



**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №1.2.
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО
СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС 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» (образец).....	48
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции №34 «Поварское дело».....	61
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции 34 «Поварское дело».....	63
ПРИЛОЖЕНИЕ	65

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 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 (Таблица 1).

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1	Организация и управление работой. Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">• Все нормативные документы индустрии;• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;• Важность эффективной командной работы;• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none">• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.	1,6

	<ul style="list-style-type: none"> • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. 	
2	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами. Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. 	1,5

	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • <input type="checkbox"/> Планировать и реализовывать рекламные кампании. 	
3	<p>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • <input type="checkbox"/> Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 	5
4	<p>Знания об ингредиентах и меню. Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с 	2,2

	<p>приобретением ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя. 	
5	<p>Подготовка ингредиентов.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; 	6

	<ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • <input type="checkbox"/> Готовить различные виды макаронных изделий. 	
6	<p>Применение различных методов тепловой обработки.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> - Супы и соусы; - Закуски горячие и холодные; - Салаты и холодные блюда; 	5

	<ul style="list-style-type: none"> - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; - Овощные и вегетарианские блюда; - Фирменные и национальные блюда; - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи. 	
7	<p>Изготовление и презентация блюд. Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий. 	10,3
8	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет. Специалист должен знать и понимать:</p>	3,2

<ul style="list-style-type: none"> • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • 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. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. Форма участия:

Индивидуальная (1 человек)

3. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 2).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,80.

Таблица 2.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Холодная закуска finger food (в том числе работа)	1	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,35	25,95
2	Горячее блюдо из птицы	1	2, 4, 7	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1	2, 4, 7	2,90	1,40	4,30
Итого =				20,50	14,30	34,80

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

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

4.2. Минимальное количество рабочих мест составляет 3.

4.3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 3:

Таблица 3.

Количество постов-рабочих мест	3	4	5	25
Количество участников						
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	
От 26 и более						6

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

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

Таблица

Таблица соответствия

знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» по КОД № 1.2. профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

Уровень аттестации (промежуточная/ ГИА)	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций ПС	WSSS/модули/критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
Комплект оценочной документации №1.2, продолжительность 6 час., максимально возможный балл – 34,80б.						
ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; 3 Приготовление, оформление	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,	Профессиональный стандарт "Повар"	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента Уровень квалификации 4	Разделы WSSS: 1 Организация и управление работой. 2 Организация и управление работой. 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4 Знания об ингредиентах и меню. 5 Подготовка ингредиентов. 6 Применение различных методов тепловой обработки. 7 Изготовление и

		<p>и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных</p>			<p>презентация блюд.</p> <p>8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p>
--	--	---	--	--	--	--

			<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. 3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>разнообразного ассортимента. 3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление,</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.			
ГИА	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и	Профессиональный стандарт "Повар"	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента Уровень квалификации 4 Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров Уровень квалификации 5	Разделы WSSS: 1 Организация и управление работой. 2 Организация и управление работой. 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4 Знания об ингредиентах и меню. 5 Подготовка ингредиентов. 6 Применение различных методов тепловой обработки. 7 Изготовление и презентация блюд. 8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.

		<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных</p>	<p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих</p>			
--	--	---	---	--	--	--

		<p>изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ПК 2.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов</p>			
--	--	---	---	--	--	--

		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>			
--	--	---	---	--	--	--

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование,</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>			
ГИА	19.02.10 Технология	1 Организация процесса приготовления и	5.2.1. Организация процесса приготовления и	Профессиональный стандарт "Повар"	Приготовление блюд, напитков и	Разделы WSSS: 1 Организация и управление работой.

