



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

ПРИКАЗ

13 марта 2018г.

№ 212

О проведении Республиканского конкурса
профессионального мастерства «Молодые профессионалы»
по компетенции «Поварское дело»
среди студентов образовательных учреждений
среднего профессионального образования

Во исполнение приказов Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10.10.2017 г. № 1026 «Об утверждении Плана проведения педагогических и студенческих мероприятий Республиканского уровня в образовательных организациях среднего профессионального образования на 2018 год», от 09.01.2017г. № 2 «О проведении Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, согласно Порядку проведения Республиканских олимпиад общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального циклов и Республиканских конкурсов профессионального мастерства среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 808 от 02.08.2017 г., планам работы высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников» на 2018 год, Республиканского учебно-методического объединения педагогических работников специальных дисциплин укрупненной группы: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии на 2017-2018 учебный год, с целью демонстрации, развития и повышения уровня общих и профессиональных компетенций, формирования профессионального самоопределения студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести Республиканский конкурс профессионального мастерства «Молодые профессионалы» среди студентов образовательных учреждений

среднего профессионального образования (далее – Республиканский конкурс) по компетенции – Поварское дело» в два этапа:

– первый этап (внутренний) – во всех образовательных учреждениях среднего профессионального образования данного направления подготовки (компетенции) – март 2018 г.;

– второй этап (Республиканский) 24-25 апреля 2018 г. на базе Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли».

2. Утвердить:

2.1. Порядок проведения Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции – «Поварское дело» (Приложение 1).

2.2. Состав оргкомитета по подготовке и проведению Республиканского конкурса (Приложение 2).

2.3. Состав рабочей группы для разработки конкурсных заданий и критериев оценки по компетенции «Поварское дело» Республиканского конкурса (Приложение 3).

3. Директорам образовательных учреждений среднего профессионального образования:

3.1. Обеспечить участие студентов в Республиканском конкурсе.

3.2. Своевременно подать заявки в оргкомитет Республиканского конкурса, в соответствии с Порядком проведения Республиканского конкурса на участие студентов во втором этапе.

4. Директору Государственного профессионального образовательного учреждения «ГПОУ «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли» Гридиной Т.В. обеспечить готовность помещений, безопасные условия пребывания в помещениях и на территории всех участников и организаторов Республиканского конкурса.

5. Высшему учебному заведению «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников» (Алфимов Д.В.) отметить дипломами участника лучших конкурсантов Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции – «Поварское дело» среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

6. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на Первого заместителя Министра образования и науки Кушакова М.Н.

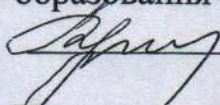
Министр



Е.В. Горохов

Аверкина В.В.
Заболотная М.Н.

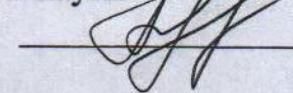
Первый заместитель Министра
образования и науки

 М.Н. Кушаков

И.о. начальника отдела среднего
профессионального образования

 В.В. Аверкина

Начальник отдела правового обеспечения
деятельности Министерства образования
и науки

 А.В. Козюберда

Приложение 1
к приказу Министерства
образования и науки Донецкой
Народной Республики
от 13 марта 2018 г. № 212

Порядок проведения
Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые
профессионалы» по компетенции – «Поварское дело»

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок проведения Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело» – (далее – Республиканский конкурс) среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования регулирует организационное, методическое и финансовое обеспечение, порядок участия в нем и определение победителей.

1.2. Республиканский конкурс проводится в соответствии с приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10.10.2017 г. № 1026 «О проведении педагогических и студенческих мероприятий Республиканского уровня в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в 2018 году», № 2 от 09.01.2017г. «О проведении Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования», согласно Порядку проведения Республиканских олимпиад общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального циклов и Республиканских конкурсов профессионального мастерства среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 808 от 02.08.2017 г., планами работы высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников» на 2018 год и Республиканского учебно-методического объединения педагогических работников специальных дисциплин укрупненной группы: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии на 2017-2018 уч.год.

1.3. Настоящий Порядок распространяется на всех участников и ответственных лиц, деятельность и функции которых прописаны в данном Порядке.

1.4. Организаторами проведения Республиканского конкурса являются Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики и высшее учебное заведение «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников».

1.5. Республиканский конкурс проводится с целью:

- реализации способностей талантливой обучающейся молодежи;
- повышения интереса к данной профессии;
- выявления студентов, способных творчески применять полученные знания и умения;
- развития профессионального мышления и повышение ответственности студентов за выполняемую работу;
- формирования партнерских отношений и деловых качеств;
- развития интеллектуальных способностей студентов;
- сплочения и развития дружеских взаимоотношений студентов, чувства товарищества и коллективизма.

1.6. Основными задачами конкурса являются:

- повышение уровня профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена по компетенции «Поварское дело»;
- повышение престижа профессии «Повар» в современных условиях;
- популяризация достижений науки и техники, новейших технологий и открытий;
- укрепление социального партнерства;
- содействие установлению творческих и деловых контактов между участниками Республиканского конкурса в ходе обмена творческими идеями и опытом;
- выявление лучших представителей профессии (компетенций) в возрасте от 17 до 22 лет.

1.7. Организацию, проведение, составление Конкурсных заданий, проверку выполнения заданий и оценку результатов Республиканского конкурса осуществляют: организационный комитет (приложение 2 к приказу), рабочая группа по составлению Конкурсных заданий (приложение 3 к приказу), эксперты-жюри, апелляционная комиссия, определяемые уполномоченным представителем Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики.

1.8. Конкурс проводится в соответствии с утвержденным Регламентом (приложение 1 к Порядку проведения Республиканского конкурса).

1.9. Основные определения:

1.9.1. Республиканский Конкурс представляет собой очные соревнования студентов, предусматривающие выполнение конкурсных заданий на всех этапах его проведения.

1.9.2. Компетенция - термин «компетенция» обозначает набор знаний и навыков в рамках Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело».

1.9.3. Методический пакет документов компетенции - пакет документов, протоколов и форм, необходимых для проведения Конкурса по компетенции, формируется оргкомитетом.

В пакет документов входит:

Техническое Описание (далее - ТО). Компетенция «Поварское дело» имеет Техническое Описание, в котором указано название Компетенции, область применения, объем и содержание работ, процессы разработки, оценки, внесения изменений (если необходимо) и обнародования Конкурсного задания, ход Конкурса и особые для данной Компетенции требования к охране труда. Техническое описание (приложения к нему) содержит информацию о необходимых материалах, инструментах, продуктах и оборудовании для выполнения Конкурсных заданий, которые должны взять с собой и использовать Конкурсанты во время Конкурса, материалы, инструменты и оборудование, запрещенные на площадке проведения Конкурса.

Инфраструктурный Лист (далее - ИЛ). В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор Конкурса. В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество материалов и единиц оборудования, инструментов, запрошенные для проведения Конкурса (приложение 4 к Техническому описанию).

Тулбокс - список продуктов, инструментов и расходных материалов, применимые для участия в Конкурсе, которые привозит с собой участник. Состав Тулбокса формируется индивидуально. Подробная информация по Тулбоксу содержится в Техническом описании (приложение 5 к Техническому описанию).

Конкурсное Задание (далее - КЗ). На примере выполнения КЗ (модулей) Конкурсанты демонстрируют свое профессиональное мастерство. Конкурсное задание (модуль) разрабатывается таким образом, чтобы позволить Конкурсантам продемонстрировать навыки, указанные в Техническом описании (приложение 2 к Техническому описанию).

План Застройки (далее - ПЗ). План застройки должен соответствовать ИЛ и отражать расположение оборудования, рабочих мест, а также требования по подключению к информационным, энергетическим и

системам снабжения лаборатории-поварской (приложение 1 к Техническому описанию).

Критерии Оценки (далее – КО). Конкурсные задания оцениваются на базе критериев оценки, изложенных в Техническом описании. Критерии оценки разделены на объективные и субъективные показатели в соответствии со структурой Конкурсного задания (приложение 2 к Техническому описанию).

Кодекс этики устанавливает этические нормы поведения лиц, вовлеченных в Конкурс. Кодекс этики отражен в Техническом описании.

Главный Эксперт (далее - ГЭ)– это Эксперт, отвечающий за организацию, управление и руководство компетенцией «Поварское дело» в рамках Республиканского конкурса. ГЭ участвует в планировании, управлении, организации и руководстве работой Экспертов (подготовка, проведение и оценка). Также он обеспечивает соблюдение соответствующих правил, регламентов и оценочных критериев и имеет возможность распределения обязанностей между экспертами.

Заместитель Главного Эксперта (далее - ЗГЭ) - Эксперт, отвечающий за содействие и помощь Главному эксперту в деле подготовки и проведения Конкурса. Получает задания от Главного эксперта. Назначается Главным экспертом. ЗГЭ должен иметь опыт участия в Республиканских конкурсах.

Эксперт (далее - Э) - Эксперт, отвечающий за содействие и помощь Заместителю Главного Эксперта в деле подготовки и проведения Конкурса. Получает задания от Заместителя Главного Эксперта. Назначается Заместителем Главного эксперта, а также должен иметь опыт участия в Республиканских конкурсах.

Эксперт с особыми полномочиями - Эксперт, принимающий участие в организации компетенции и работе жюри, не сопровождающий участника, а также не относящийся к категориям: Главный Эксперт, Заместитель Главного Эксперта, Технический администратор Конкурса.

Жюри - группа экспертов, выполняющих судейские функции, ответственные за оценивание Конкурсных заданий в рамках данной Компетенции. Жюри определяется уполномоченным представителем Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики согласно Техническому описанию для Компетенции «Поварское дело». Членами жюри могут быть ведущие специалисты производства – повара, шеф-повара кафе, ресторанов, столовых, а также представители профильных образовательных учреждений высшего профессионального образования. Процедура проведения оценки устанавливается настоящим Порядком.

Председатель жюри координирует соблюдение объективного оценивания работ Конкурсантов в соответствии с Критериями оценки, Техническим описанием и Конкурсным заданием.

Технический администратор - технический специалист, ответственный за организацию работы лаборатории-поварской по компетенции в соответствии с Инфраструктурным листом, включая План застройки, требованиями охраны труда, поставку, наладку оборудования и обеспечение расходными материалами. Технический администратор площадки назначается Оргкомитетом.

Технический эксперт - Эксперт, ответственный за наличие, исправность, бесперебойную работу компьютерной техники, оргтехники. Обеспечивает компьютерный набор текстов, распечатку их и т.п.

Эксперт-компатриот - Эксперт (ответственный представитель) из того же образовательного учреждения, что и Конкурсант. Эксперт является сопровождающим лицом участника на Республиканский конкурс. Эксперт-компатриот не имеет права общаться или как-либо контактировать со своим участником во время проведения конкурсной части. Эксперт-компатриот не допускается к судейству участника.

Конкурсант - участник Конкурса, студент (обучающийся) образовательного учреждения среднего профессионального образования, представляющий свое образовательное учреждение по компетенции «Поварское дело» в Республиканском конкурсе.

Требования к конкурсному;

Для участия в Конкурсе участник должен:

- обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для выполнения Конкурсного задания;
- знать и соблюдать Порядок Республиканского конкурса, требования охраны труда, санитарии и гигиены, а также соблюдать кодекс этики;
- соответствовать возрастным рамкам, установленным данным Порядком.

Тим-лидер - лицо, избранное для контакта с конкурсантами в ходе соревнований.

Охрана труда. Инструкции по охране труда представлены в приложении 3 к Техническому описанию. Перед началом Республиканского конкурса со всеми участниками проводится инструктаж по охране труда (по технике безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности).

Дни проведения Конкурса; 24-25.04.2018 г. – дни проведения соревновательной части Конкурса;

2. Организация и порядок проведения Республиканского конкурса

2.1. Республиканский конкурс проводится в 2 этапа:

- I этап (внутренний) – в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, в которых ведется подготовка студентов по компетенции «Поварское дело» – до 30.03.2018 года;
- II этап (Республиканский) – конкурс между победителями I этапа.

2.2. I этап (внутренний):

2.2.1. В I этапе Республиканского конкурса принимают участие все желающие студенты выпускных курсов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающиеся по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Любые ограничения прав участия студентов в I этапе Конкурса запрещаются.

2.2.2. Порядок проведения, персональный состав оргкомитетов и жюри, эксперты I этапа конкурса, а также решения соответствующих оргкомитетов утверждаются приказами руководителя образовательного учреждения среднего профессионального образования.

2.2.3. Конкурсные задания I этапа для участников конкурса готовят рабочие группы по составлению заданий, состав которых утверждается приказом руководителя образовательного учреждения среднего профессионального образования.

2.3. II этап (Республиканский):

2.3.1. II этап Республиканского конкурса проводится в очной форме в течение 2 (двух) дней – 24 и 25 апреля 2018 года.

Место проведения II этапа Республиканского конкурса:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли», расположенный по адресу: Донецкая Народная Республика, г. Донецк, Киевский район, ул. Аристова, 7, e-mail: donvpursit58@mail.ru.

Контактный телефон:

– директор Гридина Татьяна Васильевна – (071)3019515.

