

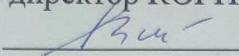
«УТВЕРЖДАЮ»

Председатель РУМО в системе СПО Кировской области по УГПС

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании),

директор КОГПОБУ «ВятКТУиС»

 О.С. Кирилловых

«10» мая 2023г

## Порядок

### Организации и проведения регионального конкурса профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы специальностей

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании)

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок организации и проведения регионального конкурса профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании) (далее - Порядок) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

1.2 Настоящий Порядок организации и проведения регионального конкурса профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования устанавливает срок проведения, требования к содержанию, организации проведения, условия направления и допуска к участию в конкурсе участников, их права и обязанности, устанавливает правила определения победителя и призеров конкурса.

#### 2. Цели и задачи регионального конкурса профессионального мастерства

2.1 Региональный конкурс профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования проводится в целях выявления наиболее одаренных и талантливых студентов, повышения качества профессионального образования специалистов среднего звена, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала обучающихся, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся, подготовки студентов к сдаче промежуточной и итоговой аттестации.

2.2 Основными задачами регионального конкурса являются:

- проверка способностей студентов к самостоятельной профессиональной деятельности, совершенствование умений эффективного решения профессиональных задач, развитие профессионального мышления, стимулирование студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию, повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;

- развитие конкурентной среды в сфере среднего профессионального образования, повышение престижности специальностей СПО по УГПС 19.00.00, 43.00.00;

- обмен передовым педагогическим опытом в области СПО;

- развитие профессиональной ориентации граждан;

- повышение роли работодателей в обеспечении качества подготовки специалистов среднего звена;

- подготовка студентов к прохождению итоговой и промежуточной аттестации по компетенция Поварское дело, Кондитерское дело.

2.3 Ключевыми принципами регионального конкурса профессионального мастерства являются информационная открытость, партнерство и инновации.

## **1. Организаторы проведения регионального конкурса**

3.1 Организатором регионального конкурса профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования являются:

- региональное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования Кировской области по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании);

- Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий управления и сервиса».

## **4. Участники регионального конкурса**

4.1 К участию в региональном конкурсе допускаются студенты профессиональных образовательных организаций в возрасте до 25 лет, являющиеся гражданами Российской Федерации, обучающиеся по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов:

- 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- 43.02.15 Поварское, кондитерское дело,

по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих

- 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2 Профессиональные образовательные организации направляют **не более 1 студента по каждой компетенции** для участия в региональном конкурсе посредством подачи заявки организатору конкурса по форме, указанной в Приложении 1, подписанной руководителем профессиональной образовательной организации и отправленной на электронную почту КОГПОБУ «ВятКТУиС» **до 22 мая 2023 года включительно.**

4.3 Участники регионального конкурса должны иметь:

- студенческий билет;
- согласие на обработку персональных данных (Приложение 2);
- полис ОМС;
- комплект санитарной одежды в соответствии с требованиями по компетенции

Поварское дело, Кондитерское дело;

- поварские ножи;
- комплект продуктов (для компетенции Поварское дело);
- красители (для компетенции Кондитерское дело);
- медицинскую книжку.

4.4 Участники регионального конкурса прибывают в колледж с сопровождающим лицом, которое несет ответственность за поведение, безопасность и сохранность личных вещей участников регионального конкурса в пути следования и в период проведения конкурса.

4.5 Участники конкурса проходят регистрацию в соответствии с отправленными заявками.

4.6 Родители (законные представители) несовершеннолетнего обучающегося, заявившего о своем участии в региональном конкурсе, в срок не менее чем за 10 рабочих дней до начала регионального конкурса в письменной форме подтверждают ознакомление с настоящим Порядком и предоставляют организатору конкурса согласие на обработку персональных данных своего несовершеннолетнего ребенка, в том числе в информационно-коммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет).

## **5. Проведение регионального конкурса**

5.1 Региональный конкурс профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании) специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское, кондитерское дело; профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится **31 мая 2023г. с 8.30** на базе КОГПОБУ «ВятКТУиС».