	<p>продукции общественного питания</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 5 Организация процесса приготовления и</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. 5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление</p>		<p>кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента Уровень квалификации 4 Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров Уровень квалификации 5</p>	<p>2 Организация и управление работой. 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4 Знания об ингредиентах и меню. 5 Подготовка ингредиентов. 6 Применение различных методов тепловой обработки. 7 Изготовление и презентация блюд. 8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p>
--	--	--	---	--	---	--

		приготовление сложных холодных и горячих десертов 6 Организация работы структурного подразделения	сложной холодной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. 5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>мучных кондитерских изделий. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>5.2.6. Организация работы структурного подразделения.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>			
--	--	--	---	--	--	--



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

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
3. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6 ч.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная (1человек)

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнении модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Finger food (в том числе работа модуля 1)	1	6	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,35	25,95
2	Горячее блюдо - Птица	1		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,40	4,30
Итого =					20,50	14,30	34,80

Модули с описанием работ

КОД 1.2 демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, Н, С).

Демонстрационный экзамен длится 6 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные 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 для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

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

Часть В	Finger food
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид: - на основе теста собственного приготовления • 2ой вид: Использовать обязательный продукт (морепродукт) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем. • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • 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 • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <div data-bbox="794 1688 1243 1868" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на

	<p>тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Время приготовления составляет 3 часа 15 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию • <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Морепродукт
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть Н	Горячее блюдо - Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • 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 • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\гарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г • порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда

	<ul style="list-style-type: none"> • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 30 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть С	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использовать обязательный продукт (фрукт, орех) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем. • Минимум 1 гарнир на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • 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 • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г • порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

	<ul style="list-style-type: none"> • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 45 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

3. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

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 участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Список продуктов

Демонстрационный экзамен по стандартам по стандартам Ворлдскиллс Россия 34 Поварское дело					
Дата передачи:	за две недели до ДЭ				
Имя участника:	ФИО участника				
<u>Ввести адрес электронной почты участника:</u>					
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛЬ – Е,Ф,С	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Сыр Пармезан	г	150	150		
Сыр Гауда	г	150	150		
Сыр Творожный	г	300	300		
Яйца перепелиные	шт	20	20		
Сыр Маскарпоне	г	300	300		
Молоко 3,2 %	мл	1500	1500		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	1000		
Сливочное масло	г	800	800		
Яйцо куриное	шт	30	30		
Сметана 20%	г	500	500		
Йогурт натуральный	г	500	500		
Брынза	г	300	300		
Сливки 22%	мл	1000	1000		
ОВОЩИ					
Брокколи	г	600	600		
Капуста белокочанная	г	600	600		
Баклажан	г	600	600		
Сельдерей (корень)	г	600	600		
Томаты Черри	г	300	300		
Цукини зелёный	г	600	600		
Имбирь	г	100	100		
Картофель крахмальный	г	1000	1000		
Тыква	г	1000	1000		
Свекла красная	г	600	600		
Лук порей	г	400	400		
Сельдерей стебель	г	400	400		
Грибы шампиньоны	г	600	600		

Перец чили	г	100	100		
Чеснок	г	100	100		
Томаты	г	600	600		
Огурец	г	400	400		
Лук репчатый	г	600	600		
Лук красный	г	600	600		
Цветная капуста	г	600	600		
Морковь	г	600	600		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ					
Кинза	г	50	50		
Тимьян	г	20	20		
Бasilik(зелёный)	г	20	20		
Мята	г	20	20		
Лимонная трава	г	20	20		
Ростки микрозелени	г	20	20		
Петрушка листовая	г	50	50		
Розмарин	г	20	20		
Лук зеленый	г	20	20		
Укроп	г	50	50		
Эстрагон	г	20	20		
ФРУКТЫ					
Апельсин	г	400	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400		
Груша	г	500	500		
Лайм	г	200	200		
Лимон	г	400	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Ежевика	г	300	300		
Черника	г	300	300		
Тесто фило	г	500	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500	500		
Клюква	г	300	300		
Брокколи	г	400	400		
Шпинат	г	600	600		
Цветная капуста	г	400	400		
Горошек зеленый	г	400	400		
Брусника	г	300	300		
Клубника	г	300	300		
Малина	г	300	300		
Облепиха	г	300	300		
Вишня	г	300	300		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ					

