



РАССМОТРЕНО  
на заседании  
педагогического совета  
ГБОУ СПО ЛНР  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»  
Протокол № 7 от 16.01.2025 г.  
 И.И. Грибанова

УТВЕРЖДАЮ  
приказом директора  
ГБОУ СПО ЛНР  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
СЕРВИСА»  
от 09 января 2025 года № 3  
 С.А. Коршунов



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИИ ПЕРВОГО ЭТАПА  
(ВНУТРИКОЛЛЕДЖНОГО ОТБОРА) ЧЕМПИОНАТА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ «ПРОФЕССИОНАЛЫ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ В 2025 ГОДУ В  
ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ  
УЧРЕЖДЕНИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
СЕРВИСА»**

г. Красный Луч  
2025

1. Основные положения.....	3
1.1. Предмет.....	3
1.2. Цели Чемпионата .....	3
1.3. Задачи Чемпионата .....	3-4
1.4. Термины и определения .....	4-5
2. Структура Чемпионата .....	5-6
3. Организация и проведения конкурса .....	6
3.1. Проведение I этапа Чемпионата (внутренний отбор) .....	6
3.2. Организация конкурса.....	6
3.3. Функции оргкомитета .....	6
3.4. Функции жюри.....	6
3.5. Комплект конкурсной документации .....	6
4. Конкурсное задание компетенция «Поварское дело» .....	7
4.1. Конкурсное задание.....	7
4.2. Разработка/выбор конкурсного задания.....	7
4.3. Структура модулей конкурсного задания.....	7-12
5. Сервировка блюд .....	12
6. Правила работы участников на рабочем месте.....	12-14
6.1. Расписание работы конкурсанта.....	15
7. Требования техники безопасности .....	16
7.1. Общие требования по охране труда.....	16
7.2. Требования по охране труда перед началом работы.....	16
7.3. Требование по охране труда при выполнении работы .....	16-14
7.4. Требование безопасности в аварийных ситуациях .....	17
7.5. Требование после окончания работы .....	17
8. Оценочные критерии .....	17
8.1. Объективные критерии оценивания работы участника .....	17-18

8.2.	Объективные критерии оценивания результатов работы участников.....	18
8.3.	Требование к фирменной (санитарной) одежды участников .....	18
9.	Субъективные оценки .....	18
9.1	Субъективные критерии оценивания результата работы участников .....	18
10.	Определение результатов конкурса и поощрения победителей	20

## **1. Основные положения**

### **1.1. Предмет**

Настоящее Положение определяет цели, задачи, порядок организации и проведения Регионального этапа Чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» и Чемпионата высоких технологий Луганской Народной Республики (далее – Чемпионат).

Региональный этап чемпионатного движения по профессиональному мастерству включает в себя мероприятия Чемпионата Луганской Народной Республики.

Проведение Чемпионата направлено на достижение национальной цели развития Российской Федерации до 2030 года, определенной подпунктом Б пункта 1 Указа Президента Российской Федерации от 21 июля 2020 г. № 474:

«Возможности для самореализации и развития талантов» и соответствующего целевого показателя «Формирование эффективной системы выявления, поддержки и развития способностей и талантов у детей и молодежи, основанной на принципах справедливости, всеобщности и направленной на самоопределение и профессиональную ориентацию всех обучающихся».

### **1.2. Цели Чемпионата**

Целью Чемпионата является создание условий и системы мотивации, способствующих повышению значимости и престижа рабочих профессий, профессиональному росту молодежи путем гармонизации лучших практик и профессиональных навыков посредством организации и проведения Чемпионатов по профессиональному мастерству, а также содействие оперативному и эффективному кадровому обеспечению различных отраслей экономики.

### **1.3. Задачи Чемпионата:**

- повышение скорости реагирования системы профессионального образования на изменения требований предприятий реального сектора экономики к кадрам;
- создание новых и развитие существующих профессиональных компетенций с учетом специфики Луганской Народной Республики согласно запросам реального сектора экономики;
- реализация программ импорт замещения;
- развитие региональных экономических систем;

- формирование единых требований и единого подхода к организации и проведению Чемпионатов по профессиональному

мастерству;

- содействие развитию, популяризации отечественных производителей оборудования и наиболее востребованных рабочих профессий, компетенций среди подростков и молодежи;

- выявление, развитие и поддержка талантливой, перспективной молодежи и молодых специалистов, обладающих высоким уровнем профессионального мастерства и содействие их трудоустройству;

- развитие актуальных профессий и профессиональных компетенций, необходимых отраслям экономики Луганской Народной Республики;

- создание и развитие профессионального экспертного сообщества системы профессионального образования;

- развитие системы среднего профессионального образования;

- интегрирование лучших практик подготовки кадров в образовательный процесс системы среднего профессионального образования;

- развитие международного взаимодействия с дружественными странами по обмену лучшими практиками подготовки кадров.

