



Национальные
проекты
Образование

Поварское дело

Рабочая тетрадь

а к а

д е ■

м и я

Оглавление

1. Водная информация	3
2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции	7
3. Спецификация стандарта компетенции «Поварское дело»	13
4. Современные технологии в профессиональной сфере	26
5. Модуль 3	32
6. Разделы профессионального Модуля 3	53
7. Ссылка на видео уроки	64
8. Безопасности и качества пищевой продукции	67
9. Комплект оценочной документации по КОДУ 1.2	72

ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ СТРАНИЦА

Рабочая тетрадь предназначена для слушателей курса по основной программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) 16675 «Повар».

Данная программа реализуется в рамках образовательного проекта Академии Ворлдскиллс Россия. Академия Ворлдскиллс Россия – структурное подразделение Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Академия создана в 2017 году и является развитием проекта «Базовый центр профессиональной подготовки и переподготовки рабочих кадров», который был успешно реализован Союзом в 2016 году.

Назначение Академии – образовательная деятельность с целью распространения лучшего мирового и отечественного опыта подготовки кадров на основе стандартов WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия в системе профессионального образования и профессионального обучения.

Цели реализации программы: Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Разработчики:

Кириченко Ирина Николаевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Георгиевского техникума механизации, автоматизации и управления, эксперт-мастер Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», эксперт с правом проведения чемпионата в рамках своего региона;

Порицкая Светлана Николаевна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Георгиевского техникума механизации, автоматизации и управления;

Шахова Татьяна Николаевна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Георгиевского техникума механизации, автоматизации и управления;

Емельянова Ольга Викторовна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Георгиевского техникума механизации, автоматизации и управления.

О К О
Д Е
М И Я



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ) обладатель четырёх золотых медалей «100 лучших ссузов России». За успехи в деле подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена входит в национальный реестр «Лучшие техникумы РФ» и награжден национальным знаком качества.

В рамках федеральной целевой программы развития образования в 2018 году ГБПОУ ГТМАУ стал региональной площадкой сетевого взаимодействия в Ставропольском крае по направлению подготовки ТОП-50 «Искусство, дизайн и сфера услуг».

2019 году техникум успешно прошёл Конкурсный отбор в реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» государственной программы «Развитие образования». Итогом реализации проекта явилось создание в 2019 году пяти новых мастерских по приоритетным компетенциям: 1. Поварское дело 2. Кондитерское дело. 3. Эстетическая косметология. 4. Администрирование отеля. 5. Бухгалтерский учёт.

С 2013 года Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» является постоянным участником чемпионата Ворлдскиллс различного уровня. С 2016 года техникум на региональном отборочном чемпионате организует рабочие площадки. Ежегодно студенты ГБПОУ ГТМАУ занимают призовые места на чемпионате рабочих профессий. В финале VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» – 2020 по компетенции «Поварское дело» (навыки мудрых) мастер производственного обучения Кириченко И.Н. достойно представила Ставропольский край. Результатом участия стал медальон за профессионализм. В финале IX Национального чемпионата «Молодые профессионалы» в 2021 Ставропольский край по компетенции «Поварское дело» представляла обучающаяся ГБПОУ ГТМАУ.

С 2019 года техникум является площадкой регионального чемпионата «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и центром проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело». Оборудовано 8 рабочих мест.



Обучающиеся профессиональных образовательных организаций Ставропольского края впервые сдавали демонстрационный экзамен в 2019 году. Одним из первых, кто вступил в пилотную апробацию демонстрационного экзамена стал «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» по компетенции «Поварское дело».





В 2020 году ГБПОУ ГТМАУ, являлся учебным центром Ставропольского края по реализации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования лиц, пострадавших от последствий распространения новой коронавирусной инфекции по компетенции «Поварское дело» <https://xn--etbgb7bzaw.xn--p1ai/page/15482>

А в 2021 году в техникуме реализуется обучение граждан в рамках федерального проекта «Содействие занятости» национального проекта «Демография» по компетенции «Поварское дело». Слушатели программ проходят итоговую аттестацию в новом формате демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс <https://xn--etbgb7bzaw.xn--p1ai/page/18139>

Адрес организации:

357827, г. Георгиевск, ул. Калинина д. 109-111-113-115, ул. Пушкина/Калинина/Октябрьская, д. 54/5/59.

Веб сайт <http://geo-tech.pф>

СТАНДАРТ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ

Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия

WorldSkills – это международное некоммерческое движение.

Цель WorldSkills - повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.

Миссия: Развитие профессиональных компетенций, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха.

История международного движения WorldSkills. Движение WorldSkills International (WSI) зародилось в послевоенные годы в Испании (1947 г.), когда миру катастрофически не хватало квалифицированных рабочих рук. Первые чемпионаты проводились с целью популяризации рабочих профессий и повышения их престижа. Автором данной идеи был генеральный директор Испанской молодёжной организации Хосе Антонио Элола Оласо. Первой эту инициативу поддержала Португалия. В результате, в 1950 году прошли первые международные Пиренейские соревнования, в которых приняли участие 12 представителей обеих стран. Три года спустя к соревнованиям присоединились конкурсанты из Германии, Великобритании, Франции, Марокко и Швейцарии. Таким образом, в 1953 году была сформирована организация по проведению конкурсов профессионального мастерства — International Vocational Training Organisation (IVTO).

Сегодня это эффективный инструмент подготовки кадров в соответствии с мировыми стандартами и потребностями новых высокотехнологичных производств. Под эгидой WorldSkills проводятся региональные, национальные и мировые чемпионаты, континентальные первенства. Участники совершенствуют свои навыки, соревнуясь по шести блокам профессий:

- ✓ строительной отрасли,
- ✓ информационных и коммуникационных технологий,
- ✓ творчества и дизайна,
- ✓ промышленного производства,
- ✓ сферы услуг,
- ✓ обслуживания гражданского транспорта.

За более, чем полувековую историю международного движения к WorldSkills присоединились более 80 стран. Раз в два года одна из стран - участниц движения проводит мировой чемпионат профессионального мастерства.

WorldSkills в России

Россия присоединилась к международному движению WorldSkills в 2012 году. АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» – официальный оператор международного некоммерческого движения WorldSkills International, миссия которого – повышение стандартов подготовки кадров на базе лучших мировых практик.

Наш девиз: «Делай мир лучше силой своего мастерства!» («Improving the world with the power of skills!»).

Ворлдскиллс Россия проводит всероссийские чемпионаты профессионального мастерства по пяти направлениям:

1) Конкурсы профессионального мастерства между студентами колледжей и техникумов в возрасте до 22 лет. Раз в год победители региональных первенств соревнуются в Финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия). Из победителей формируется расширенный состав национальной сборной для участия в мировом чемпионате WorldSkills Competition. С 2017 года появилась отдельная возрастная линейка – юниоры Ворлдскиллс Россия (16-ти и младше лет).

2) Корпоративные чемпионаты, которые проводятся на производственных площадках крупнейших российских компаний. В них принимают участие молодые рабочие в возрасте от 16 до 28 лет. Победители представляют свою корпорацию на ежегодном Финале WorldSkills Hi-Tech.

3) Чемпионат в сфере высокотехнологичных профессий IT-сектора – DigitalSkills. Участники – студенты профильных вузов и колледжей, а также специалисты крупнейших компаний, включая «Лабораторию Касперского», «Кибер Россию», «Ростелеком» и «Фирму «1С». Возрастное ограничение – до 28 лет.

4) AgroSkills – отраслевой чемпионат профессионального мастерства среди сотрудников компаний из сектора сельского хозяйства (возраст 18-28 лет). Соорганизатор – Министерство сельского хозяйства РФ. Проводится по трем компетенциям: «агрономия», «ветеринария», «эксплуатация сельскохозяйственных машин».

5) Межвузовский чемпионат по стандартам WorldSkills – конкурс профессионального мастерства между студентами высших учебных заведений. Победители вузовских чемпионатов встречаются в Финале Национального чемпионата.

Помимо организации чемпионатов, АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» занимается внедрением мировых стандартов в национальную систему среднего профессионального и высшего образования. В 2017 году около 14 тысяч выпускников колледжей и техникумов в 26 регионах России впервые сдали демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия. По сути, прошли через единственную в России независимую оценку практических навыков. По итогам испытания, студенты получили Skills-паспорта, а работодатели – чётко структурированную информацию о профессиональном уровне молодых специалистов.

В WorldSkills Russia вступили все 85 субъектов Российской Федерации.

Ежегодно в Финал Национального чемпионата проходят порядка 1500 чемпионов 85 региональных первенств.

На основе стандартов WorldSkills в России проводятся отраслевые национальные чемпионаты в сфере IT, промышленных технологий, логистики, туризма и сельского хозяйства.

Чемпионат мира WorldSkills Kazan 2019 – первое мероприятие международного движения на территории нашей страны.

Россия также была выбрана местом проведения чемпионата Европы EuroSkills 2022 – он состоится в Санкт-Петербурге.

