



Утверждено организационным  
комитетом по организации и проведению  
федеральных этапов Всероссийского  
конкурса профессионального мастерства  
«Лучший по профессии» по номинациям  
«Повар» и «Овощевод»

«21» апреля 2025 г.

(протокол № 1)

## Конкурсное задание по номинации «Повар»

2025 г.

Конкурсное задание разработано экспертной группой по номинации и утверждено организационным комитетом по номинации. Установленные в конкурсном задании правила и требования обязательны для исполнения во время проведения мероприятий Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии».

Содержание:

1	О номинации	4
1.1.	Общие сведения о номинации, требования к квалификации участников	4
1.2.	Личный инструмент, вещи, разрешенные и запрещенные к проносу на площадку	7
1.3.	Набор профессиональных задач специалиста по номинации	7
2.	Структура и подробное описание конкурсного задания	7
2.1.	Перечень и описание модулей	7
2.1.1.	Перечень и описание модулей для федерального этапа конкурса	7
2.1.2.	Перечень и описание модулей для регионального этапа конкурса	9
2.2.	Теоретические задания	9
2.2.1.	Теоретические задания для федерального этапа конкурса (тесты)	9
2.2.2.	Теоретические задания для федерального этапа конкурса (кейсы)	19
2.2.3.	Теоретические задания для регионального этапа конкурса (тесты)	24
2.2.4.	Теоретические задания для регионального этапа конкурса (кейсы)	35
2.3.	Практические задания	39
2.3.1.	Практические задания для федерального этапа конкурса	39
2.3.2.	План площадки для федерального этапа конкурса	44
2.3.3.	Практические задания для регионального этапа конкурса	45
2.3.4.	План площадки для регионального этапа конкурса	48
2.4.	Требования по технике безопасности и охране труда	50
3.	Критерии оценки практического задания	51
3.1.	Критерии оценки практического задания для федерального этапа конкурса	51
3.2.	Критерии оценки практического задания для регионального этапа конкурса	52
	Приложения:	

1.	Перечень оборудования, инструментов, расходных материалов и оснащения средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности (приложение № 1) для федерального этапа конкурса.	55
2.	Критерии оценки (приложения №: 2,3,4,5,6,7,8) для федерального этапа конкурса.	61
3.	Протокол (приложение № 9) для федерального этапа конкурса.	69
4.	Перечень оборудования, инструментов, расходных материалов и оснащения средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности (приложение № 10) для регионального этапа конкурса.	71
5.	Критерии оценивания (приложения №: 11,12,13,14) для регионального этапа конкурса.	76
6.	Протокол (приложение № 15) для регионального этапа конкурса.	80

## 1. О НОМИНАЦИИ

Область профессиональной деятельности: приготовление холодных и горячих блюд.

Объектами профессиональной деятельности являются: технологическое оборудование (тепловое, холодильное и т.п), профессиональный инвентарь для приготовления блюд, обработка сырья, технологические карты.

Выполнение работ по подготовке сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, кулинарных изделий по технологическим картам, рецептам.

### 1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О НОМИНАЦИИ, ТРЕБОВАНИЯ К КВАЛИФИКАЦИИ УЧАСТНИКОВ.

**Требования к квалификации, участник 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);

Правила по санитарии и гигиене в организациях питания;

Принципы расстановки приоритетов в процессе работы в режиме многозадачности;

Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила и методы подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд;

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий;

Виды, свойства, варианты и нормы взаимозаменяемости сырья, используемого для приготовления разнообразных блюд и кулинарных изделий;

Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств;

Процессы и режимы приготовления блюд и кулинарных изделий;

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

Существующие традиционные (базовые) и современные способы тепловой обработки и их применение при приготовлении блюд и кулинарных изделий;

Правила выбора методов тепловой обработки в зависимости от назначения изготавливаемой кулинарной продукции;

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и кулинарных изделий;

Принципы и приёмы презентации блюд и кулинарных изделий;

Рецептуры, современные технологии приготовления, варианты оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий региональных и национальных кухонь;

***иметь практический опыт:***

Разработки рецептуры, технологических и технико-технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий;

Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, рецептам;

Разработки меню различного назначения в соответствии с установленным бюджетом, с учетом влияния культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и т.д;

Технологию 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;

Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

***уметь:***

Адаптироваться в ситуациях, требующих оперативного реагирования, расставляя приоритеты для реализации поставленных задач;

Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства и изготовления кулинарных блюд, изделий;

Своевременно и качественно выполнять отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий заказчику;

Подготавливать рабочее место к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

Обеспечивать чистоту и порядок рабочих мест на кухне организации питания;  
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;

Подбирать ингредиенты для приготовления блюд, 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;

Готовить блюда и гарниры из овощей, круп;

Готовить мучные блюда и блюда из птицы, рыбы, мяса и мясных продуктов, яиц, бобовых;

Проверять органолептическим способом качество блюд;

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

Готовить блюда и кулинарные изделия с использованием современных технологий;

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

Подготавливать сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий;

Производить обработку овощей, фруктов и грибов;

Нарезать и формовать овощи и грибы;

Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд;

Подготавливать молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд;

Подготавливать полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбные полуфабрикаты;

Правильно выбирать и применять способы тепловой обработки согласно разработанному меню, учитывая особенности ингредиентов;

Правильно применять режимы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;

Безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;

Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.

## **1.2. ЛИЧНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ, ВЕЩИ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ К ПРОНОСУ НА ПЛОЩАДКУ**

Участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (набор инструментов, пример: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.). Состояние/качество инструментов и инвентаря проверяется членами экспертной комиссии перед началом работы.

Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование и телефон.

## **1.3. НАБОР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО НОМИНАЦИИ**

Обладать навыками организации и управления работой, знаниями о подготовке ингредиентов.

Уметь применять различные методы тепловой обработки, готовить и презентовать блюда и кулинарные изделия; подбирать и использовать производственное оборудование и инвентарь.

Соблюдать правила санитарии и гигиены, требования к качеству, срокам и условия хранения продуктов, нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Соблюдать технику безопасности, нормы охраны труда.

