



## **УТВЕРЖДЕНО**

Решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования

(Протокол от 18/12/2020 г.

№ Пр-18.12.2020-1)

**Оценочные материалы  
для Демонстрационного экзамена по  
стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34  
«Поварское дело»**

# Содержание

Инструкция по охране труда и технике безопасности	3
Комплект оценочной документации № 1.1.	36
Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»	38
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» (Образец)	46
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»	61
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»	62
Приложения	64
Комплект оценочной документации № 1.2.	65
Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»	67
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» (Образец)	75
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»	90
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»	91
Приложения	93
Комплект оценочной документации № 1.3.	94
Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело»	96
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело» (Образец)	104
Приложение 5	118
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело»	119
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело»	120
Приложения	122



**Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело»**

## Содержание

Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения  
Демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» 1

1.	Общие требования охраны труда.....	4
2.	Требования охраны труда перед началом выполнения работ .....	10
3.	Требования охраны труда во время выполнения работ .....	15
4.	Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	20
5.	Требование охраны труда по окончании работ.....	22
1.	Общие требования охраны труда.....	23
2.	Требования охраны труда перед началом работы.....	26
3.	Требования охраны труда во время работы.....	28
4.	Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	31
5.	Требование охраны труда по окончании выполнения работы .....	33

## **Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности**

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания студентов и экспертов, месторасположении 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 студентам и экспертами.

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

5. Общие обязанности студента 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 студентов от 14 до 18 лет

1.1. К сдаче демонстрационного экзамена, под непосредственным руководством Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются студенты в возрасте от 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 заданий демонстрационного экзамена по состоянию здоровья.

Для студентов старше 18 лет

1.1. К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена 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 демоэкзамена, 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. Студенты возрастной группы 12-17 лет, для выполнения задания демонстрационного экзамена 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 сталь	
Сито (для муки)	
Шенуа	
Гастроемкость из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	
Половник	
Термометр инфракрасный	

1.4. Студенты возрастной группы 12-17 лет, для выполнения задания демонстрационного экзамена 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. Студенты возрастной группы 18+, для выполнения задания демонстрационного экзамена 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 сталь	
Сито (для муки)	
Шенуа	
Гастроемкость из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	
Половник	
Термометр инфракрасный	

1.6. Участник возрастной группы 18+, для выполнения задания демонстрационного экзамена 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 задания демонстрационного экзамена на студента 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 участников 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, Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в демоэкзамене 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. Сдающие, 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 выполнения работ

Перед началом работы сдающие должны выполнить следующее:

2.1. В подготовительный день, все студенты 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, студент подтверждает 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>	<p>Перед началом эксплуатации <i>блендера</i> 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 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>	Перед началом эксплуатации <i>ручного блендера</i> проследите за

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
	<p>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 включить 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><b>Подготовка к работе и пуск</b> 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 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</p>

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
	<p>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>
<p><i>Шкаф шоковой заморозки</i></p>	<p>Перед использованием <b>шкафа шоковой заморозки</b> проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку. Проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов. Убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально. Убедитесь, что двери плотно закрываются; Убедитесь в том, что сток не забит. Убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью, в противном случае обратитесь к техническому эксперту. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; Заворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат ароматические вещества;</p>
<p><i>Вакуум-упаковочный аппарат</i></p>	<p>Перед использованием <b>вакуум-упаковочного аппарата</b> 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 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 задания демонстрационного экзамена, 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. Студенту запрещается приступать к выполнению задания демонстрационного экзамена при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к выполнению задания не приступать.

### 3. Требования охраны труда во время выполнения работ

3.1. При выполнении заданий демонстрационного экзамена студенту необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
<i>Индукционная плита</i>	<p>Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.</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 извлечение 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. Начинать 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>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<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°C. Начинать обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особотвердых 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>
Планетарный миксер	<p>Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.</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>
Измерительные весы	<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;</li> </ul> <p>при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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</li> </ul>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>электродвигателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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.</p>
<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</p>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	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.

### 3.2. При выполнении 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 на плитных котлах, 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 непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

– производить резкие движения;

– нарезать сырье и продукты на весу;

– проверять остроту лезвия рукой;

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

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

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту.

#### **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, облиться 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 студент 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 задания неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания демонстрационного экзамена.

## Инструкция по охране труда для экспертов

### 1. Общие требования охраны труда

#### 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 демонстрационного экзамена, 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 наблюдении за выполнением задания демонстрационного экзамена студентами 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
- E 22 Указатель выхода
- E 23 Указатель запасного выхода
- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи
- P 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 экзамена 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 подготовительный день, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и студентов 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 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 студентами рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2. Ежедневно, перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена студентами, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места.

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

- осмотреть рабочие места экспертов и студентов;
- 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 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 главному Эксперту.