Помимо организации национальных первенств и участия в международных чемпионатах, АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» внедряет международные стандарты в национальную систему среднего профессионального и высшего образования, меняет аттестационную систему в колледжах и вузах.

Академия Ворлдскиллс Россия – структурное подразделение АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)». Академия создана в 2017 году. Назначение Академии – образовательная деятельность с целью распространения лучшего мирового и отечественного опыта подготовки кадров на основе стандартов WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия в системе профессионального образования и профессионального обучения.

Одна из приоритетных инициатив движения WorldSkills Russia – Future Skills направлена на подготовку людей по профессиям, востребованным в будущем. Развитие проекта обусловлено глобальными изменениями в сфере технологий и производства.

Ставропольский край вступил в движение WorldSkills Russia, подписав «Дорожную карту по реализации движения WorldSkills Россия на территории Ставропольского края на период 2014-2015 года» между Правительством Ставропольского края и Агентством развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «WorldSkills Россия».

В крае создан Региональный координационный центр (РКЦ) на базе Невинномысского индустриального колледжа для организации и проведения олимпиадных мероприятий профессионального мастерства.

В крае проводятся региональные этапы Всероссийской олимпиады и региональные чемпионаты профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia).

За время работы чемпионатов, рабочие площадки, на которых соревнуются студенты, посещают более 4500 учащихся общеобразовательных организаций Ставропольского края. Данные соревнования и их демонстрация также нацелены на возможность для будущих абитуриентов определиться с выбором дальнейшей профессии и наметить пути своего профессионального развития.

Чемпионаты WorldSkills в Ставропольском крае являются важнейшим событием в области повышения профессиональной подготовки и совершенствования мастерства. Конкурсанты представляют лучших своих сверстников, демонстрируя как свои технические способности, так и индивидуальные и коллективные качества, реализуя поставленные перед ними задачи, которые они изучают и/или выполняют на своём рабочем месте. Их успех или провал говорит не только об их личных профессиональных качествах, но и об уровне профессиональной подготовки.

В г. Ставрополь в апреле 2016 г. впервые состоялся Межрегиональный отборочный чемпионат «Молодые профессионалы WorldSkills Россия» Северо-Кавказского Федерального округа.

Для организации конкурсных площадок были привлечены Специализированные центры компетенций:

В чемпионате приняли участие 36 представителей 30 учебных заведений Северо-Кавказского Федерального округа.

Чемпионаты WorldSkills в Ставропольском крае являются важнейшим событием в области повышения профессиональной подготовки и совершенствования мастерства. Конкурсанты представляют лучших своих сверстников, демонстрируя как свои технические способности, так и индивидуальные и коллективные качества, реализуя поставленные перед ними задачи, которые они изучают и/или выполняют на своём рабочем месте. Их успех или провал говорит не только об их личных профессиональных качествах, но и об уровне профессиональной подготовки.



Подробнее о движении WorldSkills в России можно узнать на сайте –

<https://worldskills.ru/>



Задание для слушателей:

Ознакомьтесь с глоссарием, пройдя по ссылке-



<https://disk.yandex.ru/i/r0yaCED7dejGOQ>

Расшифруйте аббревиатуру основных терминов WorldSkills:

- WSR**
- WSI**
- WSSS**
- ТО**
- КЗ**
- ИЛ**
- ПЗ**
- КО**
- SMP**
- МЭ**
- МК**
- ГЭ**
- ЭК**
- ТЭ**

РЧ

ФНЧ

CIS.....

eSim

РКЦ

СЦК

ЦПДЭ

КОД ДЭ

Стандарт Ворлдскиллс

Стандарт Ворлдскиллс – это совокупность установленных Агентством обязательных правил и требований к процедуре организации и проведения мероприятий, основанных на оценке профессионального мастерства в соответствии со спецификациями стандартов компетенций (мероприятий по оценке профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс).

Стандарт Ворлдскиллс содержит:

- ✓ Стандарт организации и проведения мероприятия по стандартам Ворлдскиллс;
- ✓ Стандарт компетенции.

Основными регламентирующими документами мероприятия по стандартам Ворлдскиллс являются:

- ✓ Кодекс этики;
- ✓ Регламент Чемпионата (или Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»).

Стандарт Компетенции должен включать следующие документы, разработанные согласно требованиям, к оформлению документации компетенции Ворлдскиллс:

- ✓ Техническое описание компетенции;
- ✓ Конкурсное задание компетенции (или Задание демонстрационного экзамена);
- ✓ Инфраструктурный лист компетенции;
- ✓ План застройки компетенции;
- ✓ Критерии оценки.

С положением о стандартах Ворлдскиллс можно ознакомиться на сайте:



<https://disk.yandex.ru/i/E2DhIQtRN7MfRQ>

Спецификация стандарта компетенции «Поварское дело»

Конкурсное задание и лист оценивания должен включать в себя весь перечень оцениваемых профессиональных навыков по компетенции, предусмотренных в рамках Технического описания. Техническое описание по компетенции содержит раздел «СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками. Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всей оценки составляет 100%.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS.

Раздел		Важность (%)
1	Организация и управление работой	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> Все нормативные документы индустрии; Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; Важность эффективной командной работы; Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. Координировать действия при решении задач; Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; 	

	<p>Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; Рассчитывать время и трудовые ресурсы; Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; Рационально использовать продукты и расходные материалы; Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; Самостоятельно определять цели и достигать их; Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</p>	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	5
	<p>Специалист должен знать и понимать: Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; Важность меню как средства информации и инструмента продаж; Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</p>	

	<p>Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</p>	
	<p>Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p>	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
	<p>Специалист должен знать и понимать: Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; Причины порчи пищи; Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</p>	
	<p>Специалист должен уметь: Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; Соблюдать правила и нормы по охране труда, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	
4	Знания об ингредиентах и меню	5
	Специалист должен знать и понимать:	

	<p>Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; Пищевую ценность ингредиентов; Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; Виды и стили составления меню; Баланс при составлении меню; Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p>	
	<p>Специалист должен уметь: Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; Понимать и использовать маркировку ингредиентов; Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; Подбирать продукты для фирменных блюд; Составлять меню для различных событий и ситуаций; Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</p>	
5	Подготовка ингредиентов	20
	<p>Специалист должен знать и понимать: Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</p>	

	<p>Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; Части рыбы, используемые в кулинарии; Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; Способы приготовления основных бульонов и их применение; Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</p>	
	<p>Специалист должен уметь: Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</p>	

	Готовить различные виды макаронных изделий.	
6	Применение различных методов тепловой обработки	15
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</p> <p>Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</p> <p>Виды соусов и правила их приготовления;</p> <p>Виды супов и правила их приготовления;</p> <p>Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</p>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</p> <p>Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</p> <p>Применять все методы тепловой обработки;</p> <p>Учитывать сроки обработки сырья;</p> <p>Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</p> <p>Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</p> <p>Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</p> <p>Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</p> <p>Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</p> <p>Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:</p> <p>Супы и соусы;</p> <p>Закуски горячие и холодные;</p> <p>Салаты и холодные блюда;</p> <p>Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</p> <p>Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</p> <p>Овощные и вегетарианские блюда;</p> <p>Фирменные и национальные блюда;</p> <p>Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</p> <p>Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</p> <p>Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</p>	

	<p>Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
7	Изготовление и презентация блюд	25
	<p>Специалист должен знать и понимать: Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; Тенденции в презентации блюд; Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</p>	
	<p>Специалист должен уметь: Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</p>	

	Изготавливать различные виды макаронных изделий.	
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	10
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</p> <p>Рыночные принципы торговли;</p> <p>Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</p> <p>Общие условия оплаты и доставки;</p> <p>Процесс заказа продуктов и оборудования;</p> <p>Факторы, влияющие на стоимость блюд;</p> <p>Методы калькуляции цены на блюда;</p> <p>Важность экономии при приготовлении блюд;</p> <p>Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</p> <p>Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</p> <p>Доступные решения для хранения продуктов.</p>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</p> <p>Составлять заказы на день;</p> <p>Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</p> <p>Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</p> <p>Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</p> <p>Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</p> <p>Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</p> <p>Отчитываться за потери при хранении;</p> <p>Рассчитывать затраты на хранение;</p> <p>Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</p> <p>Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</p>	

	Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	
	Всего	100

Техническое описание – Техническое описание – документ, определяющий название компетенции, связанные с ней типы работ и профессий, спецификацию стандартов WorldSkills (WSSS), Схему оценки, процедуры подготовки, выбора, одобрения, изменения (если возможно), публикацию Конкурсного задания, порядок проведения соревнования по компетенции, а также все правила Техники безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, применимые для конкретной компетенции.



Задание для слушателей:

Внесите в таблицу название разделов Технического описания компетенции «Поварское дело»

№ п/п	Название раздела
1.	
2.	
3.	
4.	

5.	
6.	
7.	
8.	
9.	

Модуль 3 в разделе компетенции является частью основной программы в приготовлении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента.