## **2. СТРУКТУРА И ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

### **2.1. ПЕРЕЧЕНЬ И ОПИСАНИЕ МОДУЛЕЙ**

#### **2.1.1 Перечень и описание модулей для федерального этапа конкурса**

№ п/п	Название	Баллы	Время проведения конкурса	Полученный результат
1	Теория (решение тестов)	20	30 минут	

2	Теория (решения кейсов)	50	60 минут	
3	Практика ( <b>Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»</b> )	100	60 минут	Готовое блюдо
4	Практика ( <b>Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса»</b> )	100	90 минут	Готовое блюдо
5	Практика ( <b>Модуль 3: «Первое блюдо из рыбы»</b> )	100	60 минут	Готовое блюдо
6	Практика ( <b>Модуль 4: «Нарезка овощей с сервировкой»</b> )	65	15 минут	Готовое блюдо
7	Практика ( <b>Модуль 5: «Нарезка фруктов и выкладка целых фруктов с сервировкой»</b> )	65	15 минут	Готовое блюдо
ВСЕГО		500	5 часов 30 минут	

Теоретическая часть состоит из двух модулей:

тест – выбор правильного ответа из предложенных ответов к вопросу;

кейс – предложение и решение по технологии, применяемой на производстве или на рабочем месте.

Практическая часть состоит из нескольких заданий, где присутствуют профессиональные навыки, а именно монтаж, демонтаж, кабельная сборка.

Теоретическая часть состоит из двух модулей:

тест – выбор правильного ответа из предложенных ответов к вопросу;

кейс – решение задач на нормы потерь и отходов при механической и кулинарной обработке. Определение массы брутто, нетто.

Практическая часть состоит из нескольких заданий, где присутствуют профессиональные навыки, а именно приготовление блюд и кулинарных изделий.

### 2.1.2 Перечень и описание модулей для регионального этапа конкурса

№ п/п	Название	Баллы	Время проведения конкурса	Полученный результат
1	Теория (решение тестов)	40	30 минут	
2	Теория (решения кейсов)	60	40 минут	
3	Практика (Холодная закуска из рыбы)	100	50 минут	Готовое блюдо
4	Практика (Горячее блюдо из мяса)	100	70 минут	Готовое блюдо
5	Практика (Панкейк)	100	60 минут	Готовое блюдо
	<b>ВСЕГО</b>	<b>400</b>	<b>4 часа 10 мин.</b>	

Теоретическая часть состоит из двух модулей:

тест – выбор правильного ответа из предложенных ответов к вопросу;

кейс – решение задач на нормы потерь и отходов при механической и кулинарной обработке. Определение массы брутто, нетто.

Практическая часть состоит из нескольких заданий, где присутствуют профессиональные навыки, а именно приготовление блюд и кулинарных изделий.

## 2.2. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### 2.2.1. Теоретические задания для федерального этапа конкурса (тесты)

Теория – Тестирование

Условия проведения задания:

Тестирование проводится со всеми конкурсантами одновременно в аудитории учебного учреждения.

Место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Время проведения задания: 30 мин.

Предметы и средства труда для выполнения задания:

тесты;

ручка.

### **1 ВАРИАНТ (ПРИМЕР):**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат:**

- А.
- Б.
- В.
- Г.

**2. Хранение личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях:**

- А.
- Б.
- В.
- Г.

**3. С какой целью должны поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП в процессе производства пищевой продукции:**

- А.
- Б.
- В.
- Г.

## **2 ВАРИАНТ:**

Выберите правильный ответ:

**1. Являются ли опасными для здоровья других людей симптомы; жидкий стул, тошнота, рвота?**

- А.
- Б.
- В.

### 2.2.2. Теоретические задания для федерального этапа конкурса (кейсы)

Исходя из требований к участникам в части навыков, умений и компетенций предлагаются решить следующие кейсы, которые содержат проблемные ситуации и с которыми повар может столкнуться во время выполнения своих трудовых обязанностей. Защита кейса устная.

Условия проведения задания:

Место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Время проведения задания: 60 мин.

Участник может воспользоваться источником информации для выполнения задания - сборник рецептов.

Каждый участник решает 2 кейса (по два вопроса). Кейс представляется участнику в виде бумажного документа, заполненного с одной стороны двумя вопросами из перечня вопросов\*, и чистый - с другой стороны.

**Критерии оценки:** форма изложения материала при устной презентации (грамотность и культура устной речи, жестов, мимики) - 20 баллов, широта анализа (решение аргументировано — подкреплено анализом фактов и данных с ссылками на источники) – 15 баллов, полнота решения кейса – 15 баллов. Максимальная оценка за 2 кейса 50 баллов.

Предметы и средства труда для выполнения задания:

калькулятор;

бумага для записей;

ручка.

**Перечень вопросов\* для кейсов (пример):**

1. Определите массу отходов при механической обработке 87 кг картофеля в апреле.
2. Определите разницу в величине отходов при обработке в сентябре и марте 70 кг свеклы.
3. Производственная программа холодного цеха включает: салат из сырых овощей (рецептура № 24/III) - 45 порций; винегрет из фруктов и овощей (рецептура

№ 62) - 37 порций. Выход одной порции салата - 150 г. Сколько кг моркови, свежих огурцов, сельдерея необходимо переработать овощному цеху в марте?

### **2.2.3. Теоретические задания для регионального этапа конкурса (тесты)**

Теория – Тестирование

Условия проведения задания:

Тестирование проводится со всеми конкурсантами одновременно в аудитории учебного учреждения.

Место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Время проведения задания: 15 мин.

Предметы и средства труда для выполнения задания:

тесты;

ручка.

**Тестовые задания:**

#### **1 ВАРИАНТ:**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Реализация готовых блюд на следующий день:**

- А.
- Б.
- В.

**2. Какие меры помогут не допустить развитие кишечных заболеваний?**

- А.
- Б.
- В.
- Г.

#### **2 ВАРИАНТ:**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров:**

- А.
- Б.
- В.
- Г.

Д.

**2. Изготовление продукции на предприятиях общественного питания должно производиться в соответствии с:**

А.

Б.

В.

#### **2.2.4. Теоретические задания для регионального этапа конкурса (кейсы)**

Исходя из требований к участникам в части навыков, умений и компетенций предлагаются решить следующие кейсы, которые содержат проблемные ситуации и с которыми повар может столкнуться во время выполнения своих трудовых обязанностей.