3.10. При наблюдении за выполнением задания демонстрационного экзамена студентам Эксперту:

- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- передвигаться по 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 также 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 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, облиться 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 студентов и экспертов с площадки, взять 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 выполнения работы**

После окончания демонстрационного экзамена 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.

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



**Комплект оценочной документации № 1.1 для  
Демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции  
№ 34 «Поварское дело»  
(далее – Демонстрационный экзамен)**

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» .....	11
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» ..	26
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» .	27
Приложения .....	29

## Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

КОД № 1.1 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.1 (Таблица 1).**

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов.	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	<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</li></ul>

	<p>информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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</li> </ul>

	<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>• 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>
	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p>

5.	<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> <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>• Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
б.	<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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> </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> </ul>

- Важность экономии при приготовлении блюд;
  - Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
  - Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;
  - Доступные решения для хранения продуктов.
- Специалист должен уметь:
- Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
  - Составлять заказы на день;
  - Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
  - Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
  - Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;
  - Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
  - Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
  - Отчитываться за потери при хранении;
  - Рассчитывать затраты на хранение;
  - Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
  - Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;
  - 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.

## 2. Формат Демонстрационного экзамена:

**Очный**

## 3. Форма участия:

**Индивидуальная**

## 4. Вид аттестации:

**ГИА**

**КОД ДЭ НОК да**

## 5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34.75.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Холодная закуска (finger food), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо – мясо		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				<b>Итого</b>	14,25	20,5	34,75

**6. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.**

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

**Таблица 4.**

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

**7. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)**

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



**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации № 1.1 по компетенции  
№ 34 «Поварское дело»**

*(образец)*

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

**1. Формат Демонстрационного экзамена:**

**Очный**

**2. Форма участия:**

**Индивидуальная**

**3. Вид аттестации:**

**ГИА**

**КОД ДЭ НОК да**

**4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время**

Модули и время сведены в Таблице 1.

**Таблица 1.**

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Холодная закуска (finger food), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо – мясо		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				<b>Итого</b>	14,25	20,5	34,75

## **Модули с описанием работ**

### **Модуль 1:**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, F, С).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (В, F, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Часть В	Холодная закуска - Finger food
<p><b>Описание</b></p>	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида  Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1ый вид:  - на основе теста собственного приготовления</li> <li>2ой вид:  - использовать обязательный продукт – печень куриная</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul> <p><i>В данном конкурсном задании под <b>Finger Food</b> подразумевается приготовление закусок, десерты не входят.</i></p>
<p><b>Особенности подачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой:</li> </ul> <div data-bbox="815 1223 1265 1402" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется</li> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию</li> </ul> <p><i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может фотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i></p>
<p><b>Основные</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте продукты с общего стола</li> </ul>

<b>ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	Печень куриная
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть F</b>	<b>Горячее блюдо - Мясо</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Один гарнира на выбор участника.</li> <li><b>Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день</b></li> <li>Минимум 1 соус на выбор участника</li> <li>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</li> <li>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса блюда минимум 220г</li> <li>порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>Подаются три идентичных блюда</li> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul>

	Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	Продукт из оглашенного задания в С-1
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть С</b>	<b>Десерт</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 2 гарнира на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• Декоративный элемент из изомальта или карамели</li> <li>• Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника</li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г</li> <li>• порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на</li> </ul>

	<p>тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	Декоративный элемент из изомальта или карамели
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

## **5. Необходимые приложения**

### **Приложение 1. Список продуктов.**

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

### **Приложение 2. Образец заполнения меню.**

СПИСОК ПРОДУКТОВ

Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34				
Дата передачи:	за две недели до демонстрационного экзамена			
Имя студента:				
<b><u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ СТУДЕНТА:</u></b>				
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А. ВИС	Примечание
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сливки 22%	мл	1000		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000		
Сливочное масло	г	800		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	150		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	300		
Сыр Пармезан	г	150		
Сыр Творожный	г	300		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное	шт	30		
<b>ОВОЩИ</b>				
Баклажан	г	600		
Брокколи	г	600		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	100		
Капуста белокочанная	г	600		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	600		
Лук порей	г	400		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	600		

Огурец	г	400		
Перец чили	г	100		
Свекла красная	г	600		
Сельдерей (корень)	г	600		
Сельдерей стебель	г	400		
Томаты	г	600		
Томаты Черри	г	300		
Тыква	г	1000		
Цветная капуста	г	600		
Цукини зелёный	г	600		
Чеснок	г	100		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>				
Бasilik(зелёный)	г	20		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	50		
Розмарин	г	20		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	50		
Эстрагон	г	20		
<b>ФРУКТЫ</b>				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	200		
Лимон	г	400		
Яблоки зелёные Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	300		
Вишня	г	300		
Горошек зелёный	г	400		
Ежевика	г	300		
Клубника	г	300		
Клюква	г	300		
Малина	г	300		
Облепиха	г	300		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		

