

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области
"Оленегорский горнопромышленный колледж"

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
В УЧЕБНОЙ СТОЛОВОЙ (ЛАБОРАТОРИИ) В РАМКАХ ПОДГОТОВКИ К
ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
(разработка заданий для демонстрационного экзамена)



профессионального модуля	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по специальности/профессии	43.01.09 «Повар, кондитер»

Разработчик:
Преподаватель высшей категории
ГАПОУ МО ОГПК
Гурова Елена Павловна

Методический материал профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта и примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и технического описания «Поварское дело»

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчики:

Гурова Елена Павловна - преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК»

РАССМОТРЕНА:

На заседании цикловой методической комиссии «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»
Протокол № 2. от 26 октября 2018 г.

Председатель _____ Иванова И.А.
подпись (инициалы, фамилия)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ по профессии Повар, кондитер

Жеребьевку проводит сертифицированный эксперт за 2 дня до начала демонстрационного экзамена.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее студентам с экспертами даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов.

Все студенты экзамена за два дня проходят три модуля 1, 2 и 3 = (1+2.1, 2.2, 2.3, 2.4+3.1, 3.2, 3.3) на выполнение 1 модуля даётся 2 часа, на выполнение модуля 2 даётся 3,5 часа, на выполнение 3 модуля даётся 4,5 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 11,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100%

Модули 1,2,3 (100%) = Модуль 1 (15%) + Модуль 2 (45%) + Модуль 3 (40%)

ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ (САНИТАРНОЙ) ОДЕЖДЕ СТУДЕНТОВ

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

На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя студента или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – любого цвета

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

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.

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставаемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
A	Гигиена		10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
Итого =				100

СУБЪЕКТИВНЫЕ ОЦЕНКИ

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

Отлично	10
Очень хорошо	9
Хорошо	8
В целом хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4
Очень плохо	2
Неудовлетворительно	1

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ МАСТЕРСТВА

Критерии оценки мастерства представляют собой четкие сжатые определения Аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Ниже приводится пример оцениваемых Аспектов.

<u>Гигиена</u> <ul style="list-style-type: none"> • Личная гигиена; • Чистота рабочего места; • Приготовление; • Отходы; • Время подачи; • Использование обязательных ингредиентов; • Температура подачи. <u>Вкус</u> <ul style="list-style-type: none"> • Текстура; • Вкус; • Гармония и баланс ароматов. 	<u>Продемонстрированные поварские умения</u> <ul style="list-style-type: none"> • Качество приготовленной еды; • Организаторские способности; • Презентация; • Четкость презентации; • Блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно; • Размер порции; • Опрятность; • Творческий подход; • Точность следования рецепту.
--	---

1. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.

1.1. Участники должны:

- Знать сезонные продукты и определять их ценность;
- Знать региональные блюда (и готовить их);
- Иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой;
- Уметь определить различия между блюдами особого и обычного меню;
- Отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню;
- Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;
- Составлять тематические меню;
- Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.

2. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА И ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

2.1. Применение различных способов приготовления пищи. Участники должны:

- Знать эффект при применении тех или иных способов приготовления пищи;
- Выбрать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;
- Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования;
- Знать технологические свойства пищевых ингредиентов;
- Иметь представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции;
- Применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и каждого блюда;
- Иметь представление о времени приготовления блюд;
- Применять различные способы приготовления к разным элементам блюда;
- Комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;
- Иметь представление о потере массы в ходе приготовления;
- Тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определённых температурах, варить, припускать.

2.2. Подготовка пищевых ингредиентов и блюд. Участники должны уметь:

- Применять обычные приемы нарезания пищевых продуктов;
- Делить компоненты блюда на порции;
- Порционировать и формовать полуфабрикаты из мяса;
- Выполнять обвалку различных отрубов мяса и подготавливать их к дальнейшей обработке;
- Подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке (очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные виды полуфабрикатов);
- Подготавливать рабочий план для выполнения всех модулей;
- Готовить бульоны и супы, иметь представление о требованиях к подготовке пищевых ингредиентов;
- Составлять тайминг для реализации меню.

2.3. Обработка пищи. Участники должны уметь:

- Изготовить простые макаронные изделия;
- Готовить маринады;
- Делать прозрачными или концентрированными бульоны и супы;
- Обрабатывать все пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления;
- Создавать тарелки с нарезками и салаты-ассорти;
- Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы;
- Готовить пищу в соответствии с правилами меню;
- Подбирать и готовить обычные гарниры;
- Подбирать стиль подготовки и раскладки в соответствии с методами подачи блюда на стол;
- Профессионально применять приправы и специи;
- Готовить производные блюда;

- Доводить до вкуса супы и соусы;
- Применять инновационные методы приготовления;
- Готовить перед клиентами;
- Готовить сложные блюда;
- Продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки;
- Привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень.

