



**УТВЕРЖДЕНО**  
Правлением Союза  
(Протокол №43 от 15.11.2018 г.)

**ОДОБРЕНО**  
Решением Экспертного совета  
при Союзе «Агентство развития  
профессиональных сообществ  
и рабочих кадров  
«Молодые профессионалы  
(Ворлдскиллс Россия)»  
(Протокол №18/11 от 12.11.2018 г.)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» В 2019 ГОДУ**

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	4
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	5
1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2.1 .....	31
1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 2.1 .....	32
1.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец) .....	39
1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....	40
1.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....	52
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.3 .....	54
2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3 .....	55
2.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец) .....	62
2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....	70
2.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....	71
3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.2 .....	73
3.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2 .....	74
3.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец) .....	81
3.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....	89
3.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....	91
4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1 .....	93
4.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.1 .....	94
4.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец) .....	101
4.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....	102

4.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....	112
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	114
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	115

**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):

- КОД № 2.1 - комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 70 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» и продолжительностью 12 часов.

- КОД № 1.3 - комплект с максимально возможным баллом 35,4 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

- КОД № 1.2 - комплект с максимально возможным баллом 35,3 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

- КОД № 1.1 - комплект с максимально возможным баллом 35,41 и продолжительностью 7 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»**

## Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположение компетенции, время трансфера до места проживания, расположение транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположение санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами. Штрафные баллы за нарушений требований охраны труда.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории проведения экзамена.

5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

## Инструкция по охране труда для участников

### 1. Общие требования охраны труда

Для участников до 14 лет

1.1. К участию в экзамене, под непосредственным руководством Экспертов или совместно с Экспертом, Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте до 14 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

Для участников от 14 до 18 лет

1.1. К участию в экзамене, под непосредственным руководством Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте от 14 до 18 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

Для участников старше 18 лет

1.1. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий в Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники старше 18 лет

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;

- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;

- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование разрешенное к выполнению экзаменационного задания;

1.3. Участник возрастной группы 12-17 лет, для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

<b>Наименование инструмента</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:</b>
Блендер ручной погружной	
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками	
Сотейник для индукционных плит	
Сковорода для индукционных плит.	
Гриль сковорода для индукционных плит	
Мерный стакан	
Венчик	
Миски нержавеющей стали	
Сито (для муки)	
Шенуа	
Гастроемкость из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	
Половник	
Термометр инфракрасный	



1.4. Участник возрастной группы 12-17 лет, для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

<b>Наименование оборудования</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:</b>
Пароконвектомат	Фритюрница электрическая
Весы настольные электронные (профессиональные)	Слайсер
Плита индукционная 2-х конфорочная	
Шкаф холодильный	
Планетарный миксер	
Шкаф шоковой заморозки	
Микроволновая печь	
Мясорубка	
Блендер стационарный	
Соковыжималка	
Настольная вакуумно-упаковочная машина	

1.5. Участник возрастной группы 18+, для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

<b>Наименование инструмента</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:</b>
Блендер ручной погружной	
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками	
Сотейник для индукционных плит	
Сковорода для индукционных плит.	
Гриль сковорода для индукционных плит	
Мерный стакан	
Венчик	
Миски нержавеющая сталь	
Сито (для муки)	
Шенуа	
Гастроемкость из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	
Половник	

Термометр инфракрасный	
------------------------	--

1.6. Участник возрастной группы 18+, для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

<b>Наименование оборудования</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:</b>
Пароконвектомат	
Весы настольные электронные (профессиональные)	
Плита индукционная 2-х конфорочная	
Шкаф холодильный	
Планетарный миксер	
Шкаф шоковой заморозки	
Микроволновая печь	
Мясорубка	
Блендер стационарный	
Соковыжималка	
Настольная вакуумно-упаковочная машина	
Фритюрница электрическая	
Слайсер	

1.7. При выполнении экзаменационного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

**Физические:**

- режущие и колющие предметы;
- 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;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;


Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки
- повышенная ответственность;

1.8. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);
- Передник или фартук х/б;
- Брюки профессиональные поварские х/б;
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая  обувь с зафиксированной пяткой;

1.9. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре

- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- Р 01 Запрещается курить



-

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении общей рабочей площадки экзаменантов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Лидер команды и Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.11. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

## 2.2. Подготовить рабочее место:

- 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 резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
- 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;

