

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ
В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Серия «Творческая лаборатория МЦК»

**ПОДГОТОВКА КАДРОВ
ПО ПРОФЕССИЯМ/ СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ СПО В
ОБЛАСТИ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И
СФЕРЫ УСЛУГ:
ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИИ, МЕТОДИКИ**

Выпуск 1. Тюмень. 2017

Подготовка кадров по профессиям/ специальностям СПО в области индустрии питания и сферы услуг: опыт, технологии, методики: сборник методических материалов/ под ред. М.А. Галаниной, И.А. Казаковой, Л.М. Федоряк, О.Ю. Чайкиной. – Тюмень: типография «Маяк», 2017. – 60 с.

Серия «Творческая лаборатория МЦК». – Выпуск 1

В данном сборнике представлен опыт работы педагогов ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», прошедших повышение квалификации по наиболее перспективным и востребованным профессиям и специальностям в системе среднего профессионального образования на основе лучших отечественных практик и методик подготовки рабочих кадров; описаны авторские методики подготовки кадров по профессиям/ специальностям СПО в соответствии с перечнем ТОП-50 на базе Творческой лаборатории Межрегионального центра компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

Сборник предназначен для руководителей и педагогов организаций среднего и высшего профессионального образования, работников методических центров СПО, магистрантов, аспирантов, практических работников, интересующихся вопросами подготовки кадров по специальностям в области индустрии питания и сферы услуг.

ISBN

© Коллектив авторов, 2017

© ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», 2017

© Галанина М.А., Казакова И.А., Федоряк Л.М., Чайкина О.Ю. (редактирование), 2017

Содержание

Введение	4
1. Модель продуктивного взаимодействия и обмена опытом на базе Творческой лаборатории	6
2. Основные направления деятельности Творческой лаборатории	7
3. Мероприятия Творческой лаборатории	8
3.1. Мероприятия 23.11.2016	8
3.2. Мероприятия 07.12.2016	9
4. Преподаватели и мастера производственного обучения, прошедшие повышение квалификации	10
5. Творческие отчеты	11
5.1 Творческий отчет по результатам проведения мастер-класса «Бабетта»	11
5.2 Творческий отчет по результатам проведения мастер-класса «Паназиатская кухня – новый тренд в кулинарии»	13
5.3 Творческий отчет по результатам проведения мастер-класса «Мексиканская кухня»	15
5.4 Творческий отчет по результатам проведения мастер-класса «Кофе фламбе»	17
5.5 Творческий отчет по результатам проведения мастер-класса «Приготовление корпусных конфет и изделий из карамели»	19
5.6 Творческий отчет по результатам обучения по программе «700 мастеров» и участия в Конкурсе профессионального мастерства среди представителей профессиональных образовательных организаций	21
6. Конкурсы	23
6.1 Конкурс профессионального мастерства среди преподавателей профессиональных образовательных организаций	23
Приложения	31

Введение

Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг по подготовке кадров по профессиям/ специальностям СПО, в соответствии с перечнем ТОП-50 создан в 2016 году на базе Тюменского техникума индустрии питания, коммерции и сервиса по итогам конкурса, объявленного Министерством образования и науки Российской Федерации на участие в конкурсном отборе на софинансирование мероприятий государственных программ субъектов Российской Федерации в целях предоставления в 2016 и 2017 годах из федерального бюджета субъектов Российской Федерации субсидий на финансовое обеспечение мероприятий Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы по мероприятию 1.2. «Разработка и распространение в системах среднего профессионального и высшего образования новых образовательных технологий, форм организации образовательного процесса».

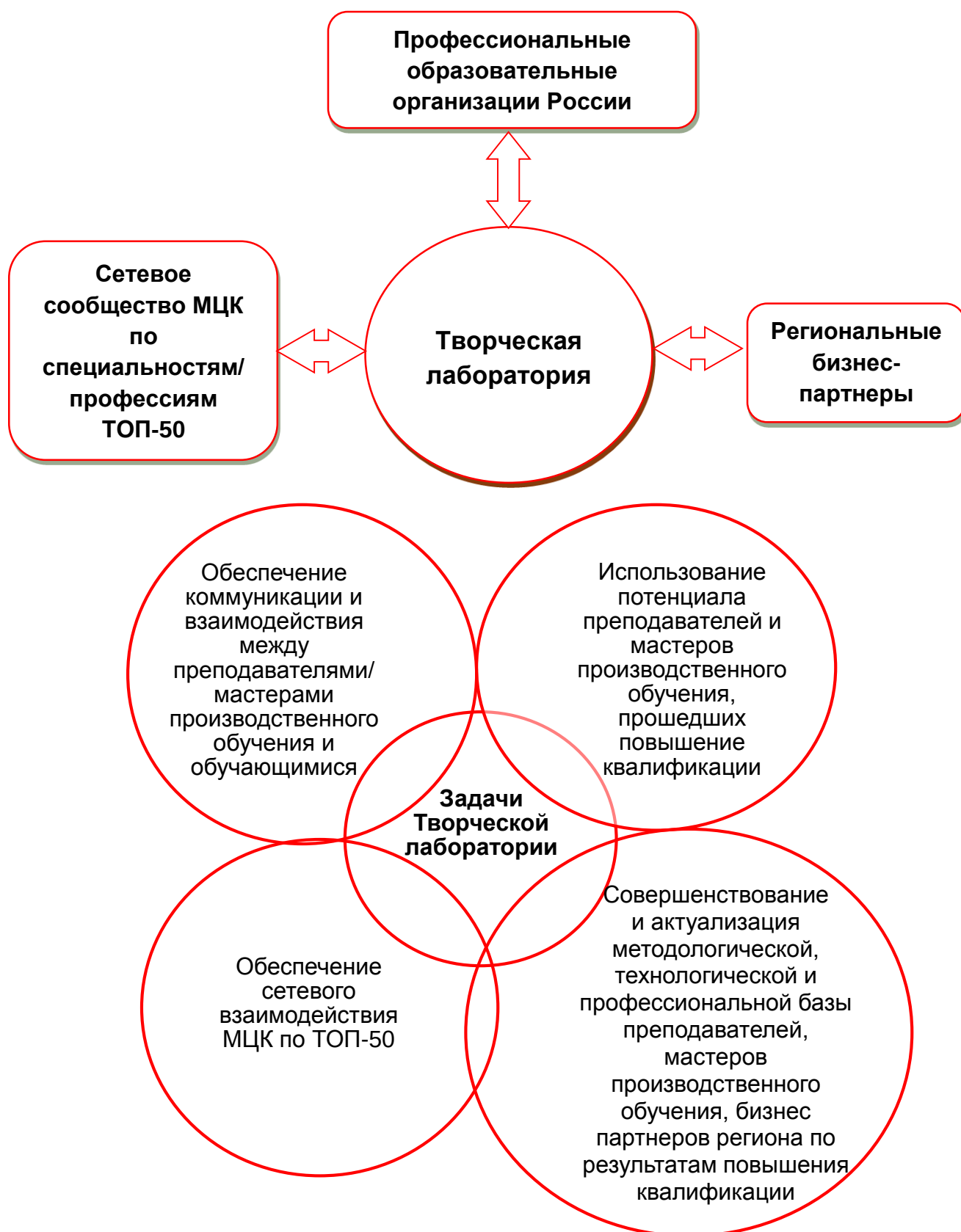
В настоящее время Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг – это современный учебный центр и тренировочный полигон WorldSkills – прообраз «Колледжа будущего», который является новым видом организации среднего профессионального образования.

Ключевой задачей Межрегионального центра компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг является создание образовательной среды, в которой студенты будут иметь возможность получить квалификацию мирового уровня на основе лучших образовательных практик и иметь максимум возможностей для раскрытия профессионального потенциала не только в российском, но и в международном масштабе.