Тесто слоёное бездрожжевое	г	500		
Тесто фило	г	500		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	300		
Шпинат	г	600		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Агар-Агар	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Лецитин пищевой	г	30		
Морская водоросль Нори	шт	10		
Пектин	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	50		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Томатная паста	г	100		
Томаты в собственном соку	г	300		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Нут	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				

Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло оливковое	г	500		
Масло подсолнечное	г	1000		
Соус Ворчестерский	г	100		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
<b>ДРОЖЖИ</b>				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	600		
Сахарная пудра	г	300		
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500		
Мука миндальная	г	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800		
Сухари панировочные	г	300		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
<b>АЛКОГОЛЬ</b>				

Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое	г	600		
Вино красное (Каберне)	г	600		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	200		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	600		
Ром	г	200		
<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>				
Бадьян	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		
Кумин(зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		

Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
<b>МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ</b>				
Бекон сырокопченный (нарезка)	г	150		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ</b>				
Модуль 1 (ЧАСТЬ В) Печень куриная	г	500		
Модуль 2 (ЧАСТЬ F) Говядина (лопатка)	г	1000		

Образец заполнения меню

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска	<p>1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса.</p> <p>2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.</p>
Горячая закуска	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

**Примерный план работы<sup>1</sup> Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции  
№ 34«Поварское дело»**

	<b>Примерное время</b>	<b>Мероприятие</b>
<b>Подготовительный день</b>	09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	09:20 – 09:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	09:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10:20 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 14:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	<b>День 1</b>	08:00 – 08:30
08:30 – 09:00		Брифинг экспертов
*09:00 – 13:00		Выполнение модуля 1 для ЭГ1
13:00 – 14:00		Обед
14:00 – 18:00		Выполнение модуля 1 для ЭГ2
18:00 – 19:00		Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
19:00 – 20:00		Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

