

Компетенция
«Кондитерское дело»

Практическое задание:

«Приготовить сладкое блюдо на основе блинчиков с начинками (яблочно-клюквенная и творожная) с формой подачи «определится на конкурсе»»»

Конкурсное задание.

Возрастная категория: 10+

Время на выполнение задания: 120 минут

Условия выполнения задания

1. Приготовление блюда осуществляется в кулинарной лаборатории: к работе допускаются участники в санитарной одежде (поварская куртка или халат; сменные брюки, футболка, обувь с закрытым задником; косынка или поварской колпак; фартук; полотенце), волосы должны быть убраны, косметика умеренная, ногти короткие без лака, украшения отсутствуют.
2. Приготовить тесто для блинчиков по технологической карте
3. Выпечь блинчики
4. Приготовить яблочно-клюквенную начинку по технологической карте
5. Приготовить творожную начинку по технологической карте
6. Приготовить соус из взбитой сметаны по технологической карте
7. Сформовать из блинчиков с начинками (форма подачи опр. на конкурсе)
8. Подать блюдо из расчета 2 (форма подачи опр. на конкурсе) на порцию с разными начинками, декорировать соусом из взбитой сметаны и мяты

При приготовлении блюда используются следующее оборудование и инвентарь:

- *Производственный стол.* Поверхность гладкая, ровная, прочная из нержавеющей стали. После каждой производственной операции моют горячей водой.

- *Разделочная доска.* Изготовлена из дерева или синтетических материалов, разрешённых Госсанэпиднадзором, маркировка соответствует обрабатываемым продуктам. Моют после каждой операции горячей водой и щёткой.

- *Блендер.* Электрический блендер для взбивания продуктов с разными насадками.

- *Сковорода.* Перед мытьем сковороды нужно протереть бумагой, а затем вымыть горячей водой с мылом не царапающей губкой. При мытье сковороды не нужно скрести или использовать абразивные моющие средства.

- *Инвентарь* в процессе работы содержат в чистоте. После использования тщательно моют горячей водой.

Критерии оценки

Общее количество баллов не может превышать 100.

Описание критериев и максимального балла приводится в таблицах.

Таблица 1

Оценка задания

Задание	Максимальная оценка
Выполнение работ по организации рабочего места	15
Процесс приготовления конкурсного задания	45
Подача блюда	10
Дегустация (бракераж) приготовленного блюда	30

Таблица 2

Описание критериев оценки

Описание критерия оценки	Максимальный балл
Выполнение работ по организации рабочего места	15
- наличие санитарной одежды	0 - 2
- соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления	0 - 5
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления	0 - 8
Процесс приготовления конкурсного задания	45
- умеют работать в команде	0 - 2
- работают все участники команды	0 - 3
- правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды	0 - 3
- правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования	0 - 5
- правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного инвентаря	0 - 5
- правильно выполнены работы по безопасному использованию посуды	0 - 2
- оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование выключается	0 - 3
- аккуратно и экономно использовалось сырье в процессе приготовления блюд, отходы минимизированы	0 - 5
- правильно замешано тесто нужной консистенции	0 - 5
- использована технология приготовления блинчиков	0 - 5
- использована технология приготовления начинок	0 - 5
- использована технология приготовления соуса	0 - 2
Подача блюда	10
- блюдо подано вовремя	0 - 2
- аккуратное порционирование	0 - 2
- дизайн и общее впечатление	0 - 2
- правильно выбрана температура подачи	0 - 4
Дегустация (бракераж) приготовленного блюда	30
- вкус – общая гармония вкуса	0 - 5
- соблюдение правил сочетаемости продуктов	0 - 5
- сохранение цвета	0 - 2
- запах в соответствие с заявленными ингредиентами	0 - 3
- консистенция блинчиков	0 - 5
- консистенция начинки	0 - 5
- консистенция соуса	0 - 5