2.4. Обработка и утилизация пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления

Участники должны:

- Знать поставщиков пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Уметь оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Принимать во внимание обязательные требования;
- Принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Уметь оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Принимать во внимание временные и кадровые ресурсы при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;

3. УПРАВЛЕНИЕ ТОВАРНЫМИ ЗАПАСАМИ

3.1. Закупка товаров. Участники должны:

- Подготавливать суточные заявки на пополнение запасов;
- Заполнять заказы на покупку при получении соответствующих инструкций;
- Совершать закупки при получении соответствующих инструкций;
- Знать сезонные колебания закупочных цен;
- Знать рыночные цены на товары повседневного спроса;
- Сравнивать цены;
- Соотносить цену и качество, отчитываясь по качеству товара;
- Проверять товарные чеки;
- Контактировать с поставщиками и производителями;
- Знать общие условия оплаты и доставки;

3.2. Хранение товара. Участники должны:

- Знать об опасности заражения пищевыми вредителями;
- Иметь представление о надлежащем хранении пищевых продуктов;
- Учитывать санитарные требования к хранению пищевых продуктов (НАССР);
- Отчитываться по инвентарю и заполнять заказ на товары;
- Отчитываться за потери при хранении;
- Определять стоимость хранения;
- Составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений;
- Надлежащим образом хранить опасные товары.

3.3. Использование компьютерных программ. Участники должны уметь:

- Вести электронную переписку;
- Составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов;
- Преобразовывать рецепты с помощью компьютера;
- Составлять перечни с помощью компьютера;
- Составить и администрировать файл с рецептами;
- Писать меню;
- Знать программные решения (например, программы с рецептами, меню, системы торговли, системы банкетов);

- Подавать заказы на покупку в режиме «онлайн»;
- Совершать несложные подсчеты в программе «Excel».

3.4. Соблюдение санитарных требований к рабочим процессам, применение санитарных требований к хранению пищевой продукции. Участники должны уметь:

- Убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;
- Убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;
- Неукоснительно применять внутренние требования концепции НАССР.

4. РАБОЧЕЕ МЕСТО: КУХНЯ

4.1. Хранение товара. Участники должны:

- Уметь использовать инструменты, подходящие для продукта;
- Уметь пользоваться специальными инструментами;
- Иметь представление о специальных инструментах, используемых в гастрономии;
- Уметь оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты.

4.2. Выбор, эксплуатация и уход за приспособлениями. Участники должны уметь:

- Использовать традиционные кухонные приспособления, а также большинство современных кухонных технологий, профессионально и экономично, уметь объяснить функциональное назначение этих приспособлений.

4.3. Организация рабочего места повара. Участники должны уметь:

- Понять, как правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд;
- Собрать необходимые объемы продуктов;
- Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места повара с учетом выполняемых функций;
- Утилизировать оставшиеся неиспользованными продукты для дальнейшего применения;
- Гибко реагировать на нештатные ситуации.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ

5.1. Обращение с рецептурами. Участники должны уметь:

- Оптимизировать рецепт, внося в него свои собственные идеи;
- Создавать рецепты из самостоятельно приготовленных блюд;
- Отражать и кратко описывать процессы;
- Помнить стандартные рецепты и готовить по ним.

5.2. Определение количества и стоимости. Участники должны уметь:

- Определить количество материала, которое будет использовано на приготовление тех или иных блюд, рассчитать затраты и отчитаться по отходам.

5.3. Обслуживание клиента. Участники должны:

- Заботиться о своем внешнем виде;
- Быть вежливыми и дружелюбными;
- Рекомендовать гостям блюда к завтраку / фуршетные блюда;
- Подавать сервированные блюда;
- Понимать разницу между обычными типами подачи блюд;
- Самостоятельно сервировать на стол блюда простого меню;
- По типам подачи блюд, делать выводы о том, как следует сервировать блюдо;
- Общаться с коллегами;
- Координировать процессы на кухне и процессы подачи блюд;
- В своих действиях ориентироваться на обслуживание клиента.

