



УТВЕРЖДЕНО
Правлением Союза
(Протокол №16 от 28.11.2017 г.)

ОДОБРЕНО
Решением Экспертного совета
при Союзе «Агентство развития
профессиональных сообществ
и рабочих кадров
«Молодые профессионалы
(Ворлдскиллс Россия)»
(Протокол №39/11 от 27.11.2017г.)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №1	20
1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации №1	21
1.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец).....	27
1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	40
1.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	42
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №2	44
2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации №2	45
2.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец).....	51
2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	62
2.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	64
3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №3	66
3.1. Паспорт Комплекта оценочной документации №1	67
3.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец)	73
3.2. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	82
3.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	83
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	85
ПРИЛОЖЕНИЯ	86

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к Оценочным материалам для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»
(далее – Оценочные материалы)

Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД) трёх уровней от минимального до максимального уровня соответственно:

- КОД №1 - комплект максимального уровня, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 100 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» и продолжительностью 16,5 часов.

- КОД №2 - с максимально возможным баллом 84,8 и продолжительностью 11,5 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по основным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

- КОД №3 - комплект минимального уровня с максимально возможным баллом 50 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

Каждый КОД содержит:

- Паспорт КОД с указанием:
 - а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело», проверяемых в рамках КОД;
 - б) обобщенной оценочной ведомости;
 - в) количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;
 - г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии);

Инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Инфраструктурный лист;

План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
для проведения демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции:
«Поварское дело»**

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для участника компетенции «Поварское дело» с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала демонстрационного экзамена.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы (подвижные части электромеханического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иглами, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
 - проверить наличие и исправность деревянной решетки или резинового коврика под ногами;
 - проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
 - наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
 - наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);
 - отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
- 2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
- 2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением индукционной плиты помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться. После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

2.7. Перед включением пароконвектомата помните: производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; -санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; -при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; -включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

Внимание! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомата не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), чтобы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.

2.8. Перед началом эксплуатации фритюрницы убедитесь в том, что корпус фритюрницы подключен к системе заземления. Запрещается держать вблизи фритюрницы легковоспламеняющиеся предметы и вещества. Проследите за тем, чтобы рабочее помещение хорошо проветривалось. Кроме того, запрещается прикасаться к нагревательным элементам, если агрегат подключен к электричеству. Наполните пищевым маслом специальный резервуар; при этом масло должно наполнять резервуар более чем на 1/2. Установите рукоятки регулятора температуры и таймера в положение "0".

Подайте напряжение к аппарату; при этом включится красная индикаторная лампа. Установите нужное значение температуры, вращая рукоятку регулятора температуры по часовой стрелке. После достижения указанной вами температуры, красный индикатор потухнет. В комплект фритюрницы входит крышка для резервуара с маслом и корзина для жарки. Корзина оснащена крюком. При жарке продуктов положите их в корзину и опустите ее в масло (осторожно, во избежание ожогов); по окончании жарки подвесьте корзину на соответствующее

2.9. Перед началом эксплуатации блендера убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники ит.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора. Включайте прибор ТОЛЬКО с закрытой крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки. Горячие жидкости могут выделять пар в процессе смешивания. Во избежание ожогов не наполняйте блендер более чем на 1 литр, если работаете с горячими жидкостями. Положите руку на крышку колбы, защитив ее прихваткой или плотной тканью. Начинайте смешивать на минимальной скорости.

Не используйте блендер с поврежденным шнуром, вилок, а также после падений или других повреждений. Обратитесь в сервисный центр для проверки. Ремонта или отладки вашего блендера.

2.10. Перед началом эксплуатации ручного блендера проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы. Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора. Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту. Во избежание разбрызгивания заполняйте емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика. При использовании блендера или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима. Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты или жидкости, если их температура выше 80°C. Начинайте обработку с минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продуктов на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особо твердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.

2.11. Перед началом эксплуатации планетарного миксера, во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость. Убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор. Необходимо чтобы оборудование было подсоединено к заземлению. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой. Избегайте

контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём. Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами. 13. При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.

2.12. При эксплуатации измерительных весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.13. При эксплуатации холодильного оборудования:

загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;

не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
- самовольно передвигать холодильный агрегат.

2.14. Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены

Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов, или напитков. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печки сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы. Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогреть или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запирается без усилий. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки окажется невозможным.

2.15. Перед использованием Слайсера помните о необходимости регулярно проверять состояние сетевого шнура; изношенный или поврежденный кабель представляет серьезную опасность. При обнаружении сбоя в работе устройства выключите его, обратитесь к техническому эксперту и не используйте, не пытайтесь отремонтировать самостоятельно. Не оставляйте устройство включенным в розетку, если оно не используется. Хотя аппарат оборудован защитными устройствами, не подносите руки близко к ножу и другим подвижным частям. Никогда не режьте продукты

без использования толкателя. Не принимайте положений, которые могут привести к прямому контакту каких-либо частей тела с ножом.

Перед чисткой или техобслуживанием выключите аппарат из розетки. Запрещается мыть аппарат водной струей, не погружайте аппарат в воду или другие жидкости.

2.16. Перед использованием Мясорубки помните, что перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электротоком. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства. **ВНИМАНИЕ!** Не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь к техническому эксперту.