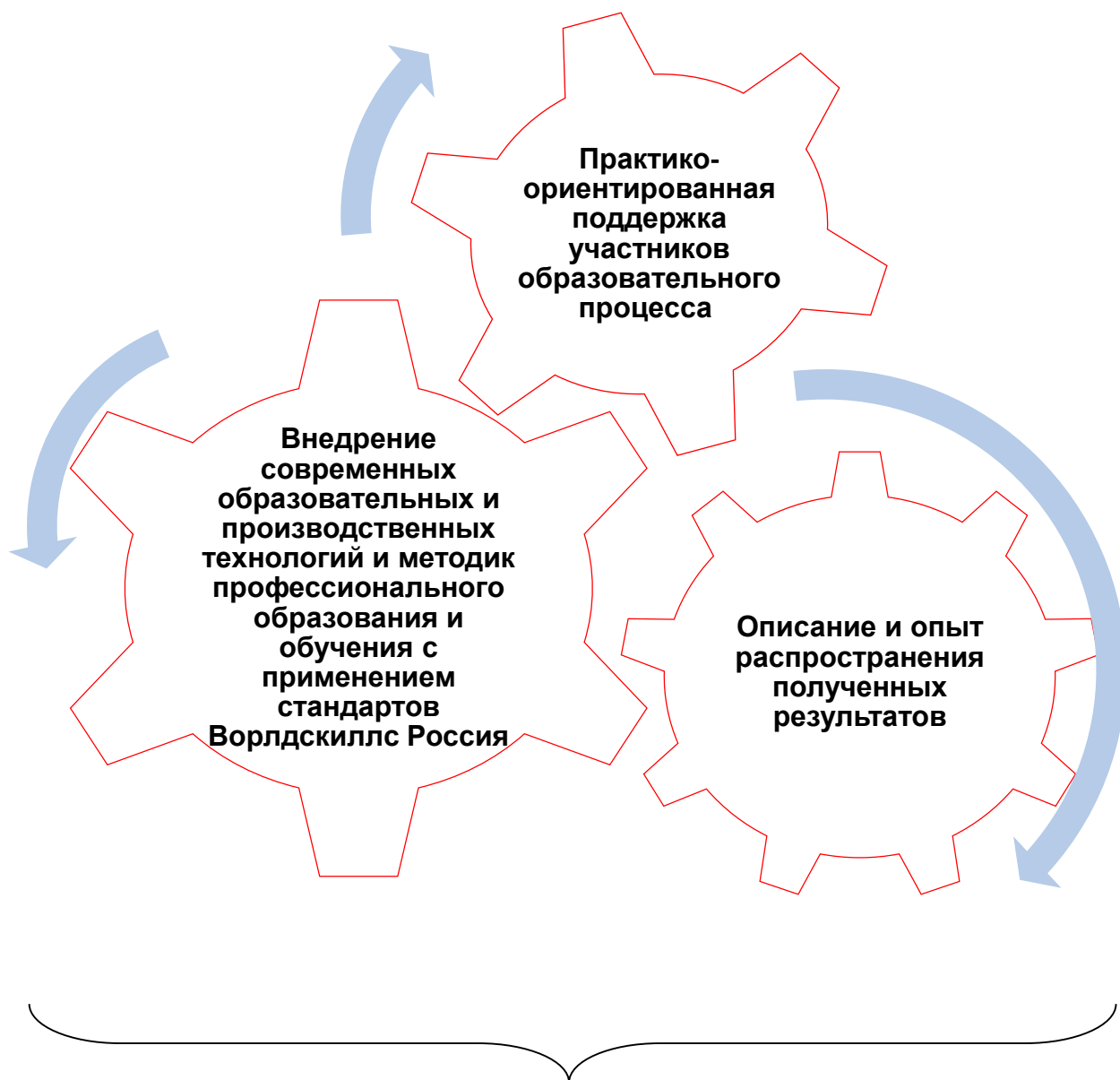
В контексте данной задачи в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг создана **Творческая лаборатория** как модель продуктивного взаимодействия и обмена опытом для получения запланированных результатов и обеспечения ожидаемого эффекта, главная цель которой – трансляция опыта, приобретенного по программам повышения квалификации/ стажировок на основе лучших отечественных практик и методик подготовки рабочих кадров.

Участники мероприятий Творческой лаборатории:
преподаватели и мастера производственного обучения, студенты,
специалисты ПОО, представители бизнеса.

1. Модель продуктивного взаимодействия и обмена опытом на базе Творческой лаборатории



2. Основные направления деятельности Творческой лаборатории



Перспективы

Высокие результаты обучающихся в национальных чемпионатах «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия и мировых чемпионатах Worldskills International

3. Мероприятия Творческой лаборатории

3.1. Мероприятия 23.11.2016

Мастер-класс «Бабетта»



Мастер-класс «Паназиатская кухня – новый тренд в кулинарии»

Творческий отчет по результатам стажировки в формате мастер-класса «Мексиканская кухня»



Творческий отчет по результатам стажировки в формате мастер-класса «Горячие закуски из рыбы по новым технологиям с использованием желирующих веществ и спонжей»

3.2. Мероприятия 07.12.2016

Мастер-класс от
регионального эксперта
«Кофе фламбе»



Творческий отчет по
результатам стажировки в
формате конкурса
профессионального
мастерства среди
представителей СПО
«Приготовление горячей
закуски из рыбы с
использованием двух видов
тепловой обработки (с
элементами молекулярной
кухни)»



Творческий отчет по
результатам стажировки в
формате мастер-класса
«Приготовление корпусных
конфет и изделий из
карамели»



4. Преподаватели и мастера производственного обучения, прошедшие повышение квалификации



5. Творческие отчеты

5.1 Творческий отчет по результатам проведения мастер-класса «Бабетта»

Авторы мастер-класса:
Юровская Светлана Александровна,
Шарапова Марина Валериевна

Основание проведения: представление приобретенного педагогического и профессионального опыта от педагогов-новаторов всероссийского и международного уровня на фестивале красоты «Невские берега» по направлению «Парикмахерское искусство» в городе Санкт-Петербурге.

Образовательная технология: технология педагогических мастерских (презентация профессионального опыта, практическая реализация и демонстрация умений).

Инструкционно-технологическая карта: прическа «Бабетта». (Приложение 1).

Материально-техническое обеспечение: (Приложение 2).

Краткое описание. Педагог профессионального обучения по парикмахерскому искусству Решетникова Алена Николаевна и педагог визажист-стилист Шарапова Марина Валерьевна приоткрыли завесу творческой гостиной «Имидж современного педагога». Представленный опыт педагоги приобрели на мастер-классах на фестивале красоты под руководством представителей академии «Невские берега» (Л. Тараканова; С. Селиверстова - «Классические модные стрижки»; Alex Kubler – известный мастер из Германии; Юлия Власова – неоднократный чемпион WBF – Мирового Фестиваля боди-арт, чемпион EBF – Европейского фестиваля боди-арт, чемпион Фестивалей «Невские берега» и «Московские берега», победитель общероссийского Фестиваля Аэрографии, преподаватель Всемирной Академии боди-арта и академии «Невские берега», председатель жюри Невские берега в номинации «body-painting»).



Прическа, выполненная на мастер-классе «Бабетта», – это классика, которая много лет остается популярной, стильной, при этом универсальной. Педагоги поэтапно продемонстрировали технологию укладки и обратили внимание присутствующих на нюансы создания причесок подобного типа: при круглой форме лица необходимо создать объем на макушке; при вытянутой и худощавой форме – сместить валик на затылок; при квадратной – украсить прическу легкой челкой.

Авторы мастер-класса с помощью модели продемонстрировали деловой стиль, который отличается консерватизмом, строгостью и сдержанностью, четкостью форм, линий и силуэта.

Ценным в проведении мастер-класса явилось то, что параллельно с мастерами демонстрировали навыки создания прически и визажа студенты, а мастера, при необходимости, вносили в их работу коррективы, что позволяет совершенствовать навыки профессионального мастерства на всех этапах создания творческого продукта.