Условия проведения задания:

Место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Время проведения задания: 35 мин.

Участник может воспользоваться источником информации для выполнения задания - сборник рецептов.

Каждый участник решает 2 кейса (по два вопроса). Кейс представляется участнику в виде бумажного документа, заполненного с одной стороны двумя вопросами из перечня вопросов\*, и чистый - с другой стороны.

**Защита кейса устная.**

Предметы и средства труда для выполнения задания:

калькулятор;

бумага для записей;

ручка.

**Перечень вопросов\* для кейсов (пример):**

1. Определите массу отходов при механической обработке 87 кг картофеля в апреле.

2. Определите массу отходов при механической обработке 2 т картофеля молодого.

3. Производственная программа холодного цеха включает: салат из сырых овощей (рецептура № 24/III) - 45 порций; винегрет из фруктов и овощей (рецептура № 62) - 37 порций. Выход одной порции салата - 150 г. Сколько кг моркови, свежих огурцов, сельдерея необходимо переработать овощному цеху в марте?

## 2.3. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### 2.3.1. Практические задания для федерального этапа конкурса

Конкурсное задание состоит из 5 модулей:

- 1 модуль «Холодная закуска из рыбы»;
- 2 модуль «Первое блюдо из рыбы»;
- 3 модуль «Горячее блюдо из мяса»;
- 4 модуль «Нарезка овощей с сервировкой»;
- 5 модуль «Нарезка фруктов и выкладка целых фруктов с сервировкой».

Общее количество баллов конкурсного задания составляет 500.

#### Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»

##### Описание задания.

Приготовить 3 порции холодной закуски с использованием рыбы (Чёрный ящик – два вида рыбы, допустимо использовать один вид или оба).

- рецептура на усмотрение конкурсанта;
- подача и оформление на усмотрение конкурсанта.

##### Особенности подачи.

- масса блюда 100-150 г.;
- 3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

##### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – определяет главный эксперт;
- чёрный ящик – два вида рыбы;
- используйте продукты из заказанного списка;

##### Специальное оборудование.

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

## **Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса».**

### Описание задания.

Приготовить 3 порции горячего блюда на выбор конкурсанта из мяса (Чёрный ящик – два вида мяса, допустимо использовать один вид или оба).

- минимум 3 гарнира на выбор конкурсанта;
- соус;
- оформление горячего 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;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных 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. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – определяет главный эксперт;
- чёрный ящик – два вида мяса;
- используйте продукты из заказанного списка;

### Специальное оборудование.

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

## **Модуль 3: Первое блюдо из рыбы.**

### Описание задания.

Приготовить 3 порции первого блюда из рыбы (Чёрный ящик – два вида рыбы).

- оформление блюда – по желанию конкурсанта.

#### Особенности подачи.

- масса первого блюда минимум 250 г.;
- одна порция блюда подается на тарелке - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см., вторая и третья порции подаются на тарелке участника, подача должна быть в ресторанном стиле (Fine Dining). Возможно отражение региональной кухни в посуде и рецептуре первого блюда. Конкурсант привозит свои тарелки для первого блюда;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- 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. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.
- для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид первого блюда, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться)

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – определяет главный эксперт;
- чёрный ящик – два вида рыбы;
- используйте продукты из заказанного списка;

#### Специальное оборудование.

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

### **Модуль 4: Нарезка овощей с сервировкой.**

#### Описание задания.

Приготовить 3 порции нарезки с использованием элементов фигурной нарезки (Чёрный ящик – три вида овощей).

- оформление блюда – по желанию конкурсанта.

#### Особенности подачи.

- масса блюда минимум 250 г.;
- 3 порции нарезки подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – определяет главный эксперт;
- чёрный ящик – три вида овощей;
- используйте продукты из заказанного списка;

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование (канапе, шпажки, формочки для вырезания фигур), которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Модуль 5: Нарезка фруктов и выкладка целых фруктов с сервировкой.**

#### Описание задания.

Приготовить 3 порции нарезки с использованием элементов фигурной нарезки (Чёрный ящик – пять видов фруктов).

- оформление блюда – по желанию конкурсанта.

#### Особенности подачи.

- масса блюда минимум 400 г.;
- 3 порции нарезки подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- черный ящик – определяет главный эксперт;
- чёрный ящик – пять видов фруктов (два для подачи в целом виде, три для нарезки);
- используйте продукты из заказанного списка;

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование (канапе, шпажки, формочки для вырезания фигур), которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### 2.3.2. План площадки для федерального этапа конкурса





### **2.3.3. Практические задания для регионального этапа конкурса**

Конкурсное задание состоит из 3 модулей: «Холодная закуска из рыбы», Горячее блюдо из мяса», «Панкейк». Общее количество баллов задания составляет 300.

#### **Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»**

##### Описание задания.

Приготовить 3 порции холодной закуски с использованием рыбы (Чёрный ящик – два вида рыбы, допустимо использовать один вид)

- рецептура на усмотрение конкурсанта;
- подача и оформление на усмотрение конкурсанта.

##### Особенности подачи.

- масса блюда 120-170 г.;
- 3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!
- одна тарелка подаётся для оценки, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

##### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- черный ящик – определяет главный эксперт;

- чёрный ящик – два вида рыбы.

#### Специальное оборудование.

- участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.). Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.

### **Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса».**

#### Описание задания.

Приготовить 3 порции горячего блюда на выбор конкурсанта из мяса (Чёрный ящик – два вида мяса, допустимо использовать один вид).

- минимум 3 гарнира на выбор конкурсанта;
- соус;
- оформление горячего 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;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных 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, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – определяет главный эксперт;
- чёрный ящик – два вида мяса.

#### Специальное оборудование.

- участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.). Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.

### **Модуль 3: Панкейк**

#### Описание задания.

Приготовить 3 порции десерта панкейк, рецептура на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта:

- минимум один гарнир на выбор конкурсанта;
- декоративные элементы на выбор конкурсанта;
- соус/крем на выбор конкурсанта.