В результате освоения основной программы профессионального обучения по профессии «16675 Повар» (профессиональная подготовка) с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» у слушателя должны быть сформированы по модулю 3 следующие компетенции:

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;
- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;

- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- процесс заказа продуктов и оборудования;
- доступные решения для хранения продуктов;

уметь:

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;

- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЦИФРОВЫЕ. ТРЕБОВАНИЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ К ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ

Кулинария подобна моде, она никогда не стоит на месте. Если сравнить подачу блюд 20 лет назад, 10 лет и на сегодняшний день, мы увидим кардинальную разницу. Последние десятилетия мы наблюдаем стремление людей к здоровому образу жизни и, как следствие, правильному питанию. Даже легендарная французская гастрономия переняла основные методы японской кухни, которая пропагандирует простые блюда, полезные для здоровья. Модные веяния – это далеко не все, сегодня ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов.

ГОМОГЕНИЗАТОР ПАКОДЖЕТ



ПАКОДЖЕТИНГ – это технология измельчения замороженных продуктов до гомогенного состояния без оттаивания. Пакоджетинг — это технология молекулярной кухни, которая получила свое название от прибора гомогенизатора (измельчителя высокого класса) PacoJet.

Сам процесс льдомиксинга заключается в том, что продукты, подверженные глубокой заморозке до -22 C в течение 24 часов, превращаются в ультра гладкую, мелкотекстурную, пюреобразную массу и хранятся в таком виде при температуре $-12\text{ — }-15\text{ C}$, которая является идеальной для замороженных десертов.

Особенность пакоджетинга заключается в том, что замороженный продукт дробится в мельчайшие частицы без добавления каких-либо связующих веществ.

Особенность Гомогенизатора Пакоджет заключается в том, что измельчающие ножи имеют не только супер прочную конструкцию, но и очень высокую скорость обработки продукта, при которой он не успевает оттаять. В процессе льдомиксинга усиливается естественный аромат продуктов, и в итоге получается блюдо идеальной консистенции, имеющее насыщенный и натуральный вкус. По этой технологии можно готовить мороженое, шербеты, легкие муссы, воздушные

Молекулярная кулинария



паштеты, террины и котлеты, овощное и травяное пюре для супов и соусов.

Еще одна яркая инновация в кулинарии – молекулярная гастрономия, которая использует знания из области физики и химии для создания изысканных блюд. Ее основоположники – ученый Эрве Тис и физик Николай Курти. Первое «молекулярное» блюдо приготовил шеф-повар Хестон Блюменталь, это был мусс из икры и белого шоколада! Сегодня этот метод доступен только дорогим ресторанам, ведь для приготовления требуется специальное оборудование и оригинальные вспомогательные ингредиенты. Шеф-повара молекулярной кухни взбивают, смешивают, измельчают, измеряют температуру, создают вакуум, газуют, карбонизируют продукты – все это позволяет изменить форму, массу и вид блюд до неузнаваемости.

КРЕМЕР ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СЛИВОК



СИФОНЫ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ или как их еще называют, кулинарные сифоны полезны, не только для создания взбитых сливок. Их также применяют для приготовления газированных веществ, маринования, работы с пенами, ароматизированными и контрастирующими текстурами.

Вне зависимости от избранного метода использования сифона, есть ряд базисных вещей, которые должен знать каждый человек использующий сифон.

Для создания давления в камере кулинарного сифона используются баллончики газа. Углекислый газ CO_2 лучше всего использовать только для газирования жидкостей. Оксид азота N_2O используется при пенообразовании, мариновании, наполнении.

Сифоны для взбивания, были разработаны для газирования крема с высоким содержанием жира.

Оксид азота N_2O растворяется в жире гораздо лучше, чем в воде, поэтому жидкости с высоким содержанием жира, в сифоне лучше вспениваются, нежели жидкости с низким содержанием жира.



Каждый баллончик вмещает в себя 8 г газа, и может быть использован только один раз. Использование двух баллончиков, как правило, достаточно для зарядки кулинарного сифона, вместительностью 1 л. На 400 мл жидкости используется 8 г газа. Больше использовать газа следует, если жидкость с низким содержанием жира. Если уплотнение на сифоне не исправно, газ будет выходить и вместе с ним жидкость, будет просачиваться.

Когда заряжается кулинарный сифон, важно прислушиваться. Необходимо услышать газ, который заполняет камеру, а после тишину. Если же издается шипящий звук – это означает, что сифон не исправен, и требует замены уплотнителя.

В такой момент следует снять баллончик, выпустить газ и аккуратно открыть сифон. Прочистить соединения и уплотнителя, и найти причину неисправности. Возможно, резиновые элементы неправильно установлены.

Все эти части работают совместно. На рисунке выше подробно представлено назначение каждой части для пенообразования:

А. Резиновая прокладка удерживает в камере газ и предотвращает утечки. Убедитесь, что она неповреждённая и плотно облегает вдоль верхней части крышки.

В. «Пустая» часть сифона заполнена газом, который давит на жидкость, и выталкивает его через клапаны.

С. Камера сифона, которая оснащена штифтом, который пробивает баллон и создает односторонний канал.

Газ проникает в камеру сифона по этому каналу, создает давление и растворяется в жидкости. Встряхивание сифона имеет решающее значение для обеспечения того, чтобы газ равномерно распределялся.

Во время использования сифона, его нужно перевернуть дном вверх, для того чтобы помочь газу вытеснить жидкость с камеры сифона.

	<p>Наконечник направляет поток жидкости в необходимое нам место. Падение давления газа, при нажатии сифонного курка, обеспечивается благодаря выходу газированной жидкости. Клапан, степень открытия которого, регулирует скорость подачи жидкости.</p>
<p style="text-align: center;">Фудпейринг</p> 	<p>Фудпейринг - очень модный на сегодняшний день метод, основанный на сочетании разных продуктов, обладающих более или менее идентичными компонентами, составляющими их аромат. Самые знаменитые результаты действия фудпейринга – сочетание белого шоколада и черной икры Хестона Блюменталья, которые, как оказалось при детальном изучении, имеют одинаковые ключевые ароматические характеристики, или клубники с горошком бельгийца Сан-Хун Дежамбра (l'Air du Temps).</p> <p>Общедоступным метод сделал химик и основатель сайта Foodparing Бернар Лаусс. Путем сопоставления концентрации ароматических веществ в том или ином продукте Лаусс и его соратники выявляют наиболее близкие друг другу компоненты, а исследованные «элементы» добавляются в «матрицу». Например, скат с бер-нуазетт и прошутто. У ската есть ароматы ванили, огурца, попкорна и сыра, у прошутто – миндаля, у бер-нуазетт – клубники и шоколада.</p>
<p style="text-align: center;">Фьюжн кулинария</p> 	<p>Фьюжн кулинария – это фантазийное, творческое направление в кулинарии, в котором в равных долях смешиваются технологии и продукты географически отдаленных национальных кухонь. Возникла кухня в стиле фьюжн в США два десятка лет назад и постепенно распространилось по всему миру. Слово «фьюжн» (fusion) на английском означает слияние, сплав, смешение. Пример типичного блюда фьюжн – японско-французско-итальянский рис и манго в роллах из пармской ветчины, гусиной печенки и сыра пармезан, приправленных японским майонезом.</p>

	<p>Кухня фьюжн – это направление без строгих правил. Главное и единственное условие – чтобы продукты, собранные в одном блюде, сочетались по вкусу и по структуре, дополняя друг друга, а готовым блюдам были присущи легкость и свежесть. Именно поэтому в противовес майонезу в блюдах кухни фьюжн в основном используют растительные масла; соки цитрусовых и пряности – имбирь, мята, цедра лимона или апельсина, лимонная трава, кинза, базилик.</p>
<p style="text-align: center;">ДЕГИДРИРОВАНИЕ</p> 	<p>При сушке продукта в дегидрататоре свежий продукт обезвоживается до такой степени, при которой ему обеспечены максимально долгое хранение и концентрация вкуса. Дегидрированная малина, например, если ее залить водой, окажется куда ароматнее свежей. Дегидраторы используют для приготовления чипсов из фруктов и овощей и сушки грибов, но это слишком просто, к тому же чипсов можно засушить и более дешевыми способами. Куда интересней такие вещи, как пудра, стружка и прочие сухие приправы для десертов или основных блюд. Еще более интересным образом работает, конечно, технология лиофильной сушки, при которой продукт замораживают, а затем сублимируют в вакууме, что позволяет ему не только храниться, но и восстанавливаться почти без потери первоначальных</p>

Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Преимущества шоковой заморозки заключается в том, что температура готового кулинарного изделия снижается с 85 С до -18 С за четыре часа. При этом уменьшаются потери влаги, минимизируются нежелательные биохимические изменения, что приводит к сохранению питательной ценности продукта. После такой интенсивной заморозки кулинарная продукция хранится в 2-3 раза дольше обычного без потерь качества.

