

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Судейский балл	Методика проверки аспекта	Требование или номинальный размер	Проф. задача	Макс. балл
A Наименование критерия								
1	Работа модуля 1							
		И	Спецедежда соответствует требованиям	Аспект выполнен = максимальное количество баллов				
		И	Смена фартука с черного на белый в начале сервировки первого блюда	Аспект не выполнен = ноль баллов			3	0,4
		И	Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы)	Аспект выполнен = максимальное количество баллов			9	0,4
		И	Техника безопасности на рабочем месте	Аспект не выполнен = ноль баллов			3	0,45
		И	Персональная гигиена (внешний вид)	Аспект выполнен = максимальное количество баллов	1-2 нарушения снимается 0,6 балла		9	1,2
		И	Отсутствие брака в работе	Аспект не выполнен = ноль баллов			3	0,5
		И	Маркировка продукции и полуфабрикатов	Аспект выполнен = максимальное количество баллов			5	0,5
		И	Отсутствие расточительности	Аспект не выполнен = ноль баллов			5	0,5
		И	Список продуктов сдан вовремя	Аспект выполнен = максимальное количество баллов			8	0,6
		И	Корректировка списка продуктов в день С-1	Аспект не выполнен = ноль баллов			8	0,5
		И	Доказка продуктов во время выполнения модуля	Аспект выполнен = максимальное количество баллов			8	0,5
		С	Организация и планирование производственного процесса	Аспект не выполнен = ноль баллов			8	0,5
					рабочий процесс без четкой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса, не понимает как оптимизировать рабочий процесс и выполнить более сложные и многокомпонентные блюда, участник способен устанавливать приоритеты выполнения операций и этапов технологического процесса, работает в соответствии со своим подготовленным планом, рабочий процесс организован в соответствии со средней сложностью		1	1,6
					участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями, рабочий процесс без сбоев, выполняется четко		2	
					организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли		3	
		С	Персональная гигиена				3	0,6
					грязная спецедежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках спецедежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при мытье рук		0	
					спецедежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук		1	
					спецедежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-		2	
							3	
		С	Рабочее место				3	0,6
					пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарем, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования		0	
					пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно четко.		1	
					пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом		2	
					пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено четко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и		3	
		С	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)				3	0,4
					выбирает не правильный цвет разделочной доски		0	
					единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски		1	
					соблюдает цветовую маркировку разделочных досок		2	
					соблюдает цветовую маркировку разделочных досок и строго выполняет правило «одной доски»		3	
		С	Рабочее место - холодильники				3	0,4
					холодильники грязные, с нарушением товарного соседства		0	
					холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считается нарушением)		1	
					холодильники чистые, без нарушения товарного соседства		2	
					холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы		3	
		С	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов				5	1,5
					демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов		0	
					демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов		1	
					демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов		2	
					демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов		3	
		С	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки				6	1,6
					отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки и применения при выполнении задания		0	
					демонстрация знаний о различных традиционных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания		1	
					хорошие знания о различных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли		2	
					отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, в соответствии с современными гастрономическими тенденциями		3	
		С	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения				10	1,65
					не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда		0	
					частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда		1	
					использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо		2	
					демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо		3	
2	Демонстрация навыков по нарезке							
		И	Время подачи	Да = максимальное количество баллов			2	0,8
		И	Результат техники нарезки соответствует размеру	Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10				
				Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов			5	1
B Наименование критерия								
1	Салат Оливье							
		И	Время подачи	Аспект выполнен = максимальное количество баллов	Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла		2	0,5
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов			7	0,3
		И	Чистота тарелки при подаче блюда	Аспект выполнен = максимальное количество баллов			7	0,3
		И	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов			7	0,3
		И	Элементы блюда отражены в меню	Аспект выполнен = максимальное количество баллов			7	0,3
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов			4	0,7
		И	Внешний вид блюда	Аспект выполнен = максимальное количество баллов			7	0,3
		С	Внешний вид блюда	Аспект не выполнен = ноль баллов			7	1

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

В Наименование критерия

1	Горячее блюдо - птица		7,40				
	I	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 бала			
	I	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект не выполнен = ноль баллов	2	0,5	
	I	Чистота тарелки при подаче блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов	7	0,3	
	I	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект не выполнен = ноль баллов	7	0,3	
	I	Элементы блюда отражены в меню		Аспект выполнен = максимальное количество баллов	7	0,3	
	I	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект не выполнен = ноль баллов	4	0,7	
	C	Внешний вид блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов	7	0,3	
			0	Блюдо непривлекательно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно	7	1	
			1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит			
			2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит			
	C	Стиль и креативность блюда					
			0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно	7	1	
			1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
			2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции			
	C	Текстура всех компонентов блюда					
			0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям	7	1	
			1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям			
			2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде			
			3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования			
	C	Вкус всех компонентов блюда					
			0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты	7	1	
			1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты			
			2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций			
			3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом			
	C	Общая гармоничность блюда					
			0	Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам	7	1	
			1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов			
			2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень			
			3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды			