## 2.3. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
<i>Индукционная плита</i>	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.
<i>Пароконвектомат</i>	Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления <b>категорически запрещается!</b> 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.
<i>Блендер стационарный</i>	Перед началом эксплуатации <b>блендера</b> 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. Включайте прибор <b>ТОЛЬКО</b> 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

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
	<p>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.</p> <p>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.</p>
<i>Блендер ручной</i>	<p>Перед началом эксплуатации <i>ручного блендера</i> 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.</p> <p>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.</p>
<i>Планетарный миксер</i>	<p>Перед началом эксплуатации <i>планетарного миксера</i>, 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.</p>
<i>Измерительные весы</i>	<p>Перед началом эксплуатации <i>весов</i> проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.</p>
Холодильное оборудование	<p><u>Подготовка к работе и пуск</u> холодильного оборудования- необходимо осуществлять следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата;</li> <li>- визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку <u>хладагента</u>);</li> <li>- ежедневную чистку и пропитку изделия после окончания работы;</li> <li>- удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм);</li> <li>- визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.</li> </ul>
<i>Микроволновая печь</i>	<p>Перед использованием <i>микроволновой печи</i> убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены</p> <p>Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков. Избегайте</p>

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
	<p>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.</p>
<i>Мясорубка</i>	<p>Перед использованием <i>мясорубки</i>, 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. <b>ПОМНИТЕ:</b> 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.</p>
<i>Шкаф шоковой заморозки</i>	<p>Перед использованием <i>шкафа шоковой заморозки</i> проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку.</p> <p>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;</p>
<i>Вакуум-упаковочный</i> аппарат	<p>Перед использованием <i>вакуум-упаковочного аппарата</i> 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 - 0.1 Мпа для достижения лучшего эффекта. Положить открытый пакет в вакуумную камеру поперёк сварной планки.</p>

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению экзаменационных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.4. В день проведения экзамена, изучить содержание и порядок проведения модулей экзаменационного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;

- убедиться в достаточности освещенности;

- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;

- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению экзаменационного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к экзаменационному заданию не приступать.

### 3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении экзаменационных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

<b>Наименование инструмента/оборудования</b>	<b>Требования безопасности</b>
<i>Индукционная</i>	Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда



<b>Наименование инструмента/ оборудования</b>	<b>Требования безопасности</b>
<i>плита</i>	<p>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.</p> <p>После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.</p>
<i>Пароконвектомат</i>	<p>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 пароконвектомате 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), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.</p>
<i>Блендер стационарный</i>	<p>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.</p>
<i>Блендер ручной</i>	<p>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.</p> <p>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 и жидкости, если их температура выше 80°С. Начинайте обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других осототвердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.</p>
<i>Планетарный миксер</i>	Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<i>Измерительные весы</i>	<p>При эксплуатации <i>измерительных весов</i> 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.</p>
Холодильное оборудование	<p>При эксплуатации <i>холодильного оборудования</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;</li> <li>- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;</li> <li>- 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;</li> <li>- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;</li> </ul> <p><u>не допускается:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;</li> <li>- пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;</li> <li>- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;</li> <li>- хранить продукты на испарителях;</li> <li>- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;</li> <li>- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;</li> <li>- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;</li> <li>- самовольно передвигать холодильный агрегат.</li> </ul>
<i>Микроволновая печь</i>	<p>Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать 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</p>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	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.
<i>Мясорубка</i>	<p>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.</p> <p>Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. <b>ЗАПРЕЩАЕТСЯ</b> погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.</p>
<i>Шкаф шоковой заморозки</i>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<i>Вакуум-упаковочный аппарат</i>	<p>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.</p>

### 3.2. При выполнении экзаменационных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять экзаменационные задания только исправным инструментом;
- соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
- 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.
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
- 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.
- 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 непрочно 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.

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение экзаменационного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение экзаменационного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

## **5.Требование охраны труда по окончании работ**

После окончания работ каждый участник обязан:

- 5.1. Привести в порядок рабочее место.
- 5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- 5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.
- 5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
- 5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения экзаменационного задания.

## Инструкция по охране труда для экспертов

### *1. Общие требования охраны труда*

1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Поварское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3. В процессе контроля выполнения экзаменационных заданий и нахождения на экзаменационной площадке Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график проведения экзаменационного задания, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;
- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдение за выполнением экзаменационного задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- 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;

-острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- вибрация блендера;

- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение

- физические перегрузки;

- нервно - психические перегрузки



- повышенная ответственность;

1.5. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);

- Передник или фартук х/б;

- Брюки профессиональные поварские х/б;

- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

- Обувь –безопасная обувь;

1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель





- Телефон для использования при пожаре

- Е 22 Указатель выхода



- Е 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- Р 01 Запрещается курить



1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении общей рабочей площадке экзаменантов Компетенции «Поварское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

1.8. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia, а при необходимости согласно действующему законодательству.