Ответственность за организацию и проведение Республиканского конкурса берёт на себя Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, высшее учебное заведение «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников», оргкомитет, принимающая сторона для проведения Республиканского конкурса.

2.4. Обязанности принимающей стороны и Оргкомитета Конкурса

2.4.1. Государственное профессиональное образовательное учреждение «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли», несет общую ответственность за обеспечение лаборатории-поварской для проведения Конкурса по компетенции «Поварское дело» в соответствии с Техническим

Описанием, Планом застройки (план лаборатории-поварской) и Инфраструктурным Листом.

2.4.2. За 2месяца до начала Конкурса оргкомитет должен обеспечить всех Экспертов и Технического Администратора необходимой конкурсной документацией, включая Техническое описание, проект Плана застройки и Инфраструктурный лист, содержащим подробную информацию по оборудованию, инструментам, материалам, продуктам.

2.4.3. Государственное профессиональное образовательное учреждение «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»готовит материально-техническую базу, техническую и технологическую документацию, создает безопасные условия для выполнения конкурсных заданий.

2.4.4. В рамках подготовительного этапа, закрепленное образовательное учреждение совместно с экспертами и оргкомитетом в соответствии с регламентом проведения Республиканского конкурса должны обеспечить наличие оптимальных средств и инфраструктуры в соответствии с Техническим Описанием, Инфраструктурным Листом, Порядком организации Конкурса и другими официальными документами. В дополнение к обеспечению рабочих мест и оборудования, также должны быть обеспечены:

- комната для экспертов, снабженная техническим оборудованием;
- комната для жюри, оснащенная техническим оборудованием;
- комната для Тим-лидера и конкурсантов;
- комната для дегустации блюд.

2.4.5. Не менее чем за 2 месяца до проведения II этапа Оргкомитет должен согласовать с Главным экспертом:

- Конкурсные задания;
- Инфраструктурный лист;
- Техническое описание;
- Тулбокс;
- План застройки (план лаборатории-поварской) и опубликовать их на официальном сайте.

Информацию о конкурсе можно получить на сайте Республиканского учебно-методического объединения, режим доступа: <https://pumodktd.wordpress.com>

2.4.6. Не менее чем за 1 месяц до даты начала Конкурса Оргкомитет должен согласовать подробный план проведения Конкурса, в который необходимо включить следующие позиции:

- подробную программу проведения Финала;
- программу церемонии открытия;
- деловую программу.

2.4.7. В рамках проведения Конкурса:

- провести встречу и обязательную регистрацию участников Конкурса в табличной форме (приложение 7 настоящему Порядку);

Открытие II этапа Республиканского конкурса 24.04.2018г. – 9ч 00мин., регистрация участников с 8 ч 00 мин;

- совместно с Главным экспертом и Техническим администратором провести инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте;
- обеспечить безопасность проведения Конкурса: дежурство медицинского персонала, технического персонала в месте проведения Конкурса на весь период его проведения (на случай возникновения поломок и неисправностей), осуществление эксплуатационного и коммунального обслуживания, уборку помещения, работоспособность вентиляции, канализации, водоснабжения, беспрепятственный вход и выход в помещение участников и зрителей Конкурса;
- организовать фото и видеосъемку Конкурса, в которых отразить церемонию открытия, закрытия, награждения, собственно конкурсной части, элементы культурной программы;
- обеспечить информационное освещение итогов проведения Конкурса: размещение информационных материалов в региональных СМИ, на официальном сайте Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников», фото и видеоотчет о проведении Конкурса.

3. Участники Республиканского конкурса

3.1. К участию в Республиканском конкурсе допускаются студенты образовательных учреждений среднего профессионального образования, победители I этапа Конкурса (1 участник от образовательного учреждения).

3.2. Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 17 до 22 лет.

3.3. Участие в Республиканском конкурсе осуществляется на основе представленной заявки.

3.4. Заявки на участие в Республиканском конкурсе (приложение 3 к настоящему Порядку) принимаются до 30.03.2018 года(включительно).

Электронный адрес: hpsilm@mail.ru пометкой «Заявка на конкурс». Заявки, поданные позднее установленного срока, рассматриваться не будут.

3.5. В случае замены, по уважительным причинам, участников Республиканского конкурса, сопровождающий Эксперт-компатриот по

прибытии к месту проведения Республиканского конкурса предоставляет в оргкомитет оригинал новой заявки с указанием причины замены участника.

3.6. Участник Республиканского конкурса сопровождается к месту проведения Конкурса педагогическим работником образовательного учреждения (Эксперт-компатриот), указанным в заявке

Сопровождающим назначается педагогический работник, который принимал участие в подготовке студента к Республиканскому конкурсу.

Эксперт-компатриот должен иметь при себе документ, подтверждающий личность, а также несет ответственность за безопасность жизни и здоровья Конкурсанта, своевременное оформление документов.

3.7. Участник Республиканского конкурса должен иметь при себе документ, удостоверяющий личность, в том числе, студенческий билет.

3.8. До начала соревнований:

Оргкомитет отвечает за обеспечение Конкурсантов информацией размещенной на сайте Республиканского учебно-методического объединения, где представлена вся необходимая документация:

- Порядок проведения Республиканского конкурса;
- Техническое описание, Инфраструктурный лист, Тулбокс;
- Кодекс этики;
- Инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- Конкурсные задания.

3.9. Материальные расходы участников несет организация-участник (образовательное учреждение), направляющее студентов для участия во II этапе Республиканского конкурса.

3.10. В ходе соревнований:

3.10.1. Конкурсанты должны получить подробную информацию о Конкурсном задании на русском языке, включая подробную информацию о материалах, инструментах и приспособлениях, разрешенных и запрещенных к использованию во время выполнения заданий.

По факту ознакомления, конкурсанты подписывают Протокол ознакомления с конкурсным заданием (приложение 3 к настоящему порядку).

3.10.2. Конкурсанты должны получить подробную информацию об организации соревнований, включая:

- информацию по охране труда и технике безопасности, включая меры, применяемые в случае их несоблюдения;
- регламент Республиканского конкурса;
- информацию об ограничениях времени входа и выхода с рабочего места, об условиях, при которых такой выход и вход разрешается;

- информацию о времени и способе проверки инструментов и оборудования;
- информацию о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения настоящего Порядка.

3.10.3. Конкурсанты должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они приносят с собой, в соответствии с правилами техники безопасности.

3.11. Номера участникам присваивают согласно жеребьевке. Жеребьевка участников Республиканского конкурса проводится Главным экспертом по компетенции перед началом соревнований на церемонии открытия.

3.12. Распределение рабочих мест.

Номера участников соответствуют рабочим местам лаборатории-поварской, на которых будут выполняться конкурсные задания.

Рабочие места в лаборатории-поварской должны быть пронумерованы. По результатам жеребьевки оформляется Протокол с подписями Конкурсантов и Главного эксперта (приложение 4 к настоящему Порядку).

3.13. Права и обязанности участников Республиканского конкурса.

3.13.1. Конкурсанты имеют право на соблюдение принципов честности, справедливости и информационной открытости в ходе Конкурса, а именно:

- четкие недвусмысленные инструкции;
- каждый Конкурсант имеет право ожидать, что другие Конкурсанты не получают несправедливого преимущества в виде содействия или другого вмешательства, которое они смогут обратить себе на пользу;
- никакие Конкурсанты не будут получать информацию о Конкурсных заданиях раньше других Конкурсантов;
- схемы начисления баллов будут стандартными, не дающими никакого преимущества кому-либо из Конкурсантов;
- все необходимое оборудование, продукты, инструменты и материалы подробно и однозначно указаны в Техническом описании, Тулбоксе и Инфраструктурном листе;
- необходимая помощь от экспертов или других официальных лиц должна быть стандартной, не дающей преимущества тому или иному Конкурсанту;
- обеспечение равноценными рабочими местами, оснащенными в соответствии с требованиями техники безопасности, санитарии и гигиены;
- вмешательство посторонних лиц, не допускается.

3.13.2. Участники Республиканского конкурса должны соблюдать Порядок проведения, Правила и нормы охраны труда (ОТ) и техники

безопасности (ТБ), санитарии и гигиены, выполнять решения оргкомитета и экспертной группы, а именно:

- участники Республиканского конкурса должны иметь форменную (санитарную) одежду, специальную обувь, поварской инвентарь, продукты, необходимые для выполнения Конкурсных заданий. Технологические карты участникам предоставляются перед выполнением Конкурсного задания.
- перед началом Республиканского конкурса со всеми участниками проводится инструктаж по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности Техническим администратором с оформлением протокола с подписями Конкурсантов и Технического администратора;
- после выполнения каждого задания участник Республиканского конкурса должен убрать рабочее место;
- участникам Конкурса запрещается использование мобильного телефона во время выполнения работы;
- участникам в ходе проведения Конкурса запрещены контакты с другими конкурсантами или гостями без разрешения Главного эксперта;
- участники Республиканского конкурса, которые допустили грубое нарушение правил техники безопасности и норм охраны труда по решению экспертной группы (жюри) могут быть отстранены от участия в Конкурсе;
- конкурсанты, уличенные в нечестном поведении, или отказывающиеся соблюдать постановления и/или указания, или чье поведение мешает нормальному ходу проведения Конкурса, могут быть оштрафованы (согласно перечню штрафных баллов, оформленному до начала Конкурса, с которым должны быть ознакомлены все Конкурсанты) или отстранены от участия в Конкурсе. В этом случае оформляется протокол со ссылкой на конкретный пункт нарушения, решение принимается экспертным сообществом (жюри) (50% + 1 голос);
- конкурсант обязан дожидаться указания Главного эксперта о начале и завершении работы. Если по независящим от Конкурсанта причинам ему пришлось прервать выполнение Конкурсного задания (вынужденная остановка), он должен немедленно сообщить об этом Главному эксперту или Эксперту с особыми полномочиями, отвечающему за фиксацию времени. При этом происходит фиксации времени начала и окончания остановки. После подтверждения справедливости остановки времени Главным экспертом, Конкурсант имеет право получить дополнительное время, равное времени Вынужденной остановки.

Штрафные баллы за следующие нарушения:

- опоздание к началу Конкурса;
- переговоры с другими Конкурсантами;

- использование материалов, оборудования, инструментов или аксессуаров, не являющихся частью индивидуальных критериев модуля (использование запрещенных материалов, инструментов, продуктов);
- продолжение работы после финального сигнала соревнований;
- самостоятельное покидание зоны соревнований;
- обмен присвоенных номеров при жеребьевке рабочих мест;
- несоблюдение санитарных норм, правил техники безопасности и норм охраны труда.

3.13.3. Категорически запрещается вмешательство участников, родителей, Эксперта-компатриота и других посторонних лиц в ход Республиканского конкурса, участие в проверке работ, подведении итогов Конкурса и т.п., а также запрещается находиться посторонним лицам в зоне соревнований.

3.13.4. Сборы. Главный эксперт отдает указания на завершение работы. Лабораторию-поварскую, включая инструменты и оборудование, необходимо оставить в чистоте и порядке. В этот период необходимо неукоснительно соблюдать требования по охране труда и технике безопасности. После выполнения задания модуля участники убирают свои рабочие места, забирают все свои вещи, инструменты, материалы и покидают зону соревнований для работы Жюри.

4. Эксперты, права и обязанности

4.1 Главный эксперт – это Эксперт, отвечающий за управление, организацию и руководство компетенцией «Поварское дело» в рамках Республиканского конкурса.

4.1.1. Обязанности. Главный эксперт играет центральную роль в планировании, управлении, организации и руководстве работой экспертов и жюри (подготовка, проведение и оценка), также он обеспечивает соблюдение правил, регламента и оценочных критериев. Главный эксперт обязан организовать плодотворную и добросовестную работу всех экспертов, жюри на конкурсной площадке, распределить между экспертами и жюри их роли (обязанности) в ходе соревнований.

4.1.2. Нарушение Порядка проведения Республиканского конкурса или Кодекса этики. Если со стороны Главного эксперта имеется нарушение правил или Кодекса этики, то решением данного вопроса занимается апелляционная комиссия.

4.1.3 Главный эксперт перед началом соревнований должен провести инспекцию рабочих мест на предмет обнаружения запрещенных материалов, инструментов или оборудования в соответствии с Техническим описанием.

Этот осмотр производится для того, чтобы Конкурсанты не пользовались инструментами, материалами, приспособлениями, оборудованием, продуктами, которые могли бы дать им несправедливое преимущество перед другими Конкурсантами. Конкурсант должен присутствовать на всем протяжении осмотра. В случае обнаружения во время конкурсной части у Конкурсанта запрещенных или не согласованных инструментов, материалов и других предметов, необходимо немедленно уведомить Эксперт-компатриота. Затем Эксперт-компатриот и Конкурсант должны будут дать объяснения по вопросу наличия запрещенных инструментов, приспособлений, продуктов, материалов и других предметов, не предусмотренных Техническим описанием. Конкурсант по решению экспертного сообщества может быть оштрафован, о чем оформляется Протокол.

5. Жюри, права и обязанности

5.1. Жюри – группа экспертов, осуществляющих оценку Конкурсных заданий по соответствующей компетенции.