#### **1.4. Термины и определения**

**Чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы»** – соревновательные мероприятия, направленные на демонстрацию профессиональных навыков, по наиболее массовым и востребованным компетенциям.

**Экспертное сообщество системы профессионального образования** – объединение экспертов по определенным компетенциям (профессиям).

**Инфраструктурный лист** – перечень оборудования, инструментов, расходных материалов, необходимых для выполнения конкурсного задания по определенной компетенции (профессии).

**Участники движения** – лица, принимающие участие и задействованные в организации и проведении мероприятий Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству.

**Компетенция** – направление для соревнования, коррелирующие с трудовыми функциями и видами трудовой деятельности (и их совокупностями), направлениями подготовки среднего профессионального

образования, определенное на основании требований рынка труда к выполнению профессиональных задач.

**Менеджер компетенции** – эксперт(ы), определенный(ые) Федеральным оператором.

**Эксперт-наставник** – эксперт, представляющий интересы конкурсанта и (или) команды по компетенции.

**Эксперт-методист** – эксперт, определенный региональным оператором в качестве ответственного лица за разработку конкурсных заданий и иной конкурсной документации по компетенции этапа Чемпионата. В число экспертов-методистов могут входить представители индустриальных партнеров, а также представители сферы образования.

**Региональный оператор (региональный координационный центр)** – организация, определенная органом исполнительной власти Луганской Народной Республики для осуществления деятельности в рамках соглашения с Федеральным оператором, отвечающая за подготовку и проведение мероприятий Чемпионатного движения, располагающая кадровыми, материально-техническими, технологическими и иными ресурсами для осуществления этой деятельности.

**Конкурсант** – лицо, принимающее участие в Чемпионате в качестве соревнующегося из числа обучающихся профессиональных образовательных организаций (в т.ч. структурных подразделений или филиалов организаций высшего образования, реализующих программы среднего профессионального образования) и общеобразовательных организаций, а также представители профессиональных организаций дружественных стран.

**Цифровая платформа «Траектория успеха»** – единый цифровой реестр участников Чемпионатного движения (обучающихся профессиональных образовательных организаций и общеобразовательных организаций, экспертов) и заинтересованной молодежи, а также работодателей и иных участников Чемпионатного движения с возможностью интеграции процессов по анализу и публикации результатов Чемпионатов профессионального мастерства.

## **2. Структура Чемпионата**

### **2.1. Этапы проведения Чемпионата в 2025 году**

I этап (при необходимости) – внутренний отбор. Проводится по решению регионального оператора на базе профессиональных

образовательных организаций (далее – ПОО) и общеобразовательных организаций (далее – ОО), включая филиалы и структурные подразделения организаций высшего образования (реализующих программы среднего профессионального образования) по соглашению с региональным оператором; проводятся для определения на конкурсной основе конкурсантов от образовательных организаций для участия в региональном этапе – не позднее чем за 7 дней до начала регионального этапа в Луганской Народной Республике.

II этап – региональный этап. Проводится в Луганской Народной Республике, предполагает соревнование по перечню компетенций, востребованных в Луганской Народной Республике, в период с 20 января по 27 февраля 2025 года. По согласованию с Федеральным оператором региональный этап может быть проведен за пределами Луганской Народной Республики на территории другого субъекта Российской Федерации.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА**

**3.1.** Конкурс проводится в учебной кухне-ресторан колледжа по компетенции «Поварское дело». Участниками конкурса являются студенты группы № 1-22 по специальности «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» и обучающихся группы 5-21 по профессии «Повар, кондитер».

**3.2.** Для организации работы по подготовке и проведению конкурса приказом директора колледжа создаются оргкомитет и жюри. В состав оргкомитета входят преподаватель спецдисциплин и мастера производственного обучения. В состав жюри могут входить директор колледжа его заместитель, старший мастер, преподаватели спецдисциплин.

#### **3.3. Функции оргкомитета:**

1. Проведения организационной работы по подготовки мест для выполнения практических и творческих конкурсных заданий (в соответствии с требованиями охраны труда технологической документации, а также средств контроля результата конкурса.

2. Определение системы оценки конкурсных работ.

3. Оформление ведомостей выполнения конкурсных заданий.