<sup>1</sup> Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

**План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»**

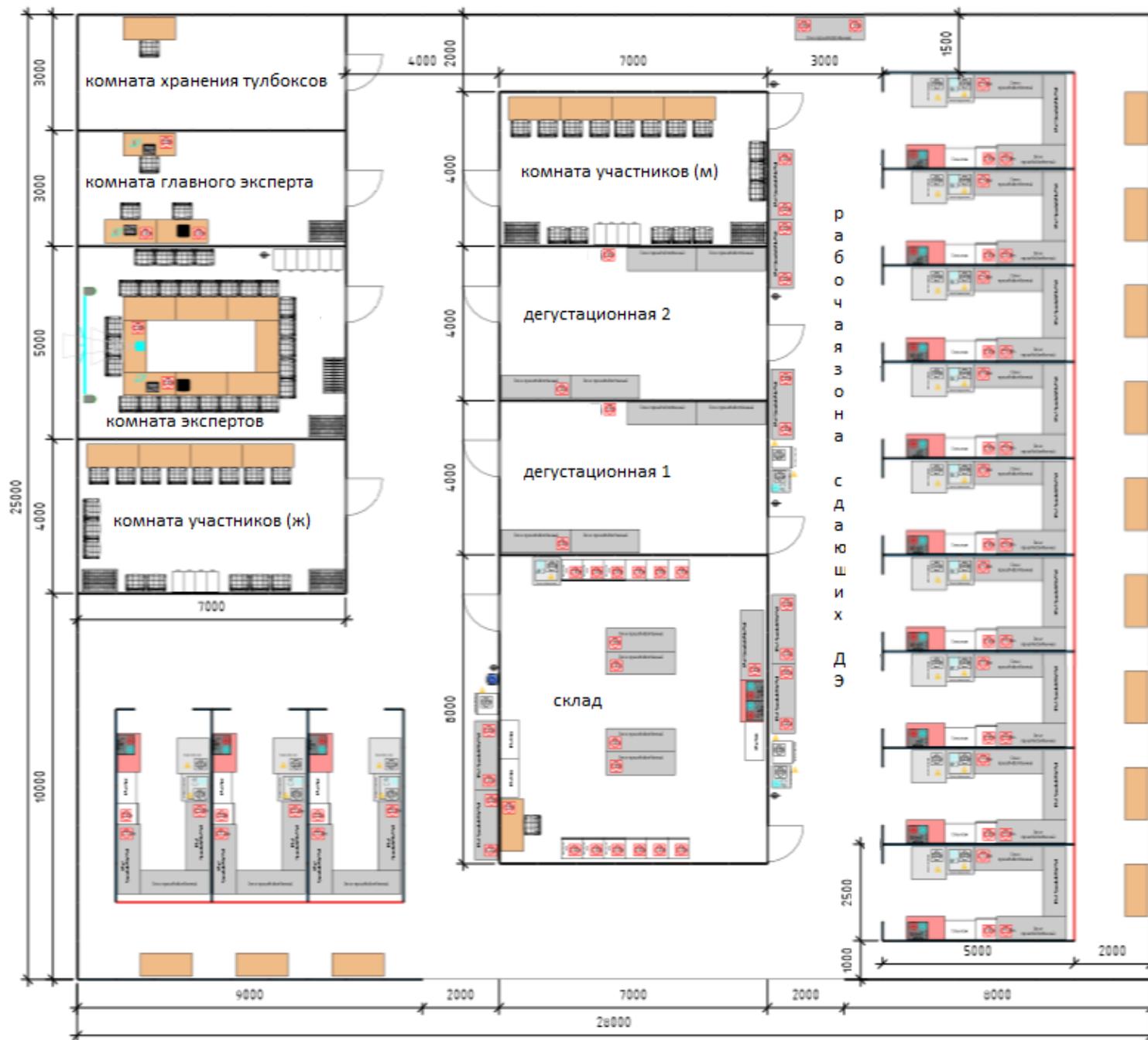
Номер компетенции: 34

Название компетенции:

Поварское дело

Общая площадь площадки: 280 м<sup>2</sup>

План застройки площадки:



### Легенда

- Стена глухая, высота 2.5 м
- Стена прозрачная, высота 2.5 м
- Ограждение, высота 1 м
- Разделительная полоса
- Стеллаж
- Шкаф
- Стол 1350 мм
- Стул тип 1
- Стул тип 2
- Стул тип 3
- Туалет
- Шкаф с замком
- Осветитель
- Вешалка
- Проектор и экран
- Ноутбук
- ПК
- LED Экран
- Принтер А4
- Принтер А3
- Динамик
- Веб-камера
- Раковина
- 3x220 В (мощность согласно ИЛ)
- 380 В, 32 А (мощность согласно ИЛ)
- Заземление
- Интернет
- Воздух, 6 бар. Расход 500 л/мин
- Вытяжной диффузор
- Холодная вода
- Горячая вода
- Канализация
- Дополнительное освещение

## **Приложения**

Инфраструктурный лист для КОД № 1.1.



**Комплект оценочной документации № 1.2 для  
Демонстрационного экзамена по стандартам  
WorldSkills Россия по компетенции  
№ 34 «Поварское дело»  
(далее – Демонстрационный экзамен)**

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» .....	11
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» .	26
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» .	27
Приложения .....	29

## Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1).**

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов.	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	<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</li></ul>

	<p>информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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</li> </ul>

	<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>• 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>
	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p>

5.	<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> <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>• Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
б.	<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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> </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.	<b>Изготовление и презентация блюд.</b>
	<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.	<b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b>
	<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> </ul>

- Важность экономии при приготовлении блюд;
  - Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
  - Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;
  - Доступные решения для хранения продуктов.
- Специалист должен уметь:
- Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
  - Составлять заказы на день;
  - Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
  - Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
  - Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
  - Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
  - Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
  - Отчитываться за потери при хранении;
  - Рассчитывать затраты на хранение;
  - Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
  - Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;
  - 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.

## 2. Формат Демонстрационного экзамена:

**Очный**

## 3. Форма участия:

**Индивидуальная**

## 4. Вид аттестации:

**ГИА**

**КОД ДЭ НОК да**

## 5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,75.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				<b>Итого</b>	14,25	20,5	34,75

**6. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.**

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

**Таблица 4.**

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

**7. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)**

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



**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации № 1.2 по компетенции  
№ 34 «Поварское дело»**

*(образец)*

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

**1. Формат Демонстрационного экзамена:**

**Очный**

**2. Форма участия:**

**Индивидуальная**

**3. Вид аттестации:**

**ГИА**

**КОД ДЭ НОК да**

**4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время**

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				<b>Итого</b>	14,25	20,5	34,75

## **Модули с описанием работ**

### **Модуль 1:**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (Е, Н, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

<b>Часть Е</b>	<b>Вегетарианская горячая закуска - Паста</b>
<b>Описание</b>	<p><b>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления</b></p> <p><i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается оформление горячей закуски на выбор участника</li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда максимум 180 г</li> <li>• 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного</p>

	имеющегося на площадке
<b>Часть Н</b>	<b>Горячее блюдо – Птица</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Один гарнира на выбор участника.</li> <li>• <b>Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день</b></li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> <li>• Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220г</li> <li>• порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	Продукт из оглашенного задания в С-1

<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть С</b>	<b>Десерт</b>
<b>Описание</b>	<p><b>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</b>  <b>2 гарнира на выбор участника</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 соус на выбор участника</b></li> <li>• <b>Декоративный элемент из изомальта или карамели</b></li> <li>• <b>Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника</b></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г</li> <li>• порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>

<b>Обязательные ингредиенты</b>	Декоративный элемент из изомальта или карамели
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