## ***2. Требования охраны труда перед началом работы***

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания участниками экзамена, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками возрастной категории 12-17 лет.

2.3. Ежедневно, перед началом работ на экзаменационной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

2.5. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.6. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

### ***3. Требования охраны труда во время работы***

3.1. При выполнении работ по оценке экзаменационных заданий на персональном компьютере и другой оргтехнике, значения визуальных параметров должны находиться в пределах оптимального диапазона.

3.2. Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

3.3. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение экзаменационного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х

часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

#### 3.4. Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
- допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;

3.5. При выполнении модулей экзаменационного задания участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

#### 3.6. Эксперту во время работы с оргтехникой:

- обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;
- не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;
- не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
- не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;
- не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;
- не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;

- запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;
- все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;
- запрещается опираться на стекло оригиналодержателя, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;
- запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;
- обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;
- просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

3.7. Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

3.8. Запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;
- иметь при себе любые средства связи;
- пользоваться любой документацией кроме предусмотренной экзаменационным заданием.

3.9. При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.10. При наблюдении за выполнением экзаменационного задания участниками Эксперту:

- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- передвигаться по экзаменационной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги;

#### ***4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях***

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а так же сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Работу продолжать только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию

длительности перерывов для отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Главному Эксперту.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить технического эксперта. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или должностного лица, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов и экзаменационной площадки, взять те с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

### ***5. Требование охраны труда по окончании работ***

После окончания экзаменационного дня Эксперт обязан:

5.1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

5.2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

5.3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.



**1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2.1**  
**для демонстрационного экзамена**  
**по стандартам Ворлдскиллс Россия**  
**по компетенции**  
**«Поварское дело»**

## 1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 2.1

### *КОД 2.1 по компетенции «Поварское дело»*

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 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).

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

	<b>Раздел WSSS</b>
<b>1</b>	<b>Организация и управление работой.</b> Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Все нормативные документы индустрии;</li><li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li><li>• Важность эффективной командной работы;</li><li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li><li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li><li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li><li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li></ul> Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li><li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li><li>• Координировать действия при решении задач;</li><li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li><li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li><li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li><li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li><li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li><li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li><li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li><li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li><li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>
3	<p><b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <input type="checkbox"/> Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>
<b>4</b>	<p><b>Знания об ингредиентах и меню.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</li> </ul>
<b>5</b>	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
6	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>• Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Супы и соусы;</li> <li>- Закуски горячие и холодные;</li> <li>- Салаты и холодные блюда;</li> <li>- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>- Овощные и вегетарианские блюда;</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> <li>• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>• Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>• Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>• Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>
7	<p><b>Изготовление и презентация блюд.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>• Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;</li> <li>• Тенденции в презентации блюд;</li> <li>• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>• Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
8	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>• Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>• Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;</li> <li>• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>• Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</li> <li>• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>
---

## 2. 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 70 баллов.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	
5	Работа модуля (F G H)	22,70	4,5 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
6	Горячая закуска - морепродукты	3,97	
7	Горячее блюдо – бифштекс рубленный	3,97	
8	Десерт «Эклер»	3,97	

### 3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» - 9 чел.

Количество рабочих мест Количество студентов	1	2	3	4	5...	30
от 1 до 5	9					
от 6 до 10		9				
от 11 до 15			9			
от 16 до 20				9		
от 21 до 25					9	
от 26 и более						9

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Поварское дело» - **3**.

3.2. Дополнительное количество экспертов не рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

### 4. 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 № 2.1 – 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: 12 ч

## ВВЕДЕНИЕ

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384
2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569
3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

### 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

### 2. 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 (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	
5	Работа модуля (F G H)	22,70	



6	Горячая закуска - морепродукты	3,97	4,5 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
7	Горячее блюдо – бифштекс рубленый	3,97	
8	Десерт «Эклер»	3,97	

## 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 экзамена за два дня проходят 6 модулей А В Е F G H = (А В Е + F G H). На выполнение модулей А В Е и F G H даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 12 часов.

## ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 70 %

Модули А В Е F G H (100%) = Модуль А В Е (35%)+Модуль F G H (35%)

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа		
Часть А	Finger food	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1ый вид (ово-лакто):</li> <li>- <b>используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);</b></li> </ul> <p><i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:</li> <li>- <b>обязательный компонент печень говяжья.</b></li> </ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с</li> </ul>	

<b>Часть Е</b>	<b>Горячее блюдо Рыба</b>	<b>34</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус</li> <li>• миним.</li> </ul> <p>- один гарнир – пюре; - второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен;</p> <p><b>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></p>	
<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
<b>Часть В</b>	<b>Десерт</b>	<b>34</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	
<b>Модуль 2 - время выполнения 4,5 часа</b>		

<p><b>Подача</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Масса десерта - минимум 110г</b></li> <li>• <b>3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</b></li> <li>• <b>Оформление десерта на выбор участника</b></li> <li>• <b>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации</b></li> </ul> <p><b>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
<p><b>Основные ингредиенты</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Используйте ингредиенты с общего стола</b></li> <li>• <b>Используйте ингредиенты из списка продуктов</b></li> <li>• <b>Используйте для начинки яблоки</b></li> </ul>	
<p><b>Специальное оборудование</b></p>	<p><b>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</b></p>	
<p><b>Часть F</b></p>	<p><b>Горячая закуска Морепродукты</b></p>	<p><b>34</b></p>
<p><b>Описание</b></p>	<p><b>Приготовить 3 порции горячей закуске из морепродуктов</b>  <b>- использовать ингредиент из чёрного ящика</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 соус на выбор участника</b></li> <li>• <b>Минимум 1 гарнир на выбор участника</b></li> </ul> <p><b>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></p>	
<p><b>Подача</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Масса блюда максимум 140 г</b></li> <li>• <b>3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см</b></li> <li>• <b>Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</b></li> <li>• <b>Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</b></li> </ul>	

	<p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p><b>При подаче запрещается использовать борта тарелки!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика» - <b>морепродукт</b></li> </ul>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Часть G	<p>Горячее блюдо</p> <p>Бифштекс рубленный</p>	34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленный из говядины</li> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>- овощной гарнир на выбор участника;</li> <li>- картофельный гратен.</li> </ul> </li> </ul> <p><i>(Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).</i></p> <p><b>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий вес блюда должен составлять минимум 220 грамм</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul>	

	<p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Часть Н	Десерт «Эклер»	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»</p> <p>Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника</li> <li>Масса десерта максимум 200 г</li> <li>3 порции десерта подаются на отдельных тарелках <ul style="list-style-type: none"> <li>- круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Температура тарелки от 1 °С до 14°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> </li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>обязательный ингредиент - <b>ЛИМОН</b></li> </ul>	

<p><b>Специальное оборудование</b></p>	<p><b>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</b></p>
--	---

### **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.



### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 70.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	<b>Работа модуля 1</b>	12.60	10.90	23.50
A2	<b>Часть А</b> Finger food	2.75	1.22	3.97
E1	<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
B1	<b>Часть В</b> Десерт	2.75	1.22	3.97
F1	<b>Работа модуля 3</b>	12.60	9.60	22.20
F2	<b>Часть F</b> Горячая закуска Морепродукты	2.75	1.22	3.97
G	<b>Часть G</b> Горячее блюдо Бифштекс рубленый	2.75	1.22	3.97
H	<b>Часть H</b> Десерт «Эклер»	2.65	1.32	3.97
<b>Итого =</b>				70

## ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

### Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
- ✓ Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

### Экспертная оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.



### **Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Время подачи – корректное время подачи

(±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

- ✓ Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

### **Экспертная оценка результата работы участника:**

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

### 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 в Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников в	Всего часов
День 1 С 1 <b>09:00</b> <b>14:00</b>	08:00 08:15	08:15 08:45	<b>08:45</b> <b>09:00</b>	<b>Часть А</b> Finger food	12:30	<b>13:30</b> <b>14:00</b>	14:00 14:15	<b>5 часов</b>
				<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба	13:00			
				<b>Часть В</b> Десерт	13:30			

## План работы участников и экспертов день С2\*

День экзамена	Общение участников	Брифинг Участников в Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 2 С 2 <b>09:00</b> <b>14:00</b>	08:00 08:15	08:15 08:45	<b>08:45</b> <b>09:00</b>	<b>Часть F</b> Горячая закуска Морепродукты	12:30	<b>13:30</b> <b>14:00</b>	14:00 14:15	<b>5 часов</b>
				<b>Часть G</b> Горячее блюдо Бифштекс рубленый	13:00			
				<b>Часть H</b> Десерт «Эклер»	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.



