



#### **4.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4,5 ч.

## ВВЕДЕНИЕ

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384
2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569
3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

### 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

### 2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, F, G)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячая закуска - морепродукты	3,97	
4	Горячее блюдо –бифштекс рубленный	3,97	

Модули с описанием работ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля AFG. На выполнение модулей AFG даётся 4,5 часа без учёта времени для уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

### ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

#### Модули AFG =(35%)

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа		
Часть А	Finger food	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида FingerFood по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1ый вид (ово-лакто):</li> <li>- используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);</li> </ul> <p><i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:</li> <li>- обязательный компонент печень говяжья.</li> </ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:</li> </ul> <p>Подаются два идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов,</p>	

	дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика»</li> </ul>
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• печень говяжья</li> <li>• ингредиент из чёрного ящика</li> </ul>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Часть F	Горячая закуска	34
	Морепродукты	
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов - использовать ингредиент из чёрного ящика</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• Минимум 1 гарнир на выбор участника</li> </ul> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда максимум 140г</li> <li>• 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см</li> <li>• Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b> При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>	

Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика» - морепродукт</li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть G	Горячее блюдо Бифштеке рубленный	34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 порции горячего блюда бифштеке рубленный из говядины</li> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>- овощной гарнир на выбор участника;</li> <li>- картофельный гратен.</li> </ul> </li> </ul> <p><i>(Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).</i></p> <p><b>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий вес блюда должен составлять минимум 220грамм</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p><b>Подаются три идентичных блюда</b> Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	

Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

### Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. *Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR(например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.