Особенности подачи

- масса блюда максимум 250 г.;
- 6 шт. подаются на трех тарелках по 2 шт. в каждой. Тарелка круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.; 3 порции подаются на тарелках;
- подаются три идентичных 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, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

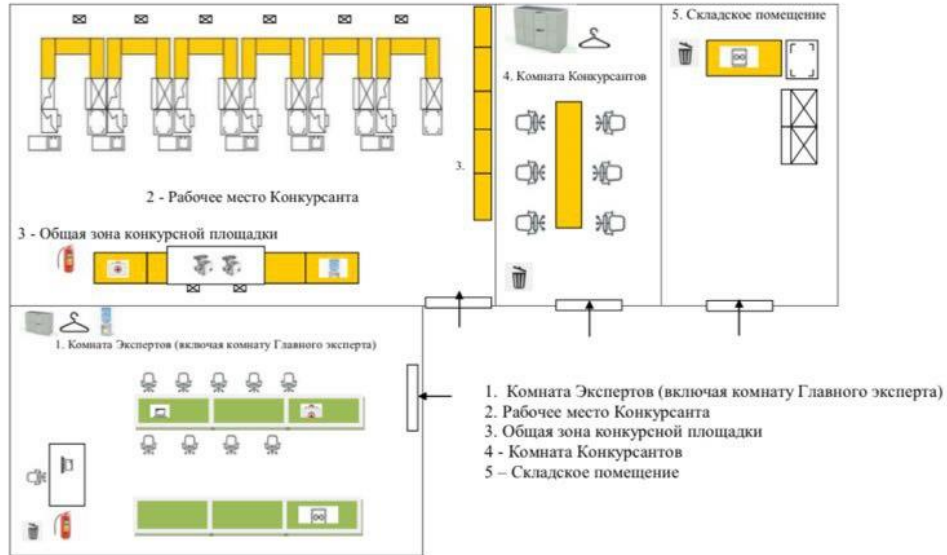
Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола.

Специальное оборудование.

- участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например, ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.). Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.

### 2.3.4. План площадки для регионального этапа конкурса



#### Условные обозначения

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 1.  - печь                                 | 12.  - локер            |
| 2.  - плита индукционная                   | 13.  - вешалка          |
| 3.  - стол производственный                | 14.  - мясорубка        |
| 4.  - стол офисный                         | 15.  - аптечка          |
| 5.  - стол компьютерный                    | 16.  - кулер            |
| 6.  - Ноутбук                              | 17.  - Дверь (вход)     |
| 7.  - холодильный шкаф                     | 18.  - стул             |
| 8.  - стеллаж                              | 19.  - мусорная корзина |
| 9.  - моечная ванна с рабочей поверхностью | 20.  - огнетушитель     |
| 10.  - розетки                             |                         |
| 11.  - весы                                |                         |





## **2.4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

Требования представлены в инструкции по технике безопасности и охране труда.

Требования представлены в инструкции по технике безопасности и охране труда.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, участников конкурса с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Все конкурсанты должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Перед началом работы конкурсанты должны выполнить следующее:

- должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды;

- подготовить рабочее место;

- ознакомится с рабочей зоной конкурсной площадки;

- осмотреть и привести в порядок рабочее место;

- убедиться в достаточности освещенности;

- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительного напряжения тела.

! Для конкурсантов обязательно наличие действующей медицинской книжки.

### **3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ**

#### **3.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА**

Каждый модуль оценивается исходя из 100 баллов с учетом начисленных штрафных баллов. За каждое нарушение начисляется один штрафной балл. Штрафные баллы присуждаются экспертной комиссией за нарушение правил охраны труда, превышение отведенного времени, неправильную организацию труда и технологические упущения при выполнении задания с фиксацией в оценочных листах участников (приложения: № 4,5,6,7,8).

**Критерии оценки по модулям: «Холодная закуска из рыбы», «Первое блюдо из рыбы», «Горячее блюдо из мяса»:**

10 баллов – гигиена (протер стол – 2 балла, не протер стол- 0 баллов, одел поварской колпак - 2, не одел поварской колпак – 0 баллов, использовал перчатки – 2 балла, не использовал перчатки – 0 баллов, одел фартук – 1 балла, не одел фартук – 0), организация рабочего места – 2 балл, рациональное использование продукта - 1 балл;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда (оценка объективная / субъективная);

40 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (оценка объективная / субъективная);

25 баллов – вкус блюда (оценка объективная / субъективная).

Все блюда отдаются на дегустацию (оценку) экспертной комиссии в соответствии с временным регламентом. Задержка наказывается снижением суммарного результата участника на 1 балл за каждую 1 минуту опоздания.

**Критерии оценки по модулям: «Нарезка овощей с сервировкой», «Нарезка фруктов и выкладка целых фруктов с сервировкой»:**

10 баллов – гигиена (протер стол – 2 балла, не протер стол- 0 баллов, одел поварской колпак - 2, не одел поварской колпак – 0 баллов, использовал перчатки – 2 балла, не использовал перчатки – 0 баллов, одел фартук – 1 балла, не одел фартук – 0), организация рабочего места – 2 балл, рациональное использование продукта - 1 балл;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда (оценка объективная / субъективная);

20 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (оценка объективная / субъективная);

10 баллов – вкус блюда (оценка объективная / субъективная).

Все блюда отдаются на дегустацию (оценку) экспертной комиссии в соответствии с временным регламентом. Задержка наказывается снижением суммарного результата участника на 1 балл за каждую 1 минуту опоздания.

**3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА**

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе для каждого блюда. При принятии решения используется шкала 0 - 4. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом: - эталонов для сравнения (критериев) с целью подробного руководства по каждому аспекту - шкалы 0 - 3, где:

0 - исполнение не соответствует отраслевому стандарту;

1- исполнение соответствует отраслевому стандарту;

2 - исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;

3 - 4 исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное.