**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 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 экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

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

**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 № 1.3  
для демонстрационного экзамена  
по стандартам Ворлдскиллс Россия  
по компетенции  
«Поварское дело»**

## 2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3

### *КОД 1.3 по компетенции «Поварское дело»*

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 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).

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

	<b>Раздел WSSS</b>
<b>1</b>	<b>Организация и управление работой.</b> Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Все нормативные документы индустрии;</li><li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li><li>• Важность эффективной командной работы;</li><li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li><li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li><li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li><li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li></ul> Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li><li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li><li>• Координировать действия при решении задач;</li><li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li><li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li><li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li><li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li><li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li><li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li><li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li><li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li><li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>
3	<p><b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <input type="checkbox"/> Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>
<p><b>4</b></p>	<p><b>Знания об ингредиентах и меню.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</li> </ul>
<p><b>5</b></p>	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
6	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>• Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Супы и соусы;</li> <li>- Закуски горячие и холодные;</li> <li>- Салаты и холодные блюда;</li> <li>- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>- Овощные и вегетарианские блюда;</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> <li>• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>• Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>• Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>• Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>
7	<p><b>Изготовление и презентация блюд.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>• Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;</li> <li>• Тенденции в презентации блюд;</li> <li>• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>• Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
8	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>• Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>• Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;</li> <li>• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>• Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</li> <li>• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>
---

## 2. 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 35 баллов.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	

### 3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» - 9 чел.

Количество рабочих мест Количество студентов	1	2	3	4	5...	30
от 1 до 5	9					
от 6 до 10		9				
от 11 до 15			9			
от 16 до 20				9		
от 21 до 25					9	
от 26 и более						9

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Поварское дело» - **3**.

3.2. Дополнительное количество экспертов не рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

### 4. 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 № 1.3 – 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: 7 ч.

## **ВВЕДЕНИЕ**

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384

2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569

3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

### **1. ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальная

### **2. 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 (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	

### **Модули с описанием работ**

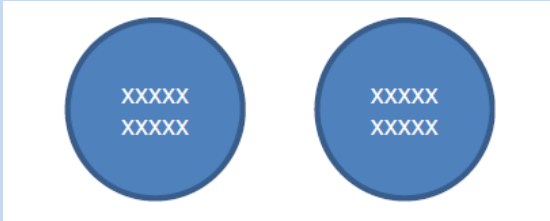
Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

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

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля А Е В. На выполнение модулей А Е В даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

## ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

Модули А Е В = (35%)

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа	
Часть А	Finger food 34
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1ый вид (ово-лакто): <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);</b></li> </ul> <p><i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> </li> <li>• 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>обязательный компонент печень говяжья.</b></li> </ul> </li> </ul>
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>



Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика»</li> </ul>	
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>печень говяжья</b></li> <li>• <b>ингредиент из чёрного ящика</b></li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть Е	Горячее блюдо Рыба	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• минимум 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>- один гарнир – пюре;</li> <li>- второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен;</li> </ul> </li> </ul> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть В	Десерт	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса десерта - минимум 110г</li> <li>3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>Оформление десерта на выбор участника</li> <li>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>Используйте для начинки яблоки</li> </ul>	
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.



### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	<b>Работа модуля 1</b>	12.60	10.90	23.50
A2	<b>Часть А</b> Finger food	2.75	1.22	3.97
E	<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
G1	<b>Часть В</b> Десерт	2.75	1.22	3.97
<b>Итого =</b>				35,4

## ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

### Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ Доказательство сырья отсутствует в день С-1;
- ✓ Доказательство сырья отсутствует во время выполнения модуля.

### Экспертная оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;

- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

#### **Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

#### **Экспертная оценка результата работы участника:**

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

### 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 участником в	Брифинг Участником в Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участником в	Всего часов
День 1 С 1 <b>09:00</b> <b>14:00</b>	08:00 08:15	08:15 08:45	<b>08:45</b> <b>09:00</b>	<b>Часть А</b> Finger food	12:30	<b>13:30</b> <b>14:00</b>	14:00 14:15	<b>5 часов</b>
				<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба	13:00			
				<b>Часть В</b> 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.