5.2. Наблюдение за выполнением Конкурсных заданий ведут жюри. Состав жюри определяется уполномоченным Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики и состоит из ведущих специалистов – поваров, шеф/поваров кафе, ресторанов, столовых, а также представители профильных образовательных учреждений высшего профессионального образования.

5.3. Вмешательство посторонних лиц в процесс работы Жюри запрещается.

5.4. Функции жюри:

- жюри отвечает за соблюдение Порядка проведения Республиканского конкурса и за исполнение решений, принятых на собраниях Жюри в рамках компетенции;
- проводит совещание, на котором до начала Республиканского конкурса распределяются обязанности между ее членами;
- проводит экспертизу рабочих мест на соответствие нормам и правилам охраны труда, санитарии и гигиены;
- доводит до сведения участников Республиканского конкурса критерии оценки результатов перед началом выполнения задания;
- члены жюри во время конкурса находятся в зоне соревнований, проверяют и оценивают работы участников Республиканского конкурса в соответствии с критериями оценок, заполняют оценочные листы;
- проводит оценивание после выполнения Конкурсантами каждой работы модуля А, В, С;
- определяет победителя и призеров Республиканского конкурса;

– имеет право выделить дополнительные номинации.

5.5. Каждый член жюри несет персональную ответственность за оценку работ участников Конкурса.

5.6. В случае если член жюри при заполнении оценочного листа допустил ошибку, он подтверждает исправления личной подписью и грифом «исправленному верить».

5.7. Членам жюри запрещается разглашать предварительные результаты выполненного задания до окончания Республиканского конкурса.

6. Апелляция

6.1. Для обеспечения права на объективное оценивание конкурсных работ создается апелляционная комиссия, которая осуществляет работу в период проведения Республиканского конкурса.

6.2. Апелляционная комиссия формируется из числа представителей предприятий, ведущих специалистов поваров, шеф/поваров кафе, ресторанов, столовых и т.п. Персональный состав апелляционной комиссии Республиканского конкурса определяется уполномоченным представителем Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики. Количество членов апелляционной комиссии должно быть нечетным (не менее 3-х человек).

6.3. Апелляционная комиссия рассматривает апелляционные заявления участников Республиканского конкурса о несогласии с оценкой результатов выполнения заданий, поданные в течение 30 минут после объявления результатов.

6.4. При рассмотрении апелляций комиссия принимает решение:

- об отказе в удовлетворении апелляции и оставлении результата без изменений;
- об удовлетворении апелляции и изменении результата.

6.5. Апелляционная комиссия имеет право повысить оценку по апеллируемому вопросу или понизить оценку в случае обнаружения ошибок, незамеченных при первоначальной работе экспертной группы.

6.6. Решение апелляционной комиссии фиксируется в протоколе заседания этой комиссии и предоставляется для ознакомления заявителю.

7. Технический администратор, права и обязанности

7.1. Подчинение. Технический администратор площадки отчитываются перед Главным экспертом.

7.2. Особые условия. Технические администраторы получают инструктаж от Главного эксперта относительно особых условий и обстоятельств, связанных с проведением соревнований.

7.3. Присутствие. Технические администраторы должны присутствовать на территории лаборатории-поварской с того момента, когда эксперты начинают свою подготовку к соревнованиям, и на всем протяжении соревнований вплоть до того момента, когда будут выставлены все оценки и будут выполнены другие задачи экспертов.

7.4. Обязанности. Технический администратор отвечает за проверку и корректную работу оборудования, подготовку материалов, безопасность, соблюдение норм охраны труда и техники безопасности, а также за общую чистоту и порядок. Технический администратор совместно с экспертом составляет Инфраструктурный лист, и План застройки лаборатории-поварской по компетенции до начала соревнований. Технический администратор отвечает за наличие и работоспособность в лаборатории всех необходимых элементов застройки, оборудования и расходных материалов к началу соревнований согласно Инфраструктурному листу и Плану застройки лаборатории по компетенции и обязан произвести проверку на предмет качественного функционирования всех элементов до начала соревнований. Технический администратор отвечает за сохранность оборудования и расходных материалов с момента передачи до окончания соревнований и последующей передачи неизрасходованных материалов и оборудования.

7.5. Если Технический администратор нарушил Порядок или Кодекс этики, то решением спорных вопросов занимается апелляционная комиссия.

8. Конкурсное задание и критерии оценки

8.1. Конкурсные задания разрабатываются рабочей группой по составлению конкурсных заданий, которая утверждается приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, в состав которой входят специалисты образовательных учреждений среднего профессионального образования.

8.2. Конкурсные задания разрабатываются за 2 месяца до начала проведения Республиканского конкурса и согласовываются с Главным экспертом (приложение 2 к Техническому описанию).

8.3. Конкурс профессионального мастерства предусматривает выполнение участниками практических заданий (Модуль А, В, С), которые обеспечивают равные возможности выполнения их всеми участниками и способствуют полному выявлению достигнутого уровня знаний, умений и профессионального мастерства каждого из них, содержание которых соответствует требованиям Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утвержденных Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики.

8.5. Конкурсное задание разработано так, чтобы Конкурсанты смогли продемонстрировать знания и умения, указанные в Техническом описании. Оно выявляет степень овладения мастерством, а, следовательно, обеспечивает хороший диапазон оценочных баллов.

8.6. Конкурсное задание сопровождается схемой выставления оценок (оценочный лист), основанных на критериях оценки, определяемых в разделе 5 Технического описанию.

8.7. Проект схемы выставления оценок (оценочный лист) разрабатывают лица, занимающиеся разработкой Конкурсных заданий. Окончательная схема выставления оценок утверждается членами жюри.

8.8. Изменение Конкурсных заданий возможно не позднее, чем за 3 недели до начала проведения Республиканского конкурса.

8.9. Формат и структура Конкурсных заданий представлены в приложении 2 к Техническому описанию Республиканского конкурса.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ

Модули А, Модуль В, Модуль С.

Модуль	Описание	Время выполнения	
24.04.2018 г/25.04.2018 г			
А	Холодная закуска из овощей «Салат Витаминный»	30 мин	15 мин - для установки инвентаря и оборудования; 15мин -уборка рабочего места.
В	Горячее блюдо из птицы «Рулет из куриного филе с омлетом и грибами, 2 гарнира и соус ягодный»	2ч 30 мин	15 мин- для установки инвентаря и оборудования; 15мин -уборка рабочего места.
С	Десерт «Тирамису»	1 ч 30 мин- активное время приготовления; 3ч - для пропитки.	15 мин- для установки инвентаря и оборудования; 15мин -уборка рабочего места.

9. Подведение итогов, определение и награждение победителей Конкурса

9.1. Жюри в ходе наблюдения за выполнением работ Конкурсантами оценивает уровень Конкурсных заданий по бальной системе и составляет протокол оценки итогов Республиканского конкурса в виде перечня оценочных параметров с соответствующим представлением в баллах, а также определяет штрафные баллы за допущенные отклонения, нарушения и ошибки.

9.2. После завершения работы жюри Конкурсант может войти, чтобы сфотографировать работу.

9.3. Процедура оценивания выполняется во время работы и после выполнения всех модулей. Для каждого модуля членами жюри заполняется отдельный оценочный лист.

9.4. После начисления баллов всеми членами жюри оценочные листы сдаются Главному эксперту.

9.5. Определение результатов участников Конкурса осуществляется по наибольшей общей сумме набранных баллов, на основе которых устанавливаются победители и распределяются места (I – III). Победителем считается участник, набравший в сумме наибольшее количество баллов (модули А, В, С).

9.6. Решение принимается большинством голосов членов жюри открытым голосованием.

9.7. Протокол оценки итогов Республиканского конкурса утверждает Главный эксперт (приложение 6 к настоящему Порядку).

9.8. В случае возникновения спорных вопросов при подведении итогов Конкурса голос Главного эксперта считается решающим.

9.9. Победители Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции – «Поварское дело» награждаются дипломами I, II, III степеней Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, возможно награждение других участников грамотами. Все участники Конкурса получают сертификаты от высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников».

9.10. По решению жюри возможны специальные призы.

9.11. Результаты проведения II этапа Республиканского конкурса утверждаются приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики.

9.12. Приказ об итогах Республиканского конкурса размещается на сайтах Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников», Республиканского учебно-методического объединения по направлению: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Приложение 2
к приказу Министерства
образования и науки Донецкой
Народной Республики
от 13 марта 2018 г. № 212

Состав Организационного комитета
по подготовке и проведению Республиканского конкурса
профессионального мастерства «Молодые профессионалы»
по компетенции «Поварское дело»
среди студентов образовательных учреждений
среднего профессионального образования

Главный Эксперт – Алфимов Дмитрий Валентинович, доктор педагогических наук, профессор, член-корреспондент МАНПО (г. Москва); директор высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников»;

Заместитель Главного Эксперта – Жеренкова Светлана Викторовна, методист учебно-методического отдела профессионального образования высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников»;

Эксперт – Бервина Елена Вадимовна, методист учебно-методического отдела профессионального образования высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников»;

Эксперт – Шипуля Ирина Петровна, ведущий специалист отдела среднего профессионального образования Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики;

Эксперт с особыми полномочиями – Гридина Татьяна Васильевна, директор Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»;

Технический администратор – Шмерина Оксана Михайловна, старший мастер Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»;

Технический эксперт – Закорко Глеб Сергеевич, инженер по охране труда Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»;

Тим – лидер – Пыда Дмитрий, избранный для контакта с конкурсантами в ходе соревнований.

Приложение 3
к приказу Министерства
образования и науки Донецкой
Народной Республики
от 13 марта 2018 г. № 212

Состав рабочей группы
по разработке конкурсных заданий Республиканского конкурса
профессионального мастерства «Молодые профессионалы»
по компетенции «Поварское дело»

1. Москалюк Галина Васильевна, преподаватель ГПОУ «Донецкий техникум пищевых технологий и торговли»;
2. Проценко Лариса Владимировна, преподаватель ГПОУ «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»;
3. Комарова Любовь Ивановна, преподаватель ГПОУ «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»;
4. Шмерина Оксана Михайловна, старший мастер ГПОУ «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»;
5. Курляндская Светлана Николаевна, преподаватель ГПОУ «Докучаевский техникум» Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»;
6. Челпаченко Нина Борисовна, преподаватель ГПОУ «Горловский центр профессионально-технического образования»;
7. Осотова Оксана Игоревна, мастер производственного обучения ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей пищевой и перерабатывающей промышленности»;
8. Прилепская Алла Владимировна, преподаватель ГПОУ «Донецкое профессионально-техническое училище торговли и ресторанного сервиса».

Приложение 1
к Порядку проведения
Республиканского конкурса
профессионального мастерства

РЕГЛАМЕНТ

24.04.2018 г.

8⁰⁰– 9⁰⁰–регистрация участников Республиканского конкурса;
9⁰⁰ – 9³⁰–открытие Республиканского конкурса (концерт-приветствие, жеребьёвка);
9³⁰ – 10⁰⁰– переход на рабочие места в лабораторию-поварскую, ознакомление участников конкурса с заданием модуля А, В, С, проведение инструктажа по технике безопасности;
10⁰⁰ – 16⁰⁰– оценивание экспертной группой выполненные модули(объективные и субъективные показатели работы);
16⁰⁰ – 17⁰⁰– оценивание экспертной группой выполненные модули (объективные и субъективные показатели презентации);
17⁰⁰– 17¹⁵–оглашение результатов;
17¹⁵– 17⁴⁵– рассмотрение апелляционных заявлений;
17⁴⁵– выезд участников.

25.04.2018 г.

8⁰⁰– 9⁰⁰–регистрация участников Республиканского конкурса;
9⁰⁰ – 9³⁰–открытие Республиканского конкурса (концерт-приветствие, жеребьёвка);
9³⁰ – 10⁰⁰– переход на рабочие места в лабораторию-поварскую, ознакомление участников конкурса с заданием модуля А, В, С, проведение инструктажа по технике безопасности;
10⁰⁰ – 16⁰⁰– оценивание экспертной группой выполненные модули (объективные и субъективные показатели работы);
16⁰⁰– 17⁰⁰– оценивание экспертной группой выполненные модули (объективные и субъективные показатели презентации);
17⁰⁰– 17¹⁵– оглашение результатов;
17¹⁵–17⁴⁵– рассмотрение апелляционных заявлений;
17⁴⁵– выезд участников.

Приложение 2
к Порядку проведения
Республиканского конкурса
профессионального мастерства

Заявка
на участие студента (ки)

(наименование образовательного учреждения среднего профессионального образования)

в Республиканском конкурсе профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело» среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования

По решению Жюри и Оргкомитета первого этапа (внутреннего) на второй этап Республиканского конкурса направляется

(фамилия, имя и отчество студента (ки), год рождения, место, курс обучения)

Который (ая) занял (ла) I (первое) место.

На II этап Республиканского конкурса участника сопровождает

(должность, фамилия, имя и отчество сопровождающего педагогического работника)

Педагогический работник, подготовивший студента-участника Республиканского конкурса _____

(Ф.И.О полностью)

Общежитие (да/нет) - указать.

Председатель оргкомитета

М.П.