## **5. Необходимые приложения**

### **Приложение 1. Список продуктов.**

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

### **Приложение 2. Образец заполнения меню.**

## Приложение 1

Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34				
Дата передачи:	за две недели до демонстрационного экзамена			
Имя студента:				
<b><u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ СТУДЕНТА:</u></b>				
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А РИС	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сливки 22%	мл	1000		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000		
Сливочное масло	г	800		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	150		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	300		
Сыр Пармезан	г	150		
Сыр Творожный	г	300		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное	шт	30		
ОВОЩИ				
Баклажан	г	600		
Брокколи	г	600		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	100		
Капуста белокочанная	г	600		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	600		
Лук порей	г	400		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	600		
Огурец	г	400		

Перец чили	г	100		
Свекла красная	г	600		
Сельдерей (корень)	г	600		
Сельдерей стебель	г	400		
Томаты	г	600		
Томаты Черри	г	300		
Тыква	г	1000		
Цветная капуста	г	600		
Цукини зелёный	г	600		
Чеснок	г	100		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>				
Бasilik(зелёный)	г	20		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	50		
Розмарин	г	20		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	50		
Эстрагон	г	20		
<b>ФРУКТЫ</b>				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	200		
Лимон	г	400		
Яблоки зелёные Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	300		
Вишня	г	300		
Горошек зелёный	г	400		
Ежевика	г	300		
Клубника	г	300		
Клюква	г	300		
Малина	г	300		
Облепиха	г	300		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500		

Тесто фило	г	500		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	300		
Шпинат	г	600		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Агар-Агар	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Лецитин пищевой	г	30		
Морская водоросль Нори	шт	10		
Пектин	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	50		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Томатная паста	г	100		
Томаты в собственном соку	г	300		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Нут	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		

Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло оливковое	г	500		
Масло подсолнечное	г	1000		
Соус Ворчестерский	г	100		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
<b>ДРОЖЖИ</b>				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	600		
Сахарная пудра	г	300		
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500		
Мука миндальная	г	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800		
Сухари панировочные	г	300		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
<b>АЛКОГОЛЬ</b>				
Бейлиз	г	200		

Вино белое сухое	г	600		
Вино красное (Каберне)	г	600		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	200		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	600		
Ром	г	200		
<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>				
Бадьян	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		
Кумин(зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		

Соус Табаско	мл	20		
Тмин	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
<b>МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ</b>				
Бекон сырокопченный (нарезка)	г	150		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ</b>				
Модуль 1 (ЧАСТЬ Н) курица(тушка)	г	1200-1600		

Образец заполнения меню

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска	<p>1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кускуса.</p> <p>2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.</p>
Горячая закуска	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

**Примерный план работы<sup>1</sup> Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции  
№ 34«Поварское дело»**

	<b>Примерное время</b>	<b>Мероприятие</b>
<b>Подготовительный день</b>	09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	09:20 – 09:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	09:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10:20 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 14:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	<b>День 1</b>	08:00 – 08:30
08:30 – 09:00		Брифинг экспертов
*09:00 – 13:00		Выполнение модуля 1 для ЭГ1
13:00 – 14:00		Обед
14:00 – 18:00		Выполнение модуля 1 для ЭГ2
18:00 – 19:00		Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
19:00 – 20:00		Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