Вакуумирование. Наряду с инертной газовой средой вакуум — это оптимальный способ хранения пищевой продукции в течение относительно длительного времени. Его обеспечивает вакуумная упаковочная машина — аппарат, принцип работы которого достаточно прост:

помещенное в многослойный полиэтиленовый пакет изделие укладывается в камеру аппарата, после чего производится откачивание воздуха и запайка швов. Результат — максимально плотное обтягивание пленкой продукта, отсутствие доступа кислорода и водяных паров.

Фламбирование — поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент. Фламбирование чаще является заключительным этапом приготовления блюда, его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана. Иногда фламбирование является одним из промежуточных этапов приготовления блюда. В первом случае фламбирование становится своего рода шоу, во втором используется для создания ароматического и вкусового букета блюдам.

Использование смоузеров.

Смоузеры позволяют придать любому блюду практически любой аромат без дополнительной тепловой обработки. Для создания ароматов используют опилки фруктовых деревьев, травы, эфирные масла, эссенции. Кроме того, с помощью смоузера можно быстро довести до готовности блюда с помощью натурального «холодного» дыма; усилить интенсивность уже копчёных продуктов.

Технология КОНФИ.

Приготовление кулинарной продукции методом конфи происходит при относительно низкой температуре (от 70 до 130 °С) в собственном жиру; при этом жир не горит, а значит, в процессе приготовления не образуются канцерогены. Вкус и консистенцию конфи варьируют в зависимости от назначения блюда.

Технология Anti-Griddle. С помощью этой технологии можно создавать необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более тёплого, мягкого крема внутри. На антигриле можно готовить муссы, паштеты, различные закуски, глазировать кулинарные изделия; создавать уникальные декорации.

Новое и актуальное – подача одного продукта, но в разных текстурах. Очень интересны задумки, основанные на правильном сочетании цветов при использовании различных ингредиентов. Важно использовать теорию цветового круга (цвет последних сезонов – зелёный). Перестала быть актуальной подача на сланце, на дереве и вместе с несъедобными элементами. Также не в тренде очень яркие блюда, где больше 3–4 цветов (исключение – десерты).

Для реализации Модуля 3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», необходимо организация и управление работой (составления чек листа).

Чек-лист «Поварское дело»

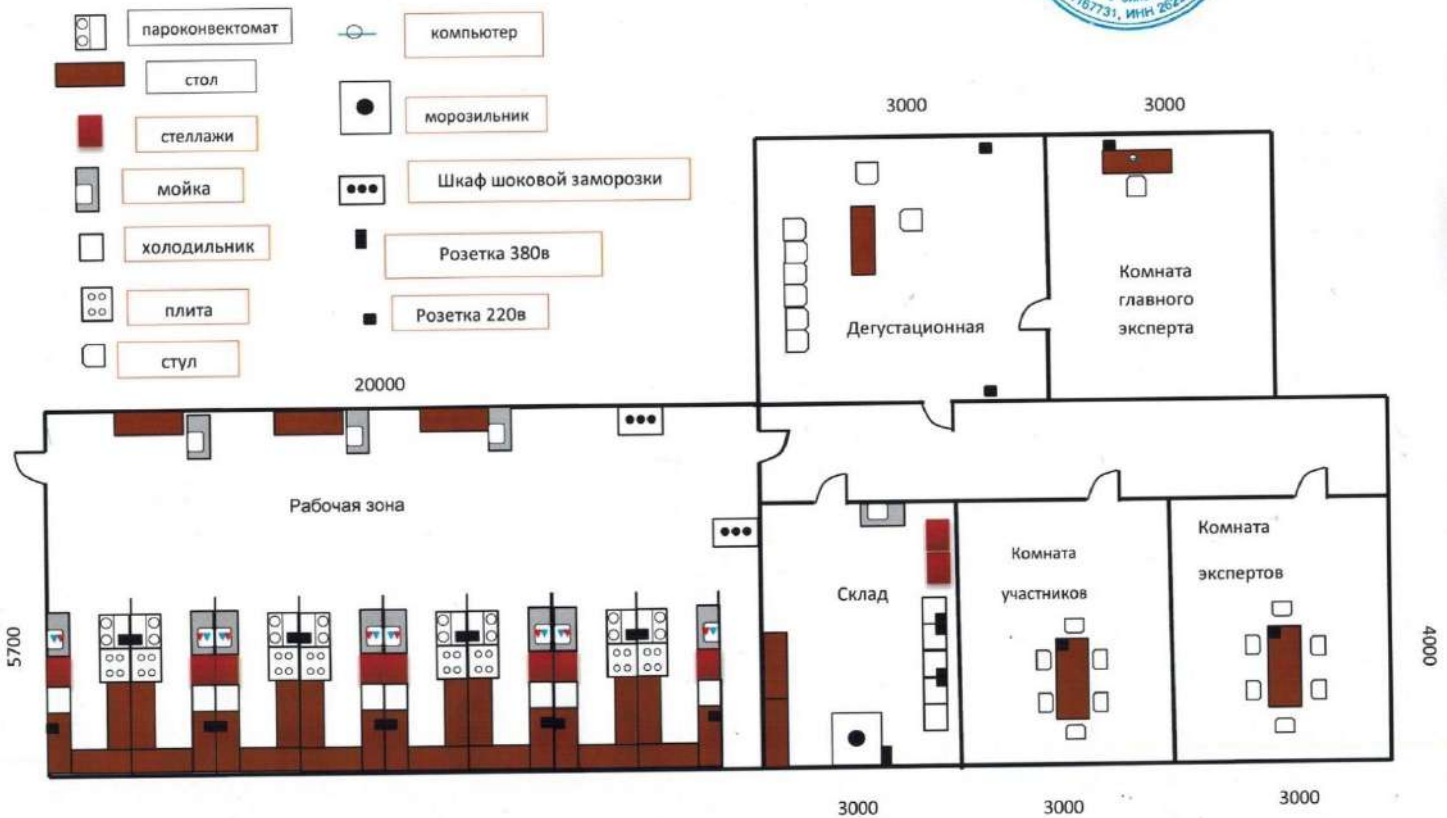
1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого
- 4.
5. выхода.
6. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов HACCP.
7. Составить меню блюд.
8. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
9. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.
10. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи.
11. Продемонстрировать работу с текстурами.
12. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
13. Приготовить следующие блюда:
 - ✓ холодные соусы и масляные смеси, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени;
 - ✓ салаты, теплые салаты (тайский);
 - ✓ бутерброды (finger food 4 вида);
 - ✓ холодные закуски (карпаччо из мяса говядины, тартар из мяса говядины, сивичи из рыбы, крудо из нерыбного водного сырья, паштет из куриной печени);
 - ✓ рулет из мяса птицы с двумя гарнирами и соусом;
 - ✓ панакота из рыбы с двумя гарнирами и соусом.
14. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
15. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
16. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
17. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
18. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.

19. Дать оценку качества приготовленных блюд.
20. Убрать рабочее место.
21. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
22. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Для выполнения Модуля 3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», необходимо рабочее место организованное в соответствии планом застройки по стандартам Worldskills

план застройки площадки
для проведения демонстрационного
экзамена по стандартам Ворлдскиллс России
Компетенция: Поварское дело на 8 человек.

утверждаю
Директор ГБОУ ГТМАУ
Л.М.Фелега



ССЫЛКА: <https://disk.yandex.ru/i/kpIFBd7F3HE4HA>

Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

Каждое рабочее место застраивается согласно Инфраструктурному листу, который размещается на форуме экспертов менеджером компетенции. Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист должен содержать пример данного оборудования и его чёткие понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.



ССЫЛКА: <https://disk.yandex.ru/i/COfitNcKJxbABg>

Оборудование в боксе устанавливается с учётом последовательности выполнения технологических операций.

Моечное оборудование устанавливается с краю, для того чтобы волонтер не мешал участнику выполнять работу в боксе. Рядом с моечной ванной устанавливается стеллаж для хранения оборудования и инвентаря.

Холодильный шкаф, для соблюдения техники безопасности, располагается на противоположной стороне от теплового оборудования, так как тепло от плиты заставляет компрессор работать в интенсивном режиме, в результате повышается расход электроэнергии, прибор быстрее изнашивается и раньше выходит из строя.

Производственные столы рекомендуется устанавливать таким образом, чтобы получилась монолитная рабочая поверхность (не допускается вклинивание другого оборудования между производственными столами).

Пароконвектомат устанавливается рядом с индукционной плитой и не устанавливается рядом с моечной ванной для предотвращения технической несовместимости, электрического замыкания и повышенного травматизма.

Согласно технике безопасности, в рабочей зоне участника возле теплового оборудования обязательно должны быть размещены на полу диэлектрические коврики, а также оборудование должно быть заземлено, для предотвращения опасного действия на участника электрическим током.

Организацию рабочего места участник производит самостоятельно.

На фото 1 представлено рабочее место участника с примерной расстановкой основного оборудования.





Пароконвектомат – вид теплового оборудования, предназначенный для приготовления кулинарной продукции с различными режимами в сочетании пара и принудительной конвекции.