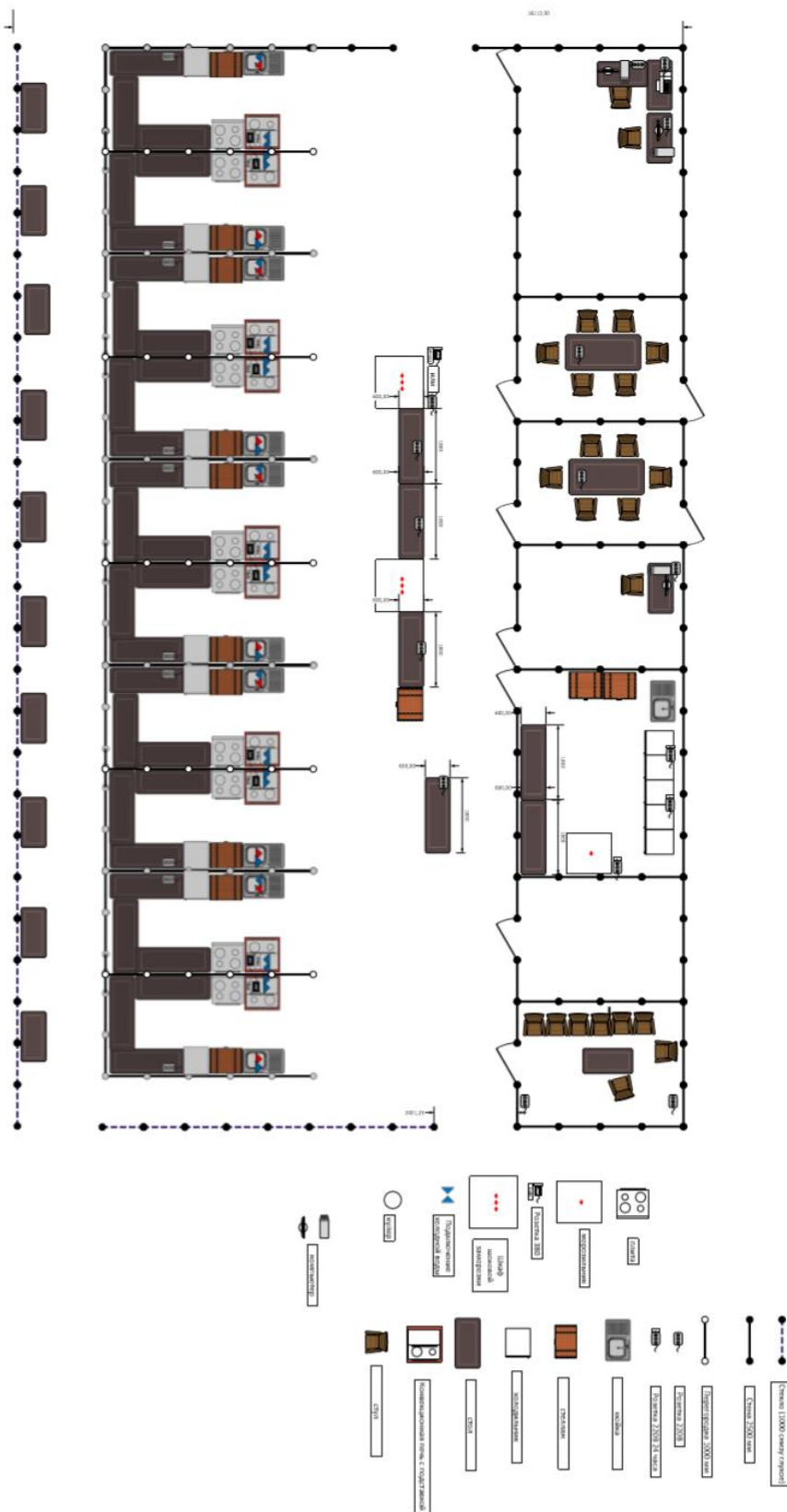
## 2.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

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 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 экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

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

**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 № 1.2  
для демонстрационного экзамена  
по стандартам Ворлдскиллс Россия  
по компетенции  
«Поварское дело»**

### 3.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2

#### *КОД 1.2 по компетенции «Поварское дело»*

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 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).

