



**1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №1**  
**для демонстрационного экзамена**  
**по стандартам Ворлдскиллс Россия**  
**по компетенции**  
**«Поварское дело»**

## **1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации №1**

Комплект оценочной документации по компетенции «Поварское дело» разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 (19.01.19) «Повар, кондитер»; специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»; 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

(из перечня профессий среднего профессионального образования и перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199).

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

<b>Раздел спецификации стандарта компетенции</b>	
1	<p><b>Организация и управление работой.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Все внутренние нормативные документы;</li><li>· Схему организации и структуру ресторанно-гостиничного бизнеса;</li><li>· Важность эффективной командной работы;</li><li>· Принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними;</li><li>· Роль профессионального шеф-повара в разработке меню и блюд в коммерческой практике;</li><li>· Важность непрерывного профессионального развития для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях;</li><li>· Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li></ul> <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Соблюдать, стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;</li><li>· Разрабатывать планы работы для отдельных блюд и графики для приготовления меню.</li></ul> <p>Планировать работу на день для себя и других;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Выполнять координацию всех подготовительных задач (выкладку) перед обслуживанием;</li><li>· Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li><li>· Оптимизировать рабочий процесс;</li><li>· Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам кухни;</li><li>· Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li><li>· Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li><li>· Соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;</li><li>· Знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li><li>· Применять законодательные требования при составлении описаний в меню и реализации его позиций;</li><li>· Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li><li>· Вносить изменения в методы работы в зависимости от обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li><li>· Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li><li>· Создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием;</li><li>· Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, создавать блюда без рецептов;</li><li>· Проявлять уважительное отношение и экономическую изобретательность в использовании всех материалов;</li><li>· Правильно оценивать личные возможности и избегать излишнего напряжения;</li><li>· Самостоятельно ставить</li></ul>

	<p>цели и достигать их; · Демонстрировать личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</p>
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;</li> <li>· Влияние на производство пищевых продуктов различных видов обслуживания;</li> <li>· Важность меню как инструмента продаж и коммуникации;</li> <li>· Законодательные ограничения в отношении рекламой продукции и презентации меню;</li> <li>· Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами;</li> <li>· Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Всегда следить за собственной чистотой и внешностью;</li> <li>· Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами;</li> <li>· Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям клиента стиль обслуживания;</li> <li>· Демонстрировать понимание ориентации гостинично-ресторанного бизнеса на клиента;</li> <li>· Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по вопросам кулинарии;</li> <li>· Предлагать решения и обсуждать вопросы с нацеленностью на разрешение задач или нахождение взаимовыгодных решений;</li> <li>· Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>
3	<p><b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи;</li> <li>· Законодательство и лучшие практики по безопасной организации работ, касающиеся кухни и использования покупного оборудования для общественного питания;</li> <li>· Причины порчи пищи;</li> <li>· Показатели качества свежих и консервированных продуктов.</li> </ul> <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>· Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>· Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами;</li> <li>· Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>· Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;</li> <li>· Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;</li> <li>· Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.</li> </ul>
4	<p><b>Знания об ингредиентах и меню.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>· Свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии;</li> <li>· Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>· Связь между качеством продуктов, сложностью меню и гастрономическим уровнем;</li> <li>· Питательные свойства ингредиентов;</li> <li>· Физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи;</li> <li>· Законодательные нормы и ограничения на импорт отдельных ингредиентов;</li> <li>· Виды и стили меню;</li> <li>· Баланс при составлении меню;</li> <li>· Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>· Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню.</li> </ul> <p>Участник должен уметь:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Давать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; · Устанавливать стандартные качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>· Понимать и учитывать маркировку ингредиентов;</li> <li>· Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>· Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;</li> <li>· Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>· Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>· Составлять меню для различных событий и обстоятельств;</li> <li>· Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;</li> <li>· Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента.</li> </ul>
5	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Структуру туши домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>· Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>· Существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение;</li> <li>· Части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии;</li> <li>· Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>· Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>· Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>· Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их одготовки к тепловой обработке;</li> <li>· Общепринятые виды нарезки овощей и их применение;</li> <li>· Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>· Оборудования для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов;</li> <li>· Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними.</li> </ul> <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов</li> <li>· Демонстрировать отличное владение ножом и распространенными методами нарезки</li> <li>· Отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки</li> <li>· Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи</li> <li>· Подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезы мяса, используемые в кулинарии</li> <li>· Подготавливать целую рыбу к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать</li> <li>· Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки и приготовления</li> <li>· Готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки</li> <li>· Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме</li> <li>· Самостоятельно заботиться о подготовке ингредиентов меню для банкетов и других целей</li> <li>· Утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей</li> <li>· Осуществлять подготовку к изготовлению хлебобулочных изделий и десертов</li> <li>· Изготовление различных видов макаронных изделий</li> </ul>
6	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>· Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>· Виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов;</li> <li>· Виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов;</li> <li>· Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p>Участник должен уметь:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки;</li> <li>· Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>· Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>· Учитывать сроки обработки;</li> <li>· Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;</li> <li>· Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>· Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>· Подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня;</li> <li>· Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>· Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>· Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: о Супы и соусы; о Закуски горячие и холодные; о Салаты и закусочные блюда; о Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; о Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; о Овощные и вегетарианские блюда; о Фирменные и интернациональные блюда; о Блюда из риса и макаронных изделий; о Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> <li>· Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>· Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептами;</li> <li>· Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;</li> <li>· Применять современные технологии и методики приготовления пищи.</li> </ul> <p><b>7 Изготовление и презентация блюд</b></p>
7	<p><b>Изготовление и презентация блюд.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>· Виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;</li> <li>· Тенденции в презентации блюд;</li> <li>· Стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>· Общепринятые гарнитуры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>· Важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>· Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>· Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты;</li> <li>· Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>· Готовить распространенные гарнитуры и использовать их для эффектной презентации блюд;</li> <li>· Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>· Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>· Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;</li> <li>· Использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.;</li> <li>· Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательный внешний вид;</li> <li>· Изготовление различных видов макаронных изделий.</li> </ul> <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>· Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>· Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты;</li> <li>· Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>· Готовить распространенные гарнитуры и использовать их для эффектной презентации блюд;</li> <li>· Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>· Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>· Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;</li> <li>· Использовать</li> </ul>