Запрещается использовать «крышу» пароконвектомата для хранения заготовок и прогрева тарелок, допускается размещение прихватов.

Подставка под пароконвектомат может быть предназначена для охлаждения полуфабрикатов, приготовленных на месте, а также для хранения кулинарных изделий (декоров, чипсов, бисквитов и т.д.), которые и не должны храниться в условиях холодильной камеры для сохранения технологических свойств.

1) Индукционная плита (4-х конфорочная) – электрическая плита, основанная на работе высокочастотного магнитного поля.

Для индукционной плиты обязательное использование специальной посуды, изготовленной из материала с подходящими характеристиками.

Если участник приносит в тулбоксе свою кухонную посуду для работы на индукционной плите, необходимо убедиться, что она предназначена для данного оборудования.

На индукционной плите допускается хранение приготовленных кулинарных изделий (пюре, соусов, бульонов, различных гарниров и т.д.), которым необходимо не резкое охлаждение, при условии закрытия крышкой наплитной посуды.

Для размещения кухонного инвентаря во время работы на рабочей поверхности стола можно использовать гастоёмкости.

2) Производственные столы (общая длина рабочей поверхности должна быть не менее 3600 см.). Перед началом работы участник должен обработать (замыть) рабочую поверхность моющим средством, которое имеется на площадке, затем произвести дезинфекцию всей рабочей зоны специальным средством.

3) Ванна моечная односекционная со смесителем холодной и горячей воды.

5) Стеллаж из нержавеющей стали предназначен для хранения инвентаря, кухонной посуды, столовых тарелок, расходных материалов.

6) Холодильный шкаф (со стеклянной дверью) предназначен для хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Согласно техническому описанию компетенции, каждая полка холодильника предназначена для определенного сырья и различных полуфабрикатов.

Если у холодильного шкафа больше 5 полок, то участник сам определяется для чего ему необходимо две полки, либо разграничить по товарному соседству.

Все полуфабрикаты и готовая продукция должны быть упакованы, закрыты крышкой или убраны в одноразовые контейнеры, либо в gastronемкости с крышками, тарированы с указанием даты, времени и наименование полуфабриката.

Рабочие зоны



1 – для данной зоны удобное расположение дополнительного оборудования (термомиксер, термостат, пакоджет и т.д.), которое участник может с собой привезти в тулбоксе. На нижней полке стола можно разместить одноразовые контейнеры, инвентарь, расходные материалы.

2 – производственный стол расположен рядом с тепловым оборудованием. В этой зоне можно организовать обработку сырья, производство полуфабрикатов, приготовление кулинарных изделий. Рядом с индукционной плитой можно разместить специи, растительное масло для удобства доведения до вкуса кулинарных изделий. На рабочей поверхности зоны можно организовать подставку под рабочий инвентарь и ножи. Нижнюю полку производственного стола можно задействовать для хранения сыпучих продуктов (мука пшеничная, сахар-песок, шоколад, специи и т.д.).

3 – зона сервиса готовых блюд предназначена для сервировки кулинарных изделий на блюде или тарелке. Перед началом сервиса необходимо расставить все элементы задуманного блюда, а затем приступить к сервировке. На нижней полке можно разместить белый фартук для подачи блюд.

Для освоения практических занятий используется техническое традиционное оборудование и инвентарь, а также современное оборудование для совершенствования технологических процессов (см. в таблице).

Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания.



<http://moleculares.ru/>



<https://disk.yandex.ru/d/ZyNaaIKwC1Ap4A>

Оборудование и инвентарь.

	<p>Вакуумный упаковщик</p>	<p>Вакуумный упаковщик используется на предприятиях общественного питания и торговли для упаковки продуктов в специальные пакеты. Модель оснащена электронной панелью управления.</p>
--	-----------------------------------	---

	<p>Соковыжи- малка JAU SJ- 200 шнековая</p>	<p>Габаритные размеры: 220 x 170 x 450 мм, мощность 0,2 кВт, напряжение 220 В. Устройство для выжимания сока из фруктов, ягод и овощей. Обычно представляет собой простой пресс для плодов.</p>
	<p>Термомиксер</p>	<p>Термомиксер с индукционным нагревом для приготовления блюд в температурном диапазоне от 40°C до 120°C, с шагом регулировки температуры 10°C, мощностью 1800 Вт., скоростью вращения ножа до 8700 об/мин.</p>
	<p>Льдогенера- тор</p>	<p>Холодильное устройство для производства искусственного пищевого льда.</p>

	<p>Блендер стационарный JAU BL 1500</p>	<p>Универсальные приборы для измельчения, пюрирования, приготовления фарша, крошения.</p>
	<p>Окуриваель The Smoking Gun</p>	<p>The Smoking Gun PRO –Аппарат позволяет окуривать разнообразные блюда кулинарии «холодным дымом». Оно может быть использовано для обработки мяса, рыбы, маринадов, овощей, салатов, напитков и десертов. С помощью разнообразных ароматических дымов любое блюдо приобретает особый шарм, который по достоинству оценит каждый гурман</p>
	<p>Кремер CookWare AM-105PR</p>	<p>Кремер O!range готовят натуральные взбитые сливки, соусы, подливки, «эспумас» и газировку. С помощью кремера можно приготовить натуральные взбитые сливки для кондитерских изделий, мороженого, кофе, капучино и других кофейных напитков. Молекулярная кухня – это самое модное и популярное сегодня направление в кулинарии.</p>

	<p>Блендер</p>	<p>Планетарный миксер — устройство внешне напоминает обычный стационарный миксер, но за счет планетарной системы вращения насадок и увеличенной мощности двигателя, более эффективно подходит для перемешивания, взбивания крема и замеса теста.</p>
--	-----------------------	---

Оснащение площадки инвентарем по требованию ИЛ.



ССЫЛКА: https://disk.vandex.ru/i/GwXMN90-ep_oMA

Задание для слушателей:

Распределите соответствующим образом продукты на пяти полках холодильника (сверху вниз)

№ полки	Наименование группы
	Овощи, фрукты, зелень
	Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него
	Гастрономия, молочные продукты, яйца
	Десерты
	Полуфабрикаты высокой степени готовности

Обозначьте целевое использование цветовой маркировки разделочных досок

Перед началом работы каждый участник обязан пройти инструктаж по технике безопасности и охраны труда.

Инструктаж по охране труда

1. Общие требования охраны труда для участников.

1.1. К самостоятельному выполнению заданий на рабочем месте в компетенции «Поварское дело» допускаются участники:

- ✓ имеющие действующую медицинскую книжку;
- ✓ прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- ✓ имеющие необходимые навыки по работы с производственным инвентарём и оборудованием;
- ✓ не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения заданий на рабочем месте и нахождения на территории и в помещениях места проведения, участник обязан четко соблюдать:

- ✓ инструкции по охране труда и технике безопасности;
- ✓ не заходить за ограждения и в технические помещения;
- ✓ принимать пищу в строго отведённых местах;
- ✓ самостоятельно использовать производственный инвентарь и оборудование разрушенный для выполнения задания.

При выполнении задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- термические ожоги;
- травмы и различные повреждения рук в случае прикосновения к вращающимся, движущимся частям оборудования;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса (электрические ожоги).

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- усиление нагрузки на зрение;
- повышенная ответственность;
- постоянное использование теплового и механического оборудования.

1.3. Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты:

- ✓ профессиональная обувь с закрытым носком и зафиксированной пяткой на не скользящей подошве;
- ✓ прихватки;
- ✓ кольчужная перчатка;
- ✓ санитарная одежда.

1.4. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:



W 08 Осторожно электрическое напряжение



F 04 Огнетушитель



E 22 Указатель выхода



E 23 Указатель запасного выхода



EC 01 Аптечка первой медицинской помощи



P 01 Запрещается курить

1.4. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего выполнения задания ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.5 Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с правилами проведения мероприятия.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению от работы.

2. Требования охраны труда перед началом выполнения задания на рабочем месте.

2.1. Перед началом выполнения задания участники должны выполнить следующее:

В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции. Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании.

2.2. Подготовить рабочее место:

- ✓ удобно и устойчиво разместить сырье, инвентарь, в холодильнике, на стеллаже или на специальной полке под рабочим столом в соответствии с санитарными нормами;
- ✓ произвести подключение и настройку оборудования;
- ✓ проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- ✓ надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, стеллаже;
- ✓ проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов;
- ✓ состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- ✓ отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

2.3. В день выполнения задания, изучить содержание и порядок проведения модулей задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

2.4. Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы (пукли, клепки, молнию), надеть головной убор и собрать волосы под него.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения задания, в процессе подготовки рабочего места:

- ✓ осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- ✓ убедиться в достаточности освещенности;
- ✓ проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть.

Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.6. Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время выполнения задания.

3.1. При выполнении заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

При выполнении заданий и уборке рабочих мест:

- ✓ необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- ✓ соблюдать настоящую инструкцию;
- ✓ соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- ✓ поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- ✓ рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- ✓ выполнять задания только исправным инструментом;

3.2. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на рабочей площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в «зародыше» с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения. В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

4.7. При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы

первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании работ.