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

	<b>Раздел WSSS</b>
<b>1</b>	<b>Организация и управление работой.</b> Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Все нормативные документы индустрии;</li><li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li><li>• Важность эффективной командной работы;</li><li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li><li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li><li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li><li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li></ul> Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li><li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li><li>• Координировать действия при решении задач;</li><li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li><li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li><li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li><li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li><li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li><li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li><li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li><li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li><li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>
3	<p><b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <input type="checkbox"/> Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>
<b>4</b>	<p><b>Знания об ингредиентах и меню.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</li> </ul>
<b>5</b>	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
6	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>• Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Супы и соусы;</li> <li>- Закуски горячие и холодные;</li> <li>- Салаты и холодные блюда;</li> <li>- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>- Овощные и вегетарианские блюда;</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> <li>• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>• Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>• Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>• Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>
7	<p><b>Изготовление и презентация блюд.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>• Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;</li> <li>• Тенденции в презентации блюд;</li> <li>• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>• Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
8	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>• Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>• Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;</li> <li>• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>• Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</li> <li>• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>
---

## 2. 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 35 баллов.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (С, Е, Н)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Холодная закуска Рулет из птицы	4,07	
3	Горячее блюдо - Рыба	3,99	
4	Десерт «Эклер»	3,77	

### 3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» - 9 чел.

мест Количество студентов	Количество рабочих	1	2	3	4	5...	30
от 1 до 5		9					
от 6 до 10			9				
от 11 до 15				9			
от 16 до 20					9		
от 21 до 25						9	
от 26 и более							9

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Поварское дело» - **3**.

3.2. Дополнительное количество экспертов не рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

### 4. 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 № 1.2 – приложение №3**





### **3.2. 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: 7 ч.

## ВВЕДЕНИЕ

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384
2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ «09» декабря 2016 г. № 1569
3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ «09» декабря 2016 г. № 1565
4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

### 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

### 2. 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 (С, Е, Н)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Холодная закуска Рулет из птицы	4,07	
3	Горячее блюдо - Рыба	3,99	
4	Десерт «Эклер»	3,77	

## 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 экзамена за один день выполняют 3 модуля С Е Н. На выполнение модулей С Е Н даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

### ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

#### Модули С, Е, Н = (35%)

Часть С	Холодная закуска Рулет из птицы	34
Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет - <b>использовать ингредиент из чёрного ящика (сухофрукты)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 гарнир на выбор участника</li><li>• 1 соус на выбор участника</li></ul> Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника	
Подача	<ul style="list-style-type: none"><li>• Масса холодной закуски - максимум 130 г</li><li>• 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li><li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li><li>• Температура тарелки от 1 °С до 14°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li></ul> Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>	

Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика» - <b>обязательный ингредиент для рулета</b></li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть E	Горячее блюдо Рыба	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• минимум 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>- один гарнир – пюре;</li> <li>- второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен;</li> </ul> </li> </ul> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть Н	Десерт «Эклер»	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»</p> <p>Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника</li> <li>• Масса десерта максимум 200 г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках <ul style="list-style-type: none"> <li>- круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> </ul> </li> <li>• Температура подачи от 1°С до 14°С</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• обязательный ингредиент - <b>ЛИМОН</b></li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

## Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

### Обязательные элементы

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



### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	<b>Работа модуля 1</b>	12.60	10.90	23.50
C	<b>Часть С</b> Холодная закуска Рулет из птицы	2.75	1.32	4.07
E	<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
H	<b>Часть H</b> Десерт «Эклер»	2.45	1.32	3.77
<b>Итого =</b>				35,3

### ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

#### Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

### **Экспертная оценка работы участника:**

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

### **Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Время подачи – корректное время подачи ( $\pm 5$  минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

### **Экспертная оценка результата работы участника:**

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.



### 3.3. 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 <b>09:00</b> <b>14:00</b>	08:00	08:15	<b>08:45</b> <b>09:00</b>	<b>Часть С</b> Холодная закуска Рулет из птицы	12:30	<b>13:30</b> <b>14:00</b>	14:00	<b>5 часов</b>
	08:15	08:45		<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба	13:00		14:15	
				<b>Часть Н</b> Десерт «Эклер»	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.



**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 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 экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

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

**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.**



**4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1  
для демонстрационного экзамена  
по стандартам Ворлдскиллс Россия  
по компетенции  
«Поварское дело»**

## 4.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.1

### КОД 1.1 по компетенции «Поварское дело»

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 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).