Г Наименование критерия

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

		с	Организация и планирование производственного процесса						
				0	рабочий процесс без четкой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса, не понимает как оптимизировать рабочий процесс и выполнить более сложные и многокомпонентные блюда.			1	1,6
				1	участник способен устанавливать приоритеты выполнения операций и этапов технологического процесса, работает в соответствии со своим подготовленным планом, рабочий процесс организован в соответствии со средней сложностью				
				2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями, рабочий процесс без сбоев, выполняется четко				
				3	организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли				
		с	Персональная гигиена						
				0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при мытье рук			3	0,6
				1	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук				
				2	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-				
				3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-				
		с	Рабочее место						
				0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования			3	0,6
				1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно четко.				
				2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.				
				3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено четко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и				
		с	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)						
				0	выбирает не правильный цвет разделочной доски			3	0,4
				1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски				
				2	соблюдает цветовую маркировку разделочных досок				
				3	соблюдает цветовую маркировку разделочных досок и строго выполняет правило «одной доски»				
		с	Рабочее место - холодильники						
				0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.			3	0,4
				1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считается нарушением).				
				2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства				
				3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы				
		с	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов						
				0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			5	1,5
				1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов				
				2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов				
				3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов				
		с	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки						
				0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки и применения при выполнении задания			6	1,6
				1	демонстрация знаний о различных традиционных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания				
				2	осведомленности о последних трендах в отрасли				
				3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, в соответствии с современными гастрономическими тенденциями				
		с	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения						
				0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда			10	1,65
				1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда				
				2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо				
				3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо				
2	Демонстрация навыков по пригото								
		и	Время подачи		Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10			2	0,7
		и	Текстура соуса		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Годно/негодно в пищу		7	0,8
		и	Вкус соуса		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Годно/негодно в пищу		7	0,8

Д Наименование критерия										
1	Amuse bouche									7,40
	и	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов				2	0,5	
	и	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов				7	0,3	
	и	Чистота тарелки при подаче блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов				7	0,3	
	и	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов				7	0,3	
	и	Элементы блюда отражены в меню		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов				4	0,7	
	и	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов				7	0,3	
	с	Внешний вид блюда						7	1	
			0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно						
			1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поддаться аппетит						
			2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно						
			3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит						
	с	Стиль и креативность блюда						7	1	
			0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно						
			1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов						
			2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов						
			3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции						
	с	Текстура всех компонентов блюда						7	1	
			0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям						
			1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям						
			2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде						
			3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования						
	с	Вкус всех компонентов блюда						7	1	
			0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты						

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

E Наименование критерия

1	Десерт						7,40
		И	Время подачи	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла			
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов		2	0,5
		И	Чистота тарелки при подаче блюда	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		И	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		И	Элементы блюда отражены в меню	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов		4	0,7
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		4	0,7
		C	Внешний вид блюда	Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
			0	Блюдо непривлекательно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно		7	1
			1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит			
			2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит			
		C	Стиль и креативность блюда				
			0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно		7	1
			1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
			2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции			
		C	Текстура всех компонентов блюда				
			0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям		7	1
			1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям			
			2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде			
			3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования			
		C	Вкус всех компонентов блюда				
			0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты		7	1
			1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты			
			2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций			
			3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом			
		C	Общая гармоничность блюда				
			0	Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам		7	1
			1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов			
			2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень			
			3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды			

