

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа/вариатив	ИЛ	КО	набранные баллы в регионе
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль А1 – Работа модуля	Константа	Раздел ИЛ 1	14,4	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль А2 – Демонстрация навыков по нарезке овощей	Константа	Раздел ИЛ 1	1,8	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер;	Модуль Б – Салат Оливье	Константа	Раздел ИЛ 1	7,4	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль В – Горячее блюдо - Птица (курица тушка)	Константа	Раздел ИЛ 1	7,4	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Г1 – Работа модуля	Константа	Раздел ИЛ 1	14,4	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Г2 – Демонстрация навыков по приготовлению соусов	Константа	Раздел ИЛ 1	2,3	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Д – Amuse bouche	Константа	Раздел ИЛ 1	7,4	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Е – Десерт	Константа	Раздел ИЛ 1	7,4	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Ж1 – Работа модуля	Константа	Раздел ИЛ 1	15,2	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер;	Модуль Ж2 — Холодная закуска - Морепродукты	Вариатив	Раздел ИЛ 1	7,5	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер;	Модуль 33— Горячее блюдо Мясо - Говядина	Вариатив	Раздел ИЛ 1	7,5	

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль И– Суп - пюре	Константа	Раздел ИЛ 1	7,3	
---	---	--	----------------------	-----------	-----------------------------	---------------------	--

100

Для выполнения конкурсного задания (или проведения РЧ) неизменными являются модули А,Б,В,Г,Д,И. В случае, если в региональной кухне востребованы холодные закуски из морепродуктов выбирается **Модуль Ж2 — Холодная закуска - Морепродукты**. В другом регионе может быть выбран модуль Ж3... или Ж9. В случае, если в региональной кухне востребованы горячие блюда из оленины выбирается **Модуль З1 – Горячее блюдо Мясо - Оленина**. В другом регионе может быть выбран модуль З2... или З9. В случае, если ни один из вариантов вариативных модулей не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то в таком случае любой вариативный модуль формируется регионом самостоятельно под запрос конкретного работодателя. Количество баллов в критериях оценки и по аспектам не меняется.

A Наименование критерия
16,20

1	Работа модуля 1							
		О	Спецодежда соответствует требованиям		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		О	Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		О	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		9	0,45
		О	Техника безопасности на рабочем месте		Аспект выполнен = максимальное количество баллов 1-2 нарушения снимается 0,6 балла 3 и более нарушений выставляется 0 баллов		9	1,2
		О	Персональная гигиена (внешний вид)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,5
		О	Отсутствие брака в работе		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		О	Маркировка продукции и полуфабрикатов		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		О	Отсутствие расточительности		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		О	Список продуктов сдан вовремя		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		О	Корректировка списка продуктов в день С-1		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,5
		О	Дозаказ 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, рабочий процесс медленный, не в состоянии делать несколько операций в параллели, сложность выполнения блюд на низком уровне			
				1	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 выполнения блюд			
				2	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 подготовленному плану, уровень приготовления в соответствии с высокой сложностью выполнения блюд			
				3	организация 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

				0	<p>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 одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.</p>			
				1	<p>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 использовании перчаток</p>			
				2	<p>спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук</p>			
				3	<p>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-гигиенические нормы</p>			
		J	Рабочее место				3	0,6
				0	<p>пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования</p>			
				1	<p>пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.</p>			

				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 техникой безопасности.			
		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 блюда				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 овощей							
		0	Время подачи		Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10		2	0,8
		0	Результат техники нарезки соответствует размеру		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		5	1

Б Наименование критерия**7,40**

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

		0	Элементы блюда отражены в меню		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		4	0,7
		0	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		1	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, 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			

В Наименование критерия**7,40**

1	Горячее блюдо - птица						
		О	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2	0,5
		О	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	7	0,3
		О	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	0,7
		О	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	7	0,3
		У	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, 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			

Г		Наименование критерия						16,70
1	Работа модуля 2							
		О	Спецодежда соответствует требованиям		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		О	Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		О	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		9	0,45
		О	Техника безопасности на рабочем месте		Аспект выполнен = максимальное количество баллов 1-2 нарушения снимается 0,6 балла 3 и более нарушений выставляется 0 баллов		9	1,2
		О	Персональная гигиена (внешний вид)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,5
		О	Отсутствие брака в работе		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		О	Маркировка продукции и полуфабрикатов		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		О	Отсутствие расточительности		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		О	Список продуктов сдан вовремя		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		О	Корректировка списка продуктов в день С-1		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,5

		О	Доказка продуктов во время выполнения модуля		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,5
		Ј	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, рабочий процесс медленный, не в состоянии делать несколько операций в параллели, сложность выполнения блюд на низком уровне			
				1	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 выполнения блюд			
				2	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 подготовленному плану, уровень приготовления в соответствии с высокой сложностью выполнения блюд			

				3	организация 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
				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 одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.			
				1	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 использовании перчаток			
				2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук			

				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-гигиенические нормы			
		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 техникой безопасности.			
		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			

2	Демонстр:							
		0	Время подачи		Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10		2	0,7
		0	Текстура соуса		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Годно/не годно в пищу	7	0,8
		0	Вкус соуса		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Годно/не годно в пищу	7	0,8

Д Наименование критерия
7,40

1	Amuse bouche						
		О	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2	0,5
		О	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	7	0,3
		О	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	0,7
		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 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			

Е		Наименование критерия						7,40
1	Десерт							
		О	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла Аспект не выполнен = ноль баллов		2	0,5
		О	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		О	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	0,7
		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 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			

Ж Наименование критерия**22,70**

1	работа модуля 3							
		О	Спецодежда соответствует требованиям		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		О	Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		О	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		9	0,5
		О	Техника безопасности на рабочем месте		Аспект выполнен = максимальное количество баллов 1-2 нарушения снимается 0,6 балла 3 и более нарушений выставляется 0 баллов		9	1,2
		О	Персональная гигиена (внешний вид)		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,5
		О	Отсутствие брака в работе		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		О	Маркировка продукции и полуфабрикатов		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		О	Отсутствие расточительности		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		О	Список продуктов сдан вовремя		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		О	Корректировка списка продуктов в день С-1		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		О	Дозаказ продуктов 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, рабочий процесс медленный, не в состоянии делать несколько операций в параллели, сложность выполнения блюд на низком уровне			
				1	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 выполнения блюд			
				2	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 подготовленному плану, уровень приготовления в соответствии с высокой сложностью выполнения блюд			
				3	организация 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

				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 одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.			
				1	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 использовании перчаток			
				2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук			
				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-гигиенические нормы			
		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 техникой безопасности.			
		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	Модуль Ж							
		О	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла Аспект не выполнен = ноль баллов		2	0,5
		О	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		О	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	0,8
		О	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		Ж	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			
		Ж	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			

3 Наименование критерия**7,50**

3	Модуль 33 - Горячее блюдо мясо - говядина						
		О	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2	0,5
		О	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	7	0,3
		О	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	0,8
		О	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	7	0,3
		Ж	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		
		Ж	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			

В Наименование критерия**7,30**

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

Профстандарт: 33.011 код В/01.4		
Трудовые действия	Умения	Знания
Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;
	Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий;
		Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их
		Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных
		Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
		Принципы ХАССП в организациях общественного питания
		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

ФГОС СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Профессиональные компетенции по видам деятельности

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Профстандарт: 33.011 код В/02.4

Трудовые действия	Умения	Знания
Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам	Технологии в молекулярной кухне
Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила эксплуатации кухонных роботов

	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ФГОС СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР		
Профессиональные компетенции по видам деятельности		

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.