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

2.17. Перед использованием шкафа шоковой заморозки проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку. Проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов. Убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально. Убедитесь, что двери плотно закрываются; Убедитесь в том, что сток не забит. Убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью, в противном случае обратитесь к техническому эксперту. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; Заворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат ароматические вещества;

Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери. Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - с момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь; Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; Не используйте противни или емкости выше 65 мм; Не кладите продукты друг на друга; Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали.

2.18. Перед использованием вакуум - упаковочного аппарата убедитесь, что устройство хорошо и безопасно заземлено. Убедитесь, что стоит защита от замыкания на землю, вблизи нет легко воспламеняющихся газов. Убедитесь, что у устройства соответствующая мощность. (посмотрите на табличке устройства). Убедитесь, что устройство устойчиво стоит на поверхности. Используйте подставку, чтобы зафиксировать устройство в нужном положении после его перестановки. Убедитесь, что устройство находится в горизонтальном положении. подключить устройство к электропитанию. (Замкнуть воздушный выключатель) Отрегулировать параметры каждой функции, включая вакуум, сварку и охлаждение. Выбрать подходящее напряжение для термосварки. Выбрать напряжение и установить время сварки. На выбор три уровня напряжения, а именно, низкое, среднее и высокое. Время сварки регулируется от меньшего к большему. Сварка без плавления или складок считается лучшей. Температура при сварке тефлоновой пленки не должна быть очень высокой. Иначе может возникнуть возгорание. Провести пробное испытание времени создания вакуума и выбрать согласно материалу упаковываемого предмета. При упаковке влажных или особых предметов необходимо продлить время, после того как уровень вакуума достигнет -0.1Мпа для достижения лучшего эффекта. Положить открытый пакет в вакуумную камеру поперёк сварной планки. После окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации. Прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель, и машина запустится автоматически следующим образом: 1. вакуумный насос начнет работать и высасывать воздух из вакуумной камеры. Реле времени начнет отсчет. 2. закрыть крышку для создания герметизации в вакуумной камере. Рабочая камера начнет создавать отрицательное давление. 3. по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, вакуумный насос отключается и насос перестает откачивать воздух. В это время к электромагнитному клапану подается питание, затем сварочный блок удерживает открытым пакет. Пока к реле времени термосварки подается питание, герметизирующая проволока нагревается для сварки и печати. Реле

начинает отсчитывать время. 4. по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, отключается реле времени. Цикл термосварки завершен. В это время включается реле времени охлаждения, машина начинает цикл охлаждения. Функция охлаждения необходима для того, чтобы оставшееся тепло удерживало открытым пакет для предотвращения его смятия во время процесса нагрева, а именно чтобы пакет оставался ровным. 5. по истечении времени охлаждения, блок управления издает сигнал, отключается электромагнитный клапан, перезапускается сварочный блок. В это время к воздушному электромагнитному клапану подается питание, клапан открывается и воздух поступает в вакуумную камеру. Когда давление в рабочей камере выровняется с атмосферным давлением, вакуумная крышка откроется автоматически, пусковой выключатель вернется в исходное положение и цикл завершится.

2.19. Перед использованием аппарата SousVide необходимо знать SousVide («СуВид») – это метод приготовления пищи в вакуумной упаковке из запаянного полиэтиленового пакета при низких температурах и в течение долгого времени. Потребление электроэнергии при нагревании холодной воды до 63°C и работе прибора в течение 24 часов составляет всего 2,9 кВт! Вакуумная упаковка, медленное доведение до готовности и равномерная передача тепла от воды к пище способствуют снижению роста бактерий. Минеральные вещества, натуральный вкус и сочность продуктов сохраняются.

Установите навесной насос SousVide на кастрюлю. Высота кастрюли должна быть достаточной для того, чтобы надежно закрепленный прибор был погружен в воду до отметки максимума, а расстояние от него до дна кастрюли было не менее 1 см, чтобы не было заблокировано отверстие для забора воды.

- Прибор следует подключать к заземленной розетке и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием! Используйте только провод электропитания, предназначенный для данного прибора.
- Перед использованием наполните прибор чуть теплой водой. Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат. Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.

2.20. Перед использованием электрического миксера с нагревом «Thermomix» помните о необходимости регулярно осматривать Термомикс и его комплектующие, включая миксерную чашу и сетевой кабель, на наличие

возможных повреждений. Поврежденные части могут быть небезопасны. Если обнаружено повреждение, не используйте Термомикс и обратитесь к техническому эксперту. Не касайтесь лезвий ножа. Они очень острые. При установке или снятии ножа держите его за верхнюю часть. Не просовывайте руку в верхнее отверстие крышки миксерной чаши, когда Термомикс работает. Не превышайте максимальный объем наполнения миксерной чаши. Пользуйтесь отметками уровня наполнения миксерной чаши. Включайте Термомикс только с чистым уплотнительным кольцом и чистой крышкой миксерной чаши. Следите за тем, чтобы край миксерной чаши всегда был чистым. Регулярно проверяйте уплотнительное кольцо на предмет возможных повреждений. Если уплотнительное кольцо повреждено или протекает, немедленно замените крышку. Помните, что уплотнительное кольцо не снимается: любая попытка его снять может привести к повреждениям, из-за которых потребуется замена крышки.