Приложение 3
к Порядку проведения
Республиканского конкурса
профессионального мастерства

ПРОТОКОЛ
ознакомления участников с конкурсными заданиями
Республиканского конкурса профессионального мастерства
«Молодые профессионалы»
по компетенции – Поварское дело среди студентов образовательных
учреждений среднего профессионального образования

№ п/п	ФИО конкурсанта	Подпись
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Подпись главного эксперта

Приложение 4
к Порядку проведения
Республиканского конкурса
профессионального мастерства

ПРОТОКОЛ

о жеребьевке и распределении рабочих мест

№ п/п	ФИО конкурсанта	ОУ СПО	Номер по жеребьевке
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Подпись главного эксперта

Приложение 5
к Порядку проведения
Республиканского конкурса
профессионального мастерства

ПРОТОКОЛ
о распределении обязанностей среди жюри

Модуль А

№ п/п	ФИО жюри	Объективное О	Субъективное С
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

Подпись главного эксперта

ПРОТОКОЛ
о распределении обязанностей среди жюри

Модуль В

№ п/п	ФИО жюри	Объективное О	Субъективное С
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

Подпись главного эксперта

ПРОТОКОЛ
о распределении обязанностей среди жюри

Модуль С

№ п/п	ФИО жюри	Объективное О	Субъективное С
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

Подпись главного эксперта

Приложение 6
к Порядку проведения
Республиканского конкурса
профессионального мастерства

ПРОТОКОЛ
оценки итогов

проведения Республиканского конкурса профессионального мастерства среди студентов
«Молодые профессионалы» по компетенции – Поварское дело
Жюри, рассмотрев выполненные практические работы и оценочные листы, определило, что
участники Республиканского конкурса набрали следующее количество баллов:

Номер участника	Ф.И.О. участника	Количество набранных баллов			Отметка о штрафных баллах			Результаты
		А	В	С	А	В	С	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

Согласно Порядку (условиям) проведения Республиканского конкурса профессионального мастерства среди студентов по компетенции – Поварское дело устанавливаются победители и распределяются места (I- III) по наибольшей общей сумме набранных баллов, а именно:

I место - _____

II место - _____

III место - _____

Главный эксперт _____

Председатель жюри _____

Члены жюри _____

М.П. « ____ » _____ 2018 г.

Приложение 7
к Порядку проведения
Республиканского конкурса
профессионального мастерства

ТАБЛИЦА

регистрации участников Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы»
по компетенции – «Поварское дело» среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального
образования

№ п/п	Ф.И.О. участника	Документ, подтверждающий личность	Образовательное учреждение	Контактный телефон участника	Ф.И.О. сопровождающего педагога (контактный телефон)	Подпись участника
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Подпись главного эксперта

Приложение 8
к Порядку проведения
Республиканского конкурса
профессионального мастерства

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»

Техническое описание включает следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ
2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЁМ РАБОТ
3. КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ
4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ
5. ОЦЕНИВАНИЕ
6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
7. МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ И ОБРУДОВАНИЕ
8. КОДЕКС ЭТИКИ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание компетенции

1.1.1. Название компетенции: Поварское дело

1.1.2. Описание компетенции

Актуальность компетенции «Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т.к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом жизнедеятельности организма. Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет в целом процессами на производстве. Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар владеет следующими навыками:

1.1.3. Профессиональные компетенции

В рамках Конкурса «Молодые профессионалы» Конкурсант должен владеть следующими компетенциями:

- производить обработку сырья;
- готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса;
- соблюдать требования к безопасности пищевых продуктов и качеству полуфабрикатов;
- создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
- работа с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- готовить блюда из овощей и грибов;
- готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить супы и соусы;
- готовить блюда из рыбы;
- готовить блюда из мяса и домашней птицы;
- готовить холодные блюда и закуски;
- готовить сладкие блюда и напитки;
- определять выход порций;
- соблюдать требования санитарных норм и правил;

- сервировать и оформлять блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- понимать принципы сбалансированного питания, выполнять расчёт потребности в продуктах, оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- соблюдать требования техники безопасности;
- демонстрировать способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

Кроме того, повару необходимы знания о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт (мастер производственного обучения/преподаватель профессионального цикла/наставник/представитель работодателя) и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим описанием.

1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. Техническое описание необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Порядком о проведении Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»;
- Инфраструктурным листом и Тулбоксом по профессиональной компетенции «Поварское дело»;
- Конкурсным заданием;
- Правилами охраны труда, инструкциями по технике безопасности, пожарной безопасности.

2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Конкурсное задание состоит только из практической работы.

2.1. Требования к квалификации

Профессиональные навыки будут проверяться при помощи приведенных ниже модулей.

Общие требования:

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, персональной гигиены и гигиены рабочего места;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- владеть технологическими приёмами работы с сырьем и принципами применения и сочетания цветов, сочетания вкусов и внешнего вида;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки продуктов;
- различать пищевые и непищевые отходы,
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- строго соблюдать время, отведенное для выполнения конкурсного задания;
- гибко реагировать на нештатные ситуации.

МОДУЛЬ А «ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА»

Умения:

- Готовить холодные блюда и закуски из овощей и фруктов;
- Применять правильный способ подготовки каждого ингредиента и приготовления блюда в целом;
- Определять степень готовности блюда;
- Сервировать и оформлять блюда для подачи;
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче.

МОДУЛЬ В «БЛЮДО ИЗ МЯСА»

Умения:

- Готовить блюдо из птицы;
- Применять правильный способ подготовки каждого ингредиента и приготовления блюда в целом;
- Готовить гарниры из овощей;
- Готовить соусы;
- Определять степень готовности блюда;

- Сервировать и оформлять блюда для подачи;
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче.

МОДУЛЬ С «СЛАДКОЕ БЛЮДО»

Умения:

- Готовить десерты;
- Готовить соусы;
- Применять правильный способ подготовки каждого ингредиента и приготовления блюда в целом;
- Определять степень готовности блюда;
- Сервировать и оформлять блюда для подачи;
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче.

3. КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Конкурсное задание представляет собой серию из независимых модулей.

Модуль	Описание	Время выполнения	
24.04.2018 г			
А	Холодная закуска из овощей «Салат Витаминный»	30 мин	15 мин - для установки инвентаря и оборудования; 15мин -уборка рабочего места.
В	Горячее блюдо из птицы «Рулет из куриного филе с омлетом и грибами, 2 гарнира и соус ягодный»	2ч 30 мин	15 мин- для установки инвентаря и оборудования; 15мин -уборка рабочего места.
С	Десерт «Тирамису»	1 ч 30 мин- активное время приготовления; 3ч - для пропитки.	15 мин- для установки инвентаря и оборудования; 15мин -уборка рабочего места.

3.2. Конкурсные задания разрабатываются рабочей группой по составлению конкурсных заданий, которая утверждается приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, в состав которой входят специалисты образовательных учреждений среднего профессионального образования.

3.3.Конкурсные задания разрабатываются за 2 месяца до начала проведения Республиканского конкурса и согласовываются с Главным экспертом.

3.4.Конкурс профессионального мастерства предусматривает выполнение участниками практических задач, которые обеспечивают равные возможности выполнения их всеми участниками и способствуют полному выявлению достигнутого уровня знаний, умений и профессионального

мастерства каждого из них, содержание которых соответствует требованиям Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утвержденных Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики.

3.5. Конкурсное задание разработано так, чтобы Конкурсанты смогли продемонстрировать знания и умения, указанные в Техническом описании. Оно выявляет степень овладения мастерством, а, следовательно, обеспечивает хороший диапазон оценочных баллов.

3.6. Каждое конкурсное задание сопровождается схемой выставления оценок (оценочный лист), основанной на критериях оценки, определяемых в разделе 5 Технического описания.

3.7. Проект схемы выставления оценок (оценочный лист) разрабатывают лица, занимающиеся разработкой Конкурсных заданий. Окончательная схема выставления оценок утверждается Экспертами-жюри.

3.8. Изменение Конкурсных заданий возможно не позднее, чем за 3 недели до начала проведения Республиканского конкурса.

3.9. Формат и структура Конкурсных заданий представлены в приложении 2к Техническому описанию.

4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

4.1. Информация для участников конкурса.

Такая информация включает в себя:

- Порядок проведения Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»;
- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Другую информацию, относящуюся к конкурсу.

Информацию, относящуюся к Республиканскому конкурсу можно получить на сайте Республиканского учебно-методического объединения, режим доступа: <https://pumodktd.wordpress.com>

5. ОЦЕНИВАНИЕ

В данном разделе описывается процесс оценки конкурсного задания/модулей Экспертами-жюри. Здесь также указаны характеристики оценок, процедуры и требования к выставлению оценок.

5.1. Критерии оценки:

Конкурсные задания:

- Модуль А– Салат из овощей «Витаминный»;

- Модуль В– «Рулет из куриного филе с омлетом и грибами, гарниром и соусом»;
- Модуль С– Десерт «Тирамису».

Объективные показатели работы участника.

Показатели этой группы оценивает группа экспертов. Эксперты работают на площадке вместе, могут проводить обсуждения, оценивают показатели коллегиально и заполняют одну ведомость на всех.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
- персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
- персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
- персональная гигиена – плохие привычки;
- гигиена рабочего места – чистый пол;
- гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
- гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
- расточительность;
- брак;
- корректное использование разделочных досок и другого инвентаря;
- корректное использование отдельных мусорных баков.
- рациональное использование продуктов.

Объективные показатели презентации

Показатели этой группы оценивает группа экспертов. Экспертам, оценивающим объективные показатели презентации, запрещено наблюдать за работой участников на площадке. Эксперты работают на площадке вместе, могут проводить обсуждения, оценивают показатели коллегиально и заполняют одну ведомость на всех.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время окончания работы – корректное время окончания работы (± 1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные показатели работы

Показатели этой группы оценивают группа экспертов. Эксперты работают на площадке независимо от других экспертов, эксперты работают

индивидуально с ведомостью. Экспертам запрещено разговаривать между собой, выносить на обсуждение оценки по критериям, выражать свои эмоции при оценке работы участников.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками.

Субъективные показатели презентации (Слепая дегустация)

Показатели этой группы оценивают группа экспертов. Эксперты работают в дегустационной комнате, где проводят оценку блюд. Эксперты работают индивидуально с ведомостью. Экспертам запрещено разговаривать между собой, выносить на обсуждение оценки по критериям выражать свои эмоции при дегустации. Экспертам запрещено наблюдать за работой участников на площадке. При количестве блюд в модуле более двух и при достаточном количестве экспертов, могут формироваться две группы слепой дегустации, которые работают независимо друг от друга и оценивают разные блюда.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Иногда при нехватке экспертов на площадке, возможно назначение троих экспертов из этой группы для оценки объективных показателей презентации. В этом случае сначала эти трое экспертов проводят оценку этих показателей по соответствующим правилам оценки, а затем уже проводится слепая дегустация.

Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
 - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
 - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
 - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное.

Максимальное количество баллов – 26 баллов объективное оценивание и 24-субъективное оценивание.

Штрафные баллы:

- опоздание к началу Конкурса;
- переговоры с другими Конкурсантами или волонтерами (моделями);
- использование материалов, оборудования, инструментов или аксессуаров, не являющихся частью индивидуальных критериев модуля (использование запрещенных материалов и инструментов);
- продолжение работы после финального сигнала соревнований;
- самостоятельное покидание зоны соревнований;
- обмен присвоенных номеров при жеребьевке рабочих мест;
- несоблюдение санитарных норм, правил техники безопасности и норм охраны труда;

5.2. Процедура оценивания выполняется во время работы и после выполнения всех модулей. Для каждого модуля членами жюри заполняется отдельный оценочный лист.

5.3. По окончании оценки выполненного задания (модуля) и начисления баллов всеми членами жюри, участник может войти, чтобы сфотографировать работу.

5.4. После начисления баллов всеми членами жюри оценочные листы сдаются Главному эксперту.

5.5. Оглашать предварительные результаты выполненного конкурсного задания (модуля) членами жюри запрещается.

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Данный раздел содержит инструкцию по технике безопасности, пожарной безопасности и санитарных норм при выполнении модулей А, В, С (приложение 3 к Техническому описанию).

7. МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

Данный раздел содержит информацию о необходимых материалах, инструментах, оборудовании, продуктов для выполнения Конкурсных заданий, предлагаемые как организаторами конкурса (на каждое рабочее место повара), так и необходимые иметь при себе участникам для личного пользования.

7.1. Инфраструктурный лист

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и продукты, которые предоставляет Организатор Конкурса и которые должен привести с собой участник. В Инфраструктурном листе указаны

наименования и количество материалов и единиц оборудования, запрошенные Экспертами для проведения Конкурса. В ходе подготовки к конкурсу, Эксперты рассматривают и уточняют Инфраструктурный лист. Эксперты дают Главному эксперту рекомендации по расширению площадей или изменению списков оборудования.

7.2. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке проведения конкурса.

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у Конкурсантов, необходимо предъявить Экспертам. Жюри имеет право запретить использование предметов, продуктов, которые не относятся к списку Инфраструктурного листа и указанных в Тулбоксе.

8. КОДЕКС ЭТИКИ

8.1. О Кодексе этики.

8.1.1. Данный кодекс этики устанавливает нормы поведения и этические стандарты Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело».

