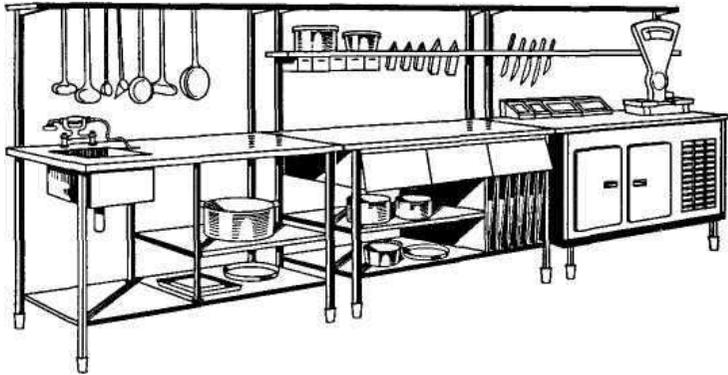
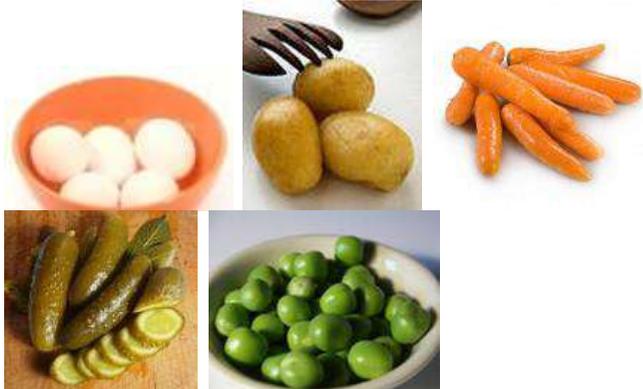


**Требования к содержанию практического тура Конкурса
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«КУЛИНАРИЯ»**

**Наименование конкурсного изделия и его описание.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА «ЯЙЦО С ГАРНИРОМ»**

Инструкционно-технологическая карта

№	Наименование работ	Описание работ	Инструменты, продукты
1	Подготовка рабочего места.	<p>Правильно организовать рабочее место. Разложить инструменты и инвентарь.</p> 	<p>Инструменты: Ножи с маркировкой ОВ – 2 шт. Инвентарь: Доска с маркировкой ОВ - 1 шт., Миска – 6 шт., Салатник – 1шт, Салатная ложка– 1шт. Оборудование: весы настольные. Полотенце бумажное Полотенце тканевое (вафельное) Щётка для мытья посуды Салфетки для уборки производственного стола Корзина для мусора Мешок для мусора, надетый на корзину Перчатки (латекс) – 2-3 пары</p>
2	Получение продуктов.	Получить продукты.	<p>Продукты: Яйцо варёное – 1 шт., картофель варёный,</p>

			<p>морковь варёная, огурец солёный, зелёный горошек консервированный, зелень петрушки, укропа Майонез Оборудование: весы настольные</p>
3	Подготовка продуктов для салата.	<p>Подготовить продукты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - яйцо очистить от скорлупы и ополоснуть; - картофель варёный очистить от кожуры; - морковь варёную очистить от кожуры; - огурец солёный очистить от кожицы; 	<p>Инструменты: ножи с маркировкой ОВ- 2шт. Инвентарь: доска с маркировкой ОВ, миски Продукты: Яйцо варёное – 1шт, картофель варёный, морковь варёная, огурец солёный.</p>
4	Нарезка овощей.	<p>Надеть перчатки. Нарезать овощи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - картофель нарезать соломкой; - морковь нарезать соломкой; - огурец нарезать соломкой; - яйцо разрезать пополам. 	<p>Инструменты: ножи с маркировкой ОВ. Инвентарь: доска с маркировкой ОВ, миски, продукты</p>
5	Приготовление салата.	<p>Приготовить салат:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взвесить подготовленные овощи: картофель – 35 г, морковь – 25 г, 	<p><u>Инвентарь</u>: миски, салатник, салатная ложка. <u>Оборудование</u>: весы настольные. <u>Продукты</u>:</p>

		огурец солёный - 35 г, - уложить овощи в салатник горкой; - добавить зеленый горошек консервированный – 20 г, заправку (майонез) – 30 г. - положить в салатник половинки яйца;	картофель – 35 г, морковь – 25 г, огурец солёный - 35 г, зеленый горошек консервированный – 20 г, майонез – 30 г, яйцо – 40 г.
6	Оформление блюда.	Оформить блюдо зеленью Поставить блюдо на стол для готовой продукции.	Посуда: салатник, салатная ложка. Продукты: зелень – 15 г.
7	Приведение рабочего места в порядок.	Убрать мусор. Вымыть и сложить инвентарь. Вымыть производственный стол. Вытереть производственный стол насухо чистой тканью.	Инвентарь: щётка для мытья посуды, салфетки тканевые – 2 шт., Корзина для мусора. Мешок для мусора, надетый на корзину.
8	Сообщение членам жюри об окончании работы.	После окончания работы сообщить членам жюри о выполнении задания.	