Никогда не пытайтесь силой открыть крышку миксерной чаши. Открывайте крышку миксерной чаши, только когда скорость установлена на «0» и механизм блокировки разблокирован. Никогда не увеличивайте резко скорость при обработке горячей пищи (температура выше 60 °C), в особенности, если она не была разогрета в Термомикс. Никогда не пытайтесь силой открыть крышку миксерной чаши. Остерегайтесь разбрызгивания горячей пищи из отверстия крышки миксерной чаши. Правильно размещайте мерную чашку в отверстии, оставляйте ее на своем месте, особенно при приготовлении горячей пищи (например, джемы и супы) на средних и высоких уровнях скорости. При приготовлении горячей пищи (температура выше 60 °C) не прикасайтесь к мерной чашке и не включайте режим Турбо. Не используйте высокую температуру для подогрева или приготовления большого количества продуктов. Используйте только низкие уровни скорости при выборе высокой температуры, более высокие уровни скорости могут привести к разбрызгиванию горячей пищи или вспениванию жидкости. Никогда не касайтесь запорных рычагов или крышки миксерной чаши при открывании или закрывании Термомикс не пытайтесь снять миксерную чашу или крышку миксерной чаши силой. Никогда не нагревайте пустую миксерную чашу. При использовании насадки «бабочка» включайте скорость только после того, как она будет правильно установлена на своем месте.

Не устанавливайте скорость выше среднего уровня при установленной насадке для взбивания «бабочка». Никогда не используйте лопатку при установленной насадке для взбивания «бабочка». Не добавляйте ингредиенты, которые могут повредить или заблокировать установленную на ноже «бабочку», когда работает мотор. Не накрывайте крышку миксерной чаши полотенцами и прочими предметами. Помешивайте пищу в миксерной

чаше только лопаткой или ложкой, предварительно отключив скорость на Термомикс, во избежание зацепа за вращающийся нож, что может привести к травме.

Отключайте Термомикс от электросети, когда Вам нужно почистить его и когда Вы длительное время не планируете использовать Термомикс. Не погружайте Термомикс в воду. Производите чистку только влажной тряпкой и водой. Избегайте попадания воды или грязи внутрь корпуса. К грязи относятся также любые остатки пищи, будь то жидкие или твердые.

2.21. Перед использованием коптильного пистолета «Smoking Gun» необходимо помнить, что во время работы с устройством обязательно использование перчаток. Не пытайтесь жечь в коптильной камере ничего, кроме: древесной стружки, опилок, опавших листьев, кулинарных пряностей и трав. Не оставляйте Smoking Gun без присмотра. Не генерируйте дым более чем 30 секунд более длительная работа может повредить устройство. Используйте устройство только вместе с хорошей вентиляцией; сжигание древесной стружки, опилок, опавших листьев, кулинарных пряностей и трав может вызвать образование канцерогенных веществ, привести к врожденному пороку и нанести ущерб репродуктивной системе. Корпус Smoking Gun сильно нагревается во время использования. Дайте ему полностью остыть, перед тем как дотрагиваться до него, чистить или убирать на хранение. Всегда пользуйтесь акриловой стойкой после каждого использования. Всегда используйте Smoking Gun в вертикальном положении. Горящий коптильный материал может упасть из коптильной камеры и привести к угрозе пожара. Всегда удаляйте пепел в негорючие контейнеры. Будьте особо внимательны при воспламенении материалов копчения; неправильное воспламенение горючих материалов может привести к взрыву или пожару. Для розжига вещества используйте спички или зажигалку, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ кухонную горелку или другие тепловые устройства, так как чрезмерное тепло может повредить устройство. Не направляйте Smoking Gun на людей или легковоспламеняющиеся объекты. Избегайте использования Smoking Gun в местах, где существует вероятность срабатывания пожарной сигнализации. Никогда не включайте Smoking Gun без металлического корпуса. Движение ножей металлического вентилятора без пластикового корпуса может вызвать увечья. Никогда не эксплуатируйте Smoking Gun без сетчатого фильтра из нержавеющей стали; горящая зола может попасть в пластиковый корпус, что приведет к поломке устройства, или попасть в сопла, что приведет к возгоранию. Разборка любых частей Smoking Gun, кроме: сетчатого фильтра из нержавеющей стали, заглушки батарейного отсека или батарей, может привести к поломке Smoking Gun.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.12. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.15. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

- открыть окна и двери, проветрить помещение;

- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

- исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование из розетки.

5.2. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.



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.

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> · Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки; · Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; · Применять все методы тепловой обработки; · Учитывать сроки обработки; · Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно; · Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке; · Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; · Подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня; · Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов; · Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; · 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. · Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; · Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами; · Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин; · Применять современные технологии и методики приготовления пищи. <p>7 Изготовление и презентация блюд</p>
7	<p>Изготовление и презентация блюд.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; · Виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации; · Тенденции в презентации блюд; · Стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд; · Общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд; · Важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; · Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; · Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты; · Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; · Готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд; · Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; · Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; · Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента; · Использовать 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. <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; · Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; · Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты; · Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; · Готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд; · Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; · Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; · Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента; · Использовать

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

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
С	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 на выполнение
1	Mise en place (A)	12.50	4 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Работа (B C D E)	10.40	5 часов приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
3	Finger food	8.00	
4	Горячая закуска - морепродукты	8.40	
5	Горячее блюдо - рыба	10.40	
6	Десерт	10.10	4 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
7	Работа модуля (F G H)	11.20	
8	Холодная закуска	8.10	
9	Горячее блюдо - птица	10.80	
10	Десерт	10.10	

Модули с описанием работ

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

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, 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 A B C D E F G H = (A+B C D E + F G H). На выполнение модулей A и F G H даётся по 4 часа, на выполнение модуля B C 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 A B C D E F G H (100%) = Модуль A (12%)+Модуль B C D E (47%)+Модуль F G H (41%)

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

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

		Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного задания - рыба филе, овощи
	Специальное оборудование	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
Модуль Е		
Десерт		День 2
	Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира на выбор участника
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г максимум 150г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	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
	Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса холодной закуски - минимум 120г • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте огурцы соленые 	
	Специальное оборудование	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
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте (приложение 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - 1 овощной гратен на выбор участника - 1 на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	

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

(Ворлдскиллс 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 отдельных мусорных баков;

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- ✓ Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- ✓ Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
- ✓ Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура подачи;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Соответствие массы блюда;
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- ✓ Презентация: стиль и креативность;
- ✓ Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- ✓ Консистенция каждого компонента блюда;
- ✓ Вкус каждого компонента в отдельности.

НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

ГОСТ Р3105-2015

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Арий, 2016.

Технологическая карта № 659

Наименование блюда: «Котлета по-киевски».

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция	Масса брутто, г, 3 порции	Масса нетто или полуфабриката, г, 3 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Курица	231	83+7**	693	249+21**	<p>Сливочное масло размягчают, соединяют с мелко рубленой зеленью, соком лимона (по вкусу). Из масла формируют колбаску, замораживают.</p> <p>С тушки птицы удаляют кожу. Глубоким надрезом вдоль килевой кости срезают филе вместе с костью крыла. Кость перерубают в суставе, зачищают от мякоти и сухожилий.</p> <p>Филе птицы зачищают. Для этого отделяют малое филе от большого. Из малого филе удаляют сухожилие, а из большого - остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, удаляют поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка раскрывают, перерезают в 2х- 3х местах сухожилия.</p> <p>На подготовленное филе укладывают зеленое масло, сверху укладывают малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе. Формуют котлету удлиненной формы. Котлету смачивают в льезоне, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в пароконвектомате при t 180⁰С в течение 4-5 минут.</p> <p>При отпуске котлеты поливают сливочным маслом.</p>
Для масла зеленого					
Зелень петрушки	7	5	21	15	
Масло сливочное	30	30	90	90	
Лимон	7	5	21	15	
Для панировки					
Яйца	¼	10	1шт.	30	
Хлеб пшеничный	28	25	84	75	
Масса полуфабриката	-	145+7**		435+21**	
Масло растительное	15	15	45	45	
Масса жареных котлет	-	128+7**		384+21**	
Масло сливочное	10	10	30	30	
Выход	-	138+7**	-	414+21**	

Информация о пищевой ценности белки-29,8, жиры-38,4, углеводы-39,7, калорийность-613,7.

Качественная оценка готового блюда (изделия)

Внешний вид: котлета правильной формы, панировка без трещин.

Консистенция: сочная, хрустящая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: свойственный, без привкусов, в меру соленый.

Запах: свойственный, жаренной птицы.

Температура подачи: 65°C.

** масса кост

1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

С -1	09:00 -11:00	Жеребьёвка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг участников
	11:00 – 13:00	Написание меню, окончательная заявка продуктов
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 17:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования
	14:00 – 17:00	Брифинг экспертов

План работы участников и экспертов день С1*

День экзамена	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 С 1 09:00 13:30	08:00	08:15	08:45	А Mise en place	09:00 – 13:00	13:00 13:30	13:30	4,5 часа
	08:15	08:45	09:00				13:45	

План работы участников и экспертов день С2*

День экзамена	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 2 С 2 09:00 14:30	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	В Finger food	12:30 13:00	14:00 14:30	14:30 14:45	5,5 часов
				С Горячая закуска -				

				морепродукты				
				D Горячее блюдо - рыба	13:30			
				E Десерт	14:00			

План работы участников и экспертов день С 3*

День экзамена	Общение участником	Брифинг Участником Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участником	Всего часов
День 1 С 1 09:00 13:30	08:00	08:15	08:45 09:00	F Винегрет	12:00	13:00 13:30	13:30	4,5 часа
	08:15	08:45		G Горячее блюдо – котлета «по- Киевски»	12:30		13:45	
				H Десерт	13:00			

*Если на экзамене работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

Общая зона – состоит из столов и оборудования для общего пользования участников.

Рабочие места участников – каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы. Допускается линейная застройка рабочих мест. В случае если пароконвектоматы и холодильники невозможно установить на рабочем месте они могут стоять противоположно рабочему месту участника.

Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки.



**2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №2
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Поварское дело»**

2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации №2

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.

	Раздел спецификации стандарта компетенции
1	Организация и управление работой. Специалист должен знать и понимать: · Все внутренние нормативные документы; · Схему организации и структуру ресторанно-гостиничного бизнеса; · Важность эффективной командной работы; · Принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними; · Роль профессионального шеф-повара в разработке меню и блюд в коммерческой практике; · Важность непрерывного профессионального развития для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях; · Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Участник должен уметь: · Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации; · Разрабатывать планы работы для отдельных блюд и графики для приготовления меню. Планировать работу на день для себя и других; · Выполнять координацию всех подготовительных задач (выкладку) перед обслуживанием; · Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; · Оптимизировать рабочий процесс; · Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам кухни; · Рассчитывать время и трудовые ресурсы; · Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; · Соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием; · Знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности; · Применять законодательные требования при составлении описаний в меню и реализации его позиций; · Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; · Вносить изменения в методы работы в зависимости от обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; · Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; · Создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием; · Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, создавать блюда без рецептов; · Проявлять уважительное отношение и экономическую изобретательность в использовании всех материалов; · Правильно оценивать личные возможности и избегать излишнего напряжения; · Самостоятельно ставить цели и достигать их; · Демонстрировать личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами.