Адрес КОГПОБУ «ВятКТУиС»:

- 610046 г. Киров, ул. Московская, дом 78.
- телефон 8(8332) 71-51-46, доб. 202 – приемная, 201 – директор,
- электронный адрес: [kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru](mailto:kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru),
- сайт образовательной организации: [www.vyatktuis.ru](http://www.vyatktuis.ru)

Контактные телефоны:

директор: Кирилловых Ольга Сергеевна – 8(8332)71-51-46 доб. 201,  
организационного комитета:

- заведующий ресурсно-методическим центром Сергеева Татьяна Владимировна - 8(8332)71-51-46 доб. 213,
- заведующий отделением – Скулкина Лариса Александровна – 8-964-252-70-02,
- главный бухгалтер – Масленникова Наталия Васильевна - 8(8332)71-51-46 доб. 208.

5.2 Для организации и проведения регионального конкурса колледж создает организационный комитет, группу разработчиков ФОС по компетенции Поварское дело, Кондитерское дело, экспертов, апелляционную комиссию. Члены организационного комитета осуществляют организационное и методическое обеспечение проведения регионального конкурса, в том числе проверку полномочий участников, занимаются подготовкой материальной базы конкурса, культурной программой. Группа разработчиков ФОС по компетенции Поварское дело, Кондитерское дело осуществляет разработку оценочных средств регионального конкурса. Эксперты оценивают результаты выполнения заданий участниками конкурса и на основе проведенной оценки отдельно по каждой компетенции Поварское дело, Кондитерское дело, определяет победителей и призеров регионального конкурса. Апелляционная комиссия рассматривает апелляционное заявление участников в случае несогласия с оценкой результатов выполнения заданий.

5.3 Члены организационного комитета, группа разработчиков ФОС, эксперты и апелляционной комиссии работают на безвозмездной основе.

5.4 Положение о проведении регионального конкурса, информация о проведении регионального конкурса, фото- и видеотчет размещается на сайте КОГПОБУ «ВятКТУиС» разделе «РУМО», «конкурсы».

5.5 КОГПОБУ «ВятКТУиС», являющийся организатором регионального конкурса, обеспечивает безопасность проведения мероприятий: охрану общественного порядка, дежурство медицинского персонала, других необходимых служб, контроль за соблюдением участниками конкурса норм и правил техники безопасности и охраны труда при прохождении конкурса.

5.6 Продукты для приготовления конкурсного задания, питание, культурная программа участников регионального конкурса обеспечиваются Колледжем за счет **организационных взносов в размере 400 (четырёхсот) рублей 00 копеек за одного участника конкурса по компетенции**, а сопровождающих лиц – за счет командировочных средств.

## **6. Программа проведения регионального конкурса**

6.1 Программа проведения регионального конкурса (далее - Программа) по специальностям и профессии СПО предусматривает для обучающихся выполнение профессионального комплексного задания по компетентности Поварское дело, Кондитерское дело нацеленного на демонстрацию знаний, умений, опыта в соответствии с видами профессиональной деятельности.

6.2 Программа регионального конкурса включает в себя программы торжественных церемоний открытия и закрытия.

6.3 В день открытия регионального конкурса для участников проводится:

- инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- ознакомление с рабочими местами и оборудованием;
- ознакомление с условиями дисквалификации участников по решению экспертов (при несоблюдении условий регионального конкурса, грубых нарушениях технологии выполнения работ, правил безопасности труда).

## **7. Требования к выполнению профессионального комплексного задания регионального конкурса**

7.1 Региональный конкурс профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании) включает выполнение профессионального комплексного задания. Содержание и уровень сложности конкурсных заданий соответствует федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования с учетом основных положений профессиональных стандартов, требований работодателей к уровню подготовки специалистов среднего звена, по компетентности Поварское дело, Кондитерское дело.

7.2 Профессиональное комплексное задание выполняется в два этапа.

### **Описание задания по компетенции «Поварское дело»**

**Задание I этапа** (заочный тур) состоит из работы с документами:

- Разработать технико-технологическую карты на один теплый салат выходом 150 - 250 граммов (Приложение 3). Техничко-технологические карты представить экспертам на II этапе конкурса.
- Составить чек-лист, представить экспертам на II этапе конкурса.

**Задание II этапа** (очный тур)

Время выполнения конкурсного задания 60 мин.

**Приготовить 2 порции фирменного теплого салата из овощей с использованием мяса курицы (куриное филе).**

- рецептура на усмотрение участника;
- в салат необходимо использовать куриное филе. Вид тепловой обработки куриного филе на усмотрение участника;
- подача и оформление на усмотрение участника.

