

**IV Региональный чемпионат профессионального мастерства  
среди людей с инвалидностью и ограниченными  
возможностями здоровья «Абилимпикс»**

Утверждено

Региональным центром развития движения «Абилимпикс»  
Нижегородской области

Протокол № 1 от 05.07.2019

Руководитель:  
(подпись)

Романова Т.В.

**Конкурсное задание по компетенции  
«Поварское дело»**



Главный эксперт,  
Климина Елена Васильевна

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. Описание компетенции.

#### 1.1. Ссылка на стандарты.

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» обеспечена:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года).

- Профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н и зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

#### 1.2. Актуальность компетенции.

Актуальность компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждой организации имеются столовые, ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель этой профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации и подачи. Профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным, а знание особенностей ингредиентов и правил их сочетания дает возможность создавать оригинальные блюда, а значит быть конкурентным и востребованным на рынке труда.

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

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

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В рамках чемпионата «Абилимпикс» повар должен:

#### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- регламенты, стандарты, в том числе требования ХАССП и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья и полуфабрикатов, приготовлении блюд;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (в том числе для порционирования блюд), весоизмерительных приборов и правила их поверки, приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья и материалов, посуды и правила ухода за ними;

- способы правки кухонных ножей;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, современные методы и техники обработки, подготовки сырья и приготовления основных горячих блюд из мяса, соусов, блюд из теста, варианты их оформления и подачи;

- правила приема продуктов по количеству и качеству;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, минимизации отходов, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

- правила и способы презентации основных горячих блюд из мяса, соусов, блюд из теста;

- правила проведения бракеража;

- правила снятия остатков;

- правила утилизации отходов.

#### **Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила пожарной безопасности, охраны труда;

- сверять соответствие получаемых продуктов заказу;

- оценивать наличие и определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями и условиями хранения;

- проверять качество и безопасность сырья, продуктов, материалов органолептическим способом;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять и комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд;

- порционировать, хранить (при необходимости) с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;

- различать пищевые и непищевые отходы;

- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.

#### **Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями:**

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлять обработку, подготовку мяса, круп, овощей, фруктов;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, соусов, блюд из теста.

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

Цель:

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

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно - психические <math>9<025C>5<0</math>перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

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

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие резинового коврика под ногами.

### **проверить внешним осмотром:**

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. Перед включением **пароконвектомата** помните: производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата, работать без заземления категорически запрещается.

Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра.

Санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате. При обнаружении неисправностей вызвать технического эксперта. Включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

**Внимание!** При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80° С. Будьте осторожны.

**Внимание!** Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.

2.7. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.8. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

**Не допускается:**

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.9. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе:

это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии,

воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

## **УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

1. Проведение соревнования.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.

Продолжительность соревнования - 2 часа.

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

2. На блюдо предоставляется технологическая карта. Список ингредиентов для заданного блюда представляется за 3 недели до начала конкурса.

3. Готовятся 2 порции: одна подается для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.

### **Участники должны знать и понимать:**

- Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции.

- Использование различных техник при обработке сырья.

- Ассортимент ингредиентов, используемых в приготовлении блюда, с учетом сезонности, доступности.

- Сочетания цветов, вкусов и текстур.

- Суть мастерства, использовать воображение и креативность.

- Важность минимизации отходов.

- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

### **Участники должны уметь:**

- Подготовить инструменты и оборудование.

- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени.

- Рационально использовать сырье.

- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места.



- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы.
- Работать в пределах данной темы.
- Четко следовать письменной и устной инструкции.
  
- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации.

**Описание (алгоритм работы участника):**

- Надеть санитарную одежду.
- Подойти к рабочему месту.
- Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
- Обработать куриное филе.
- Сформовать полуфабрикат.
- Обжарить куриное филе.
- Обработать и нарезать овощи.
- Обжарить овощи.
- Приготовить соус.
- Оформить блюдо.
- Подать блюдо на тарелке.
- Уведомить судей о завершении работы.
- Убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

**Дополнительные условия:**

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

## 2.Конкурсное задание.

### 2.1.Краткое описание задания.

Конкурсное задание	
Описание	<p>2 порции основного горячего блюда из куриного филе «Руллет куриный, фаршированный шпинатом и сыром со сливочно-апельсиновым соусом» с гарниром «Гратен из картофеля» в авторском исполнении.</p> <p>Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=232 см): одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и Одна порция - как выставочный вариант.</p> <p>Масса блюда – максимум 250 г. Масса основного соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки).</p> <p>Температура подачи – минимум 50-65оС (по тарелке).</p> <p>Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте.</p>
Подача	<p>Масса блюда – максимум 250 грамм.</p> <p>Температура подачи минимум 50 градусов С (по тарелке).</p> <p>2 порции блюда подаются на тарелках (круглое белое плоское блюдо 32 см).</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	Используются ингредиенты, указанные в технологической карте.
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.</p> <p>Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой</p>

В день выполнения конкурсного задания каждый участник предоставляет на блюда, заполненные технологические карты, которые по окончании выполнения задания проходит экспертную оценку.