Основная задача, которую обозначили педагоги в перспективе – это совершенствование компетенции студентов и последующее участие на чемпионатах Ворлдскиллс Россия по направлению «Парикмахерское искусство».

5.2 Творческий отчет

по результатам мастер-класса «Паназиатская кухня – новый тренд в кулинарии»

Автор мастер-класса
Тихонова Лилия Владимировна

Основание проведения: представление приобретенного педагогического и профессионального опыта в результате стажировки под руководством члена Национальной гильдии шеф-поваров России Давида Хачатуряна по направлению «Паназиатская кухня» (г. Тюмень).

Образовательная технология: технология педагогических мастерских (презентация профессионального опыта, практическая реализация и демонстрация умений); элементы метода «динамический ассесмент».

Производственная технология: фьюжн.

Технико-технологическая карта: блюдо «Салат «Мэй-вэй» (Приложение 3).

Технико-технологическая карта: блюдо «Карри по-малазийски». (Приложение 4).

Материально-техническое обеспечение: (Приложение 5).

Краткое описание. Одной из форм неформального образования для педагога является возможность передавать и получать опыт в процессе проведения мастер-классов.

В рамках проекта «Творческая лаборатория» был проведен мастер-класс «Паназиатская кухня – новый тренд в кулинарии».

Экскурс в историю возникновения паназиатской кухни позволил обратить внимание присутствующих на особенности приготовления блюд, вовлечь в совместный творческий процесс, передать профессиональный опыт, навыки и секреты участникам мастер-класса.



В меню паназиатской кухни используется микс из традиций национальной кухни. Главной особенностью является обилие приправ, специй и пряностей, которыми богаты рецепты паназиатской кухни – это цитрусовый уксус «Понзу», пасты «Хойсин», «Том

Кха», «Мули», кокосовое молоко. Почти каждое блюдо паназиатской кухни

готовят на глубокой сковороде с двумя ухообразными ручками – «Вок». Секрет использования сковороды в том, что масло при этом способе расходуется гораздо меньше, да и процесс приготовления пищи благодаря равномерному распределению жара ускорен.

«Динамический ассесмент» является более эффективным при моделировании процесса реальной деятельности по методу профессиональных проб: участники выполняли все ключевые моменты приготовления блюд синхронно с преподавателем, чьи действия определены как эталон. Это позволило оценить имеющиеся у обучающихся знания, умения и профессионально важные качества по технологии приготовления.

Участниками мастер-класса были Каспаров Артем и Тарасова Милена, которым передан опыт, полученный в период стажировки, под руководством Давида Хачатуряна - члена Национальной гильдии шеф-поваров России.



Каждый участник мастер-класса получил навыки компилирования ингредиентов и способов приготовления блюд паназиатской кухни: салата «Мэй-вэй» с применением технологии фьюжн и горячего блюда «Карри по-малазийски». Блюда получились оригинальными в исполнении и соответствовали рецептуре.

Мастер-класс позволил апробировать метод «динамического ассесмента» в производственном процессе и совершенствовать навыки профессионального мастерства участников.

5.3 Творческий отчет

по результатам мастер-класса «Мексиканская кухня»

Автор мастер-класса
Кармацкая Ксения Юрьевна

Основание проведения: представление приобретенного педагогического и профессионального опыта по результатам стажировки под руководством шеф-повара г. Москвы, члена Национальной гильдии шеф-поваров России Сергея Аникина.

Образовательная технология: технология педагогических мастерских (презентация профессионального опыта, практическая реализация и демонстрация умений).

Технико-технологическая карта: блюдо «Буритто с курицей» (Приложение 6).

Технико-технологическая карта: блюдо «Такос» (Приложение 7).

Технико-технологическая карта: блюдо «Соус Гуакамоле» (Приложение 8).

Материально-техническое обеспечение (Приложение 9)

Краткое описание. В процессе проведения кулинарного мастер-класса «Мексиканская кухня» преподавателем были продемонстрированы навыки, приобретенные в ходе прохождения стажировки в городе Москва в период с 08 по 14 октября 2016 года по направлению «Мексиканская кухня». Обучение проводилось под руководством бренд-шефа сети «Кафе Дяди Сэма», известного шеф-повара г. Москва, члена Национальной гильдии шеф-поваров России Сергея Аникина.

Блюда мексиканской кухни знакомы привычными сейчас во многих странах мира продуктами: томатами и кукурузой, перцем и ванилью. Обогатившись продуктами и рецептами из Европы, кухня этой страны представляет в настоящее время оригинальную смесь местных индейских и испанских традиций и, конечно же, не обошлось здесь и без влияния Востока. Полученный опыт позволил автору продемонстрировать на мастер-классе навыки компилирования ингредиентов и способов приготовления.

На мастер-классе были представлены следующие блюда: буррито (холодная закуска), которое представляет собой завернутые в лепешку разнообразные начинки от простых до самых изысканных; гуакамоле – традиционный мексиканский соус, основой которого является плод авокадо. И завершающим этапом стало приготовление горячей закуски такос – тонкой лепешки из кукурузной муки с начинкой из курицы.



В проведении мастер-класса непосредственное участие принимали студенты, которым педагог передала опыт, полученный в период стажировки. Обучающиеся продемонстрировали зрителям навыки в приготовлении блюд: «Буритто с курицей», «Такос», соус «Гуакамоле».

Основная цель, к достижению которой стремится преподаватель, это совершенствование компетенции студентов в приготовлении интернациональных/ всемирно известных блюд холодных и горячих закусок, востребованных на чемпионатах Ворлдскиллс Россия по направлению «Поварское дело».

5.4 Творческий отчет по результатам мастер-класса «Кофе фламбе»

**Автор мастер-класса
Коржавина Наталья Владимировна**

Основание проведения: представление приобретенного педагогического и профессионального опыта по результатам практик «WorldSkills».

Образовательная технология: технология педагогических мастерских (презентация профессионального опыта, практическая реализация и демонстрация умений), технология обучения в сотрудничестве и партнерстве (элементы метода «коворкинг»).

Производственная технология: art-visage (Арт-визаж).

Технико-технологическая карта: блюдо «Кофе фламбе» (Приложение 10).

Материально-техническое обеспечение (Приложение 11).

Краткое описание. На мастер-классе автором были раскрыты секреты профессионального мастерства приготовления кофе фламбе. Задача мероприятия – продемонстрировать этапы приготовления напитка и создать своеобразное шоу, способное огненной феерией оживить даже самого притязательного зрителя.

Технология фламбирования требует определенных навыков и, конечно же, практики. Мастер раскрыл несколько собственных секретов: прежде всего, нужно учитывать тот факт, что температура горения алкогольных напитков довольно высока, поэтому необходимо соблюдать технику безопасности – необходимо использовать соответствующую посуду, что и было продемонстрировано на мастер-классе – применен сотейник из нержавеющей стали. И еще один секрет: емкость должна быть обязательно с длинной ручкой в соответствии с требованиями безопасности.

В качестве спиртных напитков использовался ром и бренди, это придает кофе насыщенный изысканный вкус, апельсиновая цедра, «нашпигованная» гвоздикой, тростниковый сахар и популярная у барменов пряность – корица.

Перечисленные ингредиенты были помещены в сотейник и подожжены на подсобном столе. Пламя, приведшее зрителей в восторг, быстро погасло, а в сотейнике остался опаленный деликатес, благоухающий дивным ароматом, способным придать вроде бы знакомому кофейному напитку неповторимый вкус. Кофе разливается по кофейным кружечкам, в него добавляют взбитые сливки, припудривают корицей и подают восторженным зрителям.



Региональный эксперт пригласил зрителей поучаствовать в мастер-классе, самой смелой оказалась Галина Кайданович, управляющий рестораном «Александр», которая под аплодисменты присутствующих повторила за мастером приготовление «пылающего кофе». По завершении мастер-класса Кайданович Г.А. отметила, что передаст полученные секреты от регионального эксперта сотрудникам ресторана «Александр».

