

Региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству в Пензенской области 2023

Мероприятие
Номер компетенции
Наименование компетенции
Наименование квалификации
Шифр КОД

Поварское дело
неактуально
неактуально

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Судейский балл	Методика проверки аспекта	Требование или номинальный размер	Проф. задача	Макс. балл
A Наименование критерия								
16,20								
1	Работа модуля 1							
		O	Спецодежда соответствует требованиям		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		O	Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		O	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		9	0,45
		O	Техника безопасности на рабочем месте		Аспект выполнен = максимальное количество баллов 1-2 нарушения снимается 0,6 балла		9	1,2
		O	Персональная гигиена (внешний вид)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,5
		O	Отсутствие брака в работе		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		O	Маркировка продукции и полуфабрикатов		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		O	Отсутствие расточительности		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		O	Список продуктов сдан вовремя		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		O	Корректировка списка продуктов в день С-1		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,5
		O	Доказан продуктов во время выполнения модуля		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,5
		J	Организация и планирование производственного процесса				1	1,6
				0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса, не понимает как оптимизировать рабочий процесс и выполнить более сложные и многокомпонентные блюда, участник способен устанавливать приоритеты выполнения операций и этапов технологического процесса, работает в соответствии со своим подготовленным планом, рабочий процесс организован в соответствии со средней сложностью			
				1	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями, рабочий процесс без сбоев, выполняется чётко по организации рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли			
				2				
				3				
		J	Персональная гигиена				3	0,6
				0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при снятии пробы)			
				1	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытьё рук			
				2				
				3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытьё рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-			
		J	Рабочее место				3	0,6
				0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования			
				1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.			
				2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.			
				3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и			

	J	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)				3	0,4
			0	выбирает не правильный цвет разделочной доски			
			1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски			
			2	соблюдает цветовую маркировку разделочных досок			
			3	соблюдает цветовую маркировку разделочных досок и строго выполняет правило «одной доски»			
	J	Рабочее место - холодильники				3	0,4
			0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.			
			1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считается нарушением).			
			2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства			
			3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы			
	J	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов				5	1,5
			0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
			1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
			2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
			3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
	J	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки				6	1,6
			0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки и применения при выполнении задания			
			1	демонстрация знаний о различных традиционных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания			
			2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли			
			3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, в соответствии с современными гастрономическими тенденциями			
	J	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения				10	1,65
			0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда			
			1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда			
			2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо			
			3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо			
2	Демонстрация навыков по нарезке						
	O	Время подачи		Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10		2	0,8
	O	Результат техники нарезки соответствует размеру		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		5	1

Б Наименование критерия
7,40

1	Салат Оливье			Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла			
	O	Время подачи		Аспект не выполнен = ноль баллов		2	0,5
	O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
	O	Чистота тарелки при подаче блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
	O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
	O	Элементы блюда отражены в меню		Аспект выполнен = максимальное количество баллов		4	0,7

		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		J	Внешний вид блюда			7	1
				0 Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно			
				1 Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит			
				2 Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно			
				3 Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит			
		J	Стиль и креативность блюда			7	1
				0 Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно			
				1 Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
				2 Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
				3 Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции			
		J	Текстура всех компонентов блюда			7	1
				0 Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям			
				1 Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям			
				2 Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде			
				3 Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования			
		J	Вкус всех компонентов блюда			7	1
				0 Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты			
				1 Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты			
				2 Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций			
				3 Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом			
		J	Общая гармоничность блюда			7	1
				0 Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам			
				1 Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов			
				2 Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень.			
				3 Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды			

В Наименование критерия 7,40

1	Горячее блюдо - птица			Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла			
		O	Время подачи	Аспект не выполнен = ноль баллов		2	0,5
		O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		O	Чистота тарелки при подаче блюда	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		O	Элементы блюда отражены в меню	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		4	0,7
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3

	J	Внешний вид блюда			7	1
			0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно		
			1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит		
			2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчёркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно		
			3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит		
	J	Стиль и креативность блюда			7	1
			0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно		
			1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов		
			2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов		
			3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции		
	J	Текстура всех компонентов блюда			7	1
			0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям		
			1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям		
			2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде		
			3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования		
	J	Вкус всех компонентов блюда			7	1
			0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты		
			1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты		
			2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций		
			3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом		
	J	Общая гармоничность блюда			7	1
			0	Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам		
			1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов		
			2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень.		
			3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды		