5.1. После окончания работ, каждый участник обязан:

- ✓ привести в порядок рабочее место;
- ✓ убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место;
- ✓ отключить инструмент и оборудование от сети;
- ✓ инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- ✓ сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.



Ссылка: https://disk.yandex.ru/i/VO1_KyH8CuT6Zw

Задание для слушателей: ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ:

1. Ушибы, порезы и раны – это...

- А) химические травмы
- Б) механические травмы
- В) химические травмы
- Г) физические травмы

2. Этот вид огнетушителя предназначен для тушения всех видов пожаров:

- А) углекислотно-бромэтиловый огнетушитель
- Б) порошковый огнетушитель
- В) газовый огнетушитель
- Г) воздушный огнетушитель

3. Повышенный уровень шума на рабочем месте относится к:

- А) физическим факторам
- Б) психофизиологическим факторам
- В) биологическим факторам
- Г) химическим факторам

4. Кто проводит вводный инструктаж для всех участников и экспертов?

- А) руководитель образовательной организации

- Б) главный эксперт
В) технический эксперт
Г) эксперт с особыми полномочиями имеющий действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда»

5. Укажите, в каком порядке собирают мясорубку для крупного измельчения.

- А) шнек, подрезная решетка, двусторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, два нажимных кольца, нажимная гайка
Б) подрезная решетка, шнек, двусторонний нож, два нажимных кольца, нажимная гайка
В) нажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями, решетка с мелкими отверстиями, два нажимных кольца

6. Оборудование на рабочем месте участника устанавливается:

- А) с учётом последовательности выполнения технологических операций
Б) на усмотрение экспертов
В) в соответствии с инфраструктурным листом
Г) в соответствии с планом застройки площадки

7. Настольное оборудование на рабочем месте участника устанавливается:

- А) с учётом последовательности выполнения технологических операций
Б) на усмотрение экспертов
В) в соответствии с инфраструктурным листом
Г) в соответствии с планом застройки площадки

8. Возможно ли устанавливать тепловое оборудование рядом с холодильным:

- А) нет
Б) в зависимости от возможностей площадки
В) да
Г) да, с разрешения главного эксперта

9. Какая общая длина рабочей поверхности должна быть на рабочем месте участника:

- А) не менее 3600 м.
Б) не более 3600 м.
В) не менее 5400 м.
Г) на усмотрение организаторов

10. Каждая полка холодильника предназначена для определенного сырья и полуфабрикатов, перечислите их по порядку сверху вниз:

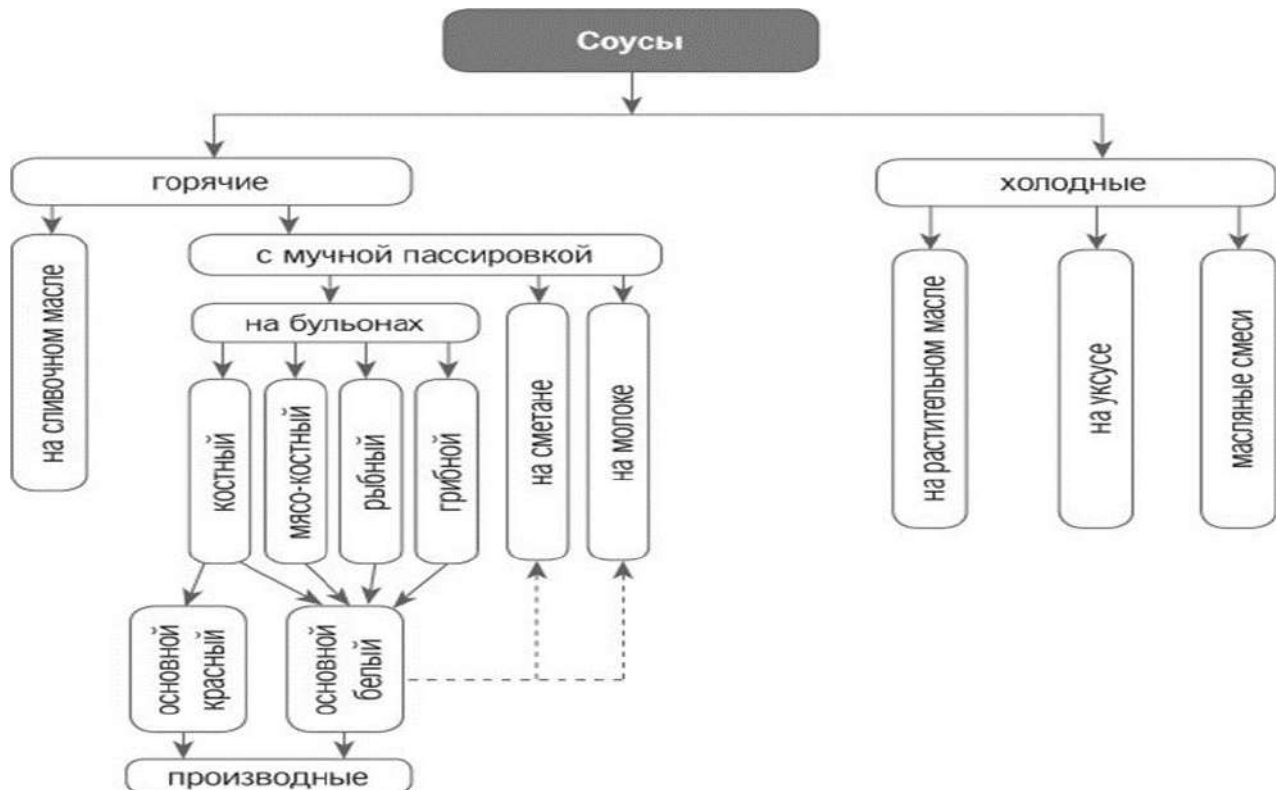
- 1 -
2 -
3 -
4 -
5 -

11. После окончания рабочего дня Эксперт обязан:

- А) Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания
- Б) Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников
- В) Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда

Разделы модуль 3

Практическая работа №1



Соус Голландез



Соус майонез



Соус Песто



Соус Сальса Верде



Масло зеленое



ССЫЛКА на видеоурок по соусам: <https://disk.yandex.ru/i/mDHnjNjGFLAXUA>

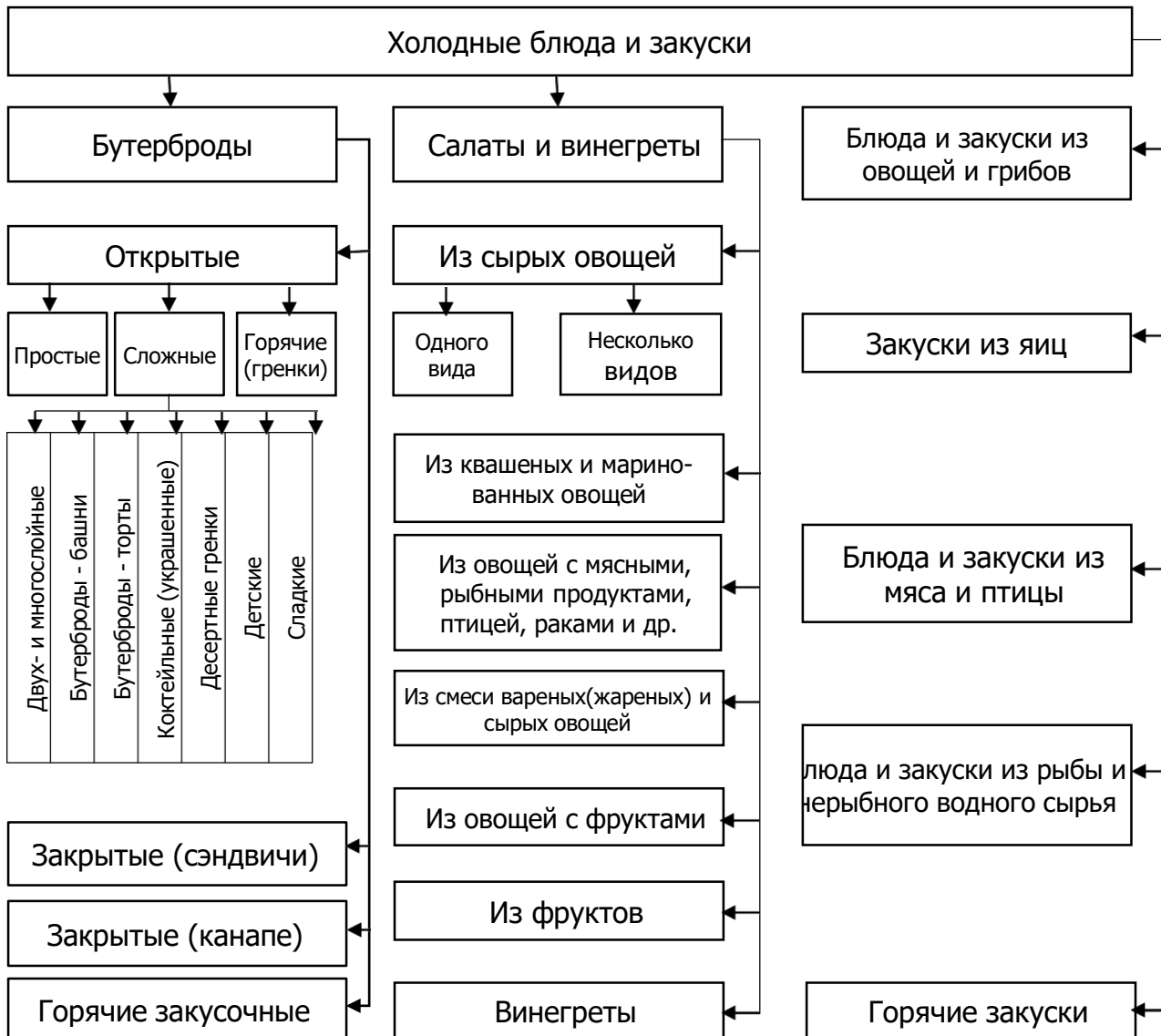
Показатели презентации (Судейские)