Агар-Агар	г	30	30		
Пектин	г	50	50		
Желатин гранулированный	г	50	50		
Желатин листовой	г	50	50		
Лецитин	г	30	30		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Оливки зеленые (без косточки)	г	100	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100	100		
Томаты в собственном соку	г	300	300		
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100		
Томатная паста	г	100	100		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ					
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100		
Рис Арборио	г	100	100		
Крупа гречневая	г	100	100		
Булгур	г	100	100		
Киноа	г	100	100		
Перловая крупа	г	100	100		
Чечевица	г	100	100		
Нут	г	100	100		
Кус кус	г	100	100		
Полента	г	100	100		
ШОКОЛАД					
Какао Порошок	г	100	100		
Какао масло	г	200	200		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300		
СУХОФРУКТЫ					
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200		
Чернослив	г	200	200		
Курага	г	200	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА					
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100		
Кунжут белый	г	50	50		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100	100		
Мак	г	50	50		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100		

Грецкий орех (очищенный)	г	100	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО					
Масло оливковое	г	500	500		
Масло подсолнечное	г	1000	1000		
Уксус винный белый	г	200	200		
Бальзамический уксус	г	200	200		
Уксус винный красный	г	200	200		
Соус Ворчестерский	г	100	100		
Уксус 9%	г	200	200		
ДРОЖЖИ					
Дрожжи сухие	г	20	20		
Пекарский порошок	г	30	30		
УГЛЕВОДЫ					
Сахар	г	600	600		
Сахарная пудра	г	300	300		
Мёд цветочный	г	300	300		
Глюкоза (сироп)	г	300	300		
Изомальт	г	200	200		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА					
Сухари панировочные	г	300	300		
Багет	г	400	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400		
Мука миндальная	г	400	400		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500	500		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800	800		
Крахмал кукурузный	г	100	100		
Крахмал картофельный	г	100	100		
АЛКОГОЛЬ					
Коньяк	г	200	200		
Куантро	г	200	200		
Бейлиз	г	200	200		
Водка	г	200	200		
Вино красное (Каберне)	г	600	600		
Вино белое сухое	г	600	600		
Ром	г	200	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)					
Соль мелкая	г	50	50		
Соль крупная	г	50	50		
Горчица Дижонская	г	50	50		

Сахар тростниковый коричневый	г	300	300	
Сода пищевая	г	10	10	
Соус соевый	мл	100	100	
Соус Табаско	мл	20	20	
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50	50	
Соль крупная морская	г	50	50	
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20	20	
Лавровый лист	г	4	4	
Перец Кайенский	г	4	4	
Корица	г	4	4	
Паприка порошок	г	4	4	
Гвоздика	г	4	4	
Кардамон	г	4	4	
Бадьян	г	4	4	
Мускатный орех молотый	г	4	4	
Карри порошок	г	4	4	
Перец черный горошек	г	4	4	
Душистый перец горошек	г	4	4	
Бasilik	г	4	4	
Шалфей	г	4	4	
Тмин	г	4	4	
Перец черный молотый	г	4	4	
Перец розовый горошек	г	4	4	
Перец белый молотый	г	4	4	
Майоран	г	4	4	
Кумин(зира)	г	4	4	
Кориандр	г	4	4	
Орегано	г	4	4	
Эстрагон	г	4	4	
Куркума	г	4	4	
МЯСО				
Шпик свиной	г	200		
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ				
Бекон сырокопчёный (нарезка)	г	150	150	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)				
Модуль (Часть С) Фрукт	г	400		
Модуль (Часть С) Орех (очищенный)	г	100		
Модуль 1(ЧАСТЬ В) Морепродукт (указан вес нетто)	г	200		
Модуль (ЧАСТЬ Н) Птица тушка (1шт., размер тушки от 1600г)	г	1600		

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
<u>Часть В</u> Finger food	
<u>Часть Н</u> Горячее блюдо Птица	
<u>Часть С</u> Десерт	

Образец заполнения меню

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
Finger - Food	1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	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 Центра проведения
демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции
№34 «Поварское дело»**

	Примерное время	Мероприятие
Подготовительный день	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. Написание меню
	День 1	08:00 – 08:30
08:30 – 09:00		Брифинг экспертов Подготовка рабочих мест студентов
*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

* 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»



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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2