Список ингредиентов для заданных блюд представляется за 3 недели до начала конкурса.

#### **Дополнительные условия:**

- перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты,
- электрооборудование и пищевые продукты (не входящих в списочный состав технологической карты) изымаются;
- участники в процессе выполнения конкурсного задания лично отвечают за взвешивание своих ингредиентов;
- любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

<b>ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА</b> (конкурсная площадка)					
Наименование			Тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
Контейнер	одноразовый	для	500 мл, с крышкой	шт.	1
продуктов					
Контейнер	одноразовый	для	300 мл, с крышкой	шт.	1
продуктов					
Губка для мытья посуды			На усмотрение организатора	шт.	1
Моющее средство			На усмотрение организатора	мл.	500
Жидкое мыло (для мытья рук)			На усмотрение организатора	мл.	250
Бумажные полотенца			Двухслойные	шт.	1
Плѐнка пищевая			20 м	шт.	1
Фольга рулон			10 м	шт.	1
Пакеты для мусора			30 л	шт.	4
Перчатки одноразовые			Силиконовые, неопудренные	пара	5
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ</b>					
Расходные материалы свыше заявленных в настоящем перечне.					
Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт.					
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК</b>					
Наименование			Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
Ножи поварские				шт.	3
Кастрюля для индукционных плит			1л	шт.	1
Сотейник для индукционных плит			1 л	шт.	1
Сковорода для индукционных плит			Диаметр 24 см	шт.	1
Венчик			На усмотрение организатора	шт.	1
Миски			Нержавеющая сталь	шт.	3
Бумажные полотенца			Двухслойные	шт.	1
Контейнер	одноразовый	для	1000 мл, с крышкой	шт.	1
продуктов					
Контейнер	одноразовый	для	500 мл, с крышкой	шт.	1
продуктов					
Контейнер	одноразовый	для	300 мл, с крышкой	шт.	1
продуктов					
Перчатки одноразовые			Силиконовые, неопудренные	пара	5
<b>ОБОРУДОВАНИЕ для экспертов</b>					
Перечень оборудования и мебель					
Наименование			Ссылка на сайт с тех.	Ед.	Кол-во

	характеристиками либо тех. характеристики оборудования	измерения	
Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	13
Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	13
Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1
Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1
Флешка	На усмотрение организатора	шт.	1
Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
Стул	На усмотрение организатора	шт.	1
Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1
Принтер	На усмотрение организатора	шт.	1
<b>Пирометр</b>	<b>На усмотрение организатора</b>	<b>шт.</b>	<b>1</b>

Регион:

---



---

Профессиональная образовательная организация:

---

(полное наименование ПОО)

Участник:

---



---

(фамилия, имя, отчество)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА** (форма для заполнения)

Наименование блюда: **«Куриный рулет, фаршированный шпинатом и сыром со сливочно-апельсиновым соусом» в авторском исполнении**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто или полуфабриката, г.	Масса готовой продукции, г.	Технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда, требования к качеству
<b>Рулет</b>				
<b>Масса готового рулета</b>				
<b>Гарнир</b>				
<b>Выход</b>				
<b>Соус</b>				
<b>Выхо</b>				
<b>Выход готового блюда</b>				

**Примерный список сырья**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника
<b>Основной продукт</b>		
Мясо птицы (грудка)	шт	2
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сыр творожный	г	25
Сливочное масло	г	20
Сливки 35%	мл	60
Яйца	шт	<b>1</b>
Молоко	мл	<b>75</b>
Сыр твердых сортов	г	<b>15</b>
<b>Овощи, зелень</b>		
Шпинат	г	<b>25</b>
Апельсин	г	<b>190</b>
Картофель	г	<b>250</b>
Лук репчатый	г	<b>50</b>
Тимьян свежий	г	<b>4</b>
<b>Бакалея</b>		
Соль	г	<b>6</b>
Сахар	г	<b>7</b>
Перец черный молотый	г	<b>0,5</b>
Масло растительное	г	<b>30</b>