8.1.2. Кодекс этики устанавливает принципы, ценности и стандарты, регулирующие поведение, процесс принятия решений, регламенты Конкурса таким образом, чтобы соблюдались как интересы наших ключевых партнеров, так и права всех людей и организаций, на которых влияет наша деятельность.

8.1.3. Главными ценностями Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело» являются: верность своим принципам, информационная открытость, партнерство и инновации.

8.1.4. Никакие части данного Кодекса не подлежат отмене.

8.2. Ценности и принципы.

8.2.1. Верность принципам. Базовое положение Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело» – верность своим принципам мы открыты, честны и надежны как в своих отношениях с ключевыми партнерами, так и в отношениях с организациями и людьми, с которыми мы работаем, или на которых влияет наша деятельность.

8.2.2. Конфликт интересов: никто из сотрудников не может заниматься какими-либо видами деятельности, занятие которыми прямо противоречит интересам Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы».

8.2.3. Любые личные интересы, связанные с коммерческой деятельностью Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы», подлежат публичному раскрытию.

8.2.4. Ключевые партнеры и участники Конкурса, в т.ч. и бизнес-партнеры, обязаны объявлять о существовании у них частных интересов, относящихся к их зоне ответственности и обязательств, а также принимать меры, направленные на решение возникающих конфликтов способом, защищающим интересы всех остальных партнеров и участников Конкурса.

8.2.5. Сотрудники не имеют права обременять себя какими-либо финансовыми или иными обязательствами перед сторонними лицами или организациями, которые могут попытаться повлиять на них при выполнении ими своих обязанностей.

8.3. Информационная открытость и подотчетность.

8.3.1. Открытость: все партнеры и участники Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», насколько это, возможно, открыто сообщают о своих решениях и предпринимаемых действиях. Они объясняют, чем были вызваны их действия, и ограничивают доступ к информации только в тех случаях, когда того явно требуют интересы общественности.

8.3.2. Друзья и родственники: при организации конкурса могут работать члены семьи и близкие друзья сотрудников. В этих ситуациях, сотрудникам Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», следует по возможности избегать рабочих ситуаций, где возникают отношения «начальник – подчиненный» между членами семьи или лицами, находящимися в близких личных отношениях.

8.4. Справедливость

8.4.1. Объективность: в рамках подготовки к конкурсу, включая назначения на все должности, заключение договоров, представление кого-либо к наградам и премиям, любой выбор делается на основании реальных достижений и заслуг.

8.4.2. Широта взглядов: мы выступаем за создание таких условий, которые обеспечивали бы открытость изменениям, новые идеи, уважение к личности, равные возможности для достижения успеха.

8.4.3. Равные возможности для Конкурсантов: все лица, которые участвуют в подготовке, организации и проведении Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», обязаны демонстрировать высокий уровень верности своим принципам, честность и справедливый подход ко всем Конкурсантам. Обеспечивая равные возможности для всех Конкурсантов, вне

зависимости от представляемой страны или субъекта ДНР, национальности, пола, религиозной и культурной принадлежности, философских или политических взглядов, семейного положения, языка и т.п.

8.4.4. Жалобы: Все жалобы рассматриваются с обязательным расследованием, с соблюдением принципов естественной справедливости. В ходе проведения Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», применяется функциональный и профессиональный подход при решении спорных вопросов.

8.5. Достоинство.

8.5.1. Права человека: в ходе подготовки и проведения Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», все ключевые партнеры обязаны быть друг с другом открытыми, порядочными и вежливыми, уважать права и свободы друг друга.

8.5.2. Многообразие – одна из сильных сторон Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело». Каждый участник Конкурса обязан уважать людей, с которыми он работает, и разность их культур. Как организаторы, мы приветствуем многообразие на всех уровнях и стремимся создать среду, все участники которой могут наиболее полно развивать свой потенциал. Организаторы и устроители мероприятий Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», обязаны убедиться в том, чтобы мероприятия Конкурса не входили в конфликт со значительными религиозными или другими праздниками, проходящими в месте соревнований.

8.5.3. Домогательства: Республиканский конкурс профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело» не допускает любые формы домогательств: сексуальные, физические или психологические.

8.6. Охрана окружающей среды.

8.6.1. Охрана окружающей среды: организаторы Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», стремятся минимизировать вредное воздействие своих соревнований на окружающую среду и природные ресурсы. Мы устанавливаем желаемые и достижимые стандарты охраны окружающей среды, полностью соответствующие действующему природоохранному законодательству ДНР.

8.7. Гигиена и безопасность.

8.7.1. Основной принцип: организаторы Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело» обеспечивают безопасную и здоровую среду для всех участников соревнований, и ни при каких условиях не будет подвергать опасности здоровье или безопасность кого-либо из своих партнеров или участников Конкурса.

8.7.2. Все ключевые партнеры, организаторы Конкурса и участники обязаны соблюдать правила гигиены труда и техники безопасности, действующие в месте проведения конкурса, а также особые правила гигиены труда и техники безопасности, применимые к Конкурсу по компетенции «Поварское дело».

8.7.3. Отчет: все ключевые партнеры и участники Конкурса обязаны немедленно сообщать о любых проблемах, нарушениях техники безопасности или инцидентах.

8.8. Руководство.

8.8.1. Приверженность ценностям: все руководители продвигают и поддерживают ценности и принципы, изложенные в данном Кодексе этики, и демонстрируют приверженность этим ценностям на практике.

8.8.2. Культура соблюдения правил: руководители и организаторы Конкурса заботятся о создании такой среды, где соблюдение правил ценится и является обязательным. Никто не имеет права попросить сотрудника Конкурса нарушить закон или принципы/ценности, изложенные в данном Кодексе этики, или же пойти против политики, правил или регламентов Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы».

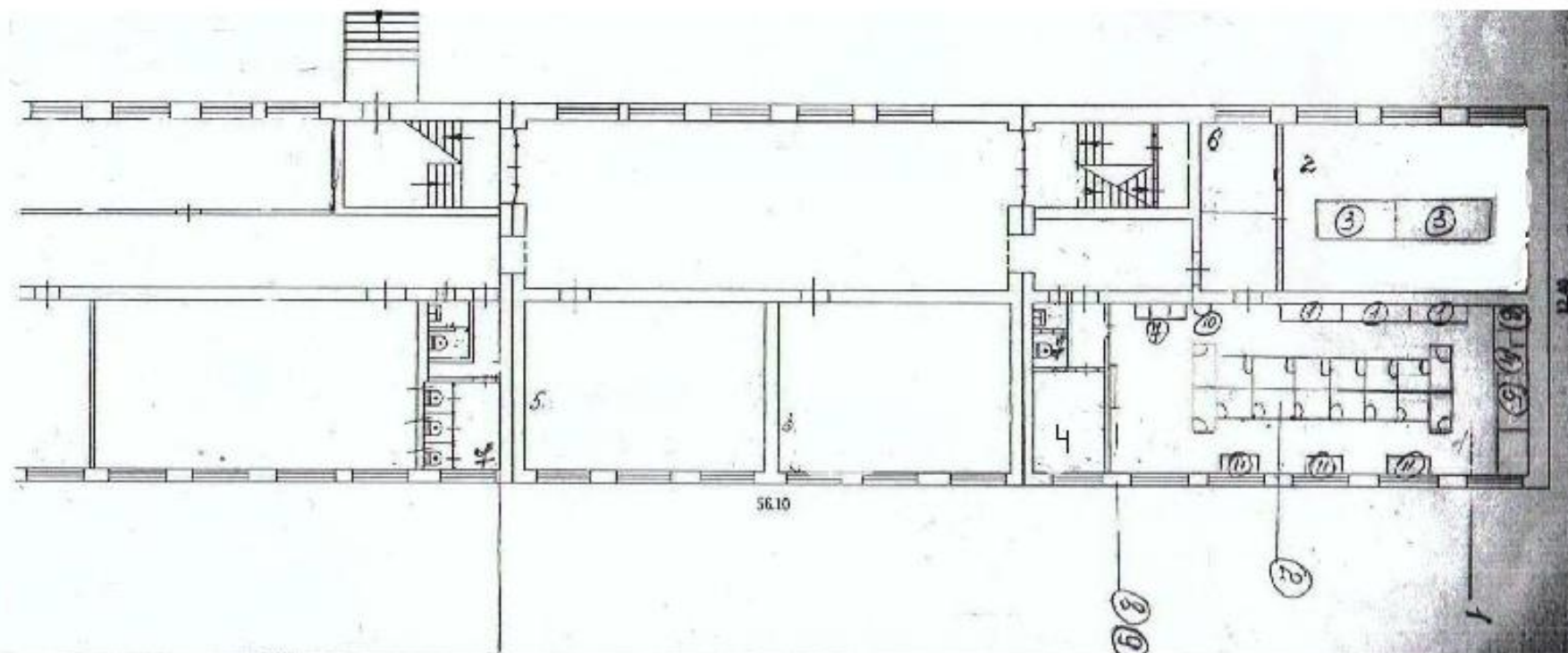
8.8.3. Конфиденциальность: руководители и ключевые партнеры Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» не имеют права раскрывать информацию, доверенную им конфиденциально. Стороны не имеют права раскрывать конфиденциальную информацию с целью получения личной выгоды, или с целью подрыва репутации какого-либо лица или организации.

8.8.4. Соблюдение правил и подотчетность: ответственные лица отвечает за соблюдение Кодекса этики организацией и ее ключевыми партнерами. Лица, уличенные в нарушении Кодекса этики, подвергаются мерам дисциплинарного воздействия сообразно типу и уровню нарушения.

Приложение 1
к Техническому описанию

План застройки конкурсной площадки Республиканского конкурса профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»

- | | | |
|-----------------------------|---|-----------------------------------|
| 1. Зона Конкурсантов | 1. Стол производственный 1200×600 | 8. Экран для проектора |
| 2. Зона дегустации | 2. Рабочее место: стол производственный, мойка, плита | 9. Компьютер |
| 3. Комната для Конкурсантов | 3. Стол производственный 1500×600 | 10. Умывальник |
| 4. Комната для Экспертов | 4. Стол производственный с мойкой | 11. Стол производственный 600×600 |
| 5. Комната отдыха | 5. Пароконвектомой | |
| 6. Раздевалка | 6. Холодильник | |
| 7. Туалет | 7. Раковины моечные | |



Приложение 2
к Техническому описанию

Конкурсное задание
Компетенция
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Название и описание профессиональной компетенции.
 2. Формы участия в конкурсе
 3. Модули задания и необходимое время
 4. Критерии оценки
 5. Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов
- Обязательные элементы

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ.

1.1. Название профессиональной компетенции: Поварское дело.

1.2. Описание профессиональной компетенции.

Актуальность компетенции «Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т.к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом жизнедеятельности организма. Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет в целом процессами на производстве. Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

1.3. Профессиональные компетенции

В рамках Конкурса «Молодые профессионалы» Конкурсант должен владеть следующими компетенциями:

- производить обработку сырья;
- готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса;
- соблюдать требования к безопасности пищевых продуктов и качеству полуфабрикатов;

- создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
- работа с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- готовить блюда из овощей и грибов;
- готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить супы и соусы;
- готовить блюда из мяса и домашней птицы;
- готовить холодные блюда и закуски;
- готовить сладкие блюда и напитки;
- определять выход порций;
- соблюдать требования санитарных норм и правил;
- сервировать и оформлять блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- понимать принципы сбалансированного питания, выполнять расчёт потребности в продуктах, оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- соблюдать требования техники безопасности;
- демонстрировать способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

Кроме того, повару необходимы знания о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню.

1.4. Область применения

Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.5. Сопроводительная документация

1.5.1. Конкурсное задание необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Порядок проведения Республиканского конкурса;
- Техническое описание и Инфраструктурный лист;
- Кодекс этики;
- Инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- Список продуктов (Тулбокс);

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

3.1. Общие правила

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Модули: А В С. На выполнение Конкурсного задания отводится 6 часов в течение 1 дня, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка экспертами производится во время и после выполнения конкурсного задания. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с Конкурсным заданием.

Жеребьевку проводит Главный эксперт или Заместитель Главного эксперта на церемонии открытия Конкурса.

Сигнал времени старта и завершения выполнения конкурсного задания дает Главный Эксперт.

Полный список ингредиентов выдается всем Экспертам и Участникам конкурса за 20 дней до начала Конкурса.

Участники Республиканского конкурса должны иметь форменную (санитарную) одежду, специальную обувь, поварской инвентарь, продукты, необходимые для выполнения Конкурсных заданий.

Технологические карты участникам предоставляются перед выполнением Конкурсного задания (приложение 6 к Техническому описанию).

Участники Конкурса формируют корзину с ингредиентами индивидуально в соответствии с Тулбоксом.

Во время Конкурса разрешается использовать только те ингредиенты, которые указаны в Тулбоксе. Конкурсантам не разрешается приносить собственное или приобретенное на месте сырье, например, продукты питания или добавки, которые могут рассматриваться как преимущество перед другими конкурсантами. Не допускается использование для презентации дополнительных тарелок, блюдец, шпажек, ложек. Нарушение этих правил рассматривается как отказ от участия в Конкурсе.