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

	и обстоятельств; · Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия; · Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента.
5	<p>Подготовка ингредиентов.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи; · Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; · Существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение; · Части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии; · Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; · Части рыбы, используемые в кулинарии; · Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; · Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; · Общепринятые виды нарезки овощей и их применение; · Способы приготовления основных бульонов и их применение; · Оборудования для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов; · Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними. <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов · Демонстрировать отличное владение ножом и распространенными методами нарезки · Отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки · Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи · Подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии · Подготавливать целую рыбу к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать · Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки и приготовления · Готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки · Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме · Самостоятельно заботиться о подготовке ингредиентов меню для банкетов и других целей · Утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей · Осуществлять подготовку к изготовлению хлебобулочных изделий и десертов · Изготовление различных видов макаронных изделий
6	<p>Применение различных методов тепловой обработки.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; · Влияние тепловой обработки на ингредиенты; · Виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов; · Виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов; · Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки; · Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; · Применять все методы тепловой обработки; · Учитывать сроки обработки; · Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно; · Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке; · Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; · Подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня; · Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов; · Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; · 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

	<p>Овощные и вегетарианские блюда; о Фирменные и интернациональные блюда; о Блюда из риса и макаронных изделий; о Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. · Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; · Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами;</p> <p>· Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин; · Применять современные технологии и методики приготовления пищи.</p> <p>7 Изготовление и презентация блюд</p>
7	<p>Изготовление и презентация блюд.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; · Виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации; · Тенденции в презентации блюд; · Стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд; · Общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд; · Важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; · Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; · Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты; · Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; · Готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд; · Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; · Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; · Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента; · Использовать 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. <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; · Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; · Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты; · Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; · Готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд; · Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; · Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; · Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента; · Использовать 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>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Сезонность и колебание цен на ингредиенты; · Рыночные принципы торговли; · Существующих местных, государственных и международных поставщиков; · Общие условия оплаты и доставки; · Процесс заказа товаров и оборудования; · Факторы, влияющие на стоимость меню; · Методы расчета цены продажи по стоимости ингредиентов; · Важность экономии и эффективности при приготовлении пищи; · Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды и минимизации производства углекислого газа; · Такие инструменты, как программы рецептов, меню, системы реализации, банкетные системы и т.д.; · Доступные решения для хранения продуктов.

	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; · Составлять заказы на день; · Составлять заказы на пищевые продукты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями компании; · Обеспечивать оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов, предоставляемых поставщиками; · Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; · Получать доставленные продукты, проверять всю документацию на предмет правильности и полноты списка доставленных продуктов и их качества; · Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; · Отчитываться за потери при хранении; · Рассчитывать затраты на хранение; · Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; · Вручную или с применением ИТ вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасам; · Вычислять материальные затраты и цены реализации для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления пищевых продуктов и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.
--	--

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 75 баллов.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская (если это применимо)	Измеряемая	Общая
B1	Работа модуля (B C E)	6.70	3.80	10.50
B	Finger food	6.30	2.10	8.40
C	Горячая закуска – морепродукты	6.00	2.10	8.10
E	Десерт	7.40	2.10	9.50
F1	Работа модуля (F G H)	6.70	3.80	10.50
F	Холодная закуска	6.50	2.10	8.60
G	Горячее блюдо - птица	8.30	2.20	10.50
H	Десерт	7.10	2.10	8.20
Итого =		55.00	20.00	75

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 №2 – приложение №2

2.2. 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: 11.5 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 на выполнение
2	Работа модуля (B C D E)	10.50	4 часов приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
3	Finger food	8.40	
4	Горячая закуска	8.10	
5	Горячее блюдо (рыба)	9.50	
6	Десерт (заварной крем)	10.50	
7	Работа модуля (F G H)	8.60	
8	Холодная закуска	10.50	
9	Горячее блюдо (котлета «по - Киевски»)	8.20	
10	Десерт (пирог)	10.50	

Модули с описанием работ

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

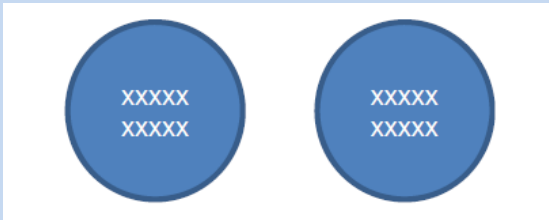
Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники демонстрационного экзамена за три дня проходят 6 модулей В С Е F G H = (В С Е + F G H). На выполнение модулей В С Е даётся 4 часа, на выполнение модуля F G H даётся 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 11,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 75 %

Модули В С Е F G H (75%) = Модуль В С Е (55%)+Модуль F G H (20%)

Модуль В		Finger food	День 1
	Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида <ul style="list-style-type: none">• Размер «на два укуса»• Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту• Обязательный ингредиент – Рис	

		<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиент из оглашенного задания
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой  <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного задания
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Рис • Ингредиент из оглашенного задания
	Специальное оборудование	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 С		Горячая закуска - морепродукты
День 1		
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуска из морепродуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

		Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного задания - морепродукт
	Специальное оборудование	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 Е	Десерт	День 1
	Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира на выбор участника
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г максимум 150г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	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 2
	Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса холодной закуски - минимум 120г • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте огурцы соленые 	
	Специальное оборудование	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 2
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте (приложение 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - 1 овощной гратен на выбор участника - 1 оглашается в С-1 • Минимум 1 соус на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	