### 3.4 Функции жюри конкурса – определение оценки практических заданий, выполненных участниками конкурса

- контроль над правильностью выполнения приемов технологий производства работ, временем выполнения заданий, соблюдения норм и правил охраны труда.
- подведение итогов, выявления победителя.

### 3.5. Комплект конкурсной документации

Состав комплекта конкурсной документации: описание компетенции; конкурсное задание, включая схему оценки;

**Описание компетенции** – определяет наименование компетенции, принципы и формат участия в соревновании.

**Конкурсное задание** – это документ, описывающий набор практических задач и необходимых навыков (трудовых функций, видов деятельности), которые необходимо выполнить конкурсанту в рамках Чемпионата, а также схема оценки соответствующего задания. Конкурсное задание имеет модульную структуру и должно быть максимально приближено к реальным производственным задачам. В состав конкурсного задания могут входить приложения, требуемые для выполнения работы (чертежи, бланки и т.д.).

## **4. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЯ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

### **4.1. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

Общая продолжительность Конкурсного задания<sup>1</sup>: 8 ч.

Количество конкурсных дней: 2 дня

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

Оценка знаний конкурсанта должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания.

### **4.2. Разработка/выбор конкурсного задания**

Конкурсное задание состоит из 5 модулей.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### 4.3. Структура модулей конкурсного задания

*Fine dining* – конкурсант готовит блюда в ресторанной подаче высокой кухни. Время на выполнение модулей А, Б, В – 4,5 часа

#### **Модуль А: Салат «Мимоза».**

##### Описание задания.

**Приготовить 3 порции салата «Мимоза» с использованием рыбы (Чёрный ящик – два вида рыбы, допустимо использовать один вид или оба).**

- **рецептура на усмотрение конкурсанта;**
- **в салат необходимо использовать майонез собственного приготовления, изготовленный без использования механического оборудования;**
- **подача и оформление на усмотрение конкурсанта.**

##### Особенности подачи.

- масса блюда 100-150 г.;
- 3 порции салата 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. Две 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 непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## **Модуль Б: Горячее блюдо – рыба.**

### Описание задания.

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

- **минимум 2 гарнира на выбор конкурсанта;**
- **соус Голландский;**
- **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, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

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

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- черный 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 непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Модуль В: Уха.**

#### Описание задания.

**Приготовить 3 порции ухи из рыбы (Чёрный ящик – два вида рыбы).**

- **1 вид расстегая на выбор конкурсанта** (допускается использование мякоти рыбы)
- **оформление блюда – по желанию конкурсанта.**

#### Особенности подачи.

- масса ухи минимум 250 г.;
- масса расстегая максимум 100 г.;
- две порции ухи подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см., расстегай подаётся отдельно, третья порция подаются на тарелке участника, подача должна быть в ресторанном стиле (Fine

Dining). Возможно отражение региональной кухни в посуде и рецептуре ухи.

Конкурсант привозит свои тарелки для ухи и расстегая;

- 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. Две тарелки подаются в дегустацию;
- для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид ухи, 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;
- черный 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 непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

*Fast food – конкурсант готовит блюда в стиле быстрого питания. Презентационная подача осуществляется в формате take away - на вынос. Конкурсант подаёт одну порцию в индивидуальной упаковке, которую разработал сам. Время на выполнение модулей Г, Д, Е - 4 часов*

### **Модуль Г: Тапас.**

#### Описание задания.

**Приготовить 12 штук закуски тапас на усмотрение конкурсанта**

- **размер каждой закуски на 2-3 укуса;**
- **приготовить один вид закуски.**

#### Особенности подачи.

- 12 шт., закуски подаются на двух тарелках по 4 шт в каждой, в одну линию. Тарелка круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.; 4 шт подаются в упаковке на вынос для презентации;
- Все 12 шт закуски должны быть идентичными;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

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

#### Специальное оборудование.

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

### **Модуль Д: Бургер.**

#### Описание задания.

**Приготовить 3 порции блюда Бургер на выбор участника из мяса говядины.**

- **начинка на выбор конкурсанта;**
- **соус на выбор конкурсанта;**
- **оформление бургера – на выбор конкурсанта.**

### Особенности подачи.

- масса блюда максимум 250 г.;
- 2 порции подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.; 1 порция подаётся в упаковке на вынос для презентации;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- обязательный ингредиент – мясо говядины;
- используйте продукты из заказанного списка;

### Специальное оборудование.

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

## **Модуль Е: 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.;
- 9 шт подаются на трёх тарелках по 3 шт в каждой. Тарелка круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.; 2 порции подаются на тарелках, 1 порция подаётся в упаковке на вынос для презентации;
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

