

Компетенция
«Поварское дело»

Практическое задание:
«Оформление десерта русской кухни»

Конкурсное задание.

Возрастная категория: 10+

Время на выполнение задания: 120 минут

Конкурсное задание

Описание задания: **Оформить десерт русской кухни (10+)**

Условия выполнения задания

В условиях описывается пошаговое выполнение практического задания

1. Изготовить десерт русской кухни
2. Замесить тесто, выпечь, оформить
3. Использовать кухонное оборудование, рабочий инвентарь
4. Учитывать время, сложность, безопасность
5. Обратит внимание на художественную подачу, оригинальность, технологию приготовления

Ниже приведен пример

На рис. 1,2 показано изготовление и оформление десерта.



Рис. 1. Оформление десерта



Рис. 2. Приготовление десерта

Критерии оценки

Оцениваются: аккуратность, сложность, оформление, время работы (+10).

Задание	Максимальная оценка
Аккуратность	25
Сложность	25
Оформление	25
Время	25
ИТОГО	100

Таблица 2

Описание критериев оценки

(в таблице необходимо указать детальную оценку)

Описание критерия оценки	Максимальный балл
Аккуратность при замешивании теста	10
Аккуратность при обработке продуктов	10
Аккуратность при оформлении блюда	5
Наличие головного убора	5
Наличие перчаток	5
Наличие фартука	5
Наличие технологической карты	10
Правильное оформление блюда	4
Правильное использование инвентаря	6
Правильно заполненная технологическая карта	5
Выбрана оптимальная температура выпекания	5

Правильная последовательность обработки сырья	7
Правильное распределение времени	3
Правильная подача блюда	10
Соблюдение техники безопасности	10
Итого	100

Оценочный лист

Участники

Описание критерия оценки	1	2	3	4	5	6	7	8
Аккуратность работы								
Сложность работы								
Оформление блюда								
Время работы								
Вкусовые качества блюда								
Всего:								

	Оргкомитет соревнований
	Инфраструктурный лист
Компетенция	Поварское дело

Для проведения детско-юношеских соревнований по направлению «Поварское 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 не менее 1200 x 700 мм		ОКСУ	3
2	Посуда, инвентарь		ОКСУ	2
3	Пищевые красители и др.		ОКСУ	3
4	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		ОКСУ	3
Оснащение рабочего места участника (Возраст 14+):				
1	Стол, размер не менее 1200 x 700 мм		ОКСУ	3
2	Посуда, инвентарь, оборудование		ОКСУ	2
3	Набор продуктов		ОКСУ	3
4	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		ОКСУ	3