	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	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 Н		Десерт
День 2		
	Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта – открытый пирог на основе песочного теста либо его производных (начинка оглашается в С-1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 1 соус на выбор участника
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 110г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Оформление десерта на выбор участника • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте для начинки оглашенный продукт
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся 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

(Ворлдскиллс 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 примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 85.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская (если это применимо)	Измеряемая	Общая
B1	Работа модуля (B C E)	6.70	3.80	10.50
B	Finger food	6.30	2.10	8.40
C	Горячая закуска - морепродукты	6.00	2.10	8.10
E	Десерт	7.40	2.10	9.50
F1	Работа модуля (F G H)	6.70	3.80	10.50
F	Холодная закуска	6.50	2.10	8.60
G	Горячее блюдо - птица	8.30	2.20	10.50
H	Десерт	7.10	2.10	8.20
Итого =		55.00	20.00	75

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 отдельных мусорных баков;

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- ✓ Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- ✓ Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
- ✓ Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных

минут от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

- ✓ Температура подачи;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Соответствие массы блюда;
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- ✓ Презентация: стиль и креативность;
- ✓ Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- ✓ Консистенция каждого компонента блюда;
- ✓ Вкус каждого компонента в отдельности.

НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

ГОСТ Р3105-2015

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Арий, 2016.

Технологическая карта № 659

Наименование блюда: «Котлета по- киевски».

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция	Масса брутто, г, 3 порции	Масса нетто или полуфабриката, г, 3 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Курица	231	83+7**	693	249+21**	Сливочное масло размягчают, соединяют с мелко рубленной зеленью, соком лимона (по вкусу). Из масла формируют колбаску, замораживают. С тушки птицы удаляют кожу. Глубоким надрезом вдоль килевой кости срезают филе вместе с костью крыла. Кость перерубают в суставе, зачищают от мякоти и сухожилий. Филе птицы зачищают. Для этого отделяют малое филе от большого. Из малого филе удаляют сухожилие, а из большого - остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, удаляют поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка раскрывают, перерезают в 2х- 3х местах сухожилия. На подготовленное филе укладывают зеленое масло, сверху укладывают малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе. Формуют котлету удлиненной формы. Котлету смачивают в льезоне, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в пароконвектомате при t 180°C в течение 4-5 минут. При отпуске котлеты поливают сливочным маслом.
Для масла зеленого					
Зелень петрушки	7	5	21	15	
Масло сливочное	30	30	90	90	
Лимон	7	5	21	15	
Для панировки					
Яйца	1/4	10	1шт.	30	
Хлеб пшеничный	28	25	84	75	
Масса полуфабриката	-	145+7**		435+21**	
Масло растительное	15	15	45	45	
Масса жареных котлет	-	128+7**		384+21**	
Масло сливочное	10	10	30	30	
Выход	-	138+7**	-	414+21**	
Информация о пищевой ценности белки-29,8, жиры-38,4, углеводы-39,7, калорийность-613,7.					

Качественная оценка готового блюда (изделия)

Внешний вид: котлета правильной формы, панировка без трещин.

Консистенция: сочная, хрустящая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: свойственный, без привкусов, в меру соленый.

Запах: свойственный, жареной птицы.

Температура подачи: 65°C.

** масса кости

2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

С -1	09:00 -11:00	Жеребьёвка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг участников
	11:00 – 13:00	Написание меню, окончательная заявка продуктов
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 17:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования
	14:00 – 17:00	Брифинг экспертов

План работы участников и экспертов день С1*

День экзамена	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 С 1 09:00 13:45	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	В Finger food	12:00	13:00 13:30	13:30 13:45	5 часов
				С Горячая закуска - морепродукты	12:30			
				Е Десерт	13:00			

План работы участников и экспертов день С 2*

День экзамена	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 2 С 2 09:00 14:30	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	Ф Винегрет	12:30	13:30 14:00	14:00 14:30	6,5 часов
				Г Горячее блюдо – котлета «по-Киевски»	13:00			
				Н Десерт	13:30			

*Если на экзамене работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

Общая зона – состоит из столов и оборудования для общего пользования участников.

Рабочие места участников – каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы. Допускается линейная застройка рабочих мест. В случае если пароконвектоматы и холодильники невозможно установить на рабочем месте они могут стоять противоположно рабочему месту участника.

Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки.



**3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №3
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Поварское дело»**

3.1. 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.

Раздел спецификация стандарта компетенции	
1	Организация и управление работой. Специалист должен знать и понимать: Все внутренние нормативные документы; · Схему организации и структуру ресторано-гостиничного бизнеса; · Важность эффективной командной работы; · Принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними; · Роль профессионального шеф-повара в разработке меню и блюд в коммерческой практике; · Важность непрерывного профессионального развития для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях; · Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Участник должен уметь: · Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации; · Разрабатывать планы работы для отдельных блюд и графики для приготовления меню. Планировать работу на день для себя и других; · Выполнять координацию всех подготовительных задач (выкладку) перед обслуживанием; · Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; · Оптимизировать рабочий процесс; · Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам кухни; · Рассчитывать время и трудовые ресурсы; · Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; · Соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием; · Знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности; · Применять законодательные требования при составлении описаний в меню и реализации его позиций; · Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; · Вносить изменения в методы работы в зависимости от обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; · Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; · Создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием; · Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, создавать блюда без рецептов; · Проявлять уважительное отношение и экономическую изобретательность в использовании всех материалов; · Правильно оценивать личные возможности и избегать излишнего напряжения; · Самостоятельно ставить цели и достигать их; · Демонстрировать личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.