Ж Наименование критерия

1	работа модуля 3						22,70
		И	Спецодежда соответствует требованиям	Аспект выполнен = максимальное количество баллов			
		И	Смена фартука с черного на белый в начале сервировки первого блюда	Аспект не выполнен = ноль баллов		3	0,4
		И	Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы)	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		3	0,4
		И	Техника безопасности на рабочем месте	Аспект не выполнен = ноль баллов		9	0,5
		И	Персональная гигиена (внешний вид)	1-2 нарушения снимается 0,6 балла		9	1,2
		И	Отсутствие брака в работе	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		3	0,5
		И	Маркировка продукции и полуфабрикатов	Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		И	Отсутствие расточительности	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		5	0,5
		И	Список продуктов сдан вовремя	Аспект не выполнен = ноль баллов		5	0,5
		И	Корректировка списка продуктов в день С-1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		8	0,6
		И	Доказав продуктов во время выполнения модуля	Аспект не выполнен = ноль баллов		8	0,6
		C	Организация и планирование производственного процесса	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		8	0,6
			0	рабочий процесс без четкой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса, не понимает как оптимизировать рабочий процесс и выполнить более сложные и многокомпонентные блюда.		1	1,8
			1	участник способен устанавливать приоритеты выполнения операций и этапов технологического процесса, работает в соответствии со своим подготовленным планом, рабочий процесс организован в соответствии со средней сложностью			
			2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями, рабочий процесс без сбоев, выполняет четко			
			3	организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли			
		C	Персональная гигиена				
			0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при мытье рук		3	0,6
			1	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук			
			2	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-			
			3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-			
		C	Рабочее место				
			0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарем, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования		3	0,6
			1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно четко.			
			2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.			
			3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено четко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и			
		C	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)				
			0			3	0,4

			0	выбирает не правильный цвет разделочной доски			
			1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски			
			2	соблюдает цветовую маркировку разделочных досок			
			3	соблюдает цветовую маркировку разделочных досок и строго выполняет правило «одной доски»			
		С	Рабочее место - холодильники			3	0,5
			0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.			
			1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считается нарушением).			
			2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства			
			3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы			
		С	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов			5	1,5
			0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
			1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
			2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
			3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов			
		С	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки			6	1,8
			0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки и применения при выполнении задания			
			1	демонстрация знаний о различных традиционных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания			
			2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли			
			3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, в соответствии с современными гастрономическими тенденциями			
		С	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения			10	1,7
			0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда			
			1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда			
			2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо			
			3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо			

2	Модуль Ж - Вариатив						
		И	Время подачи	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла		2	0,5
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		И	Чистота тарелки при подаче блюда	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		И	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		И	Элементы блюда отражены в меню	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов		4	0,8
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		С	Внешний вид блюда	Аспект не выполнен = ноль баллов		7	1
			0	Блюдо непривлекательно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно			
			1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит			
			2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит			
		С	Стиль и креативность блюда			7	1
			0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно			
			1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
			2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции			
		С	Текстура всех компонентов блюда			7	1
			0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям			
			1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям			
			2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде			
			3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования			
		С	Вкус всех компонентов блюда			7	1
			0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты			
			1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты			
			2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций			
			3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом			
		С	Общая гармоничность блюда			7	1
			0	Блюдо не сбалансировано, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам			
			1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов			
			2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень			
			3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды			

3	Наименование критерия						
1	Модуль З - Вариатив						7,50
		И	Время подачи	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла		2	0,5
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		И	Чистота тарелки при подаче блюда	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		И	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов		7	0,3
		И	Элементы блюда отражены в меню	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект не выполнен = ноль баллов		4	0,8
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Аспект выполнен = максимальное количество баллов		7	0,3
		С	Внешний вид блюда	Аспект не выполнен = ноль баллов		7	1
			0	Блюдо непривлекательно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно			
			1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит			
			2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит			

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

И Наименование критерия							
1	Суп-пюре					7,30	
	I	Время подачи		Аспект выполнен = максимальное количество баллов. Каждая штрафная минута – вычитается 0,10 балла			
	I	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Аспект не выполнен = ноль баллов	2	0,5	
	I	Чистота тарелки при подаче блюда		Аспект выполнен = максимальное количество баллов	7	0,3	
	I	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект не выполнен = ноль баллов	7	0,3	
	I	Элементы блюда отражены в меню		Аспект выполнен = максимальное количество баллов	7	0,3	
	I	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект не выполнен = ноль баллов	4	0,6	
	I	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием		Аспект выполнен = максимальное количество баллов	7	0,3	
	C	Внешний вид блюда		Аспект не выполнен = ноль баллов			
			0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно	7	1	
			1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит			
			2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит			
	C	Стиль и креативность блюда			7	1	
			0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно			
			1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
			2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов			
			3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции			
	C	Текстура всех компонентов блюда			7	1	
			0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям			
			1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям			
			2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде			
			3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования			
	C	Вкус всех компонентов блюда			7	1	
			0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты			
			1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты			
			2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций			
			3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом			
	C	Общая гармоничность блюда			7	1	
			0	Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам			
			1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов			
			2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень			
			3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды			

Итого

100,00