5.4. Знание меню. Участники должны уметь:

- Уметь разработать и знать своё меню

6. СОЦИАЛЬНЫЕ НАВЫКИ И НАВЫКИ МЕЖЛИЧНОСТНОГО ОБЩЕНИЯ

6.1. Работа в группе. Участники должны уметь:

- Инициировать обсуждение, активно слушать;

- Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели;
- Принимать совместные решения;
- Обнаруживать конфликты, принимать меры и находить решения совместно с группой.

6.2. *Устойчивость к стрессам. Участники должны уметь:*

- Выносить суждения о личной работоспособности, избегать нежелательного стресса;
- Проявлять спокойствие в стрессовых ситуациях, достигать хороших результатов;
- Продолжать следовать намеченным курсом, несмотря на постоянно меняющуюся и нестабильную обстановку;
- Определять приоритет каких-либо вопросов (важные / не столь важные).
- Умение управлять собой

Модуль 1	Mise en place	Компетенция 34
Описание	Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модуля 2	

Модуль 2.1	Холодная закуска	Компетенция 34
Описание	Приготовить 2 порции холодной закуски из птицы - рулет Обязательные продукты – фисташки 1 соус на выбор студента Минимум 1 гарнир на выбор студента	
Подача	Масса блюда – максимум 130 г 2 порции закуски подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 1,5-1,8кг)	
Обязательные ингредиенты	Фисташки	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Для блюда: Филе куриное 4 шт. Фисташки очищенные 100 г Масло сливочное (размягченное) 60 г Крошки хлебные 1 стакан Цедра лимона 1 лимон Тимьян 2 веточки Горчица дижонская 1 ст. л. Соль, перец черный по вкусу	Соус: Перец болгарский красный 2 шт. Масло оливковое 1 ст. л. Лук репчатый 0,5 шт. Бульон куриный (или вода) 1 стакан Уксус винный 2 ст. л. Уксус бальзамический 1 ст. л. Тимьян 1 ч. л. Цедра лимона 1 ст. л. Соль, перец черный по вкусу
---	---

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соус: выложить болгарские перцы на застеленный пергаментом противень и запекать в предварительно разогретой до 220 градусов духовке в течение 20–25 минут. Очистить от кожуры, удалить семена и перегородки, порезать кубиками. Очистить лук, нарезать кубиками. Разогреть оливковое масло в сковороде и обжарить лук до прозрачности.

Добавить болгарский перец, готовить еще несколько минут. Влить в сковороду бальзамический и винный уксус, добавить горячий бульон, цедру и тимьян. Готовить, пока практически вся жидкость не выпарится, затем пюрировать погружным блендером. Посолить и поперчить по вкусу. Держать соус теплым.

Начинка для рулетов: измельчить в ступке фисташки, смешать их с размягченным сливочным маслом, хлебными крошками, цедрой лимона, дижонской горчицей и тимьяном.

Рулеты: сделать острым ножом надрезы на каждой из куриных грудок, раскрыть их как книгу, накрыть пленкой и слегка отбить обратной стороной ножа. Снять пленку, распределить тонким слоем начинку. Каждую грудку скрутить в рулетик, затем каждый рулет плотно замотать в пищевую пленку и туго завязать концы. В глубокой кастрюле довести до кипения воду, положить туда замотанные в пленку рулетики и готовить на медленном огне в течение 25 минут. Освободить куриные грудки от пленки и нарезать острым ножом. Подавать с соусом из болгарского перца.



Температура подачи 14 градусов, масса блюда 130 граммов.

Модуль 2.2		Горячая закуска	Компетенция 34
Описание	Приготовить 2 порции горячей закуски из рыбы Минимум один овощной гарнир на выбор студента Минимум 1 соус на выбор студента;		
Подача	Масса блюда - минимум 130г 2 порции горячей закуски подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!		
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка)		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке		

РЫБНЫЕ ШАРИКИ С СЫРОМ

филе хека – 500 г
 сыр твердый – 80 г
 растительное масло – для фритюра
 яйцо куриное – 1 шт.
 сухари панировочные – 4 ст. л.
 соль, перец черный – по вкусу



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбное филе размораживаем при комнатной температуре. Желательно оставить на ночь в холодильнике, тогда на следующее утро рыбу промываем и, если есть тонкая шкура, снимаем ее. Нарезаем рыбу кусочками произвольной формы.

Сыр натираем мелко на кулинарной терке.

В блендере измельчаем рыбу. К рыбному фаршу добавляем яйцо, соль и специи.