### **Особенности подачи**

- масса блюда: 150 - 250 г.;
- 2 порции салата подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- температура подачи тарелки до 35 °С;
- подаются два идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- время приготовления теплого салата 60 мин.
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. По истечении этого срока дается 5 штрафных минут, за каждую минуту задержки снимаются 0,1 балл, после истечения этого времени блюдо снимаются с презентации и не оцениваются.
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подается на дегустацию;

### **Основные ингредиенты**

- используйте специи с общего стола;
- используйте продукты из предложенного списка. **ВСЕ ПРОДУКТЫ**

## **ПОДБИРАЮТСЯ И ПРИВОЗЯТСЯ УЧАСТНИКОМ САМОСТОЯТЕЛЬНО;**

- используйте мясо птицы (куриное филе) **ОБЯЗАТЕЛЬНО.**

### **Специальное оборудование**

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Остановки времени**

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, в этом случае участнику останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого участника сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если участник считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану.

### **Правила работы участников на рабочем месте**

Учитывая Конкурсное задание, участник выполняет приготовление теплого салата в одном цехе (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях участник должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник, необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда.

При работе с разделочными досками необходимо стараться придерживаться правила «одной доски». После работы с птицей замыл рабочее место, произвёл дезинфекцию. Далее участник работает с зелёной доской. Участник производит механическую обработку овощей, делает необходимые нарезки и заготовки, в процессе работы может параллельно отправлять какие-то виды овощей для варки и т.п. или готовые нарезки убирать в холодильник, если они понадобятся ему позже. После того, как участник проработал со всеми овощами и фруктами, которые использует для приготовления, зелёная доска ему больше не понадобится. После этого так же производится мойка и дезинфекция. Порядок работы зависит от разработанного меню участника.

Правильное мытьё рук. Особое внимание следует обратить на мытьё рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать.

В условиях конкурса, участникам необходимо промаркировать пищевую продукцию. В маркировке, необходимо указать:

- наименование пищевой продукции
- дату ее изготовления

Для маркировки необходимо использовать специальные этикетки, маркер.

При приготовлении конкурсного задания необходимо соблюдать и применять цветовую маркировку разделочных досок.

Во время работы, участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике.

Применить знания по утилизации отходов на органические и неорганические.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения конкурсного задания для установки инвентаря и оборудования в боксе и 15 минут после выполнения задания для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может или должен привезти с собой на олимпиаду: неопределенный - можно привезти любое дополнительное оборудование и инвентарь необходимое участнику.

**Конкурсанты должны приносить личные ножи.**

Конкурсанты могут приносить с собой дополнительный инвентарь, гостроемкости, кастрюли, сковороды, миски, лопатки, пинцеты, формы, силиконовые формы и т.д. Если участник приносит дополнительное оборудование, аналогичное имеющемуся на его рабочем месте (общая зона не считается), то оборудование, предоставленное организаторами, убирается, и участник использует своё.

### **Описание задания по компетенции «кондитерское дело»**

#### **Моделирование из мастики**

Участник, используя мастику, должен изготовить **2 фигурки**, которые должны отражать тему: «**Алиса в стране чудес**».

- каждая фигурка должна весить **60 - 80 граммов**;
- каждая фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания);
- обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету;
- способ формовки – **бескаркасная** (готовые фигурки не должны включать поддерживающие каркасные элементы);
- **техники изготовления** (сборка фигурки) допускают использование: использование крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля.
- **техники окрашивания** могут включать: роспись, сухая тонировка;
- вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки, плунжеры и инструменты для моделирования ;
- использование молдов, вайнеров, экструдера запрещается;
- покрытие шоколадом и масло-какао запрещается;
- использовать пищевой лак и пищевые фломастеры запрещается.
- Время на выполнение задания 60 минут

### Презентация:

- фигурки подаются на акриловой подставке 20x20x1,5 см. предоставленной организаторами.

### **У конкурсанта должно быть портфолио с фото фигурки, которую он будет делать**

*Каждому конкурсанту предоставляется:*

- мастика;
- инструменты для моделирования (стеки);
- силиконовый коврик;
- скалка для раскатывания мастики.