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 7 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 пригодное для реализации без переработки
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, 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
		0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям

	Текстура всех компонентов блюда	1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям ихорощо сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящихосновные требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся илислишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчёркнуто разнообразие отдельныхкомпонентов и их комбинаций
	3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	

Практическое занятие №2.

Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.



Вяленый лосось со свежей спаржей и ростками молодых оурцов



Тартар из лосося



Гратен из копченой рыбы и свеклы



Ингредиенты:

- Желтая свекла - 1шт.
- Копченый палтус - 100г.
- Лук-шалот - 30г.
- Белое сухое вино - 30мл.
- Рыбный бульон - 50мл.
- Тимьян - 1 веточка
- Сливки 33% - 30мл.
- Сушеные лисички - 30г.
- Оливковое масло - 5мл.
- Соль - по вкусу
- Молотый черный перец - по вкусу

Технология:

Свеклу выкладываем на угли и запекаем до мягкости 40–50 минут, время от времени переворачивая. Свеклу откладываем и даём полностью остыть.

Лисички замачиваем в теплой воде. Палтус очень тонко слайсируем. Для

лучшего результата филе можно подморозить. Свеклу очищаем и нарезаем такими же тонкими слайсами. Выкладываем ломтики свеклы и рыбы в стопку, чередуя друг с другом. Убираем получившийся «слоеный пирог» под пресс, как террин, чтобы слои лучше схватились.

Лук-шалот мелко рубим, половину лука обжариваем в сотейнике на сливочном масле буквально 3–4 минуты до прозрачности. Дегазируем вином и полностью выпариваем. Добавляем тимьян и рыбный бульон. Когда жидкость выпарится примерно на две трети, вливаем сливки. Солим, перчим и выпариваем до нужной консистенции соуса.

В другом сотейнике растапливаем сливочное масло, выкладываем оставшийся лук. Отжимаем лисички и обжариваем на сильном огне вместе с луком пару минут.

У гратена из рыбы и свеклы острым ножом срезаем края, чтобы получился аккуратный прямоугольник. Порционируем и выкладываем на тарелку, поливаем получившимся соусом, украшаем лисичками и подаём.

Маринованная макрель



Маринованная макрель:

Макрель или скумбрия - 2шт. филе, по 400г. каждое

Соль - 75г.

Семена кориандра - 1/4 ч.л., обжарить

Семена фенхеля - 1/4 ч.л.

Сахар - 50г.

Цедра 1/4 лимона

Цедра 1/4 лайма

Цедра 1/4 апельсина

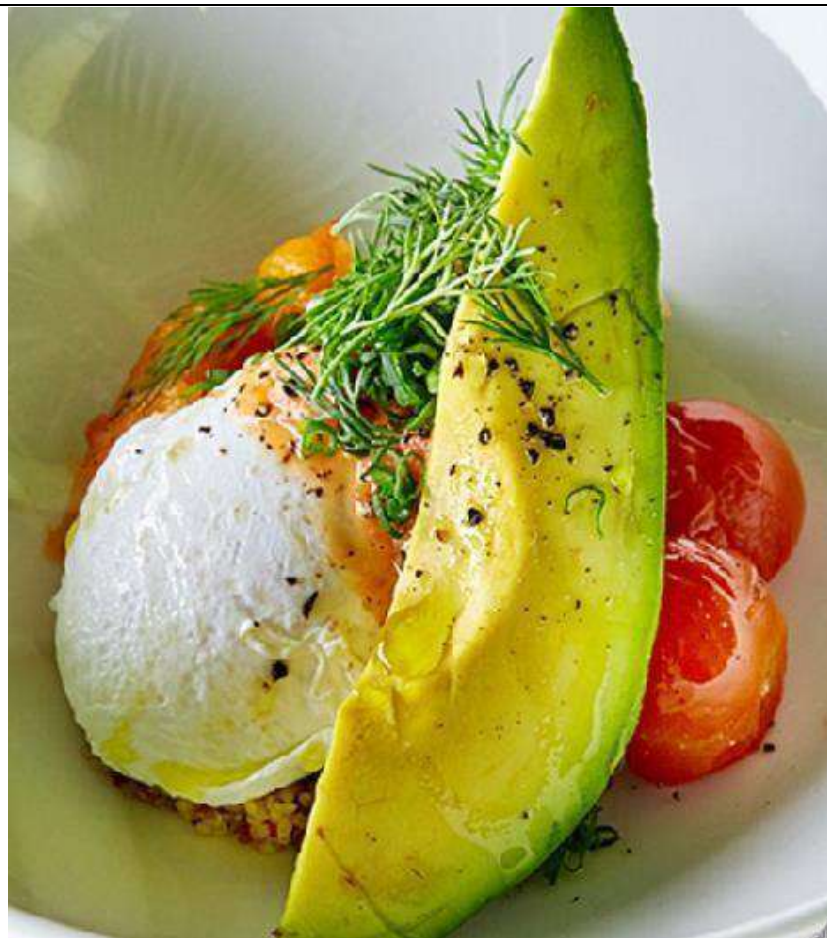
Цедра 1/4 грейпфрут

Смешиваем соль и пряности, пробиваем в кофемолке до измельчения семян. Перекладываем в миску и добавляем сахар, смешиваем до однородности. Добавляем все виды цедры и снова перемешиваем до однородности.

Половину смеси выкладываем слоем на гастроёмкость. Выкладываем филе кожей вниз и засыпаем оставшейся смесью. Оставляем подмариноваться при комнатной температуре около 8-10 минут.

Промываем филе скумбрии под проточной холодной водой и тщательно обсушиваем бумажными полотенцами. Выкладываем скумбрию на металлический поднос и оставляем в сторону.

Яйцо-пашот с авокадо, киноа и печеной тыквой



Яйцо-пашот с авокадо, киноа и печеной тыквой

► Ингредиенты:

Киноа – 60г.
Авокадо – 1шт.
Яйцо – 1шт.
Томаты черри – 60г.
Тыква – 60г.
Укроп – 2г.
Соль – 2г.
Перец – 1г.
Сливочное масло – 50г.
Сок лимона – 2мл.
Вода – 10мл.

► Технология:

Авокадо разрезать так, чтобы его срединная часть с отверстием от косточки посередине оставалась целиковой, примерно 1 см толщиной. Половину авокадо

размять вилкой, другую половину нарезать широкими дольками.

Тыкву нарезать крупными кубиками. Кубики тыквы и томаты черри смазать оливковым маслом и запечь в духовке в течение 15 минут или обжарить на гриле.

Приготовить яйцо пашот. В сотейнике вскипятить воду, влить 1 ч.л. яблочного уксуса, уменьшить огонь. Аккуратно разбить яйцо в небольшую пиалу, поднести ее почти к краю воды, сделать венчиком воронку в воде и дать яйцу в нее «сползти». Варить яйцо 3-4 минуты (белок должен затвердеть, а желток остаться жидким). Достать яйцо шумовкой.

Сливочное масло растопить и смешать с лимонным соком, солью и водой. Несколько из обжаренных в гриле томатов черри измельчить и вмешать в масло, чтобы получилась эмульсия.

В миску выложить отдельными горками киноа, печеную тыкву и томаты, размятый авокадо, полить томатным соусом. Сверху добавить яйцо пашот

Севиче из гребешка



Севиче из гребешка. Парной при-
морский гребешок с черной икрой,
огуречной водой, кинзой и лаймом

► Ингредиенты:

Гребешок парной - 60г.

Огурец свежий - 50г.

Кинза - 5г.

Сок лайма - 10г.

Соль - 3г.

Ксантан - 0,5г.

Икра черная - 10г.

Цедра лимона

Масло петрушки - 10г.