**Критерии оценки:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование критерия</b>	<b>Максимальные баллы</b>	<b>Объективная оценка (баллы)</b>	<b>Субъективная оценка (баллы)</b>
1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и	3	3	

	чистоты			
2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	<b>3</b>	<b>3</b>	
3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	<b>4</b>	<b>4</b>	
4.	Соблюдение техники безопасности	<b>3</b>	<b>3</b>	
5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	<b>3</b>	<b>3</b>	
6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	<b>3</b>	<b>3</b>	
7.	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	<b>3</b>	<b>3</b>	
8.	Расточительность	<b>3</b>	<b>3</b>	
9.	Корректное использование цветных разделочных досок	<b>4</b>	<b>4</b>	
10.	Корректное использование отдельных мусорных баков	<b>3</b>	<b>3</b>	
11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП)	<b>4</b>	<b>4</b>	

	±1 минута от заранее определённого			
12.	Температура подачи блюда (измерение температуры по краю тарелки)	<b>3</b>	<b>3</b>	
13.	Соответствие массы блюда с заданием	<b>4</b>	<b>4</b>	
14.	Чистота тарелки	<b>3</b>	<b>3</b>	
15.	Брак	<b>4</b>	<b>4</b>	
16.	Кулинарные навыки	<b>4</b>		<b>4</b>
17.	Организационные навыки в работе	<b>3</b>		<b>3</b>
18.	Навыки работы с продуктом	<b>3</b>		<b>3</b>
19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	<b>4</b>		<b>4</b>
20.	Презентация блюда - Внешний вид	<b>4</b>		<b>4</b>
21.	Презентация блюда - Стиль и креативность	<b>4</b>		<b>4</b>
22.	Презентация блюда – региональная направленность	<b>4</b>		<b>4</b>
23.	Вкус – основного компонента блюда	<b>4</b>		<b>4</b>
24.	Вкус- гарнира и/или соуса в блюде	<b>4</b>		<b>4</b>
25.	Вкус- Общая гармония вкуса и аромата блюда	<b>4</b>		<b>4</b>
26.	Текстура (консистенция) -	<b>4</b>		<b>4</b>

	основного компонента блюда			
27.	Текстура (консистенция) - гарнира и/или соуса в блюде	4		4
28.	Качество готового блюда	4		4
<b>ИТОГО:</b>		<b>100</b>	<b>50</b>	<b>50</b>

## Приложение № 1

**Перечень оборудования, инструментов, расходных материалов и оснащения средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности для федерального этапа конкурса**

№ п/п	Наименование позиции (в соответствии с перечнем оборудования/инструментов предусмотренным комплектом оценочной документации)	Фактические технические характеристики (исходя из условий, созданных в ЦПДЭ)	Кол-во на одно раб.место	Кол-во на 12 рабочих мест
<b>ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ</b>				
1	Пароконвектомат	UNOX, XEVC - 0711- E1R. Количество уровней - 7, для всех. GN 1/1. Мощность 9,9 кВт.	1	12
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Открытая, количество рядов направляющих 2, количество уровней направляющих 10, размер 800*800*1000	1	12
3	Весы настольные электронные (профессиональные)	Марка "Базар", МТ 6 В1ДА 91/2; 340x230, предел взвешивания 5 кг. Нержавеющая сталь, светодиодная панель, сеть переменного тока 50 Hz 220 Квт.	1	12
4	Плита индукционная	Марка ЦМИ ПИ - 4, стационарная, четыре греющих поверхности. Размер 820*850*870. Напряжение 380 ВТ.	1	12
5	Планетарный миксер	KitchenAid, модель 5 KSM125EER. Объем чаши 5 л. напряжение 220 В, мощность 300 Вт. Насадка крюк для	1	12

		замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания		
6	Шкаф холодильный	DM 105 - S, 5 полок, дверь стекло. Объем 500 литров. Температурный режим от 1 до 10 С. Охлаждение динамическое. Размер 697*710*2028. Напряжение 220 В. Потребляемая мощность 0,35 кВт/ч.	1	12
7	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Moulinex DD95HD10. Мощность 1200 Вт, (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	12
8	Стол производственный	Размер 1200x600x850, с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой.	3	36
9	Стол производственный	Размер 900x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой. Общий суммарный размер столов на рабочей поверхности 4,5 м.	1	12
10	Стеллаж 4-х уровневый	Нержавеющая сталь, размер 900x500x1800	1	12
11	Мойка односекционная со столешницей	Нержавеющая сталь, размер 1100x600x850, правая	1	12
12	Смеситель холодной и горячей воды	LEDEME L4168-D, однорычажный, назначение для кухни, покрытие хром.	1	12
13	Шкаф шоковой заморозки	Arach SH03, 3 уровня, GN 1/1. Объем 70 л, температурный режим охлаждения от 70 до 3 С, температурный режим заморозки от 70 до -18С. Мощность 1,15 кВт, подключение 220 В.	один уровень на одного участника	4
14	Микроволновая печь	Onvito L227. Напряжение 220 В, мощность 1,4 кВт. Размер 483*400*281, объем камеры 23 л, нержавеющая сталь.	-	2
15	Фритюрница	Марка ERGO EF-061, настольная, 1 ванна, объем ванны 6 л, объем фритюрного масла 4 л. Мощность 2 кВт, подключение 220 В. Размер 460*190*315.	-	4
16	Слайсер	Марка «Convito» HBS-220JS, диаметр режущего лезвия 220 мм, габариты 450*378*350. Мощность 0,12 кВт, подключение 220 В.	-	4
17	Мясорубка	DiLi 12, производительность 120 кг/ч, набор ножей и решеток классический. Напряжение 220 В, мощность 0,8 кВт. Размер 430*290*400	-	4