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

	Раздел WSSS
1	<p><b>Организация и управление работой.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Все нормативные документы индустрии;</li><li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li><li>• Важность эффективной командной работы;</li><li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li><li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li><li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li><li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li></ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li><li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li><li>• Координировать действия при решении задач;</li><li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li><li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li><li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li><li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li><li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li><li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li><li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>
3	<p><b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>
4	<p><b>Знания об ингредиентах и меню.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</li> </ul>
5	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> <li>• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
6	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>• Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Супы и соусы;</li> <li>- Закуски горячие и холодные;</li> <li>- Салаты и холодные блюда;</li> <li>- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>- Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> <li>• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>• Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>• Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>• Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>
7	<p><b>Изготовление и презентация блюд.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>• Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;</li> <li>• Тенденции в презентации блюд;</li> <li>• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>• Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
8	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>• Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>• Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;</li> <li>• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>• Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</li> <li>• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>
--

## 2. 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 35 баллов.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, F, G)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячая закуска - морепродукты	3,97	
4	Горячее блюдо –бифштекс рубленый	3,97	

### **3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания**

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» - 9 чел.

Количество рабочих мест Количество студентов	1	2	3	4	5...	30
от 1 до 5	9					
от 6 до 10		9				
от 11 до 15			9			
от 16 до 20				9		
от 21 до 25					9	
от 26 и более						9

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Поварское дело» - **3**.

3.2. Дополнительное количество экспертов не рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

### **4. 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 № 1.1 – приложение №4**



#### **4.2. 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: 7 ч.

## **ВВЕДЕНИЕ**

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384
2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569
3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

### **1. ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальная

### **2. 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 (А, F, G)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячая закуска - морепродукты	3,97	
4	Горячее блюдо –бифштекс рубленый	3,97	

## 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 экзамена за один день выполняют 3 модуля AFG. На выполнение модулей AFG даётся 4,5 часа без учёта времени для уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

### ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

#### Модули AFG =(35%)

Модуль 1 – время выполнения 4,5 часа		
Часть А	Finger food	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида FingerFood по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1ый вид (ово-лакто):<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);</b></li></ul></li></ul> <p><i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>обязательный компонент печень говяжья.</b></li></ul></li></ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"><li>• Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:</li></ul> <div data-bbox="810 1794 1359 2011" data-label="Image"></div> <p>Подаются два идентичных блюда</p>	

	Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика»</li> </ul>
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>печень говяжья</b></li> <li>• <b>ингредиент из чёрного ящика</b></li> </ul>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Часть F	Горячая закуска Морепродукты	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов - <b>использовать ингредиент из чёрного ящика</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• Минимум 1 гарнир на выбор участника</li> </ul> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда максимум 140г</li> <li>• 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см</li> <li>• Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b> <b>При подаче запрещается использовать борта тарелки!</b></p>	



Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>используйте продукты из «Чёрного ящика» - <b>морепродукт</b></li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть G	Горячее блюдо Бифштекс рубленный	34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленный из говядины <ul style="list-style-type: none"> <li>1 соус на выбор участника</li> <li>2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>овощной гарнир на выбор участника;</li> <li>картофельный гратен.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p><i>(Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).</i></p> <p><b>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>общий вес блюда должен составлять минимум 220грамм</li> <li>3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см</li> <li>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>Температура тарелки от 50 °С до 65°С( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	

Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

## Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

### Обязательные элементы

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



### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	<b>Работа модуля 1</b>	12.60	10.90	23.50
A2	<b>Часть А</b> Finger food	2.75	1.22	3.97
F1	<b>Часть F</b> Горячая закуска Морепродукты	2.75	1.22	3.97
G1	<b>Часть G</b> Горячее блюдо Бифштекс рубленный	2.75	1.22	3.97
<b>Итого =</b>				35,41

### ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

#### Измеримые аспекты оценивания работы участника:

✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;

- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов(брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

#### **Экспертная оценка работы участника:**

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

#### **Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;

- ✓ Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

**Экспертная оценка результата работы участника:**

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стилль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

### 4.3. 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 в Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 С 1 <b>09:00</b> <b>14:00</b>	08:00	08:15	<b>08:45</b> <b>09:00</b>	<b>Часть А</b>	12:30	<b>13:30</b> <b>14:00</b>	14:00	<b>5 часов</b>
	08:15	08:45		Finger food			14:15	
				<b>Часть F</b> Горячая закуска Морепродукты	13:00			
			<b>Часть G</b> Горячее блюдо Бифштекс рубленный	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.





**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 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 экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

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

**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 № 2.1

**Приложение №2** – Инфраструктурный лист для КОД № 1.3

**Приложение №3** – Инфраструктурный лист для КОД № 1.2

**Приложение №4** – Инфраструктурный лист для КОД № 1.1