло подсолнечное	г	1000	1000		
Уксус винный белый	г	200	200		
Бальзамический уксус	г	200	200		
Уксус винный красный	г	200	200		
Соус Ворчестерский	г	100	100		
Уксус 9%	г	200	200		
ДРОЖЖИ					
Дрожжи сухие	г	20	20		
Пекарский порошок	г	30	30		
УГЛЕВОДЫ					
Сахар	г	600	600		
Сахарная пудра	г	300	300		
Мёд цветочный	г	300	300		
Глюкоза (сироп)	г	300	300		
Изомальт	г	200	200		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА					
Сухари панировочные	г	300	300		

Багет	г	400	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400		
Мука миндальная	г	400	400		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500	500		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800	800		
Крахмал кукурузный	г	100	100		
Крахмал картофельный	г	100	100		
АЛКОГОЛЬ					
Коньяк	г	200	200		
Куантро	г	200	200		
Бейлиз	г	200	200		
Водка	г	200	200		
Вино красное (Каберне)	г	600	600		
Вино белое сухое	г	600	600		
Ром	г	200	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)					
Соль мелкая	г	50	50		
Соль крупная	г	50	50		
Горчица Дижонская	г	50	50		
Сахар тростниковый коричневый	г	300	300		
Сода пищевая	г	10	10		
Соус соевый	мл	100	100		
Соус Табаско	мл	20	20		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50	50		
Соль крупная морская	г	50	50		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20	20		
Лавровый лист	г	4	4		
Перец Кайенский	г	4	4		
Корица	г	4	4		
Паприка порошок	г	4	4		
Гвоздика	г	4	4		
Кардамон	г	4	4		

Бадьян	г	4	4		
Мускатный орех молотый	г	4	4		
Карри порошок	г	4	4		
Перец черный горошек	г	4	4		
Душистый перец горошек	г	4	4		
Базилик	г	4	4		
Шалфей	г	4	4		
Тмин	г	4	4		
Перец черный молотый	г	4	4		
Перец розовый горошек	г	4	4		
Перец белый молотый	г	4	4		
Майоран	г	4	4		
Кумин(зира)	г	4	4		
Кориандр	г	4	4		
Орегано	г	4	4		
Эстрагон	г	4	4		
Куркума	г	4	4		
МЯСО					
Шпик свиной	г	200			
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ					
Бекон сырокопченый (нарезка)	г	150	150		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)					
Модуль (Часть С) Фрукт	г	400			
Модуль (Часть С) Орех (очищенный)	г	100			
Модуль (Е) Рыба (тушка потрошенная с головой, вес одной тушки от 1200)	г	1200			
Модуль (ЧАСТЬ F) Говядина (лопатка)	г	1000			

НОМЕР УЧАСТНИКА _____

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
<u>Часть Е</u> Холодная закуска - Рыба	
<u>Часть F</u> Горячее блюдо - мясо	

Часть С Десерт	
--------------------------	--

Образец заполнения меню

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
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.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
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.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.