Слегка смачиваем руки водой, из рыбного фарша делаем небольшие лепешки. Внутри каждой рыбной лепешки кладем подготовленные сырные шарики.

Накрываем сверху еще одной лепешкой, формируя шарики с начинкой. Каждый рыбный шарик обваливаем со всех сторон в панировочных сухарях.

В разогретом масле обжариваем шарики со всех сторон до золотистой корочки около 7-10 минут. Готовые рыбные шарики выкладываем на бумажное полотенце, даем ненужному маслу стечь.

Модуль 2.3		Горячее блюдо	Компетенция 34
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта. 2 вида гарнира из овощей - нарезка турне (turned) - пюре Минимум 1 соус на выбор студента		
Подача	Масса горячего блюда - минимум 220 г Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!		
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица, овощи		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке		

КУРИНЫЕ НОЖКИ В МЕШОЧКЕ ИЗ ТЕСТА

готовое слоеное тесто — 500 г куриные голени — 4 шт. картофель — 4 шт. шампиньоны — 150 г репчатый лук — 1 шт. растительное масло — 2 ст. л. сливочное масло — 30 г соль и перец — по вкусу яичный желток — 1 шт	
--	--

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Голени промываю и вытираю насухо, срезаю крупные хрящи.

Натираю солью и перцем, обжариваю на разогретом растительном масле до готовности.

Грибы нарезаю крупными кусочками, лук — мелким кубиком. Обжариваю в том же масле, где готовилась курица.

Сначала пассирую лук, а затем добавляю шампиньоны и довожу их до румяности. Параллельно отвариваю картофель в подсоленной воде, до полной готовности. Затем сливаю всю жидкость и разминаю в пюре, добавив сливочное масло.

Соединяю жареные грибы и картофельное пюре. Перемешиваю, довожу количество соли и перца по вкусу.

Тесто раскатываю до толщины примерно 3 мм и нарезаю на квадраты 15x15 см (количество квадратов должно быть равно количеству голеней). Из обрезков слоеного теста формирую

небольшие лепешки и укладываю их по центру квадратов — за счет этого дно мешочков не будет размокать от начинки и рваться.

Выкладываю картофельно-грибную начинку — примерно по 2 столовые ложки на каждый квадрат. Сверху вертикально ставлю куриную ножку.

Поднимаю края теста, собирая их вокруг голени в виде мешочка. Чтобы зафиксировать форму, обматываю верхушку лентой из рукава для запекания (или ниткой), не слишком туго. Если осталось тесто, то можно дополнительно украсить мешочки тонкой кромкой, сделав отступ от нитки, или просто подогнуть верхние края немного вниз. Торчащую косточку я обматываю фольгой, чтобы она не подгорала. Выкладываю заготовки на противень, выстеленный пергаментом, смазываю мешочки разболтанным желтком и отправляю в заранее разогретую духовку. Запекаю при 180 градусах в течение 25-30 минут, до румяности. Осталось снять фольгу и фиксирующую ленту (нитку).

Можно дополнительно украсить перьями зеленого лука, чтобы куриные ножки в мешочках смотрелись более нарядно.



ФОРМА НАРЕЗКИ «ТУРНЕТ»



Эту нарезку делают такими прорезями, которые одновременно обрезают овощ и придают ему форму. Классическая форма турне напоминает бочонок или овальный американский футбольный мяч. Почистите овощ, при желании нарежьте его на куски, с которыми легче справиться.

Крупные овальные или округлые овощи, например свеклу или картофель, разрежьте на четыре или восемь частей в зависимости от их размера, чтобы получались куски чуть больше 5 см. Цилиндрические овощи, например морковь, нарежьте на куски такой же длины. Нарежьте овощи на куски, с которыми легко работать.

С помощью ножа для чистки овощей или турнировочного ножа обработайте куски, придав им форму бочонка с семью отчетливо выраженными гранями.

Постарайтесь срезать как можно меньше. Грани должны быть гладкими, равномерно распределенными и сужающимися на концах.

ГАРНИР

зеленый горошек	500 гр
сливочное масло	30гр
морская соль	0,01
черный перец	0,01



Высыпаем зеленый горошек в сковороду, не размораживая, перемешиваем, накрываем крышкой и уменьшаем огонь. В процессе тепловой обработки горох разморозиться и тушим до готовности минут 5-10.

В течение этого времени постоянно пробуем горошек: он должен стать мягким и сладким. Как только он дойдет до нужного состояния, выключаем огонь. Открываем крышку, солим и перчим.