Г Наименование критерия					16,70	
1	Работа модуля 2					
	O	Спецодежда соответствует требованиям		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	3	0,4
	O	Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	3	0,4
	O	Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	9	0,45
	O	Техника безопасности на рабочем месте		Аспект выполнен = максимальное количество баллов 1-2 нарушения снимается 0,6 балла	9	1,2
	O	Персональная гигиена (внешний вид)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	3	0,5
	O	Отсутствие брака в работе		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	5	0,5
	O	Маркировка продукции и полуфабрикатов		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	5	0,5

		O	Отсутствие расточительности	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		O	Список продуктов сдан вовремя	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		O	Корректировка списка продуктов в день С-1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,5
		O	Доказательство продуктов во время выполнения модуля	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,5
		J	Организация и планирование производственного процесса			1	1,6
				рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса, не понимает как оптимизировать рабочий процесс и выполнить более сложные и многокомпонентные блюда, участник способен устанавливать приоритеты выполнения операций и этапов технологического процесса, работает в соответствии со своим подготовленным планом, рабочий процесс организован в соответствии со средней сложностью			
				участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями, рабочий процесс без сбоев, выполняется чётко по организации рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли			
		J	Персональная гигиена			3	0,6
				грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при мытье рук			
				спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук			
				спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-			
		J	Рабочее место			3	0,6
				пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования			
				пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.			
				пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.			
				пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и			
		J	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)			3	0,4
				выбирает не правильный цвет разделочной доски			
				единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски			
				соблюдает цветовую маркировку разделочных досок			
				соблюдает цветовую маркировку разделочных досок и строго выполняет правило «одной доски»			
		J	Рабочее место - холодильники			3	0,4
				холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.			
				холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считается нарушением).			
				холодильники чистые, без нарушения товарного соседства			
				холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы			
		J	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов			5	1,5
				демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
				демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
				демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
				демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			

		J	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки					6	1,6
				0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки и применения при выполнении задания				
				1	демонстрация знаний о различных традиционных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания				
				2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли				
				3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, в соответствии с современными гастрономическими тенденциями				
		J	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения					10	1,65
				0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда				
				1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда				
				2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо				
				3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо				
2	Демонстрация навыков по пригото								
		O	Время подачи		Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10			2	0,7
		O	Текстура соуса		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Годно/негодно в пищу		7	0,8
		O	Вкус соуса		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Годно/негодно в пищу		7	0,8

Д Наименование критерия

7,40

1	Amuse bouche								
		O	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла Аспект не выполнен = ноль баллов			2	0,5
		O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов			7	0,3
		O	Чистота тарелки при подаче блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов			7	0,3
		O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов			7	0,3
		O	Элементы блюда отражены в меню		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов			4	0,7
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов			7	0,3
		J	Внешний вид блюда					7	1
				0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно				
				1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит				
				2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчёркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно				
				3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит				
		J	Стиль и креативность блюда					7	1
				0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно				
				1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов				
				2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов				
				3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции				
		J	Текстура всех компонентов блюда					7	1
				0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям				

				1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям			
				2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде			
				3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования			
		J	Вкус всех компонентов блюда				7	1
				0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты			
				1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты			
				2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций			
				3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом			
		J	Общая гармоничность блюда				7	1
				0	Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам			
				1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов			
				2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень.			
				3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды			

E	Наименование критерия							7,40
----------	------------------------------	--	--	--	--	--	--	-------------

1	Десерт							
		O	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла			
		O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект не выполнен = ноль баллов		2	0,5
		O	Чистота тарелки при подаче блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		O	Элементы блюда отражены в меню		Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект не выполнен = ноль баллов		4	0,7
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		J	Внешний вид блюда				7	1
				0	Блюдо непривлекательно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно			
				1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит			
				2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно			
				3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит			
		J	Стиль и креативность блюда				7	1
				0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно			
				1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
				2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
				3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции			
		J	Текстура всех компонентов блюда				7	1
				0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям			
				1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям			

				2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде			
				3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования			
		J	Вкус всех компонентов блюда				7	1
				0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты			
				1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты			
				2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций			
				3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом			
		J	Общая гармоничность блюда				7	1
				0	Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам			
				1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов			
				2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень.			
				3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды			