<sup>1</sup> Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

**План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»**

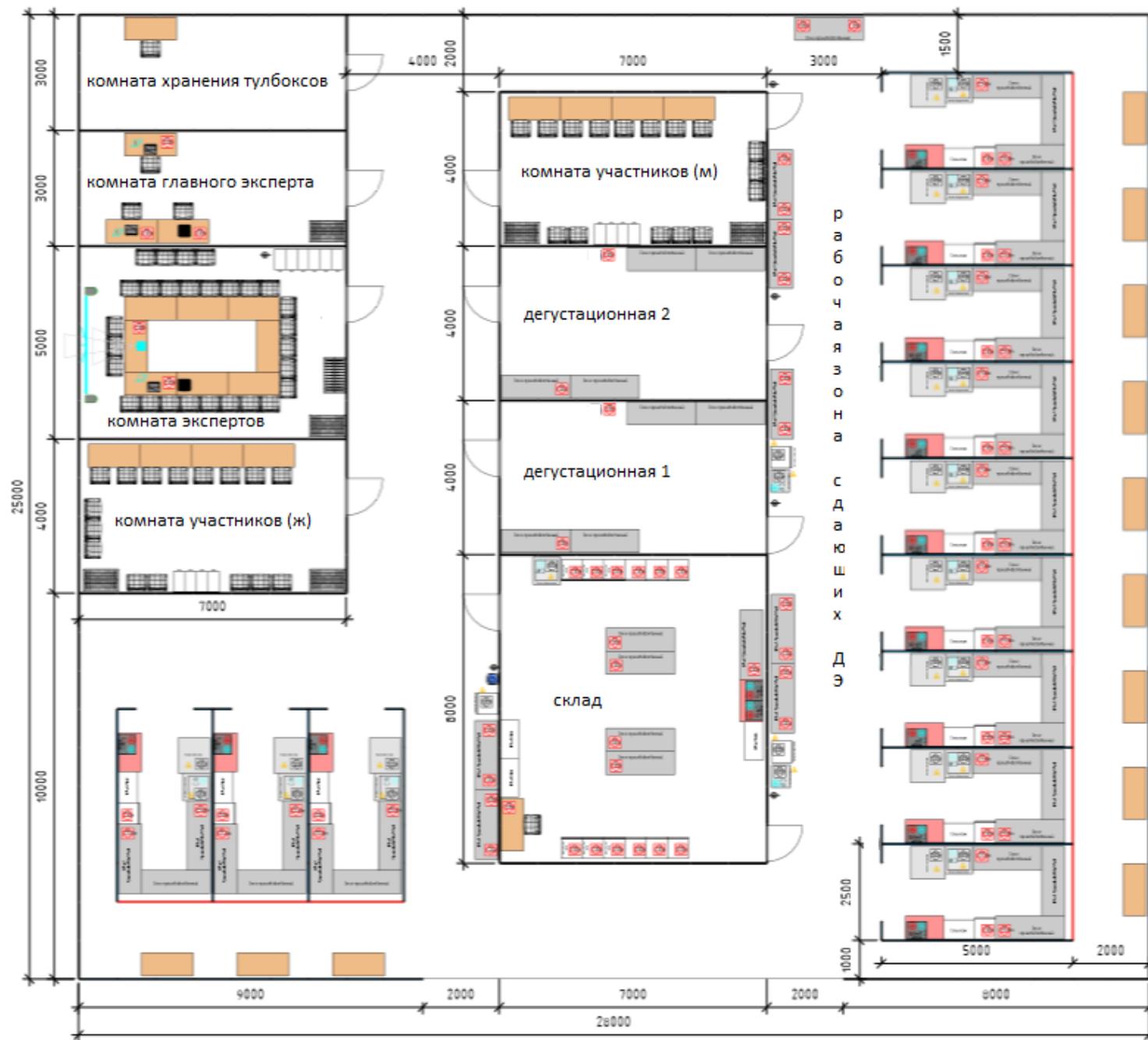
Номер компетенции: 34

Название компетенции:

Поварское дело

Общая площадь площадки: 280 м<sup>2</sup>

План застройки площадки:



### Легенда

- Стена глухая, высота 2.5 м
- Стена прозрачная, высота 2.5 м
- Ограждение, высота 1 м
- Разделительная полоса
- Стеллаж
- Шкаф
- Стол 1350 мм
- Стул тип 1
- Стул тип 2
- Стул тип 3
- Туалет
- Шкаф с замком
- Осветитель
- Вешалка
- Проектор и экран
- Ноутбук
- ПК
- LED Экран
- Принтер А4
- Принтер А3
- Динамик
- Видеокамера
- Раковина
- 3x220 В (мощность согласно ИЛ)
- 380 В, 32 А (мощность согласно ИЛ)
- Заземление
- Интернет
- Воздух, 6 бар. Расход 500 л/мин
- Вытяжной диффузор
- Холодная вода
- Горячая вода
- Канализация
- Дополнительное освещение

## **Приложения**

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2.



**Комплект оценочной документации № 1.3 для  
Демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции  
№ 34 «Поварское дело»  
(далее – Демонстрационный экзамен)**

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело» .....	11
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело» .	26
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело» .	27
Приложения .....	29

## Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.3 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

КОД № 1.3 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.3 (Таблица 1).**

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов.	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	<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</li> </ul>

	<p>информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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</li> </ul>

	<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>• 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>
	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p>

5.	<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> <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>• Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
б.	<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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> </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.	<b>Изготовление и презентация блюд.</b>
	<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.	<b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b>
	<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> </ul>

- Важность экономии при приготовлении блюд;
  - Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
  - Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;
  - Доступные решения для хранения продуктов.
- Специалист должен уметь:
- Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
  - Составлять заказы на день;
  - Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
  - Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
  - Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
  - Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
  - Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
  - Отчитываться за потери при хранении;
  - Рассчитывать затраты на хранение;
  - Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
  - Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;
  - 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.

## 2. Формат Демонстрационного экзамена:

**Очный**

## 3. Форма участия:

**Индивидуальная**

## 4. Вид аттестации:

**ГИА**

**КОД ДЭ НОК да**

## 5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34.75.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Холодная закуска – (finger food), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - рыба		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				<b>Итого</b>	14,25	20,5	34,75

**6. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.**

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

**Таблица 4.**

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

**7. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)**

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



**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации № 1.3 по компетенции  
№ 34 «Поварское дело»**

*(образец)*

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

## 1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

## 2. Форма участия:

Индивидуальная

## 3. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК да

## 4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Холодная закуска – (finger food), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - рыба		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				<b>Итого</b>	14,25	20,5	34,75