*Конкурсант привозит с собой краски необходимые для работы.*

### **Внешний вид участников**

- китель поварской – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки) на голое тело китель не надевается;
- черные поварские брюки (для компетенции «Поварское дело»), белые брюки (для компетенции «Кондитерское дело»);
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются), цвет тёмный (для компетенции «Поварское дело»), белого цвета (для компетенции «Кондитерское дело»);
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- фартук при работе чёрного цвета (для компетенции «Поварское дело») белого цвета (для компетенции «Кондитерское дело»), при сервировке и подаче белого цвета.

### **Критерии оценивания участников**

1.	Рациональное использование электроэнергии
2.	Наличие брака в работе
3.	Расточительность
4.	Спецодежда соответствует требованиям
5.	Корректное использование мусорных баков (пищевые и непищевые отходы)
6.	Соответствие приемов приготовления заявленным
7.	Список продуктов соответствует планированию
8.	Портфолио сдан вовремя
9.	Доказан заказ продуктов во время выполнения модуля
10.	Организация и планирование производственного процесса
11.	Персональная гигиена
12.	Рабочее место

13.	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)
14.	Рабочее место - холодильники
15.	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов
16.	Техника безопасности на рабочем месте
17.	Выбор ингредиентов в соответствии с сезонностью продуктов
18.	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки
19.	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении
20.	Время подачи
21.	Компоненты блюда отражены в портфолио
22.	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием
23.	Чистота тарелки при подаче блюда
24.	Масса блюда в соответствии с заданием
25.	Внешний вид блюда
26.	Стиль и креативность блюда
27.	Текстура всех компонентов блюда
28.	Вкус всех компонентов блюда
29.	Общая гармоничность блюда
30.	Качество блюда

**При большом количестве участников предусматривается выполнение заданий в две смены.**

7.3 Во время выполнения профессионального комплексного задания участники обязаны соблюдать правила организации и проведения испытаний регионального конкурса, правил техники безопасности. В случае нарушения правил участник может быть дисквалифицирован.

## **8. Оценивание результатов выполнения заданий, порядок определения победителей и призёров регионального конкурса**

8.1 Оценка конкурсных заданий осуществляется в соответствии с утвержденными в фонде оценочных средств критериями по компетенции Поварское дело, Кондитерское дело.

8.2 Итоги регионального конкурса подводит главный эксперт в соответствии с представленными протоколами линейных экспертов.

Линейными экспертами регионального конкурса являются преподаватели и мастера производственного обучения сопровождающие участников конкурса.

8.3 Победители и призёры регионального конкурса определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий. При равенстве показателей

предпочтение отдается участнику, имеющему лучший результат выполнения II этапа комплексного задания.

8.4 Победители регионального конкурса награждаются дипломами. Участники конкурса получают сертификаты участников.

## **9. Оформление итогов регионального конкурса**

9.1 Итоги регионального конкурса подводятся в сводной ведомости, которая подписывается главным экспертом и экспертами на площадке.

9.2 В течение двух часов после объявления результатов регионального конкурса участник может подать апелляцию в апелляционную комиссию. Рассмотрение апелляций проводится в срок не превышающий 2-х часов после завершения установленного срока приёма апелляции. При рассмотрении апелляции апелляционная комиссия может принять одно из следующих решений: о сохранении оценки, выставленной жюри по результатам регионального конкурса, либо о повышении указанной оценки, либо о понижении указанной оценки (в случае обнаружения ошибок, не выявленных экспертами). Решение апелляционной комиссии является окончательным. После завершения рассмотрения апелляции главный эксперт объявляет окончательные результаты (с учетом изменений оценок, внесенных апелляционной комиссией) с указанием победителя и призеров регионального конкурса.

## Заявка

на участие в региональном конкурсе профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы специальностей

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании)

№ п/п	ФИО участника	Наименование специальности СПО, курс обучения, наименование образовательной организации (в соответствии с Уставом)	Фамилия Имя Отчество сопровождающего (эксперта), должность, телефон	Фамилия Имя Отчество, должность педагогического работника подготовившего участника
<b>Компетенция ПОВАРСКОЕ ДЕЛО</b>				
01				
<b>Компетенция КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО</b>				
01				

Руководитель профессиональной образовательной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Согласие

на обработку персональных данных участника регионального конкурса профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы специальностей

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии  
43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании)