## Основные ингредиенты.

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

## Специальное оборудование.

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

## **5. Сервировка блюд**

В моменты времени сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени ( $\pm 5$  минут). Эксперт, ответственный за хронометраж, объявляет участникам за 5 минут до корректного времени подачи, об открытии сервисного окна, и по истечении еще 5 минут после корректного времени – о закрытии сервисного окна. Соответственно на подачу блюда конкурсантам отводится 10 минут. По истечении этого срока дается 5 штрафных минут, за каждую минуту

задержки снимаются баллы в соответствии со схемой оценки, после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

## **6. Правила работы участников на рабочем месте**

Учитывая Конкурсное задание, конкурсант выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях конкурсант должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда. На конкурсе СанПин и ХАССП рекомендованы к использованию.

Правильное мытьё рук. Особое внимание следует обратить на мытьё рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи. Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

*Маркировка заготовок и полуфабрикатов на кухне*

Согласно Ст. 4.12 "Требования к способам доведения маркировки" Технического Регламента Таможенного Союза 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" на этикетке должны быть указаны:

- наименование пищевой продукции
- дата ее изготовления
- срок ее годности
- условия хранения

Маркировка должна быть понятной, легко читаемой и достоверной. Маркировка должна сохраняться на продукте до конца его срока реализации. В условиях чемпионата, участникам сложно прописывать сроки годности и условия хранения, поэтому в условиях чемпионата допускается прописывать только:

- наименование пищевой продукции
- дату и время ее изготовления

Для маркировки можно использовать специальные этикетки, маркировочный принтер, маркировочный пистолет.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал.

Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности. Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

*Требования к разделочным доскам, используемым на чемпионате*

В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

- красный - Сырое мясо;
- зеленый - Сырые морепродукты и рыба;
- голубой - Сырая птица;
- оранжевый - Сырые овощи и фрукты;
- розовый - Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия;
- белый - Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

*Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу:*

Так как на чемпионатных мероприятиях есть возможность предоставить для конкурсантов только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

<i>Полки</i>	<i>Наименование группы продуктов</i>
<i>(верхняя)</i>	Десерты
	Полуфабрикаты высокой степени готовности
	Гастрономия, молочные продукты, яйца
	Овощи, фрукты, зелень - сырые

<i>(нижняя)</i>	Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него
-----------------	---

### 6.1. Расписание работы конкурсанта

Конкурсные дни	Брифинг Участников по ТБ и ОТ  Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
День 1  09:00  13:30	08:15 – 08:30  08:30 - 08:45	08:45  09:00	<b>А</b>	12:30	13:30  13:45	4,5  часа
			Салат «Мимоза»			
			<b>Б</b>	13:00		
			Горячее блюдо – рыба.			
			<b>В</b>	13:30		
			Уха			
День 2  09:00  13:00	08:15 – 08:30  08:30 - 08:45	08:45  09:00	<b>Г</b>	12:00	13:00  13:15	4  часа
			Тапас			
			<b>Д</b>	12:30		
			Бургер			
			<b>Е</b>	13:00		
			Панкейк			

Конкурсантам предоставляется 15 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования в боксе и 15 минут после выполнения модуля для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

До начала модуля каждому конкурсанту предоставляется 15 минут на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по заявке. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы. Главный эксперт или Заместитель главного эксперта может потребовать от Организатора

допоставки товара или предоставления альтернативы. Если в процессе работы участник обнаружит, что ему не хватает ингредиента, даже если он есть в его листе заказа, ему выдадут продукт, но снимут балл. Проверка продуктов находится в зоне ответственности участника.

Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, список ингредиентов, необходимых для всех модулей конкурсного задания, необходимо за одну неделю до начала конкурса предоставить по почте организаторам площадки. За задержку заказа после установленного срока вычитаются баллы за данный аспект. А также конкурсант имеет право заказать любой ингредиент во время выполнения модуля, но он потеряет баллы за данный аспект.

## **7. Требования техники безопасности**

### **Инструкция по охране труда для повара**

#### **7.1. Общие требования по охране труда**

7.1.1. К работе допускаются лица обоего пола, достигшие 18 лет прошедшие медицинский осмотр.

7.1.2. Повар обязан:

- знать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ;
- пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по ТБ;
- выполнять санитарно-гигиенический режим;
- руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка;
- проходить медосмотр два раза в год;

7.1.3. Травмоопасность рабочего места:

- при включении электрооборудования (плита, жарочный шкаф, мясорубка, холодильник)
- при работе с горячими жидкостями (вода, жир)
- при работе режущими инструментами
- при готовке мясного фарша
- при мойке стеклянной посуды

7.1.4. Работать только в санитарной одежде.

