

Экзаменационное задание
для сдачи государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена
по компетенции 34 «Поварское дело» КОД.1.2.

Модуль А	Работа
Описание модуля	<ul style="list-style-type: none"> • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы. • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль Е	Горячая закуска паста (вегетарианская)
Описание модуля	<p>Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски ово - лакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта.</p> <p><i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается оформление горячей закуски на выбор участника
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 180 г. • 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль С	Горячее блюдо из мяса
Описание модуля	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира: на выбор участника. • 1 горячий соус на выбор участника • Оформление горячего блюда – на выбор участника
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220 г. • 2 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка.
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>

Модуль D	Десерт
Описание модуля	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мусс (основной компонент десерта) • Выпеченный элемент из теста • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Соус холодный
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. • 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

НОМЕР УЧАСТНИКА _____

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
<u>Часть Е</u> Горячая закуска паста (вегетарианская)	
<u>Часть С</u> Горячее блюдо из мяса	
<u>Часть D</u> Десерт	

СПИСОК ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

"Поварское дело" № 34				
Дата отправки списка продуктов организаторам		За две недели до экзамена		
Имя участника:		ФИО		
Электронной почта:		Ввести адрес электронной почты сдающего		
Телефон:		Ввести телефон сдающего		
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	Потребность для выполнения задания	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		

Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Бasilik(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		

Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитакэ	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый консервированный	г	100		
Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		
Огурцы соленые	г	300		

Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400		
Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	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		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		

Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количествоуказано на 1 человека)				
Бадьян целый	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		

Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин(зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	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 (целый)	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ (нет необходимости заказывать)				
Говядина лопатка	г	1600		