## **Модули с описанием работ**

### **Модуль 1:**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, I, С).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (В, I, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Часть В	Холодная закуска - Finger food
<p><b>Описание</b></p>	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида  Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1ый вид: <ul style="list-style-type: none"> <li>- на основе теста собственного приготовления</li> </ul> </li> <li>• 2ой вид: <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать обязательный продукт – печень куриная</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul> <p><i>В данном конкурсном задании под <b>Finger Food</b> подразумевается приготовление закусок, десерты не входят.</i></p>
<p><b>Особенности подачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой:</li> </ul> <div data-bbox="815 1223 1265 1402" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию</li> </ul> <p><i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может фотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i></p>
<p><b>Основные</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> </ul>

<b>ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	Печень куриная
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть I</b>	<b>Горячее блюдо – Рыба</b>
<b>Описание</b>	<p><b>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Один гарнира на выбор участника.</li> <li><b>Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день</b></li> <li>Минимум 1 соус на выбор участника</li> <li>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</li> <li>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса блюда минимум 220г</li> <li>порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>Подаются три идентичных блюда</li> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul>

	Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	Продукт из оглашенного задания в С-1
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть С</b>	<b>Десерт</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 2 гарнира на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• Декоративный элемент из изомальта или карамели</li> <li>• Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника</li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г</li> <li>• порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на</li> </ul>

	<p>тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	Декоративный элемент из изомальта или карамели
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

## **5. Необходимые приложения**

### **Приложение 1. Список продуктов.**

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

### **Приложение 2. Образец заполнения меню.**

Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34				
Дата передачи:	за две недели до демонстрационного экзамена			
Имя студента:				
<b><u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ СТУДЕНТА:</u></b>				
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А. РИС	Примечание
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сливки 22%	мл	1000		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000		
Сливочное масло	г	800		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	150		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	300		
Сыр Пармезан	г	150		
Сыр Творожный	г	300		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное	шт	30		
<b>ОВОЩИ</b>				
Баклажан	г	600		
Брокколи	г	600		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	100		
Капуста белокочанная	г	600		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	600		
Лук порей	г	400		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	600		
Огурец	г	400		

Перец чили	г	100		
Свекла красная	г	600		
Сельдерей (корень)	г	600		
Сельдерей стебель	г	400		
Томаты	г	600		
Томаты Черри	г	300		
Тыква	г	1000		
Цветная капуста	г	600		
Цукини зелёный	г	600		
Чеснок	г	100		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>				
Бasilik(зелёный)	г	20		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зеленый	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	50		
Розмарин	г	20		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	50		
Эстрагон	г	20		
<b>ФРУКТЫ</b>				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	200		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	300		
Вишня	г	300		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	300		
Клубника	г	300		
Клюква	г	300		
Малина	г	300		
Облепиха	г	300		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500		

Тесто фило	г	500		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	300		
Шпинат	г	600		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Агар-Агар	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Лецитин пищевой	г	30		
Морская водоросль Нори	шт	10		
Пектин	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	50		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Томатная паста	г	100		
Томаты в собственном соку	г	300		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Нут	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		

Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло оливковое	г	500		
Масло подсолнечное	г	1000		
Соус Ворчестерский	г	100		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
<b>ДРОЖЖИ</b>				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	600		
Сахарная пудра	г	300		
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500		
Мука миндальная	г	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800		
Сухари панировочные	г	300		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
<b>АЛКОГОЛЬ</b>				
Бейлиз	г	200		

Вино белое сухое	г	600		
Вино красное (Каберне)	г	600		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	200		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	600		
Ром	г	200		
<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>				
Бадьян	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		
Кумин(зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		

Соус Табаско	мл	20		
Тмин	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
<b>МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ</b>				
Бекон сырокопченный (нарезка)	г	150		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ</b>				
Модуль 1 (ЧАСТЬ В) Печень куриная	г	500		
Модуль 2 (ЧАСТЬ I) Рыба тушка с головой	г	1500		

Образец заполнения меню

***МЕНЮ***

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска	<p>1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кускуса.</p> <p>2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.</p>
Горячая закуска	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

**Примерный план работы<sup>1</sup> Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции  
№ 34«Поварское дело»**

	<b>Примерное время</b>	<b>Мероприятие</b>
<b>Подготовительный день</b>	09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	09:20 – 09:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	09:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10:20 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 14:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	<b>День 1</b>	08:00 – 08:30
08:30 – 09:00		Брифинг экспертов
*09:00 – 13:00		Выполнение модуля 1 для ЭГ1
13:00 – 14:00		Обед
14:00 – 18:00		Выполнение модуля 1 для ЭГ2
18:00 – 19:00		Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
19:00 – 20:00		Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

<sup>1</sup> Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

**План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № 34 «Поварское дело»**

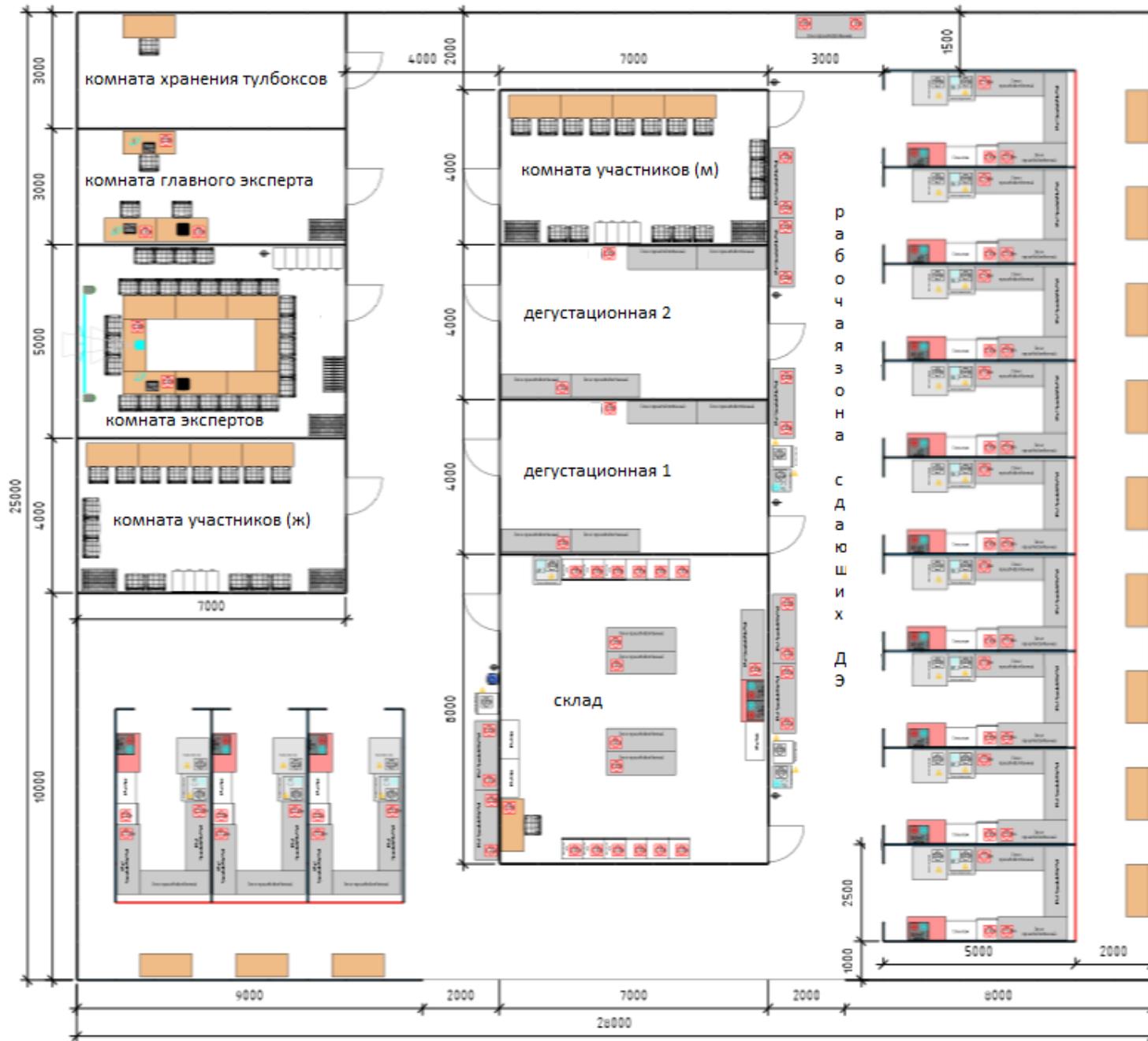
Номер компетенции: 34

Название компетенции:

Поварское дело

Общая площадь площадки: 280 м<sup>2</sup>

План застройки площадки:



### Легенда

- Стена глухая, высота 2.5 м
- Стена прозрачная, высота 2.5 м
- Ограждение, высота 1 м
- Разделительная полоса
- Шеллак
- Шкаф
- Стол 1350 мм
- Стул тип 1
- Стул тип 2
- Стул тип 3
- Табурет
- Шкаф с замком
- Осветитель
- Вешалка
- Проектор и экран
- Ноутбук
- ПК
- LED Экран
- Принтер А4
- Принтер А3
- Динамик
- Веб-камера
- Раковина
- 3x220 В (мощность согласно ИЛ)
- 380 В, 32 А (мощность согласно ИЛ)
- Заземление
- Интернет
- Воздух, 6 бар. Расход 500 л/мин
- Вытяжной диффузор
- Холодная вода
- Горячая вода
- Канализация
- Дополнительное освещение

## **Приложения**

Инфраструктурный лист для КОД № 1.3.