ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
«Поварское дело»

Регионального этапа чемпионата

по профессиональному мастерству

«Профессионалы»

в _____г.

_____

(субъект РФ)

2026 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ *4*

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 4

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Поварское дело» 4

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 13

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 13

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 21

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 22

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания 23

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ ..... ***Ошибка! Закладка не определена.***

2.1. Личный инструмент конкурсанта ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещённые на площадке .... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.3. Правила распределения экспертных групп ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.5. Остановки времени ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.6. Правила работы участников на рабочем месте ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.7. Требования к оценке температуры подачи блюд ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.8. Расписание работы конкурсанта ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.9. Требования охраны труда и техники безопасности ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.10. Требования к спецодежде конкурсантов и экспертов ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.11. Рекомендации для подготовки конкурсной площадки ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.12. Фото и видео съёмка ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.13. Штрафные санкции ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.14. Меню ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Приложения ..... ***Ошибка! Закладка не определена.***

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

1. КЗ – конкурсное задание;

2. ИЛ – инфраструктурный лист;

3. ПЗ – план застройки;

4. ТК – требования компетенции;

5. СИЗ – средства индивидуальной защиты;

6. ХАССП - принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек;

7. HoReCa - *термин, использующийся для обозначения сферы услуг гостеприимства (отелей, ресторанов, кафе). Аббревиатура образована из первых букв слов Hotel, Restaurant, Cafe/Catering (отель — ресторан — кафе/кейтеринг). Русский аналог англоязычного термина HoReCa – гостинично-ресторанный бизнес.*

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Поварское дело» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Поварское дело»

Таблица №1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	**Организация и управление работой**	**5**
	- Специалист должен знать и понимать: • Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; • Принципы ХАССП в организациях общественного питания; • Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	

	• Схему организации и структуру сегмента HoReCa (индустрии гостеприимства); • Принципы расстановки приоритетов в процессе работы в режиме многозадачности.	
	- Специалист должен уметь: • Подготавливать кухню и рабочие места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; • Разрабатывать рецептуры, технологические и технико-технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; • Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства и изготовления блюд, изделий, напитков и десертов; • Развивать личностные компетенции, способствующие самоорганизации и стрессоустойчивости; • Эффективно выполнять соответствующие функции на всех участках производства продукции питания согласно оперативному планированию, соблюдая план-меню, тайминг и др. способы планирования; • Выполнять трудовые функции в режиме многозадачности; • Адаптироваться в ситуациях, требующих оперативного реагирования, расставляя приоритеты для реализации поставленных задач.	
2	**Навыки коммуникации и работы с заказчиками**	**5**
	- Специалист должен знать и понимать: • Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; • Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; • Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; • Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; • Правила делового общения; • Порядок и методы подачи блюд, кулинарных изделий и десертов.	
	- Специалист должен уметь:	

	• Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; • Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами); • Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарных изделий; • Выстраивать эффективное общение с заказчиками; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям заказчика стиль обслуживания, учитывая культуру и религию; • Консультировать менеджеров торгового зала, заказчиков по вопросам приготовления блюд, кулинарных изделий и десертов; • Своевременно и качественно выполнять отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий заказчику.	
3	**Санитария и гигиена**	**6**
	- Специалист должен знать и понимать: • Правила по санитарии и гигиене в организациях питания; • Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания.	
	- Специалист должен уметь: • Обеспечивать чистоту и порядок рабочих мест на кухне организации питания; • Работать с соблюдением норм санитарии и гигиены согласно законодательным и нормативным актам; • Соблюдать правила личной гигиены; • Соблюдать общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам, обеспечивать чистоту и санитарную безопасность всех рабочих зон; • Соблюдать маркировку производственного инвентаря, посуды, инструментов при выполнении технологических операций по изготовлению пищевой продукции.	
4	**Подготовка ингредиентов, меню**	**12**
	- Специалист должен знать и понимать: • Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	

	• Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; • Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; • Методы обработки экзотических и редких видов сырья, технологии приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; • Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов. • Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; • Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; • Виды, свойства, варианты и нормы взаимозаменяемости сырья, используемого для приготовления разнообразных блюд и десертов; • Сезонность продуктов и ее влияние на пищевую ценность и стоимость разнообразных блюд и десертов; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств; • Роль повара в разработке разнообразных блюд и десертов, составлении рационов питания и меню в интересах потребителя и коммерческой деятельности предприятия; • Принципы разработки меню различного назначения в соответствии с установленным бюджетом, с учетом влияния культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и т.д.; • Правила и приемы написания меню как средства информации и инструмента продаж.	
	- Специалист должен уметь: • Подготавливать сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	

	• Подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий; • Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Производить обработку овощей, фруктов и грибов; • Нарезать и формовать овощи и грибы; • Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; • Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; • Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. • Подбирать ингредиенты для приготовления блюд и десертов, учитывая их совместимость, сезонность, пищевую и энергетическую ценность; • Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания; • Адаптировать рецептуры блюд и десертов, учитывая виды и нормы взаимозаменяемости сырья; • Составлять меню для различных мероприятий, учитывая тип и концепцию предприятия, пожелания заказчика, особенности здоровья, религии и других факторов; • Использовать информационные технологии, коммуникативные навыки при составлении меню.	
5	**Применение различных методов тепловой обработки**	**4**
	- Специалист должен знать и понимать: • Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых	

	при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; • Существующие традиционные (базовые) и современные способы тепловой обработки и их применение при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Правила выбора методов тепловой обработки в зависимости от назначения изготавливаемой кулинарной продукции; • Физико-химические процессы, происходящие при различных способах тепловой обработки продуктов.	
	- Специалист должен уметь: • Правильно выбирать и применять способы тепловой обработки согласно разработанному меню, учитывая особенности ингредиентов; • Правильно применять режимы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов; • Изготавливать разнообразные компоненты для блюд, используя традиционные и современные способы тепловой обработки, опираясь на актуальные тенденции в индустрии питания.	
6	**Изготовление и презентация блюд**	**54**
	- Специалист должен знать и понимать: • Рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; • Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; • Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; • Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий; • Технологии в молекулярной кухне; • Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; • Принципы и приёмы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям; • Рецептуры, современные технологии приготовления, варианты оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий региональных и национальных кухонь.	

	- Специалист должен уметь: • Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Готовить блюда и гарниры из овощей; • Готовить каши и гарниры из круп; • Готовить блюда из яиц; • Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; • Готовить блюда из бобовых; • Готовить блюда из рыбы; • Готовить блюда из морепродуктов; • Готовить блюда из мяса и мясных продуктов; • Готовить блюда из домашней птицы; • Готовить мучные блюда; • Готовить горячие напитки; • Готовить сладкие блюда; • Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; • Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; • Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; • Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий; • Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; • Проводить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.	
7	**Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. Бережливое производство**	**6**
	- Специалист должен знать и понимать: • Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	

	• Правила составления заявок на продукты, ведения учёта и составления товарных отчётов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; • Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учёта и выдачи продуктов; • Основы бережливого производства: принципы 5S (сортировка, соблюдение порядка, содержание в чистоте, стандартизация, совершенствование), методы выявления и устранения потерь (муда) на производстве; • Принципы управления запасами (FIFO «первый пришел – первый ушел», методы расчета минимальных и максимальных остатков сырья), основы системы канбан для пополнения запасов.	
	- Специалист должен уметь: • Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления; • Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; • Оформлять заявки, отчёты посредством специализированного программного обеспечения; • Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчётов, разработки рецептур; • Внедрять и поддерживать систему 5S на рабочем месте. • Выявлять и устранять виды потерь на кухне: перепроизводство, излишние запасы, брак, ненужные перемещения, избыточная обработка. • Оптимизировать технологические процессы для сокращения времени приготовления и энергозатрат.	