Оценочный лист

Участники

Описание критерия оценки	1	2	3	4	5	6	7	8
Наличие санитарной одежды 0-2								
Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления 0-5								
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0-8								
Умеют работать в команде 0-2								
Работают все участники команды 0-3								
Правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды 0-3								
Правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования 0-5								
Правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного инвентаря 0-5								
Правильно выполнены работы по безопасному использованию посуды 0-2								
Оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование выключается 0-3								
Аккуратно и экономно использовалось сырье в процессе приготовления блюд, отходы минимизированы 0-5								
Правильно замешано тесто нужной консистенции 0-5								
Использована технология приготовления блинчиков 0-5								
Использована технология приготовления начинок 0-5								
Использована технология приготовления соуса 0-2								
Блюдо подано вовремя 0-2								
Аккуратное порционирование 0-2								
Дизайн и общее впечатление 0-2								
Правильно выбрана температура подачи 0-4								
Вкус – общая гармония вкуса 0-5								
Соблюдение правил сочетаемости продуктов 0-5								
Сохранение цвета 0-2								
Запах в соответствии с заявленными ингредиентами 0-3								
Консистенция блинчиков 0-5								
Консистенция начинки 0-5								
Консистенция соуса 0-5								

Конкурсное задание

Используя технологическую карту, приготовить и подать в соответствии с современными требованиями сладкое блюдо на основе блинчиков с начинками (яблочно-клюквенная и творожная) с формой подачи «опр. на конкурсе».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда (кулинарного изделия)

Розовые блинчики с яблочно-клюквенным, творожным фаршами

Год издания: 2013

№	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта (г)	Масса нетто на 2 порции, г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		брутто (г)	нетто (г)			
1.	Мука пшеничная	45	45		90	<p><i>Тесто для блинчиков:</i> Яичный белок взбивают с солью, добавляют сахар, 50% нормы молока, просеянную муку и взбивают тесто до однородной консистенции, постепенно добавляя оставшееся молоко. Соду гасят уксусом и добавляют в тесто, после чего вводят свекольный сок. Для этого, очищенную свеклу натирают на самой мелкой тёрке и выжимают сок. Готовое тесто выпекают на смазанных жиром сковородках диаметром 24-26 см с одной стороны. Чтобы блинчики не слипались, их смазывают растопленным сливочным маслом.</p> <p>На поджаренную сторону блинчика (в центр) выкладывают фарш, края собирают и формируют изделие в виде «<u>форма подачи опр. на конкурсе</u>». Полуфабрикаты блинчиков ставят на 2-3 минуты в разогретую до 160-180⁰С духовку.</p> <p>Готовые блинчики подают по 2 штуки на порцию (один - с творожным фаршем, другой - с яблочно-клюквенным). Отдельно подают взбитую сметану.</p> <p><i>Фарш яблочно-клюквенный:</i> Яблоки промывают, очищают, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, пересыпают сахаром,</p>
2.	Молоко	104	104		208	
3.	Яйца (белок)	1/2 шт	13		26	
4.	Сахар	3	3		6	
5.	Соль	0,8	0,8		1,6	
6.	Сода пищевая	0,5	0,5		1	
7.	Уксус столовый 9%	2,5	2,5		5	
8.	Свекла	60	48		96	
Масса свекольного сока				18		
Масса теста				160		
9.	Масло растительное	4	4		8	
10	Масло сливочное	8	8		16	
Масса блинчиков (полуфабрикат)		2 шт	105	105	210	
Фарш яблочно-клюквенный						
11.	Яблоки свежие	48	26,5			
12.	Сахар	15	15			