5.5 Творческий отчет

по результатам мастер-класса «Приготовление корпусных конфет и изделий из карамели»

Авторы мастер-класса:
Лойченко Людмила Николаевна,
Верещагина Светлана Геннадьевна

Основание проведения: представление приобретенного педагогического и профессионального опыта в результате повышения квалификации по направлению «Шоколатье (все о шоколаде)», в Международной кулинарной школе Александра Кислицына «VIP Masters», под руководством победителя конкурса кондитерского искусства Modern Bakery Moscow Международной специализированной выставки Антона Негина.

Образовательная технология: технология педагогических мастерских (презентация профессионального опыта, практическая реализация и демонстрация умений); элементы метода «динамический ассесмент».

Производственная технология: art-visage (Арт-визаж), Foodpairing (Фудпейринг).

Технико-технологическая карта: изделие «Конфета «Экзотическая карамель» (Приложение 12).

Технико-технологическая карта: изделие «Конфета «Экзотическая карамель» (Приложение 13).

Материально-техническое обеспечение: (Приложение 14).

Краткое описание. В период с 25 по 29 августа 2016 года в Международной кулинарной школе Александра Кислицына «VIP Masters» преподаватели проходили обучение по направлению «Шоколатье (все о шоколаде)». Обучение проводил победитель конкурса кондитерского искусства Modern Bakery Moscow Международной специализированной выставки Антон Негин. Мастер поделился своими секретами изготовления изысканных десертов, авторских пирожных и тортов. За несколько дней удалось пополнить кулинарную «копилку» новыми оригинальными рецептами начинок для конфет, получить опыт приготовления корпусных конфет с применением современных технологий, отработать навыки компилирования вкусов и декорирования изделий.

Приобретенные знания и навыки легли в основу разработки мастер-класса «Приготовление корпусных конфет и изделий из карамели», проведенного 7 декабря 2016 года в рамках Творческой лаборатории, где были представлены корпусные конфеты из молочного шоколада с коньячной начинкой, а также конфеты из белого шоколада с фруктовой начинкой. Важным этапом приготовления корпусных конфет является темперирование шоколада. Темперирование шоколада (кристаллизация) – это процесс нагревания/ охлаждения до определенных температур, благодаря чему масло какао затвердевает в определенной кристаллической структуре, которая сохраняет блеск и текстуру в течение длительного времени. После темперирования шоколад разливают в подогретые формы. На этом же этапе, если того требует рецептура, в шоколад вносят различные добавки (например, орехи). После этого шоколад отправляют в холодильные камеры. Здесь шоколад застывает, а его поверхность приобретает красивый блеск. Затем формы с застывшим шоколадом переворачивают.

Для начинки используется ганаш – это начинка, которая готовится из сливок, шоколада, ароматизатора, коньяка или рома. Ганаш не застывает полностью, как шоколад, он имеет пластичную, мягкую консистенцию.



Для подачи конфет была изготовлена композиция из карамели, выполненная с помощью техник выдувания, литья и лепки. Каждая техника имеет свои секреты успешного выполнения. Для того, чтобы работать с карамелью необходимо не просто знать технологию, но и «чувствовать сахар». Кроме того, нельзя забывать и о технике безопасности, поскольку технология изделий из карамели предусматривает использование горячего сахара.

Совершенствовали навыки по приготовлению конфет и композиции из карамели на мастер-классе обучающиеся техникума. Приготовление кондитерских изделий – один из модулей чемпионата Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» и основная задача для педагогов – подготовка будущих конкурсантов для участия в соревнованиях профессионального мастерства.

5.6 Творческий отчет

по результатам обучения по программе «700 мастеров» и Конкурса профессионального мастерства среди представителей профессиональных образовательных организаций

Участник Конкурса профессионального мастерства
Хлебуш Елена Владимировна,
мастер производственного обучения

С 3 по 12 октября 2016 г. проводилось повышение квалификации по программе «700 мастеров» на площадке базового центра «Ворлдскиллс Россия» в ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» в городе Новокуйбышевск Самарской области.

Сопровождали слушателей в совершенствовании практического опыта по применению технологии Sous-vide национальный эксперт по компетенции «Поварское дело» – Евгений Иришкин (сертифицированный эксперт WSR), мастер производственного обучения ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» Александра Козубенко и шеф-повар, теле и радиоведущий, автор книг по кулинарии Илья Лазерсон.

Технология Sous-vide – приготовление пищи при низкой температуре – новая и совершенно уникальная технология, позволяющая превратить любое блюдо в кулинарный шедевр изысканных вкусовых качеств.



Опытные наставники делились секретами, сопровождающими данную технологию: так, например, продукты должны быть охлаждены до 3°C или ниже; предварительная обработка в рассоле – это то, что действительно хорошо работает во многих рецептах Sous-vide; нельзя класть твердые овощи к куску мяса или рыбы, которые будут готовиться при 60°C и рассчитывать, что эти овощи получатся достаточно мягкими.

Молекулярная кухня не является чем-то новым, но, работая на площадке в Базовом центре, стало очевидным, что и ее многие секреты придется постигать, чтобы транслировать полученный опыт обучающимся, формировать у них профессиональные компетенции,

которые позволят будущим профессионалам быть востребованными и конкурентоспособными в отрасли общественного питания. Интерес вызвал компонент, применение которого является неотъемлемой частью молекулярной кухни – это агар-агар, с помощью которого были приобретены навыки в приготовлении апельсиновой икры. Апельсиновая икра может стать отличным украшением детских десертов.

Участие в конкурсе профессионального мастерства среди преподавателей/ мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций стало творческим отчетом по результатам обучения по программе «700 мастеров».



Блюдо, в приготовлении которого соревновались конкурсанты, – «Горячие закуски из рыбы по новым технологиям с использованием желирующих веществ и спонжей» стало визитной карточкой в части приготовления оригинального декора спонж-кейка, или «бисквитного мха», что было отмечено экспертной комиссией (Приложение 15).

Опыт, полученный в базовом центре, будет передаваться обучающимся при подготовке к конкурсным испытаниям разного уровня и, конечно же, при подготовке к чемпионату молодых профессионалов «Ворлдскиллс Россия».

6. Конкурсы

6.1 Конкурс профессионального мастерства среди преподавателей/ мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций

Участники: студенты, преподаватели/ мастера производственного обучения, специалисты образовательных организаций среднего профессионального образования, представители бизнеса.



Преподаватели/ мастера производственного обучения

ФИО	ПОО
Васильчук Роман Евгеньевич	ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
Клочкова Ольга Андреевна	ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»
Лиздик Мария Сергеевна	ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
Трихлеб Ольга Владимировна	ГАПОУ ТО «Тюменский колледж водного транспорта»
Хлебуш Елена Владимировна	ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Экспертная комиссия

ФИО	Статус	Должность
Кайданович Галина Алексеевна	Председатель экспертной комиссии	Управляющий. Ресторанный дом «Александр»
Зубарев Павел	Член экспертной комиссии	Шеф-повар. Кафе «tmn»
Драган Цветанович	Член экспертной комиссии	Шеф-повар. Ресторан «Ермолаев»

РЕГЛАМЕНТ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

1. Общие положения

1.1. Настоящий Регламент определяет порядок проведения творческого конкурса профессионального мастерства (далее Конкурс) по компетенции «Поварское дело». Организатором проведения Конкурса является МЦК в области искусства, дизайна и сферы услуг ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» (далее Техникум)

1.2. Конкурс «Поварское дело» проводится среди преподавателей ПОО СПО Тюменской области.

1.3. Конкурс проводится с целью:

- творческого отчета по результатам повышения квалификации по компетенции «Поварское дело»
- обмена опытом.

2. Участники Конкурса

2.1. К участию в Конкурсе приглашаются представители ПОО СПО Тюменской области.

2.2. Основанием для допуска участников к Конкурсу является действующая санитарная книжка, профессиональная одежда.