1	Фамилия, имя, отчество субъекта персональных данных	
2	Документ, удостоверяющий личность субъекта персональных данных	
3	Адрес субъекта персональных данных	
<p>Даю свое согласие своей волей и в своем интересе с учетом требований Федерального закона Российской Федерации от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» на обработку, передачу и распространение моих персональных данных (включая их получение от меня /или от любых третьих лиц) Оператору и другим пользователям:</p>		
4	Оператор персональных данных, получивший согласие на обработку персональных данных	<p>Название профессиональной образовательной организации : КОГПОБУ «ВятКТУиС» Адрес местонахождения: 610046 г. Киров, ул. Московская, д.78</p>
с целью:		
5	Цель обработка персональных данных	Индивидуального учета результатов олимпиады, хранения, обработки, передачи и распространения моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц)
в объеме:		
6	Перечень обрабатываемых персональных данных	Фамилия, имя, отчество, пол, дата рождения, гражданство, документ, удостоверяющий личность (вид документа, его серия и номер, кем и когда выдан), место жительства, место регистрации, номер телефона (в том числе мобильный), адрес электронной почты
для совершения:		
7	Перечень действий с персональными данными, на совершение которых дается согласие на обработку персональных данных	Действий в отношении персональных данных, которые необходимы для достижения указанных в п.5 целей, включая без ограничения: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование (в том числе передача), обезличивание, блокирование, уничтожение, трансграничную передачу персональных данных с учетом действующего законодательства Российской Федерации
с использованием:		
8	Описание используемых оператором способов обработки персональных данных	Как автоматизированных средств обработки моих персональных данных, так и без использования средств автоматизации
9	Срок, в течение которого действует согласие на обработку персональных данных	Для участников олимпиады настоящее согласие действует со дня его подписания в течение двух календарных месяцев
10	Отзыв согласия на обработку персональных данных по инициативе субъекта персональных данных	В случае неправомерного использования предоставленных персональных данных согласие на обработку персональных данных отзывается моим письменным заявлением

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. субъекта персональных данных)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)



#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

---

---

---

---

---

---

---

---

#### 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

« \_\_\_\_\_ » реализуют в течении \_\_\_\_ час.

(наименование блюда)

при температуре \_\_\_\_\_ °С,

---

*Условия хранения и срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1234-13*

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели:

<b>Внешний вид</b>	
<b>Запах</b>	
<b>Вкус</b>	
<b>Цвет</b>	
<b>Текстура</b>	

Микробиологические показатели в соответствии с Приложением 1 и 2  
к ТР ТС 021/2011

#### 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г ПРОДУКТА

Пищевая ценность			Энергетическая ценность	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал	кДж
				Ккал * <b>4,18</b>

Разработчик: \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

Перечень сырья для приготовления задания  
**УЧАСТНИК ПОДБИРАЕТ И ПРИВОЗИТ САМОСТОЯТЕЛЬНО!!!!**

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	МОДУЛЬ	Примечание
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брынза	г	300		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000		
Сливочное масло	г	800		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	150		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	300		
Сыр Пармезан	г	150		
Сыр Творожный	г	300		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное	шт	30		
<b>ОВОЩИ</b>				
Баклажан	г	600		
Брокколи	г	600		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	100		
Капуста белокочанная	г	600		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	600		
Огурец	г	400		
Сельдерей стебель	г	400		
Томаты	г	600		
Томаты Черри	г	300		
Перец сладкий	г	1000		
Цветная капуста	г	600		
Цуккини зелёный	г	600		
Чеснок	г	100		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>				
Базилик(зелёный)	г	20		

Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зеленый	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	50		
Розмарин	г	20		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	50		
Эстрагон	г	20		
<b>ФРУКТЫ</b>				
Апельсин	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	200		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	300		
Вишня	г	300		
Горошек зеленый	г	400		
Клюква	г	300		
Облепиха	г	300		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500		
Тесто фило	г	500		
Цветная капуста	г	400		
Шпинат	г	600		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Огурцы маринованные	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый, черный	г	50		
Мак	г	50		

Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>				
Бальзамический уксус	г	100		
Масло оливковое	г	100		
Масло подсолнечное	г	100		
Соус Ворчестерский	г	100		
Уксус 9%	г	100		
Уксус винный белый	г	100		
Уксус винный красный	г	100		
Соус майонез	г	100		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>				
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	600		
Сахарная пудра	г	300		
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500		
Мука миндальная	г	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800		
Сухари панировочные	г	300		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>				
Бадьян	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		

Корица	г	4		
Кумин(зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин	г	4		
Шалфей	г	4		
Эстрагон	г	4		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ</b>				
куриное филе	г	400		