В блендер, перекладываем горох и хорошо перемалываем. Консистенция вкусного пюре из горошка должна быть очень нежной. Кладем сливочное масло и хорошо перемешиваем гороховое пюре. Оно придаст блюду из зеленого горошка яркий сливочный вкус.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

внешний вид	В блюде гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно, поверхность без заветривания.
Цвет	Свойственный компонентам, входящим в состав блюда.
Вкус и запах	Приятные, свойственные компонентам. Без посторонних примесей и порочащих признаков.




СОУС СЛИВОЧНЫЙ

- сливки 20%-ные — 200 мл;
 - пшеничная мука — 20 г;
 - сливочное масло — 20 г;
 - соль, молотый перец.
- Муку обжарьте на сухой сковороде до карамельного тона.
 - Добавьте масло, перемешайте до однородности, потомите ингредиенты на среднем огне две минуты.
 - Влейте в сотейник сливки, прокипятите смесь несколько минут, постоянно перемешивая.
 - В конце посолите и поперчите массу по вкусу.



Модуль 2.4		Десерт – Песочное тесто	Компетенция 34
Описание	Приготовить 2 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов Минимум 1 соус на выбор студента Минимум один обязательный декоративный элемент из карамели		
Подача	Масса десерта - минимум 100г 2 порции десерта подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!		
Обязательные ингредиенты	Песочное тесто или его производные		
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке		

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ

		Продукты (на 1 порцию) Мука - 300 г Масло сливочное - 200 г или сливочный маргарин - 200 г Пудра сахарная - 100 г Ванилин - на кончике ножа
---	--	---

Сливочное масло или сливочный маргарин предварительно следует выдержать при комнатной температуре до размягченного состояния. Муку просеять. Перемешать муку с сахарной пудрой и ванилином. Добавить размягченное масло в муку.

Перетирать пальцами муку с маслом так, чтобы в смесь попадало больше воздуха. Замесить тесто легкими движениями, не прикладывая особых усилий. Можно добавить пару ложек холодной (ледяной) воды, разбрызгивая ее по поверхности. Тесто должно получиться мягким и пластичным.

Месить песочное тесто с силой, в отличие от дрожжевого, нельзя. Сформировать из теста шар, обвалять его в муке, положить в миску и оставить основное песочное тесто в холодильнике на 20-30 минут (если тесто постоит в холодильнике дольше, то содержащееся в нем масло затвердеет, и тесто будет трудно раскатывать). Затем аккуратно, неторопливыми движениями раскатать тесто и выпекать из него любые изделия.



СОУС ИЗ ЯГОД

Сахар 3 столовые ложки
Крахмал 1 столовая ложка
Корица по вкусу
Свежие ягоды 200 г
Свежая мята 1 пучок
Лимонная цедра 1 чайная ложка



1. Ягоды соедините с сахаром и оставьте.
2. Когда ягоды дадут сок, выложите в сотейник и прогрейте. Добавьте крахмал, корицу и тертую цедру лимона.
3. Остудите соус и украсьте свежей мятой.

УКРАШЕНИЕ ИЗ КАРАМЕЛИ

Ингредиенты:

35 мл воды,
100 гр сахара,
50 гр патоки,
3-5 капель уксусной эссенции
или 10-12 капель растворенной лимонной кислоты.

Чтобы карамельная масса не успевала застывать до того, как вы сформируете задуманный узор, варить ее нужно маленькими порциями в небольшой посуде. Готовую карамельную массу растягивают и загибают, придавая нужную форму при помощи широкого ножа, смазанного маслом.



Один из самых простых способов украшения тортов – это колотая карамель.




Разрежьте грейпфруты ровно пополам и смажьте маслом кожуру. Пергаментную бумагу также смажьте маслом и сверните в кулёк. Наполните его карамелью и срежьте небольшой уголок. Выдавливайте карамель на половинки грейпфрутов так, чтобы получалась тонкая сетка. Когда карамель застынет, снимите сетку с грейпфрута, делать это нужно как можно более аккуратно, потому что конструкция получается довольно хрупкой. Накройте получившимися куполами ваши пирожные и оригинальный десерт готов!