2.3. Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов:

- китель (поварская куртка белого цвета)
- передник или фартук черного цвета
- брюки поварские черного цвета
- головной убор (белый поварской колпак)
- обувь профессиональная (безопасная, закрытая).

3. Порядок, время и условия проведения Конкурса

3.1. Конкурс «Поварское дело» проводится 07 декабря 2016 года на базе ГАПОУ ТО «Тюменского техникума индустрии питания, коммерции и

сервиса», г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.76, лаборатория приготовления пищи.

3.2. Начало Конкурса – 10⁴⁵.

Окончание Конкурса – 13¹⁵.

3.3. Порядок проведения Конкурса:

- участники готовят горячую закуску из рыбы, используя два вида тепловой обработки, с элементами молекулярной кухни, 1 соус и минимум 1 гарнир, время выполнения – 120 мин.

- участники должны иметь ТТК на все блюда и изделия, оформленные в соответствии с ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Техникум предоставляет участникам рабочее место, оснащенное инвентарем и необходимым оборудованием (индивидуальная индукционная плита, стол, пароконвектомат (один на всех участников), конвекционная печь, холодильное оборудование). Для демонстрации конкурсных изделий предоставляется стол.

Разрешено использование (при необходимости) дополнительного оборудования, привезенного участником Конкурса. Продукты для приготовления блюд предоставляет Техникум.

Все элементы украшения конкурсных изделий изготавливаются участниками в ходе соревнования.

Все материалы, используемые в конкурсных изделиях, должны быть съедобными.

Выполнять конкурсное задание участники начинают одновременно, по команде эксперта.

3.4. Оценочные критерии

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса
- соблюдение правил гигиены при проведении процесса приготовления
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления
- рациональное использование продуктов
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)
- правильность использования цветных разделочных досок

- правильность подачи заявки на продукты.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и проведение процесса приготовления, эффективность, контроль за проведением процесса

- владение кулинарными техниками
- владение технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи
- температура подачи
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда
- корректная масса или размер блюда
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтеков)
- правильность нарезки продуктов.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/ композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям

- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Максимальное количество баллов – 100 баллов, за объективную оценку – 60 баллов, за субъективную оценку – 40 баллов.

3.5. Для оценивания конкурсных блюд участников, распоряжением по Техникуму утверждается состав конкурсной комиссии в составе 3 экспертов под руководством главного.

3.6. Конкурсная комиссия оценивает конкурсные блюда и подводит итоги прямым подсчетом баллов, набранных участниками конкурса.

4. Поощрение победителей Конкурса

4.1. Победители (1 место) и призеры (2 и 3 место) Конкурса профессионального мастерства определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучший результат за выполнение профессионального задания.

4.2. Конкурсанты, занявшие 1-е, 2-е, 3-е место в Конкурсе, награждаются дипломами.

Объективные показатели: работа

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: «Поварское дело»

Имя Эксперта _____

Наименование модуля: _____

№ Критерия	Максимальный балл	Наименование критерия	Номер участника Оценка (минимум 1, максимум 4 балла)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
O1		Персональная гигиена – Спецодежда: соответствие требованиям и чистота								
		Без нарушений = мах балл, одно нарушение = ½ мах балла, два или больше нарушений = 0								
O2		Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)								
		Без нарушений = мах балл, одно нарушение = ½ мах балла, два или больше нарушений = 0								
O3		Персональная гигиена – Плохие привычки (снятие пробы пальцами и т.д.)								
		Без нарушений = мах балл, одно нарушение = ½ мах балла, два или больше нарушений = 0								
O4		Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – чистота и порядок – Холодильник – чистота и порядок – Чистый пол								
		Без нарушений = мах балл, одно нарушение = ½ мах балла, два или больше нарушений = 0								
O5		Гигиена рабочего места – Брак								
		Без нарушений = мах балл, одно нарушение = ½ мах балла, два или больше нарушений = 0								
O6		Расточительность								
		Без нарушений = мах балл, одно нарушение = ½ мах балла, два или больше нарушений = 0								

№ Критерия	Максимальный балл	Наименование критерия	Номер участника Оценка (минимум 1, максимум 4 балла)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
О7		Правильное использование цветных разделочных досок								
		Без нарушений = max балл, одно нарушение = ½ max балла, два или больше нарушений = 0								
О8		Раздельное использование контейнеров для мусора								
		Без нарушений = max балл, одно нарушение = ½ max балла, два или больше нарушений = 0								
О9		Достаточный заказ продуктов по ордер листу (списку продуктов)								
		Без нарушений = max балл, одно нарушение = ½ max балла, два или больше нарушений = 0								

Объективные показатели: презентация

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: «Поварское дело»

Имя Эксперта _____

Наименование модуля: _____

№ Критерия	Максимальный балл	Наименование критерия	Номер участника Оценка (минимум 1, максимум 4 балла)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
О10		Время подачи – корректное время подачи 1 минута от заранее определенного								
		После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от КВП блюдо считается не представленным и не оценивается								
О11		Температура подачи								

№ Критерия	Максимальный балл	Наименование критерия	Номер участника Оценка (минимум 1, максимум 4 балла)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
O12		Использование обязательных ингредиентов								
O13		Правильность подачи (соответствие заданию)								
O14		Соответствие массы (размера) блюда								
O15		Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)								

Субъективные показатели: работа

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: «Поварское дело»

Имя Эксперта _____

Наименование модуля: _____

№ Критерия	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка (минимум 1, максимум 5 баллов)							
		1	2	3	4	5	6	7	8
C1	Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса								
C2	Кулинарные навыки – приготовление и оформление								
C3	Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, технологии, соответствующие продукту								

Субъективные показатели: презентация

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: «Поварское дело»

Имя Эксперта _____

Наименование модуля: _____

№ Критерия	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка (минимум 1, максимум 5 баллов)							
		1	2	3	4	5	6	7	8
C4	Презентация и визуальное впечатление (цвет/ сочетание/ баланс/ композиция)								
C5	Презентация, стиль и креативность								
C6	Вкус – общая гармония вкуса и аромата								

№ Критерия	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка (минимум 1, максимум 5 баллов)							
		1	2	3	4	5	6	7	8
C7	Консистенция каждого компонента блюда								
C8	Вкус каждого компонента в отдельности								

Задание по компетенции «Поварское дело»

Жеребьевку проводит главный эксперт в день соревнования, до начала соревнования.

Меню должно быть представлено на русском языке.

Все участники конкурса за один день проходят один модуль. На выполнение модуля дается 2 часа, без учета уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность выполнения заданий 2,5 часов.

Модуль 1.1	Горячая закуска - Рыба	Компетенция 34
Описание	- Приготовить 1 порцию горячей закуски из рыбы, используя два вида тепловой обработки основного продукта. - Обязательные продукты – рыба, продукт определится за два часа до начала соревнований 1 соус на выбор участника - Минимум 1 гарнир на выбор участника	
Подача	- Масса блюда – минимум 80 г – максимум 130 г 3 порции блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см - Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов	
Обязательные ингредиенты	Лосось и агар-агар	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Приложения

Приложение 1

Инструкционно-технологическая карта Прическа «Бабетта»

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ			
№	Этап	Содержание этапа	Материалы и приспособления
1	Подготовка рабочего места	Подготовить инструменты, оборудование, приспособления, парикмахерское белье для прически	Воротничок, пеньюар, фартук, расческа с ручкой, расческа хвостик, зажимы, клеммы, шпильки невидимки, электрощипцы
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС			
№	Этап	Содержание этапа	Схема
1	Деление волосяного покрова	Разделить волосы центрально-горизонтальным пробором от уха до уха через наивысшую точку головы	
2	Оформление затылочной зоны	Все волосы на затылочной зоне хорошо прочесываются и гладко зачесываются в хвост	
3	Оформление затылочной зоны	Хвост разделить на две части (верхнюю и нижнюю). Нижнюю часть волос начесать. Начес не должен быть слишком плотным. Воздушный начес будет легче укладываться и придаст прическе легкость	