	для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.; · Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательный внешний вид; · Изготовление различных видов макаронных изделий.
8	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>· Рыночные принципы торговли;</li> <li>· Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>· Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>· Процесс заказа товаров и оборудования;</li> <li>· Факторы, влияющие на стоимость меню;</li> <li>· Методы расчета цены продажи по стоимости ингредиентов;</li> <li>· Важность экономии и эффективности при приготовлении пищи;</li> <li>· Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды и минимизации производства углекислого газа;</li> <li>· Такие инструменты, как программы рецептов, меню, системы реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>· Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>· Составлять заказы на день;</li> <li>· Составлять заказы на пищевые продукты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями компании;</li> <li>· Обеспечивать оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов, предоставляемых поставщиками;</li> <li>· Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</li> <li>· Получать доставленные продукты, проверять всю документацию на предмет правильности и полноты списка доставленных продуктов и их качества;</li> <li>· Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>· Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>· Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>· Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>· Вручную или с применением ИТ вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасам;</li> <li>· Вычислять материальные затраты и цены реализации для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления пищевых продуктов и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>

### Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100 баллов.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская (если это применимо)	Измеряемая	Общая
A	Mise en place (заготовочный модуль)	6.50	6.00	12.50
B1	Работа модуля (B C D E)	6.50	3.90	10.40
B	Finger food	6.00	2.00	8.00

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская (если это применимо)	Измеряемая	Общая
C	Горячая закуска - морепродукты	6.40	2.00	8.40
D	Горячее блюдо - рыба	8.00	2.40	10.40
E	Десерт	7.70	2.40	10.10
F1	Работа модуля (F G H)	6.50	4.70	11.20
F	Холодная закуска	5.90	2.20	8.10
G	Горячее блюдо - птица	8.50	2.30	10.80
H	Десерт	8.00	2.10	10.10
Итого =		70.00	30.00	100

**Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания**

- Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» - 9 чел.
- Дополнительное количество экспертов не рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

**Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке**

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

**Инфраструктурный лист для КОД №1 – приложение №1**



## **1.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

- Формы участия
- Модули задания и необходимое время
- Критерии оценки
- Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 16.5 ч.

## **ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальная

## **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время выполнение
1	Mise en place (A)	12.50	4 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Работа (B C D E)	10.40	5 часов
3	Finger food	8.00	приготовления, 30 минут на
4	Горячая закуска - морепродукты	8.40	подготовку и
5	Горячее блюдо - рыба	10.40	уборка рабочего места
6	Десерт	10.10	4 часа
7	Работа модуля (F G H)	11.20	приготовление, 30 минут на
8	Холодная закуска	8.10	подготовку и
9	Горячее блюдо - птица	10.80	уборка рабочего места
10	Десерт	10.10	4 часа

## **Модули с описанием работ**

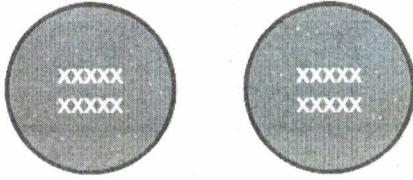
Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники демонстрационного экзамена за три дня проходят 8 модулей А В С D E F G H = (A+B C D E + F G H). На выполнение модулей А и F G H даётся по 4 часа, на выполнение модуля В С D E даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 16,5 часов.