Модуль 3.1		Тапас	Компетенция 34
Описание	Приготовить 3 вида ТАПАС по 2 штуки каждого вида Размер каждого «three bites» - «на три укуса» Тапасы должны содержать следующие ингредиенты: 1 - ый должен включать - печень куриную; 2 - ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»; 3 - ий - на выбор студента		
Подача	Подаются на двух тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!		
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов Используйте ингредиенты из «Чёрного ящика»		
Обязательные ингредиенты	Печень куриная Ингредиент из «Чёрного ящика»		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке		



Модуль 3.2		Мясо	Компетенция 34
Описание	Приготовить 2 порции блюда «Зразы мясные рубленые» 2 гарнира: 1-ый из овощей на выбор студента; 2-ой из крупы на выбор студента; Минимум 1 соус на выбор студента;		
Подача	Масса блюда - минимум 220г Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!		
Обязательные ингредиенты	Говядина - лопатка		
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке		

 <p>Для фарша: Говядина - 700 г Лук - 150 г Яйца - 2 шт. Хлеб белый черствый - 100 г Соль - 1 ч. Ложка Перец черный молотый - 0,5 ч. Ложки</p>		<p>Для начинки: Лук - 200 г Масло сливочное - 50 г Яйца вареные - 2 шт. Зелень петрушки - 20-30 г Соль - 0,5 ч. Ложки Сухари панировочные Масло растительное - для жаренья</p>
--	--	---

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. При этом масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеба пшеничного – 250, воды или молока – 300, соли – 20, перца молотого – 1.

Зразы рубленые – котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочков соединяют, панируют в красной панировке и формируют в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1–2 шт. на порцию.

Для фарша берут пассированный репчатый лук, который соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими кусочками.

Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир – гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом – зразы (1–2 шт. на порцию), поливают маслом или подливают соус красный или луковый.



Модуль 3.3		Десерт – Воздушное тесто	Компетенция 34
Описание	Приготовить 2 порции десерта с использованием воздушного теста (или его производных) как одного из основных компонентов Минимум 1 крем на выбор студента Оформление на усмотрение студента		
Подача	Масса десерта - минимум 100г 2 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!		
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке		



<ul style="list-style-type: none"> • 5 белков • 250 г сахара • ванильная пудра 	<p>Яичные белки взбивают до увеличения их объема в 5-6 раз и до образования стойкой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают в течение 1-2 минут, не более. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть. Она должна быть пышной и сухой на вид.</p> <p>Готовое тесто сразу (!) выпекают в виде лепешек на кондитерских листах для тортов кругло или прямоугольной формы, используя для этой цели железные рамы или кольца определенного размера. Кондитерские листы смазывают маслом, подпиливают мукой, ставят на них раму или кольцо, наполняют слоем теста толщиной 8-10 мм, выравнивают ножом и выпекают при температуре 100 – 110 градусов около 1 часа.</p>
---	--

Для приготовления пирожных воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладко трубочкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой в виде круглых или овальных заготовок.

Выпекают при температуре 100-110 градусов около 40 минут. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим.

Выпеченные полуфабрикаты охлаждают, снимают с кондитерского листа с помощью тонкого ножа и используют для приготовления тортов и пирожных. Обращаться с ними надо осторожно в связи с повышенной хрупкостью.

Крем: для крема: яичные желтки – 2 шт. сливочное масло – 100 г молоко – 3 ст. ложки сахар – 2 ст. ложки.

СОУС ШОКОЛАДНЫЙ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ

Приготовьте:

шоколада — 100 гр.

какао в порошке — 2 ст.л.

сахара – 75 гр. (3 ст.л.)

молока — 150 мл

масло сливочного — 20 гр.

воды — 100 мл

крахмала — 1 ст.л.

ванилина — 1 гр.

корицы (молотой) — 1 гр. (на кончике ножа)

Смешайте сахар с какао, корицей и ванилином.

Влейте воду и вымесите до гладкости.

Слегка нагрейте смесь и введите масло и кусочки шоколада, дождитесь их растворения.

Крахмал развести в холодном молоке и тонкой струйкой (при постоянном помешивании) ввести в шоколадную смесь.

Дождитесь закипания и потемите соус еще несколько секунд, снимите с огня и охладите.

Подавайте его к любым десертам.



СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2017. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 272с.
1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2012.- 416 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 2015. – 317 с.

Дополнительная литература:

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2011. – 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2010.- 256 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.
1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2012.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011. – 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2012. – 590с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29

Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003

1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии// Питание и общество// Шеф// Трюфель// Ресторатор// Витрина// Империя вкуса// Ресторан // Ресторанные ведомости// Вы и ваш ресторан // Гастрономъ// Ресторанный бизнес // Ресторатор// Гостиница и ресторан // и др.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания **www. 100 menu. ru**
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**
4. Электронная книга по кулинарии

rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/