4	Оформление валика	Верхняя часть волос гладко вычесывается и укладывается поверх начеса. Формируется форма горизонтального валика	
5	Оформление теменной части	Теменная часть укладывается на бок. В левую и правую сторону, прикрывая соприкосновение валика и головы, так чтобы было единое целое. Для декора кончик хвоста разделить на две равные части, каждый из которых у основания зафиксировать невидимками. Сложить две получившиеся части хвостика пополам так, чтобы получились половинки бантика	
6	Фиксация лаком	После выполнения прически необходимо зафиксировать ее лаком на расстоянии 30 см от головы	

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

№	Этап	Содержание этапа	Материалы и приспособления
1	Проверка качества услуги	Снять воротничок и пеньюар с клиента	
2	Снятие парикмахерского белья	Убрать использованные инструменты, косметические средства и парикмахерское белье	

Приложение 2

Материально-техническое обеспечение мастер-класса «Имидж современного педагога»

Лаборатория «Салон-парикмахерская» (Инструменты, приспособления)

№	Наименование	Кол-во
1.	Расческа-хвостик	1
2.	Расческа (для начеса) с натуральной щетиной	1
3.	Шпильки 5.5 см	1
4.	Невидимки 5 см	1
5.	Воротнички одноразовые	1
6.	Фартук	1
7.	Клеммы	1
8.	Электрощипцы плоские Babilliss	1
9.	Лак для волос эластичной фиксации Schwarzkopf Professionnelle	1
10.	Лак для волос сверхсильной фиксации Schwarzkopf Professionnelle Super Strong Hold	1
11.	Резинки для волос	1

Технико-технологическая карта № 1
Блюдо Салат «Мэй-вэй»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Салат «Мэй-вэй», вырабатываемое и реализуемое в ГАПОУ ТО «Техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления горячего блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Утка - филе (полуфабрикат)	45	40
Маринад:	-	200
Апельсин	400	180
Соевый соус	-	40
Соль	6	6
Перец черный молотый	6	6
Яблоко зеленое	20	20
Стебель сельдерея	20	15
Апельсин (мякоть)	65	35
Огурец свежий	22	20
Лист салата (микс)	40	40
Соль	2	2
Перец черный молотый	2	2
Уксус Понзу (цитрусовый)	-	30
Соус «Хойсин»	-	20
Выход	-	225

4. Технологический процесс

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

Утку обжаривают. Готовят маринад: смешивают апельсиновый фреш, соевый соус, перец черный молотый и соль, перемешивают. Погружают утку в маринад на сутки.

Яблоко нарезают тонкими ломтиками, стебель сельдерея очищают и шинкуют соломкой, огурец нарезают тонкими ломтиками. Апельсин очищают от кожуры и вырезают дольки мякоти. Салатный микс измельчают вручную, все перемешивают.

На блюдо выкладывают салат, сверху ломтики утки.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: подают на белой плоской тарелке диаметром 30 см.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид – овощи сохраняют форму нарезки.

Цвет – соответствует продуктам, входящим в рецептуру блюда.

Консистенция филе утки – мягкая, сочная.

Вкус и запах – естественный, свойственный исходному сырью.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая ценность (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,4	21,9	24,9	313,4

Ответственный за оформление ТТК: *Тихонова Л.В.*

Технико-технологическая карта № 2
Блюдо «Карри по-малазийски»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Карри по-малазийски», вырабатываемое и реализуемое в ГАПОУ ТО «Техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления горячего блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Птица-филе (полуфабрикат)	95	90
Масло растительное	30	30
Перец чили	2	2
Соль	2	2
Перец черный молотый	2	2
Чеснок	6	5
Кокосовое молоко	-	70
Паста «Мули»	-	70
Лемонграсс (лимонная трава)	11	10
Рис жасминовый	35	100
Арахис	20	20
Зеленый лук	12	10
Бульон куриный (полуфабрикат)	50	50
Лист лайма	2	2
Сок лайма	-	20
Сахар тростниковый	10	10
Выход	-	275

4. Технологический процесс

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

Филе птицы нарезают произвольно на небольшие кусочки прямоугольной и квадратной формы. В разогретую сковороду «Вок» наливают растительное масло, добавляют стручок перца чили, зубчик чеснока, обжаривают 1-2 минуты и вынимают. В кипящее масло закладывают кусочки курицы, обжаривают.

Выкладывают на тарелку. В «Вок» добавляют пасту «Мули», кокосовое молоко в равных пропорциях и куриный бульон, слегка выпаривают при постоянном помешивании. Добавляют лемонграсс, сок лайма, тростниковый сахар, соль, перец, лист лайма. Постоянно перемешивают при слабом кипении в течение 5-7 минут. Отваривают рис.

На тарелку выкладывают рис горкой, вокруг наливают соус, выкладывают кусочки курицы, посыпают измельченным арахисом, мелкорубленным зеленым луком, украшают стручковым перцем.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: подают в белой глубокой тарелке диаметром 30 см.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид – рис уложен горкой, вокруг выложены кусочки филе в соусе.

Цвет – соответствует продуктам, входящим в рецептуру блюда.

Консистенция филе птицы – мягкая, сочная.

Вкус и запах – естественный, свойственный исходному сырью.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая ценность (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,4	21,9	24,9	313,4

Ответственный за оформление ТТК: *Тихонова Л.В.*

**Материально-техническое обеспечение мастер-класса
«Паназиатская кухня»**

Технологическая лаборатория (оборудование, инвентарь)

№	Наименование	Кол-во
1.	Плита индукционная INDOKOR IN3500	1
2.	Блендер МК506	1
3.	Весы электронные ВЭУ 15	1
4.	Слайсер	1
5.	Шкаф-холодильный ШХ-0,7 ДСН	1
6.	Стол производственный с подстольем	1
7.	Ванна моечная	1
8.	Зонт приточно-вытяжной	1
9.	Набор разделочных досок, пластик	1
10.	Ножи поварской тройки	2
11.	Лопатка	1
12.	Щипцы универсальные	2
13.	Гастроемкости	2
14.	Кастрюли	3
15.	Сотейники	5
16.	Сковороды	2
17.	Сковорода «Вок»	1
18.	Формы	2
19.	Мусат для точки и правки ножей	1
20.	Молоток для отбивания мяса	1
21.	Посуда для подачи блюд, столовые приборы	10

Технико-технологическая карта № 3

Блюдо «Буритто с курицей»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Буритто с курицей», вырабатываемое и реализуемое в ГАПОУ ТО «Техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления горячего блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Масло растительное	5	5
Сыр Чеддер	10	10
Тортилья (большая)	1шт	1шт
Филе куриное (полуфабрикат)	-	125
Масло сливочное	8	8
Масса жареного филе	-	100
Крупа рисовая	5	5/15*
Специи	2	2
Фасоль консервированная	30	30
Халапеньос	2	2
Лук репчатый	15	13
Чеснок свежий	7	5
Соус Сальса	40	40
Сыр Голландский	10	10
Масло сливочное	5	5
Зелень свежая	5	5
Выход:	-	1/240

4. Технологический процесс

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

Курицу обжаривают на сковороде с добавлением специй, нарезают соломкой. Рис отваривают. Сыр натирают на терке. Лепешку пшеничную обжаривают на гриле.

Обжаренную лепешку смазывают соусом сальса, выкладывают курицу, рис, фасоль, сыр, лук репчатый, халапеньос, зелень. Заворачивают лепешку и обжаривают на гриле с двух сторон.

На блюдо выкладывают буритто и в соуснике подают соус сальса.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: подают на белой плоской тарелке диаметром 30 см.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид – блюдо красиво и аккуратно уложено на тарелку.

Цвет – лепешка имеет румяный, золотистый, не пережаренный колер.

Консистенция – лепешка хрустящая, сыр расплавленный, куриное филе не пережаренное.

Вкус и запах – умеренно соленый, острый. Хрустящая лепешка со вкусом расплавленного сыра и куриного филе.