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

	<p>Подбирать продукты для фирменных блюд; · Составлять меню для различных событий и обстоятельств; · Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия; · Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента.</p>
5	<p>Подготовка ингредиентов.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи; · Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; · Существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение; · Части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии; · Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; · Части рыбы, используемые в кулинарии; · Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; · Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; · Общепринятые виды нарезки овощей и их применение; · Способы приготовления основных бульонов и их применение; · Оборудования для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов; · Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними. <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов · Демонстрировать отличное владение ножом и распространенными методами нарезки · Отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки · Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи · Подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии · Подготавливать целую рыбу к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать · Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки и приготовления · Готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки · Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме · Самостоятельно заботиться о подготовке ингредиентов меню для банкетов и других целей · Утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей · Осуществлять подготовку к изготовлению хлебобулочных изделий и десертов · Изготовление различных видов макаронных изделий
6	<p>Применение различных методов тепловой обработки.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; · Влияние тепловой обработки на ингредиенты; · Виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов; · Виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов; · Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки; · Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; · Применять все методы тепловой обработки; · Учитывать сроки обработки; · Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно; · Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке; · Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; · Подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня; · Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов; · Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; · Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: о Супы и соусы; о Закуски горячие и холодные; о Салаты и закусовые блюда; о Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;

	<p>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. · Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; · Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами;</p> <p>· Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин; · Применять современные технологии и методики приготовления пищи.</p> <p>7 Изготовление и презентация блюд</p>
7	<p>Изготовление и презентация блюд.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>· Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; · Виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации; · Тенденции в презентации блюд; · Стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд; · Общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд; · Важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.</p> <p>Специалист должен уметь: · Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; · Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; · Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты; · Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; · Готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд; · Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; · Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; · Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента; · Использовать 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.</p> <p>Участник должен уметь:</p> <p>· Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; · Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; · Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты; · Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; · Готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд; · Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; · Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; · Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента; · Использовать 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.</p>
8	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>· Сезонность и колебание цен на ингредиенты; · Рыночные принципы торговли; · Существующих местных, государственных и международных поставщиков; · Общие условия оплаты и доставки; · Процесс заказа товаров и оборудования; · Факторы, влияющие на стоимость меню; · Методы расчета цены продажи по стоимости ингредиентов; · Важность экономии и эффективности при приготовлении пищи; · Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды и минимизации производства углекислого газа; · Такие инструменты, как программы рецептов, меню, системы реализации, банкетные системы и т.д.; · Доступные решения для хранения продуктов.</p>

<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; · Составлять заказы на день; · Составлять заказы на пищевые продукты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями компании; · Обеспечивать оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов, предоставляемых поставщиками; · Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; · Получать доставленные продукты, проверять всю документацию на предмет правильности и полноты списка доставленных продуктов и их качества; · Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; · Отчитываться за потери при хранении; · Рассчитывать затраты на хранение; · Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; · Вручную или с применением ИТ вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасам; · Вычислять материальные затраты и цены реализации для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления пищевых продуктов и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

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 50 баллов.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская (если это применимо)	Измеряемая	Общая
В	Работа модуля (В С G E)	6.50	5.00	11.50
В1	Finger food	6.00	2.50	8.50
С	Горячая закуска - морепродукты	6.40	2.50	8.90
G	Горячее блюдо - птица	8.40	2.50	10.90
E	Десерт	7.70	2.50	10.20
Итого =		35.00	15.00	50

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 №3 – приложение №3



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

Задание включает в себя следующие разделы:

9. Формы участия
10. Модули задания и необходимое время
11. Критерии оценки
12. Необходимые приложения
- 13.

Количество часов на выполнение задания: 8 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 на выполнение
1	Работа модуля	11.50	5,5 часов приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
2	Finger food	8.50	
3	Горячая закуска - морепродукты	8.90	
4	Горячее блюдо - птица	10.90	
5	Десерт	10.20	

Модули с описанием работ

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

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

Все участники демонстрационного экзамена за три дня проходят 4 модулей В С G E. На выполнение модулей даётся 5,5 часов, без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 8 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 50 %

Модули В С G H (50%)

Модуль В	Finger food	День 1
-----------------	--------------------	---------------

	Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида	
		<ul style="list-style-type: none"> • Размер «на два укуса» • Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту • Обязательный ингредиент – Рис • Ингредиент из оглашенного задания 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой <div style="text-align: center;">  </div> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного задания 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Рис • Ингредиент из оглашенного задания 	
	Специальное оборудование	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 С		Горячая закуска - морепродукты	День 1
	Описание	Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника 	

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного задания - морепродукт
	Специальное оборудование	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 1
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте (приложение 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - 1 овощной гратен на выбор участника - 1 на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	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 Е	Десерт	День 1
Описание	Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира на выбор участника 	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г максимум 150г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся 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 (Ворлдскиллс 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 примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская (если это применимо)	Изменяемая	Общая
В	Mise en place (заготовочный модуль)	6.50	5.00	11.50
В1	Работа модуля (В С D E)	6.00	2.50	8.50
С	Finger food	6.40	2.50	8.90
Г	Горячая закуска - морепродукты	8.40	2.50	10.90
Е	Горячее блюдо – птица	7.70	2.50	10.20
Итого =		35.00	15.00	50.00

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 отдельных мусорных баков;

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- ✓ Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- ✓ Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
- ✓ Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

✓ Время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного времени подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

- ✓ Температура подачи;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Соответствие массы блюда;
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- ✓ Презентация: стиль и креативность;
- ✓ Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- ✓ Консистенция каждого компонента блюда;
- ✓ Вкус каждого компонента в отдельности.

НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1
ГОСТ Р3105-2015

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2016.

Технологическая карта № 659

Наименование блюда: «Котлета по- киевски».

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция	Масса брутто, г, 3 порции	Масса нетто или полуфабриката, г, 3 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Курица	231	83+7**	693	249+21**	<p>Сливочное масло размягчают, соединяют с мелко рубленной зеленью, соком лимона (по вкусу). Из масла формируют колбаску, замораживают.</p> <p>С тушки птицы удаляют кожу. Глубоким надрезом вдоль килевой кости срезают филе вместе с костью крыла. Кость перерубают в суставе, зачищают от мякоти и сухожилий.</p> <p>Филе птицы зачищают. Для этого отделяют малое филе от большого. Из малого филе удаляют сухожилие, а из большого - остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, удаляют поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка раскрывают, перерезают в 2х- 3х местах сухожилия.</p> <p>На подготовленное филе укладывают зеленое масло, сверху укладывают малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе. Формуют котлету удлиненной формы. Котлету смачивают в льезоне, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в пароконвектомате при t 180°C в течение 4-5 минут.</p> <p>При отпуске котлеты поливают сливочным маслом.</p>
Для масла зеленого					
Зелень петрушки	7	5	21	15	
Масло сливочное	30	30	90	90	
Лимон	7	5	21	15	
Для панировки					
Яйца	1/4	10	1шт.	30	
Хлеб пшеничный	28	25	84	75	
Масса полуфабриката	-	145+7**		435+21**	
Масло растительное	15	15	45	45	
Масса жареных котлет	-	128+7**		384+21**	
Масло сливочное	10	10	30	30	
Выход	-	138+7**	-	414+21**	
Информация о пищевой ценности белки-29,8, жиры-38,4, углеводы-39,7, калорийность-613,7.					

Качественная оценка готового блюда (изделия)

Внешний вид: котлета правильной формы, панировка без трещин.

Консистенция: сочная, хрустящая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: свойственный, без привкусов, в меру соленый.

Запах: свойственный, жареной птицы.

Температура подачи: 65°C.

** масса кос

3.2. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

План работы участников и экспертов день С1*

С -1		09:00 -11:00 Жеребьёвка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг						
День экзамена	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 2 С 2 09:00 15:00	08:00	08:15	08:45 09:00	В	13:30	14:30 14:45	14:45 15:00	6 час ов
	08:15	08:45		Finger food	13:30			
				С Горячая закуска - морепродукты	14:00			
				Д Горячее котлета «по-киевски»	14:30			
			Е Десерт					

*Если на экзамене работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

3.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Компетенция: «Поварское дело»

Номер компетенции: 34

Дата разработки: «15» ноября 2017 г.

План застройки площадки:



Комната экспертов – состоит из столов и стульев, оргтехники, в количестве необходимом для данного количества экспертов.

Дегустационные 1,2 – состоят из столов и стульев, для проведения слепой дегустации.

Комната главного эксперта – необходима Главному эксперту и Заместителю главного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к демонстрационному экзамену.

Склад – состоит из столов, стеллажей, холодильников и инвентаря, для развешивания и хранения продуктов и заготовок участников.

Комната хранения тулбоксов – необходима для хранения ящиков с инвентарём и оборудованием участников, которые после проверки Главного эксперта выдаются участникам перед началом выполнения задания.

Комната участников – в комнате участников участники ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

Общая зона – состоит из столов и оборудования для общего пользования участников.

Рабочие места участников – каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы. Допускается линейная застройка рабочих мест. В случае если пароконвектоматы и холодильники невозможно установить на рабочем месте они могут стоять противоположно рабочему месту участника.

Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация, принявшая решение о проведении демонстрационного экзамена (далее – организация), из комплектов оценочной документации, содержащихся в настоящих Оценочных материалах, выбирает один КОД, о чем уведомляет Союз не позднее, чем за три месяца до даты проведения.

Выбирая КОД в качестве материалов для организации подготовки к демонстрационному экзамену, организация соглашается с:

а) уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена, включая максимально возможный балл;

б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;

в) перечнем знаний, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;

г) требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

В соответствии с выбранным КОД образовательная организация, проводящая демонстрационный экзамен в рамках промежуточной или государственной итоговой аттестации, корректирует образовательные программы по соответствующим профессиям, специальностям и направлениям подготовки, разрабатывает регламентирующие документы и организует подготовку к демонстрационному экзамену. При этом, выбранный КОД утверждается образовательной организацией в качестве требований к проведению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена без внесения в него каких-либо изменений.

Не допускается внесение изменений в утвержденные КОД, исключение элементов или их дополнение, включая оценочную схему.

При выявлении на площадках проведения демонстрационного экзамена любых случаев внесения изменений в утвержденные КОД, Союз оставляет за собой право аннулировать результаты демонстрационного экзамена с последующим лишением статуса центра проведения демонстрационного экзамена и применением мер взыскания в отношении членов экспертной группы в рамках своих полномочий.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 – Инфраструктурный лист для КОД №1

Приложение №2 – Инфраструктурный лист для КОД №2

Приложение №3 – Инфраструктурный лист для КОД №3