7.1.5. Соблюдать правила личной гигиены.

7.1.6. Проводить влажную уборку пищеблока.

7.1.7. Проводить один раз в месяц санитарный день.

7.1.8. Иметь в лаборатории укомплектованную аптечку.

7.1.9. Не производить самостоятельный ремонт электрооборудования.

#### **7.2. Требования по охране труда перед началом работы**

7.2.1. Проверить исправность электроосвещения и необходимых приборов и оборудования.

7.2.2. Одеть чистую, отглаженную рабочую одежду.

7.2.3. Вымыть тщательно руки.

### **7.3. Требования по охране труда при выполнении работы**

- 7.3.1. Соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами.
- 7.3.2. Включать электроприборы и оборудование сухими руками.
- 7.3.3. Не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы.
- 7.3.4. При работе с мясорубкой проталкивать мясо деревянным пестиком.
- 7.3.5. Не допускать присутствия на конкурсной площадке посторонних лиц.
- 7.3.6. Поддерживать чистоту и порядок в пищеблоке.
- 7.3.7. Работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение.
- 7.3.8. Не переносить большие ёмкости с горячей водой.
- 7.3.9. При мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дез. раствором.

### **7.4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 7.4.1. При возникновении аварийных ситуаций, сообщить администрации техникума.
- 7.4.2. В случае пожара известить службу 01.
- 7.4.3. При выходе из строя электроприборов и оборудования, отключить их от электросети.
- 7.4.4. При травматизме оказать первую помощь пострадавшим.

### **7.5. Требования после окончания работы**

- 7.5.1. После окончания работ каждый участник обязан:
- 7.5.2. Привести в порядок рабочее место.
- 7.5.3. Провести влажную уборку помещений лабораторий.
- 7.5.4. Снять рабочую одежду, убрать её в отдельное помещение.
- 7.5.5. Отключить все используемые приборы и электрооборудование.
- 7.5.6. Убрать на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.
- 7.5.7. Выключить электроэнергию.
- 7.5.8. О всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить мастеру.



## **8. Оценочные критерии**

### **8.1. Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соблюдение правил охраны труда при введении процесса приготовления
- соответствие форменной одежды санитарным требованиям;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- организация рабочего места, соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

### **8.2. Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;
- температура подачи;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

### **8.3. Требования к форменной (санитарной) одежде участников**

#### **Обязательные элементы:**

Китель (поварская куртка) - любого цвета.

Передник или фартук - любого цвета.

Головной убор - поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – закрытая, на нескользкой подошве.

## **9 Субъективные оценки**

### **9.1 Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- корректная масса или размер блюда, температура подачи;
- оформление блюда;
- консистенция готового блюда;
- общая гармония вкуса и аромата готового блюда;
- выполнение норма времени.

**Максимальная оценка конкурсанта 60 баллов.**

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

Отлично	10
Очень хорошо	9
Хорошо	8
В целом хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4
Плохо	3
Очень плохо	2
Неудовлетворительно	1

**Ведомость оценок**  
**выполнения практического задания**

Конкурса профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» по обучающимся группы 5-21 по профессии «Повар, кондитер» и студентов группы 1-22 по специальности «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Дата: «\_\_» январь 2025 года

№ п/п	Ф.И.О. участника конкурса	Критерии оценивания										Итого количество баллов
1												
2												
3												
4												

Председатель: \_\_\_\_\_

Члены жюри: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись, фамилия, инициалы)

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ**

<b>№ конкурсанта</b>	<b>Оценка работы участника</b>	<b>Оценка результата работы участника</b>	<b>Всего баллов</b>	<b>Место</b>
1.				
1.				
1.				

### **10. Определение результатов конкурса и поощрение победителей**

8.1. Победители конкурса определяются по профессии по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий. Каждый член жюри составляет ведомости оценок выполнения практического задания и выводит средний балл.

Председатель (секретарь) жюри суммирует этот показатель и делит на число членов жюри. Результат выполнения практического задания заносится в ведомость оценок выполнения задания. Затем заполняется сводная ведомость оценок выполнения практического задания конкурса, общее количество баллов и место каждого участника конкурса.

При равенстве установленных для конкурса показателей (баллов) у двух лиц, предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания.

8.2. Участник конкурса, занявший первое места по данной профессии награждается дипломом.

8.3. Участникам конкурса, показавшим высокие результаты при выполнении всех требований конкурсных работ, могут устанавливаться грамотами:

- за оригинальное оформление блюда,
- за лучшее сочетание ингредиентов,
- за оригинальное оформление изделия.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026