6.2 Микробиологические показатели

Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая ценность (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6	6	33	206

Ответственный за оформление ТТК: *Кармацкая К.Ю.*

Технико-технологическая карта № 4 Блюдо «Такос»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Такос», вырабатываемое и реализуемое в ГАПОУ ТО «Техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления горячего блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа рисовая	10	10/60*
Лепешки пшеничные (маленькие)	3	3
Соус Сальса	30	30
Лук репчатый	15	15
Помидоры свежие	47	45
Сыр Чеддер	47	45
Масло растительное	10	10
Салат Айсберг свежий	30	30
Говядина	45	37
Масса запеченного мяса	-	25
Соус Сальса	30	30
Зелень свежая	9	7
Перец Чили маринованный	5	5
Выход:	-	3/300

4. Технологический процесс

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

Говядину запеченную, нарезают соломкой. Рис отваривают. Сыр натирают на терке. Томаты нарезают соломкой. Лепешку пшеничную обжаривают на гриле. Обжаренные лепешки смазывают соусом сальса, выкладывают говядину, рис, сыр, томаты свежие, зелень. Заворачивают лепешки и обжаривают на гриле с двух сторон.

На блюдо выкладывают такос, шпажкой сверху накалывают маринованный перец чили, рядом выкладывают маринованный салат и в соуснике подают соус сальса.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: подают в белой глубокой тарелке диаметром 30 см.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид – блюдо красиво и аккуратно уложено на тарелку.

Цвет – лепешка имеет румяный, золотистый, не пережаренный колер.

Консистенция – лепешка хрустящая, сыр расплавленный, говядина запеченная, не сухая.

Вкус и запах – умеренно соленый, острый. Хрустящая лепешка со вкусом расплавленного сыра и запеченной говядины.

6. 2 Микробиологические показатели блюда

Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая ценность (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9	13	20	226

Ответственный за оформление ТТК: *Кармацкая К.Ю.*

Технико-технологическая карта № 5 Блюдо «Соус гуакамоле»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус гуакамоле», вырабатываемое и реализуемое в ГАПОУ ТО «Техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления горячего блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Авокадо	46	23
Томаты свежие	18	15
Зелень свежая	1	1
Соль	1	1
Сок лайма	2	2
Лук репчатый	9	5
Выход:	60	50

4. Технологический процесс

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

Мякоть авокадо размять, томаты нарезать мелким кубиком, зелень мелко порубить, лук репчатый порезать кубиком. Добавить сок лайма все перемешать, посолить.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: подают в соуснике объемом 0,05 мл.

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид – пюреобразная масса с включениями.

Цвет – свойственный входящим в состав продуктам.

Консистенция – мажущаяся.

Вкус и запах – свойственный входящим в состав продуктам.

6.2 Микробиологические показатели блюда

Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая ценность (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,96	14,31	8,51	157

Ответственный за оформление ТТК: *Кармацкая К.Ю.*

**Материально-техническое обеспечение
мастер-класса «Мексиканская кухня»**

Технологическая лаборатория (оборудование, инвентарь)

№	Наименование	Кол-во
1.	Плита индукционная INDOKOR IN3500	1
2.	Блендер МК506	1
3.	Весы электронные ВЭУ 15	1
4.	Слайсер	1
5.	Шкаф-холодильный ШХ-0,7 ДСН	1
6.	Стол производственный с подстольем	1
7.	Ванна моечная	1
8.	Зонт приточно-вытяжной	1
9.	Набор разделочных досок, пластик	1
10.	Ножи поварской тройки	2
11.	Лопатка	1
12.	Щипцы универсальные	2
13.	Гастроемкости	2
14.	Кастрюли	3
15.	Сотейники	5
16.	Сковороды	2
17.	Сковорода-гриль	1
18.	Формы	2
19.	Мусат для точки и правки ножей	1
20.	Молоток для отбивания мяса	1
21.	Посуда для подачи блюд, столовые приборы	10

Технико-технологическая карта № 6 Блюдо «Кофе фламбе» со сливками»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кофе-фламбе», вырабатываемое и реализуемое в ГАПОУ ТО «Техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверения безопасности и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Тростниковый сахар	4	4
Ликер Калуа	3	3
Ликер Куантро	4	4
Бренди (коньяк)	3	3
Апельсин, лимона (цедра)	50	50
Сливки 33%	50	50
Кофе (свежесваренный)	50	50
Кора корицы (палочки)	4	4
Гвоздика	5	5
Молотая корица – декор	12	12
Выход:	-	150

4. Технологический процесс

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

Разогревают кастрюлю на газовой горелке. Засыпают тростниковый сахар. Заливают два вида ликера, добавляют бренди. Берут косичку цедры и половником зачерпывают получившуюся основу, поджигают ее на огне, поливают над кастрюлей косичку цедры, поддерживают пламя. Добавляют корицу. Разливают полученное кофе в кружки в пропорции: 50% кофе, 50% сливки. Украшают рисунком из молотой корицы.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: подают в кофейных чашках с ложечкой

6. Показатели качества и безопасности

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид – однородная масса.

Цвет – коричневый, однородный по интенсивности.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – выраженные, свойственные данному блюду, с привкусом и ароматом продуктов, входящих в состав рецептуры.

Не допускаются посторонние запах и вкус.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая ценность (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,5	1,6	0,7	19,2

Ответственный за оформление ТТК: *Коржавина Н.В.*

**Материально-техническое обеспечение
мастер-класса «Кофе фламбе»**

Учебный ресторан (оборудование, инвентарь)

№	Наименование	Кол-во
1.	Стол производственный с подстольем	1
2.	Шкаф-холодильный ШХ-0,7 ДСН	1
3.	Набор разделочных досок, пластик	1
4.	Щипцы универсальные	1
5.	Лопатка	1
6.	Ножи поварской тройки	3
7.	Термопот	1
8.	Кофе машина	1
9.	Миксер	1
10.	Сотейник	1
11.	Миски	3
12.	Пьезозажигалка	1
13.	Разливательная ложка	1
14.	Набор для специй	2
15.	Кофемолка	1
16.	Кофейные чашки для «эспрессо»	12
17.	Столовые приборы для кофе	12

Технико-технологическая карта № 7
Изделие «Конфета «Экзотическая карамель»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Конфета «Экзотическая карамель», вырабатываемое и реализуемое в ГАПОУ ТО «Техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления конфеты, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Сливки 35 %	100	100
Глюкоза	60	60
Ванильная палочка	1 шт	1 шт
Лимон (цедра)	20	20
Сахар	90	90
Сливочное масло	38	38
Молочный шоколад	25	25
Соль	2	2
Маракуйя	50	50
Выход:	-	1/12

4. Технологический процесс

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

Начинка: довести до кипения сливки, глюкозу, ваниль и пудру. Процедить. Растопить сахар до состояния карамели, добавить теплые сливки, пюре маракуйи. Уварить две минуты и снять с огня. Полученную массу охладить до 60 °С и вылить на шоколад, перемешать, взбить блендером. Охладить до 35 °С, добавить сливочное масло с солью, взбить блендером.

Темперирование молочного шоколада: разогреть шоколад до 45 °С, охладить до 25-26 °С, подогреть до 28-30 °С. Максимальная температура не должна превышать 31 °С.

В подготовленные поликарбонатные формы вылить темперированный молочный шоколад, охладить корпус, заполнить начинкой и закрыть оставшимся шоколадом. Охладить.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: подают на белой плоской тарелке диаметром 30 см.

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид – лицевая поверхность ровная, блестящая. Не допускается поседение.

Цвет – молочного шоколада, с блеском.

Консистенция – начинка нежная, корпус твердый.