## **ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %**

**Модули А В С D E F G H (100%) = Модуль А (12%)+Модуль В С D E (47%)+Модуль F G H (41%)**

<b>Модуль А</b>		<b>Mise en place</b>	<b>День 1</b>
	<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модулей 2 и 3</li> </ul>	
<b>Модуль В</b>		<b>Finger food</b>	<b>День 2</b>
	<b>Описание</b>	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Размер «на два укуса»</li> <li>Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту</li> <li>Обязательный ингредиент – Рис</li> <li>Ингредиент из оглашенного задания</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой</li> </ul>  <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>Используйте продукты из оглашенного задания</li> </ul>	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Рис</li> <li>Ингредиент из оглашенного задания</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	
<b>Модуль С</b>		<b>Горячая закуска - морепродукты</b>	<b>День 2</b>

	<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• Минимум 1 гарнир на выбор участника</li> </ul>
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда максимум 140 г</li> <li>• 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см</li> <li>• Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте продукты из оглашенного задания - морепродукт</li> </ul>
	<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
<b>Модуль D</b>		<b>Горячее блюдо - рыба</b>
		<b>День 2</b>
	<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы - Тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 вида гарнира из овощей           <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезка турнэ (turned)</li> <li>- пюре</li> </ul> </li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul>

		<b>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте продукты из оглашенного задания - рыба филе, овощи</li> </ul>
	<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
	<b>Модуль Е</b>	<b>Десерт</b>
	<b>Описание</b>	<p><b>Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• 2 гарнира на выбор участника</li> </ul>
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса десерта - минимум 100г максимум 150г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p><b>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>
	<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

Модуль F	Холодная закуска	День 3
	<b>Описание</b>  Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.	
	<b>Подача</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса холодной закуски - минимум 120г</li> <li>• 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> </ul> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	<b>Основные ингредиенты</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте огурцы соленые</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>  Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Модуль G	Горячее блюдо - птица	День 3
	<b>Описание</b>  Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «попкиевски» согласно технологической карте (приложение 1) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 овощной грatin на выбор участника</li> <li>- 1 на выбор участника</li> </ul> </li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	
	<b>Подача</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	

	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>
	<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющегося на площадке
	<b>Модуль Н</b>	<b>Десерт</b>
		<b>День 3</b>
	<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса десерта - минимум 110г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Оформление десерта на выбор участника</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте для начинки яблоки</li> </ul>
	<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющегося на площадке

### **Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы

(Ворлдскилс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. *Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

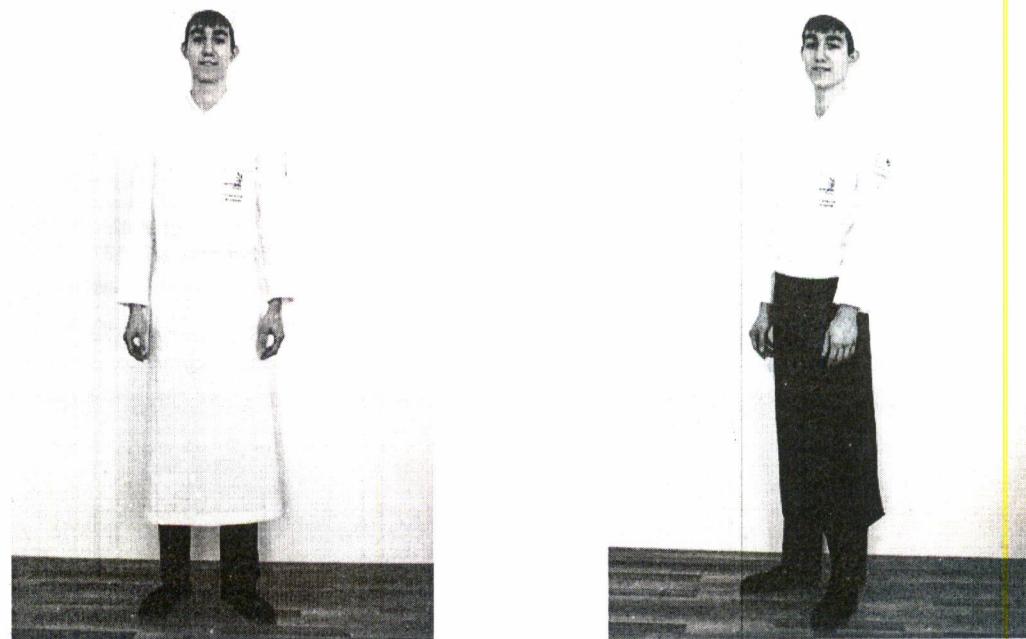
Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.



## **Критерии оценки**

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская (если это применимо)	Измеряемая	Общая
A	Mise en place (заготовочный модуль)	6.50	6.00	12.50
B1	Работа модуля (B C D E)	6.50	3.90	10.40
B	Finger food	6.00	2.00	8.00
C	Горячая закуска - морепродукты	6.40	2.00	8.40
D	Горячее блюдо - рыба	8.00	2.40	10.40
E	Десерт	7.70	2.40	10.10
F1	Работа модуля (F G H)	6.50	4.70	11.20
F	Холодная закуска	5.90	2.20	8.10
G	Горячее блюдо - птица	8.50	2.30	10.80
H	Десерт	8.00	2.10	10.10
Итого =		70.00	30.00	100

## **Объективные аспекты оценивания работы участника:**

- ✓ Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
- ✓ Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
- ✓ Персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
- ✓ Персональная гигиена – плохие привычки;
- ✓ Гигиена рабочего места – чистый пол;
- ✓ Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
- ✓ Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
- ✓ Расточительность;
- ✓ Брак;
- ✓ Корректное использование цветных разделочных досок;
- ✓ Корректное использование раздельных мусорных баков;