18	Блендер стационарный	Sirman ORIONE Q V V. Объем чаши 2 л, 1 кувшин. Напряжение 220 В, мощность 0,75 кВт, скорость 16000об/мин, размер 202*210*486.	-	4
19	Соковыжималка	Hurakan HKN-CS600H, шнековая, мощность 0,8 кВт, напряжение 220 В. Размер 430*290*400.	-	2
20	Настольная вакуумно-упаковочная машина	APACH AVM 420, 1 камера, длина пленки 440 мм, производительность насоса 20 м/ч, размер камеры 435*435*180. Размер 510*585*435.	-	4
21	Кофемолка	Kitfort КТ - 1315, система помола - ротационный нож, мощность 220 В, максимальная доза помола 60 гр, возможность помола специй.	-	2
22	Дегидратор	Дегидрато (сушилка) Airhot FD - 6G. Регулируемая температура: 40-90 градусов, Таймер: 0-15 часов, Материал: Нержавеющая сталь, Электрическая панель управления. Имеет функцию ультрафиолетовой дезинфекции, Кол-во уровней: 6, Решетки в комплекте поставки Размер решетки, мм: 250x250, Размер ячеек: 6x6 мм, Расстояние между решетками: 35 мм, Уровень шума (дБ): 45	-	2
23	Кутер с подогревом (термомиксер)	Taurus Muscook 1.8. Мощность 1800 Вт, емкость чаши 2 л., диапазон температур от 40 С до 120 С, размер 29 x 35 x 27 см, ЖК дисплей, количество оборотов 100-8700 оборотов/мин.	-	2
24	Погружной термостат	Термостат погружной Arach ASV2 Мощность, кВт 2 Напряжение, В 220 Габариты, мм 130x260x380 Рабочая температура, °С от 40 до 115 Большой сенсорный дисплей 5" с классом защиты IP 67 Максимальная рабочая глубина - 200 мм Максимальный рабочий объем - 80 л	-	2
25	Стол производственный	Размер 1200x600x850, с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой.	-	6
<b>ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУМЕНТОВ</b>				

1	Набор разделочных досок, пластиковые	Размер Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	1	12
2	Подставка для разделочных досок металлическая	Из нержавеющей стали	1	12
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	3	36
4	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.	2	24
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.	1	12
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	2	24
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.	2	24
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.	2	24
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.	1	12
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.	1	12
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.	1	12
12	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для inductionных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1	12
13	Сотейник для inductionных плит	Объемом 0,6л	2	24
14	Сотейник для inductionных плит	Объемом 0,8л	2	24
15	Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2	24
16	Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1	12
17	Сито для протирания	Сито для протирания овощей PADERNO Диаметр 20-25 мм	1	12
18	Сито (для муки)	Диаметром 24 см, пластиковое	1	12
19	Венчик	Из нержавеющей стали	1	12
20	Шумовка	Из нержавеющей стали, длина 320 мм.	1	12

21	Терка 4-х сторонняя	Терка алюминиевая с пластиковой ручкой 190*900*700	1	12
22	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	5	60
23	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 280 мм	1	12
24	Миски нержавеющая сталь	Объем от 03, до 3,5 л	6	72
25	Ножницы для рыбы, птицы	Luxstahl, пластиковая ручка, 20 см.	1	12
26	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 31 см, без декора с ровными полями	6	72
27	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора	3	36
28	Соусник	50 мл, белый керамический	2	24
29	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом 40 литров. Круглая с крышкой без педали.	2	24
30	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Объем 350 мл.	1	12
31	Мерный стакан	Объемом 0,5 л. Пластиковый с ручкой	1	12
32	Лопатки силиконовые	Длинна 260 мм, шпатель 90*65 мм. Материал лопатки резина, ручка пластик.	2	24
33	Кисточка силиконовая	Силиконовая, размер 210*30.	1	12
34	Скалка	Деревянная, длинна 500 мм.	1	12
35	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Перчатка 26*19 см, силикон.	2	24
36	Гастроёмкость из нержавеющей стали (для погружного термостата)	Рабочий объем - 30 литров. Материал: Нержавеющая сталь. Размеры 325x530x200мм. Без крышки.	-	2
37	Гастроёмкость из нержавеющей стали (для шкафа шоковой заморозки)	GN 1/1 530x325x20 мм.	-	12

**ОСНАЩЕНИЕ СРЕДСТВАМИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМИ ОХРАНУ ТРУДА И ТЕХНИКУ БЕЗОПАСНОСТИ**

1	Огнетушитель углекислотный ОУ-0/ аналог	Класс пожара все. Диапазон рабочих температур, -40...+50, вместимость 1,5 л.	-	2
2	Ковёр диэлектрический	Размер 700*700	2	24
3	Ковёр диэлектрический	500*500	1	12
4	Набор первой медицинской помощи	Аптечка для оказания первой медицинской помощи при травмах и ожогах	-	2

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

1.	Комплект одноразовой одежды
2.	Моющее средство для посуды
3.	Одноразовые контейнеры (пищевые, 500 мл)
4.	Одноразовые контейнеры (пищевые, 500 мл)
5.	Перчатки силиконовые одноразовые
6.	Стаканы одноразовые (200 мл)
7.	Пакеты для мусора
8.	Плѐнка пищевая
9.	Бумажные полотенца
10.	Губка для мытья посуды
11.	Пергамент для выпечки (силиконизированная бумага в рулоне)
12.	Фольга пищевая для запекания (в рулоне)
13.	Полотенца (для протирания тарелок)



**Сводная ведомость результатов тестирования участников  
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства  
«Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

Дата выполнения «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

№ п/п	ФИО участника	Общее количество вопросов теста	Количество правильных ответов	Итоговое количество баллов (максимально 20 баллов)
1				
2				
3				
4				
5				
....				













**УТВЕРЖДАЮ:**

Председатель экспертной  
комиссии

\_\_\_\_\_ (ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 года.

**ПРОТОКОЛ**

**экспертной комиссии по подведению итогов  
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального  
мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

От \_\_\_\_\_ 2025 года

В конкурсе участвовало \_\_\_\_ поваров из \_\_\_\_ регионов Российской Федерации.

В результате оценки конкурсных модулей: «Тестирование», «Решение кейсов», «Холодная закуска из рыбы», «Горячее блюдо из мяса», «Первое блюдо из рыбы», «Нарезка овощей с сервировкой», «Нарезка фруктов и выкладка целых фруктов с сервировкой» экспертная комиссия присудила участникам конкурса следующее количество баллов:

№ п/п	Ф.И.О.	Муниципальное образование	Наименование организации, ИП	Балл	Место
1					
2					
3					
4					
5					

6					
7					
8					
9					
10					

По результатам **федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар»** экспертная комиссия определила победителей конкурса:

**3-е место в конкурсе присуждается** повару \_\_\_\_\_  
(ФИО), \_\_\_\_\_ (организация, ИП), \_\_\_\_\_ округ  
(район) (балл \_\_\_\_\_) с вручением диплома и денежной премии в размере  
\_\_\_\_\_ рублей;

**2-е место в конкурсе присуждается:** повару \_\_\_\_\_  
(ФИО), \_\_\_\_\_ (организация, ИП), \_\_\_\_\_ округ  
(район) (балл \_\_\_\_\_) с вручением диплома и денежной премии в размере  
\_\_\_\_\_ рублей;

**1-е место в конкурсе присуждается:** \_\_\_\_\_  
(ФИО), \_\_\_\_\_ (организация, ИП), \_\_\_\_\_ округ  
(район) (балл \_\_\_\_\_) с вручением диплома и денежной премии в размере  
\_\_\_\_\_ рублей.