► Технология:

Огурец, кинзу и сок лайма пробить
в блендере, процедить через очень
мелкое сито, довести по вкусу со-
лью. Вмешать ксантан для загуще-

ния. Гребешок нарезать слайсами и замариновать в полученном маринаде.

Подача: Выложить на тарелку гребешка, вокруг полить маслом петрушки, сверху выло-
жить черную икру, цедру лимона. Украсить мелкими листьями зелени.

ССЫЛКА НА ВИДИО УРОКИ

Показатели презентации (Судейские)

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 7 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, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, 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 их хорошо сочетаются в блюде

	Вкус всех компонентов блюда	3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
		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, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом

БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ РФ

Федеральные законы:

Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ

Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ

Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" от 26.12.2008 N 294-ФЗ

Федеральный закон "О внесении изменений в Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" и Федеральный закон "О стратегическом планировании в Российской Федерации" от 03.07.2016 N 277-ФЗ

Технические регламенты:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Обезопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Обезопасности упаковки»

Санитарные правила и санитарные нормы:

СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 N 3000)

СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 28.09.2001 N 2956)

СП 2.3.6.1079-01. «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пи-

щевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2001 N 3077)

Методические документы:

МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»

Приказ Роспотребнадзора от 18.01.2016 № 16 о внедрении МР «Классификация пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий»

Основные понятия и определения:

Контаминация (загрязнение) пищевой продукции – попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

Пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

Пищевая продукция нового вида – пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО или с использованием наноматериалов и продукты нанотехнологий; за исклю-

чением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;

Прослеживаемость пищевой продукции – возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения(производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного(пищевого) сырья;

Специализированная пищевая продукция – пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей;

Срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

Маркировка пищевой продукции – информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и(или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним;

Потребительская упаковка – упаковка, предназначенная для продажи или первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю;

Транспортная упаковка – упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу;

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на

человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности;

Санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами, а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения(использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами;

Социально-гигиенический мониторинг - государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания;

Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор - деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания;

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию;

Проверка - совокупность проводимых органом государственного контроля (надзора) или органом муниципального контроля в отношении юридического лица, индивидуального предпринимателя мероприятий по контролю для оценки соответствия осуществляемых ими деятельности или действий (бездействия), производимых и реализуемых ими товаров (выполняемых работ, предоставляемых услуг) обязательным требованиям и требованиям, установленным муниципальными правовыми актами;

Профилактические мероприятия, направленные на предупреждение нарушений обязательных требований субъектами предпринимательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Обязательные требования – требования к деятельности хозяйствующих субъектов, используемым ими производственным объектам,

к их персоналу, а также к производимой и (или) реализуемой хозяйствующими субъектами продукции (выполняемым работам, предоставляемым услугам), имеющие обязательный характер и установленные международными договорами Российской Федерации, актами органов Евразийского экономического союза, федеральными законами, указами Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, нормативными правовыми актами и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами и нормативными документами органов государственной власти СССР и РСФСР законами и иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации, а так же иными нормативными документами.

дачи

Проведение профилактических мероприятий позволит решить задачи выявления и обобщения причин, факторов и условий, способствующих нарушению обязательных требований и определению способов их устранения, а также причинения ущерба охраняемым законом ценностям.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3. ст 10

Что такое ХАССП? Система ХАССП или в английской транскрипции HACCP – «Hazard Analysis and Critical Control Points» – Анализ Рисков и Критические Контрольные Точки – является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых государствах.

Цепь создания пищевой продукции – последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией и ее ингредиентами, начиная от первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции - официально заявленные высшим руководством общие намерения и направление деятельности организации, которые имеют отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.

Конечная продукция - продукция, которая не будет подвергнута организацией никакой дальнейшей переработке или преобразованию.

Технологическая схема - схематичное системное представление последовательности и взаимодействия этапов.

Мероприятия по управлению - любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Программа обязательных предварительных мероприятий – основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу.

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий – это программа ОПМ, идентифицированная с помощью анализа опасностей как важная составляющая в управлении вероятностью появления опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции и/или загрязнением или быстрым распространением опасности в пищевой продукции или среде, в которой производится пищевая продукция.

Критическая контрольная точка - этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Критический предел - критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.

Мониторинг – осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений с целью оценки того, что мероприятия по управлению обеспечивают получение ожидаемого эффекта.

Коррекция - действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Валидация - получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что мероприятия по управлению, осуществляемые согласно плану ХАССП и производственной программе обязательных предварительных мероприятий, способны быть результативными.

Верификация – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

Актуализация – незамедлительно предпринимаемые и/или запланированные действия, обеспечивающие применение самой современной информации.

Санитарное просвещение, профилактика инфекционных заболеваний пищевых отравлений на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производства.

Санитарное просвещение - совокупность образовательных, воспитательных мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни, профилактику заболеваний и укрепление здоровья.

Качество продукции - совокупность характеристик пищевой продукции, включающую безопасность, энергетическую и пищевую ценность, потребительские свойства (физико-химические, микробиологические, и органолептические показатели, подлинность), способность удовлетворять потребность человека в пище при обычных условиях ее использования обеспечивать сохранение здоровья человека.

Выявление и анализ опасностей:



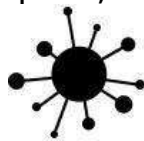
Химическая опасность (сельскохозяйственные химикаты, химикаты, используемые на предприятиях, химикаты из внешней среды)



Физические опасности (стекло, металл, пластик, кости, камни, щепки, шерсть, ногти и др.)



Биологические опасности (бактерии, паразиты, вирусы, грибы, иные живые организмы)



Аллергены

Безопасность пищевой продукции

Под безопасностью пищевой продукции понимают такое состояние пищевой продукции, которое свидетельствует об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и на будущие поколения.

Общие условия обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее транспортировки, хранения и реализации.



обеспечение документирования информации

о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;



соблюдение условий хранения и пере-

ВОЗКИ

(транспортирования) пищевой продукции;



соблюдение работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.



выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, **установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции (в.ч. автотранспорта), дезинсекции и дератизации помещений**, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления), транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции;

ЕАС

ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной **пищевой продукции требованиям**, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;



прослеживаемость пищевой продукции.



безопасности упаковки пищевой продукции.



производственный контроль.

Ответственность за нарушения, допущенные при транспортировке,

хранении и реализации пищевой продукции.

За нарушение обязательных требований к безопасности пищевой продукции не только в процессе ее производства, но и в процессе ее Транспортировки, Хранения и Реализации Предприниматель несет юридическую ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.



Административная ответственность

КоАП РФ, ст. 6.3; ст. 14.43; ст. 14.44; ст. 14.46; ст. 15.12.



Задание для слушателей

Проверочный тест: (отметьте знаком «+» все правильные ответы)

- 1. ХАССП – это:**
 - 1) Хорошо Апробированная Система Стандартов Производства;
 - 2) Анализ рисков и критические контрольные точки;
 - 3) Анализ опасностей и критические контрольные точки;
 - 4) Система менеджмента безопасности продукции;
 - 5) Система качества и безопасности пищевой продукции

- 2. Критическая контрольная точка – это:**
 - 1) Место расположения контролера ОТК;
 - 2) Точка контроля, на которой выявлено критическое несоответствие по требованиям безопасности;
 - 3) Этап производственного процесса, на котором важно осуществить мероприятия по предупреждению или снижению до приемлемого уровня опасности;
 - 4) Точка, поставленная для привлечения внимания;
 - 5) Параметр контрольной операции, связанной с предотвращением опасности

- 3. Валидация – это:**
 - 1) Получение свидетельства о безопасности продукции;
 - 2) Подтверждение того, что мероприятия по управлению

способны быть результативными;

- 3) Подтверждение результативности принятых решений;
- 4) Получение свидетельства тому, что разработанный документ может быть результативным;
- 5) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного применения, выполнены

4. Верификация – это:

- 1) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;
- 2) Процесс демонстрации способности выполнять установленные требования;
- 3) Подтверждение соответствия установленным требованиям;
- 4) Подтверждение результативности принятых решений;
- 5) Процесс получения свидетельств аудита

5. Коррекция – это:

- 1) Колебания курса рубля на бирже;
 - 2) Переделка продукции;
 - 3) Разрешение на отклонение;
- Действие, предпринятое для устранения выявленного несоответствия;

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия (демонстрационный экзамен) – процедура оценки уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Обязательным условием проведения демонстрационного экзамена является соблюдение базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Базовые принципы объективной оценки результатов подготовки (рабочих) кадров установлены Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс России в рамках организации и проведения демонстрационного экзамена и одобрены Координационным советом Министерства просвещения Российской Федерации.

В соответствии с распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2019 N P-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена», демонстрационным экзаменом является вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации или промежуточной аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом базовых принципов.

Комплект оценочной документации № 1.2 для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело» (далее – Демонстрационный экзамен)



Ссылка: <https://disk.yandex.ru/d/WgNXvKoryRIyOA>