Вкус и запах – свойственные для конкретного типа шоколада, без постороннего привкуса и запаха.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая ценность (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,4	24,1	59,8	465,0

Ответственные за оформление ТТК: *Верецагина С.Г., Лойченко Л.Н.*

Технико-технологическая карта № 8 Изделие «Конфета «Имбирь мята»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Конфета «Имбирь мята», вырабатываемое и реализуемое в ГАПОУ ТО «Техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления конфеты, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Белый шоколад	180	180
Сливки 35 %	140	140
Свежий имбирь-мята	2-4	2-4
Выход:	-	1/12

4. Технологический процесс

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

Начинка: доводят до кипения сливки с имбирем и мятой, накрывают крышкой и настаивают 15 минут. Белый шоколад обжаривают в жарочном шкафу при 130 °С 15 минут при постоянном помешивании. Сливки процеживают, соединяют с шоколадом, пробивают блендером.

Темперирование белого шоколада: разогревают до 45 °С, охлаждают до 24-25 °С, подогревают до 28-29 °С. Максимальная температура – не выше 30 °С.

В подготовленные поликарбонатные формы выливают темперированный белый шоколад, корпус охлаждают, затем заполняют начинкой, закрывают оставшимся шоколадом, охлаждают.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: подают на белой плоской тарелке диаметром 30 см.

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид – лицевая поверхность ровная, блестящая. Не допускается поседение.

Цвет – белого шоколада, с блеском.

Консистенция – начинка нежная, корпус твердый.

Вкус и запах – свойственные для конкретного типа шоколада, без постороннего привкуса и запаха.

6.2 Микробиологические показатели

Микробиологические показатели изделия должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая ценность (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,2	30,4	62,2	541,0

Ответственные за оформление ТТК: *Верецагина С.Г., Лойченко Л.Н.*

**Материально-техническое обеспечение мастер-класса
«Приготовление корпусных конфет и изделий из карамели»**

Технологическая лаборатория (оборудование, инвентарь)

№	Наименование	Кол-во
1.	Плита индукционная INDOKOR IN3500	1
2.	Блендер МК506	1
3.	Весы электронные ВЭУ 15	1
4.	Шкаф морозильный ШН-0,7 СВ107-S	1
5.	Шкаф холодильный ШХ-0,7 ДСН	1
6.	Стол производственный с подстольем	2
7.	Ванна моечная	1
8.	Зонт приточно-вытяжной	1
9.	Лампа для работы с карамелью	1
10.	Ножницы для карамели	2
11.	Мешки кондитерские	3
12.	Насадки для кондитерского мешка	2
13.	Форма для конфет поликарбонатная	1
14.	Скребки	3
15.	Кастрюли	3
16.	Сотейники	3
17.	Посуда для подачи изделия, столовые приборы	1
18.	Аэрограф	1

Технико-технологическая карта № 9
Блюдо «Лосось припущенный и запеченный с овощным суфле,
апельсиновой икрой или спагетти»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Лосось припущенный и запеченный с овощным суфле, апельсиновой икрой или спагетти», вырабатываемое и реализуемое в ГАПОУ ТО «Техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления горячего блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Лосось припущенный:		
Лосось (филе)	47	37,5
Апельсин (сок и цедра)	210	80
Петрушка (лист)	0,04	0,03
Перец черный	0,01	0,01
Соль	0,01	0,01
Выход п/ф	-	32
Лосось запеченный:		
Лосось (филе)	47	37,5
Масло сливочное	20	20
Лимон (сок)	12	10
Укроп(лист)	0,03	0,02

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Перец кайенский	0,01	0,01
Тимьян	0,01	0,01
Соль	0,01	0,01
Выход п/ф	-	30
Овощное суфле:		
Капуста цветная (заморозка)	62	50
Зеленый горошек (заморозка)	50	45
Сливки 10%	50	50
Масло сливочное	20	20
Яйцо	1 ½ шт.	60
Соль	0,01	0,01
Перец белый	0,01	0,01
Выход п/ф	-	80
Соус рисовый:		
Белый рис (длиннозерный)	5	4
Вода питьевая	50	50
Сливки 10%	25	25
Масло сливочное	10	10
Лимон Лайм (сок и цедра)	10	10
Перец белый	0,01	0,01
Сахар	0,01	0,01
Соль	0,01	0,01
Выход	-	20
Икра апельсиновая или спагетти:		
Сок апельсиновый	20	20
Агар-агар	2	2
Масло растительное	250	250
Выход	-	20
Лук маринованный в клюквенной настойке:		
Лук шалот	12	10
Вода	30	30
Клюква	25	25
Выход	-	10
Чипсы (декор):		
Мука	5	5
Масло оливковое	20	20
Вода	45	45
Выход	-	1

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Лосось припущенный	-	30
Лосось запеченный	-	30
Овощное суфле	-	30
Соус рисовый	-	10
Икра апельсиновая или спагетти	-	20
Лук маринованный в клюквенной настойке	-	10
Чипсы (декор)	-	0,2
Выход готовой продукции	-	130

4. Технологический процесс

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

1. Лосось припущенный.

Маринад из апельсинового сока: цедру апельсина срезают, сок отжимают, добавляют петрушку, цедру, перец черный, соль. Лосось (филе) нарезают кусочками и маринуют 20 минут. В кипящую подсоленную воду добавляют кусочки маринованной рыбы, доводят до кипения и дают постоять 5-10 минут в маринаде.

2. Лосось запеченный.

Маринад для запекания: сливочное масло растапливают, добавляют цедру лимона и сок, кайенский перец, соль, тимьян и укроп. Лосось, нарезанный порционно, смазывают маринадом, заворачивают в пергаментную бумагу и запекают при температуре 160 °С в течение 10-15 минут.

3. Овощное суфле.

Цветную капусту и горошек размораживают и отваривают в сливках с добавлением сливочного масла. Измельчают в блендере с добавлением желтка. Белок взбивают в воздушную массу и соединяют с овощной смесью. Готовую овощную массу выкладывают в подготовленную форму и запекают при температуре 160-180 °С.

4. Соус рисовый.

В двух водах отваривают рис, добавляют сливки, доводят до и кипения. Цедру лайма натирают, выжимают сок. В подготовленный рис добавляют цедру лайма, соль, сахар, перец белый и сливочное масло и

измельчают на блендере.

5. Икра апельсиновая или спагетти (для декора).

Апельсиновый сок процеживают, добавляют агар-агар, перемешивают, доводят до кипения. Масло растительное охлаждают.

Подготовленным соком заполняют шприц.

Для икры: сок выдавливают из шприца в холодное масло и полученную икру промывают водой.

Для спагетти: апельсиновым соком заполняют «аквариумные» трубки, охлаждают, затем при помощи шприца (воздухом) выдавливают спагетти.

6. Лук маринованный в клюквенной настойке.

Клюкву измельчают, добавляют воду, доводят до кипения.

Подготовленный лук кладут в настойку и оставляют мариноваться в течение 1 часа.

7. Чипсы (декор).

Муку, воду и масло соединяют, взбивают. Готовое тесто разделяют на три равные части и поджаривают на раскаленной сковороде.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо реализуются после приготовления.

Допустимый срок хранения блюда: хранить при температуре 60-65°C до 30 минут.

Срок годности блюда согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид – подают на тарелке диаметром 32 см, выкладывают суфле, рыбу, в маринованный лук наливают соус, декорируют чипсами и апельсиновой икрой или спагетти.

Цвет – характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах – приятный, запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели

Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными

документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая ценность (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15.4	6.3	3.8	115

Ответственный за оформление ТТК: *Хлебуш Е.В.*

Сборник методических материалов

**Подготовка кадров по профессиям/ специальностям СПО в области
индустрии питания и сферы услуг: опыт, технологии, методики**

Серия «Творческая лаборатория МЦК». – Выпуск 1

Редакционная коллегия:
ГАЛАНИНА Марина Алексеевна
КАЗАКОВА Инна Анатольевна
ФЕДОРЯК Людмила Михайловна
ЧАЙКИНА Ольга Юрьевна

Подписано в печать .
Тираж 100 экз. Заказ № .
Типография «Маяк»
625000, Тюмень, ул. Широтная, 200