	• Работать с системами визуализации (цветная маркировка, информационные карты) для контроля сроков годности и организации пространства. • Анализировать причины возникновения пищевых отходов и предлагать меры по их сокращению (например, вторичная переработка сырья).	
8	**Охрана труда и защита окружающей среды**	**4**
	- Специалист должен знать и понимать: • Правила по охране труда, пожарной безопасности в организациях питания; • Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • Принципы охраны и защиты окружающей среды.	
	- Специалист должен уметь: • Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • Безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; • Применять меры по сохранению окружающей среды.	
9	**Подбор и использование производственного оборудования и инвентаря**	**4**
	- Специалист должен знать и понимать: • Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; • Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; • Правила эксплуатации кухонных роботов.	

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль											Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	
	1	1.70			1.70			1.60			5.00
	2	0.60	0.60	0.60	0.60	0.50	0.60	0.50	0.50	0.50	5.00
	3	2.00			2.00			2.00			6.00
	4	3.08	0.46	0.46	3.08	0.46	0.46	3.08	0.46	0.46	12.00
	5	1.35			1.35			1.30			4.00
	6	5.90	7.38	6.02	6.02	4.72	5.90	6.02	6.02	6.02	54.00
	7	2.00			2.00			2.00			6.00
	8	1.34			1.34			1.32			4.00
	9	1.34			1.34			1.32			4.00
Итого баллов за критерий/модуль		19.31	8.44	7.08	19.43	5.68	6.96	19.14	6.98	6.98	**100**

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

Оценка конкурсного задания

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
А	**Горячая закуска - Мясной пирог**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов.

		- Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Б	**Суп - Борщ с пампушками**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
В	**Десерт - «Груша в вине»**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Г	**Холодная закуска - Вафли с гарниром из грибов**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов.

		- Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Д	**Региональное блюдо - Бузы(Позы, Буузы)**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки, внешнего вида, текстуры, вкуса блюда и качества.
Е	**Горячее блюдо - Котлета по-киевски**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки, внешнего вида, текстуры, вкуса блюда и качества.
Ж1	**Холодная закуска Морепродукты**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.

		- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж2	**Холодная закуска Рыба**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж3	**Холодная закуска Овощи**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж4	**Горячая закуска Морепродукты**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.

		- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж5	**Горячая закуска Рыба**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж6	**Горячая закуска Овощи**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж7	**Горячая закуска Субпродукты**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.

		- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж8	**Горячая закуска из теста фаршированная**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж9	**Мучное кулинарное изделие Рыба**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж10	**Мучное кулинарное изделие Мясо – Говядина**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.

		- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж11	**Мучное кулинарное изделие из дрожжевого теста с начинкой**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
Ж12	**Мучное изделие из теста**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
З1	**Горячее блюдо Мясо – Оленина**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.

		- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
З2	**Горячее блюдо Мясо – Баранина**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
З3	**Горячее блюдо Мясо – Говядина**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
З4	**Горячее блюдо Мясо – Конина**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.

		- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
З5	**Горячее блюдо Рыба**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
И	**Десерт**	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[1]: 12,5 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дня

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

[1] *Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.*

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 9 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 6 модулей, и вариативную часть – 3 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов. Вариативная часть может подвергаться изменениям, в зависимости от потребностей региона в технологиях и специалистах.

В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный(е) модуль(и) формируется(ются) регионом самостоятельно под запрос работодателя. Исключать вариативную часть из конкурсного задания запрещается. Допускается объединение вариативных модулей, однако общее время, отведенное на выполнение вариативного(ых) модуля(ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не изменяются (Приложение 3. Матрица конкурсного задания).