Участникам предоставляется 15 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования на рабочем месте, а также на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов согласно Тулбоксу. На уборку рабочего места после выполнения модуля отводится 15 минут, оценивание в течение этого времени не производится.

Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Если для выполнения задания участнику Конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо оборудования, или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический администратор организует демонстрацию на месте.

Во время выполнения Конкурсного задания Участник может общаться только с Тим-лидером (лицо, избранное для контакта с конкурсантами в ходе соревнований). Общение с третьими лицами запрещено.

Участники, уличенные Экспертами в нечестном поведении или в отказе от соблюдения норм и/или указаний Экспертов или пагубно влияющие собственным поведением на проведение Конкурса по решению представителя от Оргкомитета и Главного Эксперта, могут быть исключены из участия в Конкурсе. Факт несоблюдения участником указаний или инструкций ОТ и ТБ влияет на итоговую оценку выполнения Конкурсного задания.

Если участник Конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других Конкурсантов, такой участник может быть отстранен от Конкурса.

Фото и видео съемка конкурсных мест до официального начала Конкурса запрещена. Исключением является фото и видео съемка персоналом Оргкомитета. Фото и видео съемка конкурсных мест во время проведения Конкурса должна быть одобрена Главным Экспертом.

3.2. Формат и структура Конкурсного задания

По своему формату, Конкурсное задание представляет собой серию модулей, оцениваемых Экспертами. На выполнение модулей А, В, С отводится 6 часов.

3.3. Требования к выполнению Конкурсного задания.

За 6 часов участник конкурса должен приготовить:

- Модуль А Салат из овощей «Витаминный»;
- Модуль В «Рулет из куриного филе с омлетом и грибами, 2 гарнира и соус»;
- Модуль С Десерт «Тирамису».
- Модуль В содержит «Черный ящик» – продукты, которые должны быть обязательно использованы при приготовлении блюда (тыква, брокколи, помидоры черри, цветная капуста, зелень петрушки, сладкий перец, мука, сливочное масло, яйца).

Результаты выполнения Конкурсного задания будут представлены на демонстрационном столе в демонстрационном зале, который

предоставляется Организаторами Конкурса. Элементы оформления блюд, не включенные в список ингредиентов – запрещены.

3.4. Требования к профессиональным навыкам

Профессиональные навыки будут проверяться при помощи приведенных ниже модулей.

Общие требования:

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, персональной гигиены и гигиены рабочего места;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- владеть технологическими приёмами работы с сырьем и принципами применения и сочетания цветов, сочетания вкусов и внешнего вида;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки продуктов;
- различать пищевые и непищевые отходы,
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- строго соблюдать время, отведенное для выполнения конкурсного задания;
- гибко реагировать на нештатные ситуации.

МОДУЛЬ А «ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА»

Умения:

- Готовить холодные блюда и закуски из овощей и фруктов;
- Применять правильный способ подготовки каждого ингредиента и приготовления блюда в целом;
- Определять степень готовности блюда;
- Сервировать и оформлять блюда для подачи;
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче.

МОДУЛЬ В «БЛЮДО ИЗ МЯСА»

Умения:

- Готовить блюдо из птицы;
- Применять правильный способ подготовки каждого ингредиента и приготовления блюда в целом;
- Готовить гарниры из овощей;
- Готовить соусы;
- Определять степень готовности блюда;
- Сервировать и оформлять блюда для подачи;
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче.

МОДУЛЬ С «СЛАДКОЕ БЛЮДО»

Умения:

- Готовить десерты;
- Готовить соусы;
- Применять правильный способ подготовки каждого ингредиента и приготовления блюда в целом;
- Определять степень готовности блюда;
- Сервировать и оформлять блюда для подачи;
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче.

Теоретические знания необходимы, но они не подвергаются явной проверке. Знание правил и инструкций не проверяется.

Модуль А		Холодная закуска – Салат витаминный
1	Описание	Приготовить 2 порции холодной закуски из овощей – «Салат витаминный» Обязательные продукты – капуста белокочанная, морковь, лук зеленый, яблоки свежие
2	Подача	Масса блюда – 150/50 г ±% 2 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметр 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!
3	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов
4	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль В		Мясо
1	Описание	Приготовить 2 порции основного горячего блюда из птицы «Рулет из куриного филе с омлетом и грибами, гарниром и соусом» 2 гарнира: – 1-ый из овощей на выбор участника должен включать ингредиент из «Чёрного ящика» (тыква, брокколи, помидоры чери, цветная капуста, зелень петрушки, сладкий перец, мука, сливочное масло, яйца). – 2-ой – картофельное пюре. Соус 1 ягодный (клюквенный).
2	Подача	Масса блюда - минимум 355г ± 10 % Соотношение основного продукта и гарнира 40:60 2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см. 2-ой гарнир из овощей на выбор участника подается одновременно с горячим блюдом на одной презентационной тарелке; Отдельно подаётся одна порция 75 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!
3	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов Используйте продукты из «Чёрного ящика»
4	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль С		Десерт – Тирамису
1	Описание	Приготовить 2 порции десерта Тирамису Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника
2	Подача	Масса десерта - минимум 170г ± 10 % 2 порции десерта подаются на 2 круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
3	Обязательные ингредиенты	Печенье «Савоярди», сыр «Маскарпоне»
4	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов
5	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом

		соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке
--	--	--

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Классификация показателей

Методы оценки	Группы показателей	
	<i>работа</i>	<i>презентация</i>
Объективные- предусматривают чёткий ответ да-нет, выполнен критерий или нет, прописана методика снятия баллов при допустимом количестве ошибок	объективные показатели - работы	объективные показатели – презентации
Субъективные - оцениваться от 0 до 3	субъективные показатели – работы	субъективные показатели – презентации

Каждую группу показателей оценивает отдельная бригада экспертов, которые (группы) не могут общаться между собой, что обеспечивает отсутствие предвзятости и возможности сговора между экспертами. В каждой группе выделяется старший группы, в обязанности которого входит проверка правильности заполнения ведомостей: наличие необходимых атрибутов (ФИО и подписей эксперта (ов), даты, отсутствие исправления и подчисток). Также эксперты сдают черновики ведомостей с расшифровкой причин снижения оценок.

Группы формируют Главный эксперт и Заместитель главного эксперта. Объективные показатели работы участника.

Показатели этой группы оценивает группа экспертов. Эксперты работают на площадке вместе, могут проводить обсуждения, оценивают показатели коллегиально и заполняют одну ведомость на всех.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
- персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
- персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
- персональная гигиена – плохие привычки;
- гигиена рабочего места – чистый пол;
- гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
- гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
- расточительность;
- брак;
- корректное использование разделочных досок и другого инвентаря;

- корректное использование отдельных мусорных баков.
- рациональное использование продуктов.

Объективные показатели презентации

Показатели этой группы оценивает группа экспертов. Экспертам, оценивающим объективные показатели презентации, запрещено наблюдать за работой участников на площадке. Эксперты работают на площадке вместе, могут проводить обсуждения, оценивают показатели коллегиально и заполняют одну ведомость на всех.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время окончания работы – корректное время окончания работы (± 1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного времени подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные показатели работы

Показатели этой группы оценивают группа экспертов. Эксперты работают на площадке независимо от других экспертов, эксперты работают индивидуально с ведомостью. Экспертам запрещено разговаривать между собой, выносить на обсуждение оценки по критериям, выражать свои эмоции при оценке работы участников.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками.

Субъективные показатели презентации (Слепая дегустация)

Показатели этой группы оценивают группа экспертов из 5 человек. Эксперты работают в дегустационной комнате, где проводят оценку блюд. Эксперты работают индивидуально с ведомостью. Экспертам запрещено разговаривать между собой, выносить на обсуждение оценки по критериям выражать свои эмоции при дегустации. Экспертам запрещено наблюдать за работой участников на площадке. При количестве блюд в модуле более двух и при достаточном количестве экспертов, могут формироваться две группы слепой дегустации, которые работают независимо друг от друга и оценивают разные блюда.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Иногда при нехватке экспертов на площадке, возможно назначение троих экспертов из этой группы для оценки объективных показателей презентации. В этом случае сначала эти трое экспертов проводят оценку этих показателей по соответствующим правилам оценки, а затем уже проводится слепая дегустация.

Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
 - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
 - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
 - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Характеристика критериев оценок

Показатель	Критерий оценки	Описание критерия	Оценка или допустимое количество нарушений
Объективные показатели работы	Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота.	Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки) с длинным рукавом. Размещение информационных элементов рекламного характера на форменной одежде не допускается! Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета. Брюки – поварские тёмного цвета. Головной убор – белый поварской колпак. Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой. Кухонное полотенце на переднике недопустимо для Конкурсантов.	Допустимое количество нарушений – 2.
	Персональная гигиена – Руки (в том числе работа с перчатками).	Сервировку и порционирование блюд необходимо обязательно осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд. Так же перчатки необходимо использовать при обработке красящего продукта (свекла, выжимать сок из зелени и т.д.) и с ярко выраженным запахом (обработка рыбы).	Допустимое количество нарушений – 2.
	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами.	Считается ошибкой.	Допустимое количество нарушений – 2.
	Персональная гигиена – плохие привычки.	Например: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, поправлять волосы и т.д.	Допустимое количество нарушений – 3.
	Гигиена рабочего места – Чистый пол.	Во время работы пол должен быть чистым. Если во время работы пол пришёл в состояние, которое могло бы угрожать безопасности участника, то волонтер должен привести пол в порядок.	Допустимое количество нарушений – 2.
	Гигиена рабочего места –	При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах	Допустимое количество нарушений – 2.

	холодильник – чистота и порядок.	должны соблюдаться правила товарного соседства. Необходимо соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.	
	Гигиена рабочего места – оборудование – чистота и порядок.	Гигиена рабочего места – оборудование – чистота и порядок. Во время работы оборудование должно быть чистым. Если во время работы оно пришло в состояние, которое могло бы угрожать безопасности участника, то волонтер должен привести оборудование в порядок.	Допустимое количество нарушений – 2.
	Гигиена рабочего места – инструменты и инвентарь – чистота и порядок	Гигиена рабочего места – инструменты и инвентарь – чистота и порядок. Во время работы инструменты и инвентарь должны быть чистыми и храниться в определённых местах.	Допустимое количество нарушений – 2.
	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок.	Не должно быть загруженности рабочей поверхности инвентарем, сырьем, мусором, поверхности должны быть чистыми перед началом каждой операции.	Допустимое количество нарушений – 2.
	Расточительность.	Под этим критерием понимается неэкономное расходование сырья (большое количество отходов, нецелесообразная обработка сырья и т.д.).	Допустимое количество нарушений - 2
	Брак.	Брак – полуфабрикат или продукт, по своим качествам не отвечающий требованиям (пригорела крупа при варке, сгорели пассерованные овощи и т.д.), использование которого в дальнейшем не допустимо.	Допустимое количество нарушений – 2.
	Правильная безопасная эксплуатация оборудования и приспособлений	Правильная безопасная эксплуатация оборудования и приспособлений. Подготовка к работе и эксплуатация приспособлений проводится согласно инструкций с учётом правил ТБ	Допустимое количество нарушений – 2.
	Правильное использование и хранение инвентаря	Правильное использование и хранение инвентаря. У каждого участника на рабочем месте только необходимый инвентарь, который хранится в порядке	Допустимое количество нарушений – 2.
	Правильное распределение рабочего времени	Правильное распределение рабочего времени. Рабочее время распределено участником на все виды работ, блюда готовятся согласно технологической карте, учитывая необходимость настаивания, охлаждения и т.д.	Допустимое количество нарушений – 2.