13.	Вода для яблок	1,5	1,5			добавляют воду и варят, помешивая, при слабом нагреве. Клюкву посыпают сахаром и прогревают до температуры 30-40 ⁰ С. Затем при непрерывном помешивании вводят манную крупу и прогревают фарш в течение 10-15 минут при температуре 90-95 ⁰ С. Отварные яблоки соединяют с клюквой, перемешивают, фарш порционируют.
14.	Клюква	24	23			
15.	Крупа манная	1,6	1,6			
Масса яблочно-клюквенного фарша				55		
Фарш творожный № 1096						
16.	Творог 9% жирности	50	49			<i>Фарш творожный:</i> Творог протирают через сито, добавляют яйцо, сахар и всё тщательно перемешивают. <i>Сметана взбитая:</i> в чистую, охлажденную посуду наливают сметану и взбивают до тех пор, пока не образуется густая, пышная и устойчивая пена. Затем добавляют при помешивании рафинадную пудру.
17.	Сахар	16	16			
18.	Яйцо (желток)	1/5 шт	3			
	Масса творожного фарша	---		55		
19.	Сушки	2 шт	20		40	
Масса полуфабриката				180		
Масса готовых блинчиков с фаршами				165		
19.	Сметана взбитая № 913	---	20		40	
20.	Сметана 36% жирности	18	18		36	
21.	Рафинадная пудра	3	3		6	
22.	Мята свежая (оформление)	2	1		2	
	Выход блюда:	---	165/20		330/40	

Требования к качеству: внешний вид: блинчики, сформованные в виде «форма подачи опр. на конкурсе»; консистенция: теста - мягкая, фаршей - сочная; вкус в меру сладкий; запах соответствует продуктам, образовавшимся при жарении блинчиков; цвет: светло-розовый.

Требования к отпуску: отпускают блинчики по 2 штуки на порцию в мелкой столовой тарелке; отдельно подают взбитую сметану, блюдо оформляют листьями мяты; температура подачи блюда 50-55⁰С; выход блюда 165/20 грамм.

	Оргкомитет соревнований
	Инфраструктурный лист
Компетенция	Кондитерское дело

Для проведения детско-юношеских соревнований по направлению «Кондитерское дело» на соревнованиях «Молодые профессионалы Москвы» необходимы следующие материалы и оборудование, которые будут использованы в ходе соревнований:

п/п	Наименование	Прим.	Ответственный(указать субъекта организации соревнований, без указания ФИО, должности и др.личной информации)	кол-во (на команду)
Оснащение рабочего места участника (Возраст 10+):				
1.	Стол, размер 1200 x 700 мм		ГБПОУ КСУ № 3	1
2.	Раковина для мойки		ГБПОУ КСУ № 3	1
3.	Плита электрическая		ГБПОУ КСУ № 3	1
4.	Блендер		ГБПОУ КСУ № 3	1
5.	Доска разделочная		ГБПОУ КСУ № 3	1
6.	Нож поварской		ГБПОУ КСУ № 3	1
7.	Сковорода блинная	Может быть своя	ГБПОУ КСУ № 3	1
8.	Сковорода		ГБПОУ КСУ № 3	1
9.	Миски		ГБПОУ КСУ № 3	4
10.	Венчик		ГБПОУ КСУ № 3	1
11.	Ложки столовые		ГБПОУ КСУ № 3	4
12.	Лопатка		ГБПОУ КСУ № 3	2
13.	Кондитерские мешки		ГБПОУ КСУ № 3	1
14.	Тарелки для отпуска d24		ГБПОУ КСУ № 3	2
15.	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		ГБПОУ КСУ № 3	4
Оснащение рабочего места участника (Возраст 14+):				
1.	Стол, размер 1200 x 700 мм		ГБПОУ КСУ № 3	1
2.	Раковина для мойки		ГБПОУ КСУ № 3	1
3.	Плита электрическая		ГБПОУ КСУ № 3	1
4.	Блендер		ГБПОУ КСУ № 3	1
5.	Доска разделочная		ГБПОУ КСУ № 3	2
6.	Нож поварской		ГБПОУ КСУ № 3	2
7.	Сковорода блинная	Может быть своя	ГБПОУ КСУ № 3	1
8.	Сковорода		ГБПОУ КСУ № 3	2
9.	Миски		ГБПОУ КСУ № 3	6
10.	Венчик		ГБПОУ КСУ № 3	1
11.	Ложки столовые		ГБПОУ КСУ № 3	6
12.	Лопатка		ГБПОУ КСУ № 3	3
13.	Кондитерские мешки		ГБПОУ КСУ № 3	1
14.	Калькулятор		ГБПОУ КСУ № 3	2
15.	Тарелки для отпуска d 24		ГБПОУ КСУ № 3	1
16.	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		ГБПОУ КСУ № 3	7