Конкурсант разрабатывает блюда в соответствии с заданными в конкурсном задании требованиями. В блюдах не должны повторяться основные элементы (например рулет из модуля А который использовали в модуле Б, а потом в модуле В), гарниры (например, картофельное пюре, которое использовали в горячем блюде, а потом в горячей закуске). Допускается дублировать в блюдах использование базовых компонентов – соусы, масла, фарши, начинки, тесто, декор т.д.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

Время на выполнение модулей А, Б, В – 4 часа 30 минут.

Модуль А. Горячая закуска - Мясной пирог (инвариант)

Описание задания.

Приготовить 3 порции горячей закуски Мясной пирог в авторской подаче.

- **1 горячий соус на выбор конкурсанта;**
- **2 гарнира на выбор конкурсанта;**
- **оформление горячей закуски – на выбор конкурсанта.**

Особенности подачи.

- масса блюда максимум 250 г;
- тарелка круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35°С до 65°С;
- подаются три идентичных блюда, допускается подача целых и порционно нарезанных изделий. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- для приготовления пирога допустимо использовать тесто собственного приготовления или из списка продуктов;
- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – продукт (определяет главный эксперт);
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль Б. Суп - Борщ с пампушками (инвариант)

Описание задания.

Приготовить 3 порции супа Борщ с пампушками в авторской подаче.

- **1 вид пампушек на выбор конкурсанта**.
- **оформление блюда – по желанию конкурсанта.**

Особенности подачи.

- масса супа минимум 250 г.;
- масса пампушки максимум 50-60 г.; подаётся 3 шт. – по одному на порцию;
- две порции супа подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см., пампушки подаются отдельно на пирожковой тарелке, третья порция подаётся на тарелках участника. Возможно отражение региональной кухни в посуде и рецептуре блюда. Конкурсант привозит свои тарелки для подачи одной порции;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных блюда, презентация одной порции на привезённых конкурсантом тарелке, может отличаться от остальных двух.Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию (тарелка, привезённая конкурсантом, подаётся в дегустацию);
- для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид супа, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтёр/конкурсант несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться)

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – продукт (определяет главный эксперт);
- используйте продукты из заказанного списка;

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль В. Десерт - «Груша в вине» (инвариант)

Описание задания.

Приготовить 3 порции десерта авторская интерпретация «Груша в вине».

Компоненты десерта:

- **груша;**
- **вино;**
- **шоколадный ганаш (по желанию);**
- **минимум два гарнира;**
- **декоративный элемент из шоколада/ шоколад (горький);**
- **оформление десерта – на выбор конкурсанта.**

Особенности подачи.

- масса блюда 90-150 г.;
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – продукт (определяет главный эксперт);
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Время на выполнение модулей Г, Д, Е – 4 часа.

Модуль Г. Холодная закуска - Вафли с гарниром из грибов (инвариант)

Описание задания.

Приготовить 3 порции Вафли с гарниром из грибов.
При подаче использовать:

- **1 гарнир с добавлением грибов;**
- **яйцо пашот (допустимо приготовление любым способом)**
- **минимум 1 холодный соус на выбор конкурсанта;**
- **оформление на выбор конкурсанта.**

Особенности подачи.

- масса блюда 90 - 150 г.;
- 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – продукт (определяет главный эксперт);
- используйте продукты из заказанного списка.

Модуль Д. Региональное блюдо – Бузы(Позы, Буузы) (инвариант)

Описание задания.

Приготовить 3 порции регионального блюда Бузы(Позы, Буузы).

Особенности подачи.

- масса блюда 200 - 300 г.;
- 3 порции регионального блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- в каждой тарелке по три штуки;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль Е. Горячее блюдо - Котлета по-киевски (инвариант)

Описание задания.

Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы (курица) Котлета по-киевски (без кости)

- **картофель пай;**
- **картофельное пюре;**
- **1 горячий соус Сюпрем;**
- **для оформления горячего блюда допустимо использовать только микрозелень;**
- **выкладка элементов и архитектура блюда на выбор конкурсанта.**

Особенности подачи.

- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка;

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.