	Раздельное использование контейнеров для мусора.	У каждого участника на рабочем месте должно быть установлено два контейнера (раздельно для пищевых и непищевых отходов).	Допустимое количество нарушений – 2.
	Достаточный заказ продуктов по списку продуктов.	Заказ продуктов по списку осуществляется согласно регламенту. Заказываются все необходимые продукты, за исключением обязательных и продуктов из «чёрного ящика». Также, но уже с потерей баллов, допускается запросить максимум два продукта во время соревнований, они могут быть предоставлены, при условии их наличия у организаторов.	Допустимое количество нарушений (дополнительных продуктов) – 2.
Объективные показатели презентации	Время окончания работы.	Время подачи должно соответствовать требованиям конкурсного задания для всех модулей – корректное время подачи ± 1 минута от заранее определённого.	Время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени окончания работы по выполнению модулей А,В,С, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного времени окончания работы, блюдо считается не представленным и не оценивается);
	Температура подачи.	Температура подачи должна соответствовать требованиям конкурсного задания для каждого модуля, предварительно экспертам необходимо принять решение в каком месте тарелки проводить измерение температуры. При отсутствии температуры подачи в задании, по данному критерию выставляется максимальный балл.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.
	Использование обязательных ингредиентов.	Необходимо использовать продукты из списка продуктов, основной продукт из черного ящика, а также продукты, заявленные как обязательные в конкурсном задании.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.
	Правильность подачи (соответствие заданию).	В данном критерии необходимо соблюдать соответствие.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если

			допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.
	Соответствие массы блюда.	Соответствие массы блюда должно соответствовать требованиям конкурсного задания для каждого модуля.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.
	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).	Необходимо убедиться в идеальной чистоте тарелки, на которой представлено блюдо.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.
Субъективные показатели работы	Кулинарные навыки.	Приготовление и оформление.	Оценка основывается на личном мнении эксперта, относительно правильности организации и выполнения тех или иных производственных операций.
	Навыки работы с продуктом.	Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии.	
	Организационные навыки.	Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.	
Субъективные показатели презентации	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция).	Характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров готового блюда и включающая в себя такие показатели как цвет, сочетание, баланс, композиция, форма, объём, и др.	При слепой дегустации сначала эксперты оценивают первые два показателя без нарушения целостности блюда, а только потом приступают непосредственно к дегустации, оценивая остальные три показателя.
	Презентация: стиль и креативность.	Акцент на оформлении, цветовой гамме и декоре позволяет фокусировать внимание на достоинствах блюда, подчеркивая идеальную степень его готовности, аромат, вкусовые характеристики еще задолго до момента дегустации. Презентация блюд должна быть простотой и неперегруженной, избегая ненужной вычурности. При оценке оформления блюд необходимо учитывать современные тенденции.	
	Вкус – общая гармония вкуса и аромата.	Эксперт оценивает данную характеристику, основываясь на своём понимании и восприятии. Для того, чтобы оценить на достаточно высоком уровне, необходимо постоянно тренироваться и сравнивать свои оценки с оценками	

		опытных экспертов.	
	Консистенция каждого компонента блюда.	Эта характеристика относится не только к органолептическим свойствам в чистом виде, но по ней можно сделать вывод и о владении участником технологии и о достаточности кулинарной обработки.	При определении органолептических свойств, сначала оценивается этот показатель, а затем общая гармония вкуса и аромата.
	Вкус каждого компонента в отдельности.	Эксперт оценивает данную характеристику, основываясь на своём понимании и восприятии. Для того, чтобы оценить на достаточно высоком уровне, необходимо постоянно тренироваться и сравнивать свои оценки с оценками опытных экспертов	

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Презентация

№ критерия	Максимальный балл (макбалл)	Наименование критерия
О 17	1	Время окончания работы – корректное время окончания: ± 1 минута от заранее определённого. После окончания корректного времени окончания работы, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного времени подачи блюдо считается не представленным и не оценивается.
О 18	1	Соответствие температуры подачи (Да=макбалл, Нет=0)
О 19	1	Использование обязательных ингредиентов (Да=макбалл, Нет=0)
О 20	1,5	Правильность подачи (соответствие заданию) (Да=макбалл, Нет=0)
О 21	1,5	Соответствие массы блюда (Да=макбалл, Нет=0)
О 22	1	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) (Да=макбалл, Нет=0)

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Работа

№ критерия	Максимальный балл (макбалл)	Наименование критерия
О1	1	Персональная гигиена – Спецдежда: соответствие требованиям и чистота
		Без нарушений = макбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ макбалла, два или больше нарушений = 0
О2	1	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)
		Без нарушений = макбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ макбалла, два или больше нарушений = 0
О3	1	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами
		Без нарушений = макбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ макбалла, два или больше нарушений = 0
О4	1	Персональная гигиена – плохие привычки
		Без нарушений = макбалл, одно нарушение = $\frac{2}{3}$ макбалла, два нарушения = $\frac{1}{3}$ макбалла, три или больше нарушений = 0
О5	1	Гигиена рабочего места – Чистый пол
		Без нарушений = макбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ макбалла, два или больше нарушений = 0
О6	1	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок
		Без нарушений = макбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ макбалла, два или больше нарушений = 0
О 7	1	Гигиена рабочего места – оборудование – чистота и порядок
		Без нарушений = макбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ макбалла, два или больше нарушений = 0

O 8	1	Гигиена рабочего места – инструменты и инвентарь – чистота и порядок
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0
O9	1	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0
O10	1	Расточительность
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0
O11	1	Брак
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0
O10	1	Правильное использование разделочных досок
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0
O 11	1	Правильное использование инструментов
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0
O 12	1	Правильная безопасная эксплуатация оборудования и приспособлений
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0
O 13	1	Правильное использование инвентаря
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0
O 14	2	Правильное распределение рабочего времени
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0
O15	1	Раздельное использование контейнеров для мусора
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение или больше нарушений = 0
O16	1	Достаточный заказ продуктов по списку продуктов
		Без нарушений = махбалл, одно нарушение = $\frac{1}{2}$ махбалла, два или больше нарушений = 0

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: ПРЕЗЕНТАЦИЯ

№ критерия	Наименование критерия	Оценка (от 0 до 3 баллов)
S1	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)	3
S2	Презентация: стиль и креативность	3
S3	Вкус – общая гармония вкуса и аромата	3
S4	Консистенция каждого компонента блюда	3
S5	Вкус каждого компонента в отдельности	3

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: РАБОТА

№ критерия	Наименование критерия	Оценка (от 0 до 3 баллов)
S6	Кулинарные навыки – Приготовление и оформление	3
S7	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии	3
S8	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль	3

Максимальное количество баллов за модуль – 50 баллов: объективное оценивание – 26 баллов; субъективное оценивание – 24 балла (всего за модуль А, В, С – 150 баллов).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ (САНИТАРНОЙ) ОДЕЖДЕ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). Размещение информационных элементов рекламного характера на форменной одежде не допускается.

Передник или фартук: при работе – любого цвета, при сервировке и подаче – белого цвета!

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для экспертов-жюри обязательные элементы одежды – халат (китель), колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

Для экспертов обязательные элементы одежды – халат, колпак (допускается одноразовый).

Приложение 3
к Техническому описанию

Инструкция по технике безопасности и охране труда
для компетенции «Поварское дело»

Общие положения

1. Во время работы на повара могут оказывать неблагоприятное воздействие в основном следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т. п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

2. Повар во время работы должен пользоваться санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.

3. Для предупреждения возможности возникновения пожара повар должен соблюдать требования пожарной безопасности.

Требования охраны труда перед началом работы

1. Повар перед началом работы должен надеть санитарную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, убрать волосы под головной убор.

2. Санитарная одежда должна быть соответствующего размера, с коротким рукавом или рукавом три четверти, чистой и не стеснять движений.

3. Перед началом работы в горячем цеху повару необходимо выполнить следующие операции:

- проверить работу оборудования на холостом ходу кратковременным включением;
- проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);
- перед включением проверить исправность шнура питания. Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью;
- при включении плитки штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур;
- для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой;
- следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема;
- проверить отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;
- убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;
- убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипятильника.

Требования охраны труда при работе с режущими инструментами:

- соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед;
- хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания;
- пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа;
- при загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках;
- не следует носить нож в руках острием вперед (переносить его лучше в футляре); во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения;
- нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки;
- не следует нарезать продукты вручную навесу; для этого нужно использовать разделочные доски;

- соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части;
- необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин;
- загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины;
- нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту;
- производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе. При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:
- работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
- нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
- нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
- необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
- во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
- остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
- нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;
- не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

При работе с горячими жидкостями и поверхностями

- Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
- Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.
- Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.
- Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80 % объема.

- Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.
- Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.
- Загрузку продуктов производить спустя 15-20 минут после включения сковороды.
- Не устанавливать контакты электроконтактного термометра на температуру выше 260 °С.
- При открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку.
- Опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40 °С.
- Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением на себя.
- Повару следует быть осторожным и не проливать на плиту жидкости. Во время работы повару не следует накапливать излишки продуктов, загромождать проходы пустой тарой и другими предметами.
- Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.
- Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов.
- Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте, пролитый на пол жир или уроненные продукты нужно немедленно убрать.
- Нельзя пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.
- Нельзя пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.
- Повару следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.
- Не следует перегружать дежу тестомесильной машины; для этого необходимо соблюдать норму загрузки объема дежи.
- Установку и надежную фиксацию резервуара и рабочего органа взбивальной машины следует производить при обесточенном

электродвигателе; зазор между дном резервуара и рабочим органом должен быть не менее 5 мм.

- Загрузка резервуара взбивальной машины должна производиться только после полной сборки резервуара и рабочего органа.
- Нельзя добавлять продукты во время работы взбивальной машины.
- Отбор проб и выгрузку продуктов из резервуара взбивальной машины следует производить только после полной остановки электродвигателя.
- Соблюдать осторожность при работе с миксером.
- Соблюдать правила использования работы на блендере.

Требования охраны труда по окончании работы

- По окончании работы следует произвести разборку, мойку, чистку остывшего оборудования, предварительно отключив его от электрической сети при помощи рубильника; не следует охлаждать жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой.
- Во время разборки машины необходимо проявлять осторожность, остерегаться порезов; следует соблюдать последовательность сборки и разборки машины.
- Для извлечения шнека из мясорубки следует пользоваться специальным крючком или выталкивателем в зависимости от конструкции машины; при этом нельзя пользоваться кратковременным пуском машины.
- При чистке камер электрошкафа не следует пользоваться водой.
- Во время мойки не допускается попадание воды на токоведущие части оборудования.
- По окончании работы следует тщательно вымыть руки тёплой водой.

Инструкция по охране труда и технике безопасности Конкурсантов по компетенции «Поварское дело»

1. Общие требования безопасности .

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией.

1.2. На рабочем месте Конкурсант получает первичный инструктаж по безопасности труда и подписывается в протоколе.

1.3. Конкурсант должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию.

1.4. На Конкурсанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- нервно-психические перегрузки.

1.5. У Конкурсанта должно быть:

- китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).
- передник или фартук – при работе белого цвета, при сервировке и подаче белого цвета;
- брюки – поварские тёмного цвета;
- головной убор – белый поварской колпак;
- полотенце;
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний Конкурсант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). При изготовлении блюд не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм конкурсант обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
- своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.2. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.4. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.5. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.6. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

4.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда и технике безопасности при работе с кухонной электроплитой

1. Общие требования техники безопасности

1.1. К работе с кухонной электроплитой допускаются Конкурсанты, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

1.2. Опасные производственные факторы:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.3. При работе с кухонной электроплитой используется специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства защиты: диэлектрический коврик.

1.4. При работе с кухонной электроплитой пищеблок должен быть обеспечен порошковым или углекислотным огнетушителем, а также аптечкой с необходимым набором медикаментов, перевязочных и противоожоговых средств.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак, убедиться в наличии на полу около электроплиты диэлектрического коврика.

2.2. Проверить наличие и целостность пакетных переключателей, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.

2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в ее нормальном функционировании.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более $\frac{3}{4}$ их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью соблюдать осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 литров снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса, работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты, немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требование безопасности по окончании работы

5.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть ее горячей водой.

5.2. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

С инструкцией ознакомлен

проведения инструктажа по охране труда

Дата проведения « ____ » _____ 2018 г.

[illegible]

Приложение 4
к Техническому описанию

Инфраструктурный лист Республиканского конкурса профессионального мастерства Молодые профессионалы по компетенции «Поварское дело»			
Общая инфраструктура конкурсной площадки			
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.			
№	Наименование	Ед.	Кол-во
1	Стол производственный 2000x800x850	шт.	3
2	Стол производственный 900x800x850	шт.	5
3	Стол 1200x800x800	шт.	2
4	Стулья	шт.	4
5	Пароконвектомат TECNOEKA EKF 711 EV	шт.	1
6	Подставка нержавеющая для пароконвектомата	шт.	1
7	Гастроемкостинерж	шт.	9
8	Плита индукционная	шт.	8
9	Холодильник	шт.	2
10	Ванна моечная	шт.	3
11	Микроволновая печь	шт.	1
12	Весы настольные электронные	шт.	1
13	Миксер ручной (+ насадка)	шт.	1
14	Блендер	шт.	1
15	Смеситель холодной и горячей воды	шт.	16
16	Стол с моечной ванной	шт.	16
17	Слайсер	шт.	1
18	Часы настенные	шт.	1
19	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	шт.	1
20	Набор первой медицинской помощи	шт.	1
21	Корзина на мусора	шт.	1
Дегустационная			
1	Стол дегустационный 1200x600x800	шт.	6
2	Стул	шт.	10
3	Корзина для мусора	шт.	1
4	Кулер 19л (холодная вода)	шт.	1
5	Тарелка закусочная 19 см	шт.	40
6	Вилка нерж	шт.	40
Комната или зона экспертов			
1	Стол переговорный 1800x880x760	шт.	1
2	Стул	шт.	4
3	Вешалка	шт.	1
4	Корзина для мусора	шт.	1
5	Ноутбук Lenovo	шт.	1

6	Принтер HP Laser Jet 1020	шт.	1
7	WI FI доступ в интернет	шт.	
8	Упаковка бумаги А4	шт.	1
Комната участников			
1	Стол ученический	шт.	15
2	Стул	шт.	По количеству участников
3	Корзина для мусора	шт.	1
4	Чайник электрический	шт.	1
5	Стакан одноразовый	шт.	30
Раздевалка			
1	Вешалка	шт.	2
2	Стул	шт.	4
3	Стол ученический 1200х600х800	шт.	2