Секретарь экспертной комиссии \_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

**Перечень оборудования, инструментов, расходных материалов и  
оснащения средствами, обеспечивающими охрану труда и технику  
безопасности для регионального этапа конкурса.**

№ п/п	Наименование позиции (в соответствии с перечнем оборудования/инструментов предусмотренным комплектом оценочной документации)	Фактические технические характеристики (исходя из условий, созданных в ЦПДЭ)	Кол-во на одно раб.мест о	Кол-во на 12 рабочих мест
<b>ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ</b>				
1	Пароконвектомат	UNOX, XEVC - 0711- E1R. Количество уровней - 7, для всех. GN 1/1. Мощность 9,9 кВт.	1	12
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Открытая, количество рядов направляющих 2, количество уровней направляющих 10, размер 800*800*1000	1	12
3	Весы настольные электронные (профессиональные)	Марка "Базар", МТ 6 В1ДА 91/2; 340x230, предел взвешивания 5 кг. Нержавеющая сталь, светодиодная панель, сеть переменного тока 50 Hz 220 Квт.	1	12
4	Плита индукционная	Марка ЦМИ ПИ - 4, стационарная, четыре греющих поверхности. Размер 820*850*870. Напряжение 380 ВТ.	1	12
5	Планетарный миксер	KitchenAid, модель 5 KSM125EER. Объем чаши 5 л. напряжение 220 В, мощность 300 Вт. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания	1	12
6	Шкаф холодильный	DM 105 - S, 5 полок, дверь стекло. Объем 500 литров. Температурный режим от 1 до 10 С. Охлаждение динамическое. Размер 697*710*2028. Напряжение 220 В. Потребляемая мощность 0,35 кВт/ч.	1	12
7	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Moulinex DD95HD10. Мощность 1200 Вт, (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	12
8	Стол производственный	Размер 1200x600x850, с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой.	3	36
9	Стол производственный	Размер 900x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой. Общий	1	12

		суммарный размер столов на рабочей поверхности 4,5 м.		
10	Стеллаж 4-х уровневый	Нержавеющая сталь, размер 900x500x1800	1	12
11	Мойка односекционная со столешницей	Нержавеющая сталь, размер 1100x600x850, правая	1	12
12	Смеситель холодной и горячей воды	LEDEME L4168-D, однорычажный, назначение для кухни, покрытие хром.	1	12
13	Шкаф шоковой заморозки	Arach SH03, 3 уровня, GN 1/1. Объем 70 л, температурный режим охлаждения от 70 до 3 С, температурный режим заморозки от 70 до -18С. Мощность 1,15 кВт, подключение 220 В.	один уровень на одного участника	4
14	Микроволновая печь	Onvito L227. Напряжение 220 В, мощность 1,4 кВт. Размер 483*400*281, объем камеры 23 л, нержавеющая сталь.	-	2
15	Фритюрница	Марка ERGO EF-061, настольная, 1 ванна, объем ванны 6 л, объем фритюрного масла 4 л. Мощность 2 кВт, подключение 220 В. Размер 460*190*315.	-	4
16	Слайсер	Марка «Convito» HBS-220JS, диаметр режущего лезвия 220 мм, габариты 450*378*350. Мощность 0,12 кВт, подключение 220 В.	-	4
17	Мясорубка	DiLi 12 , производительность 120 кг/ч, набор ножей и решеток классический. Напряжение 220 В, мощность 0,8 кВт. Размер 430*290*400	-	4
18	Блендер стационарный	Sirman ORIONE Q V V. Объем чаши 2 л, 1 кувшин. Напряжение 220 В, мощность 0,75 кВт, скорость 16000об/мин, размер 202*210*486.	-	4
19	Соковыжималка	Hurakan HKN-CS600H, шнековая, мощность 0,8 кВт, напряжение 220 В. Размер 430*290*400.	-	2
20	Настольная вакуумно-упаковочная машина	APACH AVM 420, 1 камера, длинна пленки 440 мм, производительность насоса 20 м/ч, размер камеры 435*435*180. Размер 510*585*435.	-	4
21	Кофемолка	Kitfort KT - 1315, система помола - ротационный нож, мощность 220 В, максимальная доза помола 60 гр, возможность помола специй.	-	2
22	Дегидратор	Дегидрато (сушилка) Airhot FD - 6G. Регулируемая температура: 40-90 градусов, Таймер: 0-15 часов, Материал:	-	2

		Нержавеющая сталь, Электрическая панель управления. Имеет функцию ультрафиолетовой дезинфекции, Кол-во уровней: 6, Решетки в комплекте поставки Размер решетки, мм: 250x250, Размер ячеек: 6x6 мм, Расстояние между решетками: 35 мм, Уровень шума (дБ): 45		
23	Кутер с подогревом (термомиксер)	Taurus Muscook 1.8. Мощность 1800 Вт, емкость чаши 2 л., диапазон температур от 40 С до 120 С, размер 29 x 35 x27 см, ЖК дисплей, количество оборотов 100-8700 оборотов/мин.	-	2
24	Погружной термостат	Термостат погружной Arach ASV2 Мощность, кВт 2 Напряжение, В 220 Габариты, мм 130x260x380 Рабочая температура, °С от 40 до 115 Большой сенсорный дисплей 5” с классом защиты IP 67 Максимальная рабочая глубина - 200 мм Максимальный рабочий объем - 80 л	-	2
25	Стол производственный	Размер 1200x600x850, с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой.	-	6

### ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУМЕНТОВ

1	Набор разделочных досок, пластиковые	Размер Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	1	12
2	Подставка для разделочных досок металлическая	Из нержавеющей стали	1	12
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	3	36
4	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.	2	24
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.	1	12
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	2	24
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.	2	24
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.	2	24

9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.	1	12
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.	1	12
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.	1	12
12	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1	12
13	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2	24
14	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2	24
15	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2	24
16	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1	12
17	Сито для протирания	Сито для протирания овощей PADERNO Диаметр 20-25 мм	1	12
18	Сито (для муки)	Диаметром 24 см, пластиковое	1	12
19	Венчик	Из нержавеющей стали	1	12
20	Шумовка	Из нержавеющей стали, длина 320 мм.	1	12
21	Терка 4-х сторонняя	Терка алюминиевая с пластиковой ручкой 190*900*700	1	12
22	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	5	60
23	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 280 мм	1	12
24	Миски нержавеющая сталь	Объем от 03, до 3,5 л	6	72
25	Ножницы для рыбы, птицы	Luxstahl, пластиковая ручка, 20 см.	1	12
26	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 31 см, без декора с ровными полями	6	72
27	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора	3	36
28	Соусник	50 мл, белый керамический	2	24
29	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом 40 литров. Круглая с крышкой без педали.	2	24
30	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Объем 350 мл.	1	12
31	Мерный стакан	Объемом 0,5 л. Пластиковый с ручкой	1	12

32	Лопатки силиконовые	Длина 260 мм, шпатель 90*65 мм. Материал лопатки резина, ручка пластик.	2	24
33	Кисточка силиконовая	Силиконовая, размер 210*30.	1	12
34	Скалка	Деревянная, длина 500 мм.	1	12
35	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Перчатка 26*19 см, силикон.	2	24
36	Гastroемкость из нержавеющей стали (для погружного термостата)	Рабочий объем - 30 литров. Материал: Нержавеющая сталь. Размеры 325x530x200мм. Без крышки.	-	2
37	Гastroемкость из нержавеющей стали (для шкафа шоковой заморозки)	GN 1/1 530x325x20 мм.	-	12

### ОСНАЩЕНИЕ СРЕДСТВАМИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМИ ОХРАНУ ТРУДА И ТЕХНИКУ БЕЗОПАСНОСТИ

1	Огнетушитель углекислотный ОУ-0/ аналог	Класс пожара все. Диапазон рабочих температур, -40...+50, вместимость 1,5 л.	-	2
2	Ковёр диэлектрический	Размер 700*700	2	24
3	Ковёр диэлектрический	500*500	1	12
4	Набор первой медицинской помощи	Аптечка для оказания первой медицинской помощи при травмах и ожогах	-	2

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

	Комплект одноразовой одежды
	Моющее средство для посуды
	Одноразовые контейнеры (пищевые, 500 мл)
	Одноразовые контейнеры (пищевые, 500 мл)
	Перчатки силиконовые одноразовые
	Стаканы одноразовые (200 мл)
	Пакеты для мусора
	Плѐнка пищевая
	Бумажные полотенца
	Губка для мытья посуды
	Пергамент для выпечки (силиконизированная бумага в рулоне)
	Фольга пищевая для запекания (в рулоне)

	Полотенца (для протирания тарелок)
--	------------------------------------



**Оценочный лист участников  
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» - II  
областной конкурс «Лучший повар - 2025»**

**Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»**

Дата выполнения «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 19 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда максимально 45 баллов)		Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 12 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 24 балла)	Итоговое количество баллов (максимально 100 баллов)
			Основные	Штрафные			
1							
2							
3							
4							
5							
....							

**Оценочный лист участников  
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» - II  
областной конкурс «Лучший повар - 2025»**

**Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса»**

Дата выполнения «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 19 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда максимально 45 баллов)		Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 12 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 24 балла)	Итоговое количество баллов (максимально 100 баллов)
			Основные	Штрафные			
1							
2							
3							
4							
5							
....							

**Оценочный лист участников  
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» - II  
областной конкурс «Лучший повар - 2025»**

**Модуль 3: Панкейк**

Дата выполнения «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 19 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда максимально 45 баллов)		Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 12 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 24 балла)	Итоговое количество баллов (максимально 100 баллов)
			Основные	Штрафные			
1							
2							
3							
4							
5							
....							

**УТВЕРЖДАЮ:**

Председатель экспертной комиссии

\_\_\_\_\_ (ФИО)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

**ПРОТОКОЛ****экспертной комиссии по подведению итогов  
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства  
«Лучший по профессии» - II областной конкурс «Лучший повар - 2025»**

От \_\_\_\_\_ 2025 года

В конкурсе участвовало \_\_\_\_\_ поваров из \_\_\_\_\_ муниципальных образований  
Вологодской области.

В результате оценки конкурсных модулей: «Тестирование», «Решение кейсов»,  
«Холодная закуска из рыбы», «Горячее блюдо из мяса» и «Панкейк» экспертная  
комиссия присудила участникам конкурса следующее количество баллов:

№ п/п	Ф.И.О.	Муниципальное образование	Наименование организации, ИП	Балл	Место
1					
2					
3					
4					
5					

6					
7					
8					
9					
10					

По результатам регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» - II областной конкурс «Лучший повар - 2025» экспертная комиссия определила победителей конкурса:

**3-е место** в конкурсе присуждается повару \_\_\_\_\_ (ФИО), \_\_\_\_\_ (организация, ИП), \_\_\_\_\_ округ (район) (балл \_\_\_\_\_) с вручением диплома и денежной премии в размере **пятьдесят тысяч рублей;**

**2-е место** в конкурсе присуждается: повару \_\_\_\_\_ (ФИО), \_\_\_\_\_ (организация, ИП), \_\_\_\_\_ округ (район) (балл \_\_\_\_\_) с вручением диплома и денежной премии в размере **сто тысяч рублей;**

**1-е место** в конкурсе присуждается: \_\_\_\_\_ (ФИО), \_\_\_\_\_ (организация, ИП), \_\_\_\_\_ округ (район) (балл \_\_\_\_\_) с вручением диплома и денежной премии в размере **сто пятьдесят тысяч рублей.**

Секретарь экспертной  
комиссии

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)