Ж Наименование критерия
22,70

1	работа модуля 3							
		O	Спецодежда соответствует требованиям		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		O	Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		O	Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		9	0,5
		O	Техника безопасности на рабочем месте		Аспект выполнен = максимальное количество баллов 1-2 нарушения снимается 0,6 балла		9	1,2
		O	Персональная гигиена (внешний вид)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,5
		O	Отсутствие брака в работе		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		O	Маркировка продукции и полуфабрикатов		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		O	Отсутствие расточительности		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		O	Список продуктов сдан вовремя		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		O	Корректировка списка продуктов в день С-1		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		O	Доказав продукты во время выполнения модуля		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		J	Организация и планирование производственного процесса				1	1,8
				0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса, не понимает как оптимизировать рабочий процесс и выполнить более сложные и многокомпонентные блюда, участник способен устанавливать приоритеты выполнения операций и этапов технологического процесса, работает в соответствии со своим подготовленным планом, рабочий процесс организован в соответствии со средней сложностью			
				1	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями, рабочий процесс без сбоев, выполняется чётко по организации рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли			
				2				
				3				
		J	Персональная гигиена				3	0,6
				0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при			
				1	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук			
				2				

				3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-				
		J	Рабочее место					3	0,6
				0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования				
				1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.				
				2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.				
				3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и				
		J	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)					3	0,4
				0	выбирает не правильный цвет разделочной доски				
				1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски				
				2	соблюдает цветовую маркировку разделочных досок				
				3	соблюдает цветовую маркировку разделочных досок и строго выполняет правило «одной доски»				
		J	Рабочее место - холодильники					3	0,5
				0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.				
				1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считается нарушением).				
				2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства				
				3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы				
		J	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов					5	1,5
				0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов				
				1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов				
				2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов				
				3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов				
		J	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки					6	1,8
				0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки и применения при выполнении задания				
				1	демонстрация знаний о различных традиционных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания				
				2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли				
				3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, в соответствии с современными гастрономическими тенденциями				
		J	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения					10	1,7
				0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда				
				1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда				
				2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо				
				3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо				
2	Модуль Ж - Вариатив	O	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла Аспект не выполнен = ноль баллов			2	0,5

		O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3	
		O	Чистота тарелки при подаче блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3	
		O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3	
		O	Элементы блюда отражены в меню		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		4	0,8	
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3	
		J	Внешний вид блюда				7	1	
				0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно				
				1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит				
				2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно				
				3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит				
		J	Стиль и креативность блюда				7	1	
				0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно				
				1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов				
				2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов				
				3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции				
		J	Текстура всех компонентов блюда				7	1	
				0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям				
				1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям				
				2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде				
				3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования				
		J	Вкус всех компонентов блюда				7	1	
				0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты				
				1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты				
				2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций				
				3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом				
		J	Общая гармоничность блюда				7	1	
				0	Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам				
				1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов				
				2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень.				
				3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды				
3 Наименование критерия									7,50
1	Модуль 3 - Вариатив								
		O	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		2	0,5	
		O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3	

		O	Чистота тарелки при подаче блюда	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		O	Элементы блюда отражены в меню	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		4	0,8
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		J	Внешний вид блюда			7	1
				0 Блюдо непривлекательно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно			
				1 Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит			
				2 Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно			
				3 Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит			
		J	Стиль и креативность блюда			7	1
				0 Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно			
				1 Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
				2 Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
				3 Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции			
		J	Текстура всех компонентов блюда			7	1
				0 Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям			
				1 Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям			
				2 Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде			
				3 Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования			
		J	Вкус всех компонентов блюда			7	1
				0 Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты			
				1 Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты			
				2 Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций			
				3 Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом			
		J	Общая гармоничность блюда			7	1
				0 Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам			
				1 Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов			
				2 Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень.			
				3 Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды			

И Наименование критерия

7,30

1	Суп-пюре						
		O	Время подачи	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла Аспект не выполнен = ноль баллов		2	0,5
		O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		O	Чистота тарелки при подаче блюда	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3

		О	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов			7	0,3
		О	Элементы блюда отражены в меню		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов			4	0,6
		О	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов			7	0,3
		J	Внешний вид блюда					7	1
				0	Блюдо непривлекательно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно				
				1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит				
				2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно				
				3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит				
		J	Стиль и креативность блюда					7	1
				0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно				
				1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов				
				2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов				
				3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции				
		J	Текстура всех компонентов блюда					7	1
				0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям				
				1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям				
				2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде				
				3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования				
		J	Вкус всех компонентов блюда					7	1
				0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты				
				1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты				
				2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций				
				3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом				
		J	Общая гармоничность блюда					7	1
				0	Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам				
				1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов				
				2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень				
				3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды				

Итого

100,00

Перечень профессиональных задач

1	Организация и управление работой
2	Навыки коммуникации и работы с заказчиками
3	Санитария и гигиена
4	Знания об ингредиентах и меню
5	Подготовка ингредиентов
6	Применение различных методов тепловой обработки
7	Изготовление и презентация блюд
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт
9	Техника безопасности, нормы охраны труда и защита окружающей среды
10	Подбор и использование производственного оборудования и инвентаря