Приложение 5
к Техническому описанию

ТУЛБОКС. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПРИМЕНИМЫЕ ДЛЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ, КОТОРЫЕ ПРИВОЗИТ С СОБОЙ УЧАСТНИК	
Перечень инструментов, инвентаря и посуды, которые необходимы для участия в конкурсе	
Оборудование:	
Весы настольные	
Миксер	
Блендер	
Инструменты:	
Нож коренчатый	
Нож малый из поварской тройки	
Нож средний из поварской тройки или «Шеф»	
Ножи для фигурной нарезки продуктов	
Ножницы поварские	
Инвентарь:	
Тяпка поварская	
Разделочная доска с маркировкой «Овощи сырые»	
Разделочная доска с маркировкой «Мясо сырое»	
Разделочная доска с маркировкой «Готовая продукция»	
Разделочная доска с маркировкой «Цех холодных закусок»	
Разделочная доска с маркировкой «Фрукты»	
Щипцы универсальные	
Мусат	
Щипцы вилка-ложка	
Ложка гарнирная	
Ложка соусная	
Гастроёмкости с крышками	
Веселки	
Дуршлаг	
Сито	
Шумовка	
Кольца гарнирные	
Тёрка	
Форма прямоугольная для Тирамису	
Лопатки поварские	
Ситечко для какао и сахарной пудры	
Картофелемялка	
Ложка для снятия пробы	
Посуда для приготовления блюд:	
Кастрюли	

Сотейники
Сковороды
Лотки
Противни
Миски
Необходимые дополнения:
Нить кулинарная
Полотенца бумажные
Салфетки тканевые для уборки
Полотенца для уборки
Салфетки бумажные
Средства для мытья посуды
Губки, мочалки для мытья посуды
Плётка упаковочная
Пергамент для выпечки
Фольга пищевая
Пакеты для запекания
Контейнеры для раздельного хранения мусора
Пакеты для мусора
Мыло жидкое для рук
Пояснения к перечню инструментов, инвентаря и посуды
Оборудование:
Весы настольные
Миксер
Блендер
Инструменты:
Нож коренчатый (для очистки овощей)
Нож малый из поварской тройки (для очистки овощей)
Нож средний из поварской тройки или «Шеф» (для нарезки продуктов)
Ножи для фигурной нарезки продуктов
Ножницы поварские
Инвентарь:
Тяпка поварская (для отбивания филе куриного)
Разделочная доска с маркировкой «Овощи сырые»
Разделочная доска с маркировкой «Мясо сырое»
Разделочная доска с маркировкой «Готовая продукция»
Разделочная доска с маркировкой «Цех холодных закусок»
Разделочная доска с маркировкой «Фрукты»
Щипцы универсальные (для порционирования и перекладывания продуктов)
Мусат (для правки ножей)
Щипцы вилка-ложка (для порционирования и перекладывания продуктов)
Ложка гарнирная (для порционирования гарниров)
Ложка соусная (для порционирования соусов)
Гастроёмкости (для хранения и охлаждения продуктов и полуфабрикатов)
Веселки

Дуршлаг
Сито
Шумовка
Кольца гарнирные
Тёрка
Форма прямоугольная для Тирамису
Лопатки поварские
Ситечко для какао и сахарной пудры
Картофелемялка
Подносы
Мерная посуда
Посуда для приготовления блюд:
Кастрюли
Сотейники
Сковороды
Лотки
Противни
Миски
Необходимые дополнения:
Нить кулинарная (для рулета)
Полотенца бумажные
Салфетки тканевые для уборки
Полотенца для уборки
Салфетки бумажные
Средства для мытья посуды
Губки, мочалки для мытья посуды
Плётка упаковочная
Пергамент для выпечки
Фольга пищевая
Пакеты для запекания
Контейнеры для раздельного хранения мусора
Пакеты для мусора

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	
№	Сырьё
1	Филе куриное
2	Капуста белокочанная
3	Морковь
4	Лук зелёный
5	Картофель
6	Грибы (шампиньоны)
7	Горошек зелёный (консервированный)
8	Тыква
9	Брокколи
10	Томаты (черри)
11	Цветная капуста
12	Перец сладкий (свежий)
13	Яблоки свежие
14	Клюква
15	Лимон (для сока)
16	Мята (свежая)
17	Компот/фрукта консервированная
18	Кофе натуральный черный (молотый)
19	Какао-порошок
20	Яйца
21	Молоко
22	Сметана
23	Масло сливочное
24	Масло растительное
25	Сыр сливочный мягкий(Mascarpone)
26	Соль
27	Сахар
28	Крахмал (картофельный/кукурузный)
29	Ванилин
30	Вино (Мадера)
31	Коньяк
32	Печенье «Савоярди»
33	Вода питьевая
34	Лук репчатый
35	Апельсин
36	Перец душистый молотый
37	Корица
38	Орех мускатный

Сырьё перечислено согласно разработанным технологическим картам, которые составлены на основе нормативной документации «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» издательство «Профикс», 2003 год

Приложение 6
к Техническому описанию

Технологическая карта № 1

№ 64/1 Салат витаминный(II вариант, I колонка)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, составитель Л. Е. Голунова, издательство «Профикс», 2003 год.

№ п/п	Наименование сырья	Количество сырья, г		Требования к сырью
		брутто, (г)	нетто, (г)	
1	Капуста белокочанная	50	40	Сырье, используемое для приготовления блюда «Салат витаминный», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества
2	Морковь	40	32	
3	Лук зеленый	13	10	
4	Яблоки свежие	55	48	
5	Компот из плодов консервированных	32	32	
6	Лимон (для сока)	17	7	
7	Масло растительное	6	6	
8	Сметана	24	24	
9	Сахар	6	6	
10	Мадера	2	2	
	Выход	-	200	

Технология приготовления

Сырую капусту, морковь, зеленый лук, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают и заправляют соком лимона, маслом, сиропом от консервированного компота, сахаром, вином и сметаной. Консервированные плоды режут дольками и укладывают сверху для украшения салата. Рекомендуется использовать светлоокрашенные компоты (яблоки, персики и др.).

Требования к качеству

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки соломкой, заправлены соком лимона, сахаром, сметаной, сиропом и вином. Салат оформлен консервированными плодами, зеленью.

Консистенция – овощей упругая, слегка хрустящая, сочная, консервированных плодов – мягкая.

Вкус – свойственный набору продуктов, кисло-сладкий, в меру соленый.

Цвет – свойственный используемым продуктам.

Запах – свойственный используемым продуктам, с ароматом свежих овощей и консервированных плодов.

Технологическая карта № 2

Рулет из куриного филе с омлетом и грибами

№ п/п	Наименование сырья	Количество сырья, г				Сырье, используемое для приготовления блюда должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.
		на 1 порцию		на 2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Филе куриное	210	210	420	420	
2	Шампиньоны	66	50	131	100	
3	Масло растительное	10	10	10	10	
4	Масса жареных грибов		20		40	
5	Яйца, шт.	1	40	2	80	
6	Молоко	15	15	30	30	
7	Масса омлета с грибами		72		144	
8	Масса полуфабриката		250		500	
9	Масло растительное	5	5	5	5	
10	Масса готового рулета		150		300	
11	Пюре картофельное		100		100	
12	Масло сливочное	5	5	5	5	
13	Гарнир овощной по выбору		100		100	
14	Соус		75		75	
	Выход готового блюда		390		780	

* выход 150/200/5/75

Технология приготовления

Куриное филе вымыть, осушить бумажными полотенцами. Отбить, накрыв плёнкой. Посыпать солью, специями (специи по выбору участника из предложенного набора сырья). На филе положить фарш, свернуть рулетом, закрепить. Жарить в жарочном шкафу до готовности.

Для фарша грибы обработать, нарезать ломтиком, обжарить. Яйца взбить с молоком, солью, специями (специи по выбору участника из предложенного набора сырья). Грибы залить омлетной массой, помешивая, жарить 5 - 7 мин.

Правила подачи

Готовый рулет уложить на тарелку, разместить гарнир, соус. Соус можно подать отдельно в соуснике. Оформить зеленью, продуктами по выбору участника из предложенного набора сырья. Температура подачи блюда 75-80°C. Срок реализации – 2 часа.

Требования к качеству

Рулет сохранил форму, не деформирован. Консистенция - мягкая, сочная с хрустящей корочкой. Цвет на поверхности золотисто-румяный, на разрезе белый. Вкус в меру соленый, чуть сладковатый. Запах характерный для обжаренного куриного филе с ароматом грибов.

Примечания. Расчёт норм вложения сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий выполнен на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, 1998 г. с использованием справочных таблиц: таблица 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной», таблица 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», таблица 33 «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий».

Технологическая карта № 3

Тирамису

№	Продукты	на 1 порцию		на 2 порции		Сырье, используемое для приготовления блюда должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Сыр «Маскарпоне»	75	75	125	125	
2	Печенье «Савоярди»	75	75	125	125	
3	Яйца	½	20	1шт	40	
4	Коньяк	5	5	10	10	
5	Сахар	13	13	25	25	
6	Ванилин	0,01	0,01	0,02	0,02	
7	Кофе черный	1	1	2	2	
8	Какао-порошок	5	5	10	10	
9	Мята (свежая)	1,5	1	3	2	
Выход готового блюда			170			

Технология приготовления

Отделить белки яиц от желтков. Белки взбить с половиной сахара до очень крепкой густой пены. Взбить в отдельной посуде желтки с половиной сахара до светло-желтого цвета. Соединить сыр с желтками, ванилином, перемешать. Постепенно добавить взбитые белки, перемешивая осторожно, чтобы не нарушить структуру белковой массы.

Заварить крепкий кофе без сахара. Кофе охладить до комнатной температуры, в остывший кофе влить коньяк. Печенье «Савоярди» обмакнуть в кофе уложить, плотно друг к другу в прямоугольную форму. Покрыть печенье половиной крема. Снова уложить остальные «Савоярди» и разровнять по всей их поверхности остаток крема.

Убрать «Тирамису» в холодильник на 3-4 часа для пропитки.

Правила подачи

Перед подачей готовый десерт с помощью сита посыпать какао. Нарезать на порции.

Требования к качеству

Изделие правильной формы на поверхности какао. Консистенция печенья мягкая, крем – пластичный. Цвет кремовый. Вкус сладкий с характерным вкусом сыра, привкусом кофе и коньяка. Запах сливочный с тонким ароматом кофе.

Технологическая карта № 4

Соус клюквенный к птице

№	Наименование сырья	Количество сырья, г				Сырье, используемое для приготовления блюда должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.
		на 1 порцию		на 2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Клюква свежая или мороженная	51	48	102	96	
2	Сахар	15	15	30	30	
3	Лук репчатый	30	25	30	50	
4	Масло растительное	2	2	4	4	
5	Апельсин (для сока и цедры)	16	7	32	14	
6	Лимон	9	4	18	8	
7	Орех мускатный	0,15	0,15	0,3	0,3	
8	Перец душистый молотый	0,15	0,15	0,3	0,3	
9	Корица	0,15	0,15	0,3	0,3	
10	Вода	5	5	10	10	
	Выход готового блюда		75		150	

* Выход 150/200/5/75

Технология приготовления

В сотейник поместить клюкву, сахар, воду. Лук очистить, нарезать полукольцами, спассеровать до прозрачности на растительном масле, добавить к клюкве. Апельсин и лимон ошпарить, просушить, снять тонкими полосками цедру и выжать сок. Цедру нарезать соломкой и отправить к соусу. На среднем огне, постоянно помешивая, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить, помешивая до лёгкого загустения, в конце приготовления ввести пряности и соль. Добавить апельсиновый и лимонный сок, довести до кипения. Протереть, довести до кипения.

Правила подачи

Готовый рулет уложить на тарелку, разместить гарнир, соус. Соус можно подать отдельно в соуснике. Оформить зеленью, продуктами по выбору участника из предложенного набора сырья. Температура подачи блюда 75-80°С.Срок реализации – 2 часа.

Требования к качеству

Однородная бархатистая масса без пленок и непротёртых частиц Цвет красный. Вкус кисло-сладкий, насыщенный. Запах характерный для использованных продуктов.

Технологическая карта № 5

Картофельное пюре

Рецептура № 326

№	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
		1 колонка	
		брутто	нетто
1	Картофель	117	87
2	Молоко	16	15
3	Масло сливочное	3	3
4	Соль	1	1
5	Масса пюре	-	100
6	Масло сливочное	5	5
	Выход: с маслом	—	110

Клубни картофеля – целые, чистые, цвет соответствует данному сорту картофеля, не увядшие, сухие, не проросшие, без повреждений (механических и вредителями), без заболеваний.

Молоко - однородное, без осадка, цвет белый, вкус и запах, свойственные молоку.

Масло сливочное - от белого до светло-желтого по всей массе, с плотной и пластичной консистенцией, вкус чистый, характерный для данного вида масла, без посторонних порочащих вкуса и запаха.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Взбивают до получения пышной массы. При отпуске пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом.

Технологические требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовый картофель в протертом виде заправлен горячим молоком и сливочным маслом, выложен на тарелку и полит сливочным маслом, на поверхность нанесен узор.

Вкус и запах — приятные, нежные; аромат молока и сливочного масла.

Цвет — от кремового до белого, без темных глазков и синеватого, водянистого оттенка.

Консистенция — густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля.