

# ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

Шеф-повар (6-й уровень квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекса мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификаций, по созданию и поддержке функционирования базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров, утвержденного 01 марта 2017 года

2017 год

## Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	4
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	9
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	12
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	14
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	15
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	31
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	33
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	38
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	38

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:  
Шеф-повар (6 уровень квалификации)

2. Номер квалификации:  
33.01100.04

3. Профессиональный стандарт:  
«Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015  
№ 610н

4. Вид профессиональной деятельности:  
производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях  
питания.

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального  
экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Требования охраны труда, санитарии и гигиены	Правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 8, 9, 10, 14, 18, 19, 20, 34, 35, 38
Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения	Правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 32
Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания	Правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 11, 12, 13, 15, 16, 17, 21, 22
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Правильный ответ – 1 балла; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 23 – 31, 33, 34, 36, 37 Задания на установление

		последовательност и: 39 – 44. Задания на установление соответствия: 45 – 50.
--	--	---

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

количество заданий с выбором ответа: 39;

количество заданий с открытым ответом: 0;

количество заданий на установление соответствия: 6;

количество заданий на установление последовательности: 5;

время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 60 минут.

#### 6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.	В презентации разработанных рекомендаций по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания соискатель: 1. Выделяет 3 позиции, которые не соотносятся с концепцией заведения <i>За каждую правильно выделенную позицию начисляется 3 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 9 баллов.</i> 2. Выделяет 2 позиции, которые не соотносятся с меню <i>За каждую правильно выделенную позицию начисляется 4 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i> 3. На основании концепции правильно определяет целевую аудиторию ресторана (социально-демографические признаки, психологические признаки). <i>За каждое совпадение с эталонным вариантом начисляется 2 балла.</i>	Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1

	<p><i>Максимальное количество баллов – 16 баллов.</i></p> <p>4. Без ошибок проводит ABC-XYZ-анализ <i>За каждую правильно выбранную группу (в соответствии с эталоном) начисляется по 5 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 30 баллов.</i></p> <p>5. На основании полученных результатов проведенного ABC-XYZ-анализа правильно их интерпретирует. <i>За каждый правильный вывод по каждой группе начисляется по 2 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 12 баллов.</i></p> <p>6. Предлагает, как минимум, 5 позиций, которые следует добавить в меню <i>За каждую правильно выбранную позицию начисляется 2 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p>	
<p>Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации</p>	<p><b>I. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда</b></p> <p><i>При отсутствии нарушений начисляются по 3 балла по каждому критерию. При допущении ошибки, нарушения вычитается по 1 баллу за каждую допущенную ошибку, нарушение.</i></p> <p>1. Чистая спецодежда, на ногах сменная обувь, волосы убраны под головной убор.</p> <p>2. Ногти подстрижены, лак на ногтях отсутствует.</p> <p>3. Отсутствуют украшения: часы, браслеты, ювелирные украшения</p> <p>4. Руки перед началом работы вымыты</p> <p>5. В процессе работы при смене операций соискатель моет руки с мылом</p> <p>6. В работе используются доски и ножи разделочные согласно назначению: «СМ» (красная) - сырое мясо, «СП» (желтая) - сырая птица, «СР» (синяя) - сырая рыба, «СО» (зеленая) - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашеные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия.</p> <p>7. Сырые необработанные продукты хранятся отдельно от готовых к употреблению</p> <p>8. Чистая посуда находится отдельно от использованной.</p> <p>9. Продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными</p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 2</p>

	<p>продуктами и материалами</p> <p>10. Разделены по времени «чистые» (очистка вареных овощей) от «грязных» (мытьё, очистка сырых овощей) операций</p> <p>11. Инструментарий и оборудование после завершения «грязных» операций на них моются</p> <p>12. Очистка сырой и готовой продукции производится с использованием одноразовых перчаток</p> <p>13. Разделка, зачистка и нарезка мяса, рыбы, приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, маринование мяса, рыбы производится с использованием одноразовых перчаток</p> <p>14. Вареные овощи охлаждаются в холодильной камере</p> <p>15. Непрерывное время пребывания размороженного мяса и полуфабрикатов вне холодильника не превышает 45 минут</p> <p>16. Используются чистые, сухие контейнеры для переключивания продуктов</p> <p>17. Яйца перед использованием продезинфицированы</p> <p>18. При смене операций проводится санитарная обработка рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта</p> <p>19. Своевременно освобождаются мусорные баки от отходов</p> <p>20. Раздельный сбор мусора (мусорные баки используются в соответствии с маркировкой)</p> <p>21. Температура внутри куска мяса, птицы, рыбы при термической обработке выше 72°C</p> <p>22. Соблюдается товарное соседство в процессе приготовления блюд на рабочих поверхностях</p> <p>23. С бульона снята пенка</p> <p>24. Бульон процежен</p> <p>25. Соблюдаются нормы зачистки овощей, мяса, рыбы</p> <p>26. Снятие пробы проводится в соответствии с правилами (приборы для снятия пробы используются один раз, руками проба не снимается)</p> <p>27. Качество обработанных овощей и грибов проверяются перед их нарезкой и формовкой</p> <p>28. При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдено правило товарного соседства. Соблюдены условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>29. Во время выполнения задания пол должен быть чистым: не угрожать</p>	
--	--	--

	<p>безопасности участников.</p> <p>30. Соблюдены правила персональной гигиены (нарушения: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, дотрагиваться до волос)</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 90 баллов.</i></p>	
	<p><b>II. Соискатель оценивает умения поваров подготавливать к работе основное производство организации питания и своего рабочего места</b></p> <p><i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 1 балл.</i></p> <p>1. Подготовлены ножи (проверена чистота, качество лезвия (отсутствие трещин, прочное закрепления лезвия, острое лезвие), наличие), разложены согласно назначению</p> <p>2. Подготовлены (проверена чистота досок, наличие) разделочные доски согласно маркировке.</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 6 баллов.</i></p>	
	<p><b>III. Соискатель оценивает умения поваров выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</b></p> <p>1. Перед началом работы проверена работа оборудования на холостом ходу кратковременным включением, проверена прочность крепления применяемого оборудования, проверена исправность шнура питания.</p> <p><i>Выполнено полностью: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>2. Инвентарь и оборудование выбран верно (соответствует виду операции, указанной в технологической карте)</p> <p><i>Выполнено без ошибок: 5 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 3 балла, выполнено с 2-мя ошибками – 1 балл, допущено больше 2-х ошибок – 0 баллов.</i></p> <p>3. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда.</p> <p><i>При отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 20 баллов.</i></p>	
	<p><b>IV. Соискатель оценивает соблюдение</b></p>	

	<p><b>поварами правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</b></p> <p><i>По каждому критерию максимальный балл – 2 балла.</i></p> <p>«2 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте.</p> <p>«1 балл» - частично соответствует указанному в технологической карте.</p> <p>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте.</p> <p>Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид каждого блюда, напитка, кулинарного изделия</li> <li>2. Вкус каждого блюда, напитка, кулинарного изделия</li> <li>3. Запах каждого блюда, напитка, кулинарного изделия</li> <li>4. Консистенция каждого блюда, напитка, кулинарного изделия</li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 60 баллов.</i></p>	
	<p><b>V. Соискатель оценивает умения поваров готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам</b></p> <p><i>По каждому критерию максимальный балл – 3 балла.</i></p> <p>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</p> <p>«2 балла» - допущена 1 ошибка.</p> <p>«1 балл» - допущены 2 ошибки.</p> <p>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)</li> <li>2. Соответствует размер порции, указанный в технологической карте</li> <li>3. Температура подачи готового блюда и посуды соответствуют указанной в технологической карте</li> <li>4. Способ нарезки выбран в соответствии с блюдом</li> <li>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении блюд</li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 15 баллов.</i></p>	

<p>Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Журнал использования фритюрных жиров;</li> <li>2. Журнал регистрации температурного режима холодильников;</li> <li>3. Журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>4. Санитарный журнал;</li> <li>5. Журнал учета инструктажей по пожарной безопасности;</li> <li>6. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуск к работе);</li> <li>7. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова;</li> <li>8. Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки;</li> <li>9. Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья.</li> <li>10. Бланк списания</li> <li>11. Бланк учета рабочих часов сотрудников</li> <li>12. Бланк инвентаризации</li> </ol> <p><i>По каждому субкритерию начисляется: «2 балла» - отсутствуют ошибки при заполнении. За каждую допущенную ошибку снимается 1 балл.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 24 балла.</i></p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 2</p>
--	--	--

## 7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей, персональные компьютеры с доступом к интернету в количестве, соответствующем количеству соискателей, одновременно проходящих профессиональный экзамен (не менее 5). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи.

- в случае использования бумажного варианта теоретических заданий требуется аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей (не менее 5 соискателей, одновременно проходящих экзамен). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи. Соискатели должны быть обеспечены шариковыми ручками.

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа профессионального экзамена:

- место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания и оборудованное системой видеонаблюдения, позволяющей осуществлять он-лайн трансляцию проведения экзамена и запись экзамена.

- оборудование, инструменты и мебель:

<b>На 1-го участника</b>			
<b>Оборудование, инструменты и мебель</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Стол производственный 1800х600х850	шт	3
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат	шт	1
3	Пароконвектомат	шт	1
4	Весы настольные электронные	шт	1
5	Плита электрическая с 4-мя комфорками	шт	1
6	Зонт вытяжной	шт	1
7	Шкаф тепловой	шт	1 (на всех участников)
8	Мясорубка	шт	1
9	Картофелечистка электрическая	шт	1
10	Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20 мм	шт	3
11	Планетарный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналог	шт	1
12	Шкаф холодильный	шт	1
13	Шкаф морозильный (запираемый)	шт	1
14	Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	шт	1
15	Стол с моечной ванной 1000х600х850	шт	1
16	Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	шт	1
17	Смеситель холодной и горячей воды	шт	1
18	Тарелка глубокая 28 см, 250 мл	шт	6
19	Тарелка плоская 32 см	шт	2
20	Блюдо прямоугольное 20*36 см	шт	1
21	Корзина для мусора	шт	2
22	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт	1
23	Сотейник 0.6 л	шт	1
24	Сотейник 0.8 л	шт	1
25	Сковорода 24 см	шт	2
26	Сковорода 32 см	шт	1
27	Гриль сковорода 24 см	шт	1
28	Набор разделочных досок: жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	набор	1
29	Набор ножей	набор	1
30	Мерный стакан	шт	1

31	Венчик	шт	1
32	Миски нержавеющей сталь 25-28 см	шт	5
33	Сито 24 см	шт	1
34	Шенуа 20 см	шт	1
35	Подставка для разделочных досок	шт	1
36	Лопатки силиконовые	шт	3
37	Блендер	шт	1
38	Половник 0,3 л	шт	2
39	Шкаф шоковой заморозки	шт	2 (на всех участников)
40	Стол для презентации	шт	2 (на всех участников)
41	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	шт	2 (на всех участников)
42	Фритюрница электрическая	шт	1 (на всех участников)
43	Мангал электрический	шт	1 (на всех участников)
44	Слайсер	шт	1 (на всех участников)
45	Машина для вакуумной упаковки	шт	1 (на всех участников)
46	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	шт	1 (на всех участников)
47	Часы настенные	шт	1 (на всех участников)
48	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	шт	1 (на всех участников)
49	Набор первой медицинской помощи	шт	1 (на всех участников)
50	Шкаф для моющих средств	шт	1 (на всех участников)
<b>Расходные материалы</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>		
1.	Пергамент рулон		
2.	Фольга рулон 10м		
3.	Скатерть для презентационного стола белая бумажная		
4.	Вилки пластик		
5.	Бумажные полотенца		
6.	Губка для мытья посуды		
7.	Полотенца х/б		
8.	Салфетки бумажные 1x100		
9.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500мл		
10.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 300мл		
11.	Контейнеры 1000мл		
12.	Стаканы одноразовые 200мл		
13.	Пакеты для мусора 30 л		
14.	Пакеты для мусора 200 л		
15.	Чашки пластиковые для горяч.		
16.	Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт		
17.	Вода		
18.	Моющие средства		
<b>СКЛАД</b>			
<b>Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Стол производственный 1800x600x850	шт	2

2	Весы	шт	1
3	Холодильный шкаф	шт	3
4	Морозильный шкаф	шт	1
5	Стол с моечной ванной 1200х600	шт	1
6	Смеситель для горячей и холодной воды	шт	1
7	Стеллаж 4х уровневый	шт	3
8	Ножи поварские	шт	3
9	Доска разделочная	шт	3
10	Корзина для мусора	шт	3
11	Стул	шт	2
12	Контейнер для продуктов	шт	12

#### **КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ**

##### **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Стол переговорный	шт	1
2	Стул	шт	5
3	Вешалка	шт	1
4	Корзина для мусора	шт	2
5	Проектор и экран для проектора / монитор, диагональ от 40"	шт	1
6	Ноутбук / ПК	шт	1
7	МФУ	шт	1
8	WI FI доступ в интернет	шт	1

#### **КОМНАТА ДЛЯ СОИСКАТЕЛЕЙ**

##### **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Вешалка	шт	1
2	Стол переговорный	шт	1
3	Стул	шт	10

#### 8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

При одновременном прохождении практического этапа профессионального экзамена группы, состоящей из 5 соискателей, экспертная комиссия состоит из 3-х человек: один эксперт по оценке квалификации и два технических эксперта.

Требования к эксперту по оценке квалификации:

- 1). Высшее образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по управлению предприятиями питания.
- 2). Опыт работы не менее 5 лет в сфере гостеприимства.
- 3). Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающим освоение:

*а) знаний:*

- *НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;*
- *нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;*
- *методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);*
- *требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;*
- *порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);*

*б) умений*

- *применять оценочные средства;*
- *анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;*
- *проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;*
- *проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;*
- *принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;*
- *формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;*
- *использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;*

4). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

Требования к техническим экспертам:

1). Высшее образование или среднее профессиональное образование.  
2). Опыт работы не менее 5 лет в должности соответствующей квалификации шеф-повар и выполнения работ по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.

3). Подтверждение:

*а) знаний:*

- *НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;*
- *нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;*
- *методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом*

- оценочным средством (оценочными средствами);*
- требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;*
  - порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);*
- б) умений*
- применять оценочные средства;*
  - анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию;*
  - проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;*
  - проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;*
  - принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;*
  - формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;*
  - использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;*
- 4). Подтверждение квалификации эксперта со стороны Совета по профессиональным квалификациям (при наличии) - не менее 2-х человек.
- 5). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий: проведение обязательного инструктажа на рабочем месте, предварительная проверка исправности оборудования. Соискатели допускаются к прохождению практического этапа профессионального экзамена при наличии медицинской книжки. Соискатели и эксперты допускаются на площадку проведения экзамена при отсутствии на руках открытых порезов, гнойничковых ран.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

**Задание с выбором ответа № 1**

В течение какого времени должны быть реализованы салаты, холодные блюда и напитки, выставленные в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину?

Выберите один правильный вариант ответа

- А) В течение 30 минут
- Б) В течение 1 часа
- В) В течение 2-х часов
- Г) В течение 3-х часов
- Д) В течение 4-х часов

**Задание с выбором ответа № 2**

Выберите из предложенных вариантов все блюда и продукты, которые запрещено хранить при температуре  $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$  больше 12 часов.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Овощи отварные неочищенные
- Б) Борщ
- В) Картофельное пюре
- Г) Мясо отварное порционное
- Д) Мясной фарш собственного производства
- Е) Салат с добавлением мяса без заправки

**Задание с выбором ответа № 3**

Выберите из предложенных вариантов срок хранения заправочных супов с момента его приготовления, при котором сохраняются исходные вкусовые качества заправочного супа.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До одного часа
- Б) До 2-х часов
- В) До 3-х часов
- Г) До 5 часов
- Д) До 12 часов
- Е) Салат с добавлением мяса без заправки

#### **Задание с выбором ответа № 4**

Выберите из предложенных вариантов срок и температуру хранения сметанного соуса с момента его приготовления, при котором сохраняются исходные вкусовые качества сметанного соуса.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Не более 2-х часов при 75°C
- Б) Не более 24 часов при 10-15°C
- В) Не более 36 часов при 5-10°C
- Г) Не более 48 часов при 2-4°C

#### **Задание с выбором ответа № 5**

Выберите из предложенных вариантов срок хранения панированных порционных блюд при соблюдении условий хранения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До 30 минут
- Б) До 1 часа
- В) До 2-х часов
- Г) До 6 часов
- Д) До 12 часов

#### **Задание с выбором ответа № 6**

Выберите из предложенных вариантов срок и температуру хранения сульфитированного очищенного картофеля, которые позволяют сохранить исходные питательные вещества и вкусовые свойства картофеля.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Не более 3-х часов при температуре 4-8°C
- Б) Не более 12 часов при температуре 0°C
- В) Не более 24 часов при температуре 2°C
- Г) Не более 48 часов при температуре 4-7°C

#### **Задание с выбором ответа № 7**

Выберите из предложенных вариантов температуру в толще тушки рыбы, которая считается охлажденной.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) от -8°C до -6°C

- Б) от -6°C до -1°C
- В) от -1°C до 5°C
- Г) от 5°C до 7°C
- Д) от 7°C до 10°C

### **Задание с выбором ответа № 8**

Выберите из предложенных вариантов нормативный документ, который регулирует требования к срокам годности и условиям хранения на предприятии общественного питания.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
- Б) Законодательство о защите прав потребителей
- В) Технические регламенты качества продукции
- Г) Техничко-технологические карты

### **Задание с выбором ответа № 9**

Выберите из предложенных вариантов документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции, необходимы при ее приеме в организацию питания.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Удостоверение качества
- Б) Сертификат соответствия
- В) Товарно-транспортная накладная
- Г) Декларация о соответствии
- Д) Свидетельство о государственной регистрации
- Е) Маркировочный ярлык
- Ж) Ветеринарное свидетельство

### **Задание с выбором ответа № 10**

Выберите из предложенных вариантов, что является критическим пределом при управлении микробиологической опасностью в ККТ на стадии реализации готовой продукции общественного питания по месту ее изготовления

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Срок хранения готовой продукции

- Б) Температура хранения продукции
- В) Допустимые нормы количества микроорганизмов

### **Задание с выбором ответа № 11**

Выберите из предложенных вариантов определение процесса по разработке задания по созданию блюда.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Описание лучших блюд выдающихся шеф-поваров
- Б) Описание идей шеф-повара и отдела маркетинга с учетом новых трендов в гастрономии
- В) Описание экономических показателей и параметров, которые задает концепция
- Г) Нет правильного варианта ответа

### **Задание с выбором ответа № 12**

Выберите из предложенных вариантов все этапы разработки блюда.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Дегустации блюда
- Б) Разработка внутренних локальных актов
- В) Разработка задания
- Г) Заказ полуфабрикатов и сырья
- Д) Создание концепции меню
- Е) Проверка оборудования
- Ж) Обучение и аттестация сотрудников

### **Задание с выбором ответа № 13**

Выберите из предложенных вариантов все критерии, которые учитываются при разработке концепции меню.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Экономические параметры
- Б) Тренды в гастрономии
- В) Характеристики целевой аудитории
- Г) Результаты ABC анализа
- Д) Параметры концепции ресторана

- Е) Уровень квалификации сотрудников
- Ж) Материально-техническое оснащение ресторана

#### **Задание с выбором ответа № 14**

Выберите из предложенных вариантов все наименования документов, которые необходимо разрабатывать при разработке блюда в соответствии с законодательством.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Техничко-технологическая карта
- Б) Рецепт с описанием технологии приготовления блюда
- В) Рецепт, станционные карты, ориентиры производственных заданий

#### **Задание с выбором ответа № 15**

Выберите из предложенных вариантов основные составляющие вкуса на тарелке.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Архитектура блюда, экономические показатели, посуда и подача
- Б) Расположение, посуда, вкус, цвет
- В) Архитектура блюда, цветовая гамма, запах и вкус, подача, посуда
- Г) Расположение, посуда, вкус, цвет, запах

#### **Задание с выбором ответа № 16**

Выберите из предложенных вариантов параметры дегустации, которые относятся к менеджерским параметрам.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Наличие инвентаря
- Б) Наличие оборудования
- В) Скорость организации
- Г) Гостевая скорость
- Д) Квалификация сотрудников
- Е) Легкость в запоминании
- Ж) Вкусовые качества

### **Задание с выбором ответа № 17**

Выберите из предложенных вариантов определение понятия «эргономика кухни».

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Оценка качества работы повара
- Б) Эстетика рабочего места
- В) Правила в части пространства и их выполнение
- Г) Процесс по организации работы поваров

### **Задание с выбором ответа № 18**

Выберите из предложенных вариантов правила работы с тарой в части санитарии и гигиены.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Обработка тары; перетарка; работа с внутрицеховой тарой
- Б) Обработка тары; перетарка; работа с внутрицеховой тарой; смена поставщика
- В) Обработка тары; перетарка; работа с внутрицеховой тарой; контроль целостности тары

### **Задание с выбором ответа № 19**

Выберите из предложенных вариантов локальные акты, используемые при бракераже.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Производственные задания
- Б) Накладная на внутреннее перемещение
- В) Акт списания
- Г) Отчет по ликвидности
- Д) Журнал передачи смены
- Е) Бракеражный журнал

### **Задание с выбором ответа № 20**

Выберите из предложенных вариантов определение понятия «бракераж».

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Оценка качества продукта, полуфабриката и готовой продукции
- Б) Замена товара из-за его порчи

- В) Оценка технологического процесса
- Г) Отчет по ликвидности
- Д) Осмотр сотрудников
- Е) Проверка рабочего состояния оборудования

### **Задание с выбором ответа № 21**

Выберите из предложенных вариантов определение понятия «зона ближайшего развития сотрудника».

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Программа стажировки и развития сотрудника
- Б) Обратная связь
- В) Потенциал развития сотрудника
- Г) Оценка качества обучения сотрудника

### **Задание с выбором ответа № 22**

Выберите из предложенных вариантов определение понятия «точка контроля».

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Территория кухни, ограниченная логикой процесса
- Б) Управление системой контроля
- В) Операции, находящиеся в цепочке процесса, которые могут «заблокировать» дальнейшее протекание процесса
- Г) Отчет сотрудника

### **Задание с выбором ответа № 23**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество времени для варки красного соуса.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) от 15 до 25 мин.
- Б) от 25 до 30 мин.
- В) от 30 до 40 мин.
- Г) от 40 до 50 мин.
- Д) от 50 до 60 мин.

#### **Задание с выбором ответа № 24**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество времени для варки бульона из говяжьих костей.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) от 1 до 2 часов
- Б) от 2 до 3 часов
- В) от 3 до 4 часов
- Г) от 4 до 5 часов

#### **Задание с выбором ответа № 25**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество времени для варки яйца «всмятку» с момента закипания.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) от 1,5 до 2 минут
- Б) от 2 до 2,5 минут
- В) от 2,5 до 3 минут
- Г) от 3 до 3,5 минут
- Д) от 3,5 до 4 минут

#### **Задание с выбором ответа № 26**

Выберите из предложенных вариантов время до готовности заправочного супа, за которое необходимо добавить в суп специи (лавровый лист, перец) и соль для сохранения свойств специй.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) за 1 - 2 минуты до готовности
- Б) за 2 - 5 минут до готовности
- В) за 5 - 10 минут до готовности
- Г) за 10 - 15 минут до готовности
- Д) от 15 – 20 минут до готовности

#### **Задание с выбором ответа № 27**

Укажите, на каком уровне вода должна покрывать овощи при их варке для сохранения питательных веществ и вкусовых качеств отвариваемых овощей.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) на 0,5 см.

- Б) на 1 – 1,5 см.
- В) на 2 – 3 см.
- Г) на 3 – 4 см.
- Д) на 4 – 5 см.

### **Задание с выбором ответа № 28**

Укажите, во сколько раз бобовые увеличивают массу при их замачивании.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) в 1/2 раза
- Б) в 2 раза
- В) в 3 раза
- Г) в 4 раза

### **Задание с выбором ответа № 29**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество воды для варки десяти яиц, позволяющее использовать минимальное количество времени для их варки при сохранении качества отвариваемых яиц.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 500 мл.
- Б) 1 л.
- В) 1,5 л.
- Г) 2 л.
- Д) 3 л.

### **Задание с выбором ответа № 30**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество воды для очистки 1 кг. картофеля и корнеплодов.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 500 мл.
- Б) 800 мл.
- В) 1 л.
- Г) 1,5 л.
- Д) 2 л.

### **Задание с выбором ответа № 31**

Выберите из предложенных вариантов процесс тепловой обработки, который приводит к меньшим потерям питательных свойств продукта при его приготовлении по сравнению с остальными предложенными вариантами.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Варка основным способом
- Б) Припускание
- В) Жарка
- Г) Тушение

### **Задание с выбором ответа № 32**

Выберите из предложенных вариантов все причины неестественной (розоватой) окраски мяса после его тепловой обработки.

Выберите все верные варианты ответа

- А) Температура в центре куска мяса ниже 70°C
- Б) Повышенное содержание нитратов в мясе
- В) Разогрев отваренного мяса в хранившемся бульоне
- Г) Несвежее мясо

### **Задание с выбором ответа № 33**

Выберите из предложенных вариантов все рубленные натуральные полуфабрикаты, в рецептуру которых входят: свиное котлетное мясо, репчатый лук, чеснок, гранат, корица, гвоздика, хмели-сунели, перец.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) люля-кебаб
- Б) шницель натуральный рубленный
- В) купаты
- Г) кийма-кабоб

### **Задание с выбором ответа № 34**

Выберите из предложенных вариантов маркировку разделочной доски, используемой для нарезки сырой рыбы

Выберите один правильный вариант ответа

- А) СМ
- Б) СО

- В) ВР
- Г) СР
- Д) МР

### **Задание с выбором ответа № 35**

Выберите из предложенных вариантов цвет разделочной доски, используемой для нарезки сырого мяса

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Красный
- Б) Синий
- В) Желтый
- Г) Зеленый
- Д) Белый

### **Задание с выбором ответа № 36**

Выберите из предложенных вариантов цвет разделочной доски, используемой для нарезки сырых овощей.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Красный
- Б) Синий
- В) Желтый
- Г) Зеленый
- Д) Белый

### **Задание с выбором ответа № 37**

Выберите из предложенных вариантов овощей все овощи, которые необходимо отваривать БЕЗ использования соли.

Выберите все верные варианты ответа

- А) Картофель
- Б) Капуста белокочанная
- В) Свекла
- Г) Морковь

### **Задание с выбором ответа № 38**

Выберите из предложенных вариантов видов грибов те, которые необходимо предварительно замачивать в течение 3-4 часов для их дальнейшего использования.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Свежие
- Б) Маринованные
- В) Соленые
- Г) Сушеные

### **Задание на установление последовательности № 39**

Определите правильную последовательность технологического процесса механической обработки замороженного мяса.

- А) Зачистка от загрязнений
- Б) Обсушивание
- В) Размораживание
- Г) Обмывание
- Д) Обвалка, жиловка
- Е) Обсушивание
- Ж) Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_, 7 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 40**

Определите правильную последовательность разделки рыбы с костным скелетом.

- А) Удаление головы
- Б) Потрашение
- В) Промывание
- Г) Снятие чешуи
- Д) Удаление плавников

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 41**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления картофельного пюре.

- А) Обсушивание отваренного картофеля
- Б) Протираание
- В) Варка картофеля
- Г) Введение растопленного сливочного масла
- Д) Прогревание
- Е) Взбивание
- Ж) Введение горячего молока

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_, 7 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 42**

Определите части мясорубки для крупного измельчения в порядке последовательности их сбора.

- А) Шнек
- Б) Подрезной нож
- В) Стопорное кольцо
- Г) Решетка с мелкими отверстиями
- Д) Прижимная гайка
- Е) Двусторонний нож

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 43**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления соуса бешамель.

- А) Варка 7 – 10 минут
- Б) Пассерование муки
- В) Разведение мучной пассеровки
- Г) Процеживание
- Д) Добавление соли
- Е) Доведение до кипения

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_

#### Задание на установление последовательности № 44

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления жаренного мяса крупным куском.

- А) Помещают мясо в жарочный шкаф при температуре 150 - 160°C
- Б) Помещают мясо в жарочный шкаф при температуре 250 - 275°C
- В) Натирают мясо солью и специями
- Г) Жарят мясо 15-20 минут
- Д) Доводят мясо до нужной степени готовности
- Е) Поливают мясо мясным соусом

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_

#### Задание на установление соответствия № 45

Установите соответствие между способами тепловой обработки и соответствующей температурой при данном способе обработки.

Один из предложенных вариантов температуры – лишний.

Способ тепловой обработки	Температура
1) Жарка основным способом	А) 150 - 180°C
2) Варка продуктов	Б) 85 - 95°C
3) Пассерование	В) 140 - 150°C
	Г) 100 - 120°C

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

#### Задание на установление соответствия № 46

Установите соответствие между температурой и процессом денатурации, протекающим при тепловой обработке яиц.

Один из предложенных вариантов процесса денатурации – лишний.

Температура	Процесс денатурации
1) 50 - 55°C	А) В белке появляются местные помутнения
2) 60 - 65°C	Б) Помутнение распространяется на весь белок
3) 85 - 95°C	В) Белок заметно густеет
	Г) Происходит постепенное

	уплотнение студня
--	-------------------

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 47

Установите соответствие между видами мяса и временем его варки.

Один из предложенных вариантов времени варки – лишний.

Вид мяса	Время варки
1) Говядина	А) до 1,5 часов
2) Баранина	Б) от 1 часа до 1,5 часов
3) Телятина	В) от 2 часов до 2,5 часов
	Г) от 2,5 часов до 3 часов

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 48

Установите соответствие между кулинарным использованием и названием части мяса.

Один из предложенных вариантов части мяса – лишний.

Вид кулинарного использования	Название части мяса
1) Жарка	А) Лопатка
2) Тушение	Б) Шея
3) Приготовление котлетной массы	В) Вырезка
	Г) Наружный кусок

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 49

Установите соответствие между описанием полуфабриката и его названием.

Один из предложенных вариантов названия полуфабриката – лишний.

Описание полуфабриката	Название полуфабриката
1) Крупнокусковый полуфабрикат из баранины	А) Поджарка

2) Порционный полуфабрикат из говядины	Б) Ростбиф
3) Мелкокусковый полуфабрикат из свинины	В) Грудинка фаршированная
	Г) Бифштекс

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 50

Установите соответствие между способами нарезки продукта и толщиной соответствующей нарезки.

Один из предложенных вариантов толщины нарезки – лишний.

Способ нарезки	Толщина
1) Брусочки	А) от 0,1 до 0,2 см.
2) Кружочки	Б) от 0,2 до 0,3 см.
3) Ломтики	В) от 0,2 до 0,5 см.
	Г) от 0,7 до 1 см.

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
1	Б	2 балла
2	А, Д	2 балла
3	В	2 балла
4	А	2 балла
5	А	2 балла
6	Г	2 балла
7	В	2 балла
8	А	2 балла
9	Г, Д, Ж	2 балла
10	В	2 балла
11	В	2 балла
12	А, Б, В, Г, Ж	2 балла
13	А, Б, Д, Е, Ж	2 балла
14	А	2 балла
15	В	2 балла
16	А, Б, В, Г	2 балла
17	В	2 балла
18	В	2 балла
19	А, Е	2 балла
20	А	2 балла
21	В	2 балла
22	В	2 балла
23	Б	1 балл
24	В	1 балл
25	Г	1 балл
26	В	1 балл
27	Б	1 балл
28	Б	1 балл
29	Д	1 балл
30	В	1 балл
31	В	1 балл
32	А	2 балла
33	В	1 балл

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
34	Г	2 балла
35	А	2 балла
36	Г	1 балл
37	В, Г	1 балл
38	Г	2 балла
39	1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б, 5 – Е, 6 – Д, 7 – Ж	1 балл
40	1 – Г, 2 – А, 3 – Д, 4 – Б, 5 – В	1 балл
41	1 – В, 2 – А, 3 – Б, 4 – Г, 5 – Д, 6 – Ж, 7 – Е	1 балл
42	1 – А, 2 – Б, 3 – Е, 4 – Г, 5 – В, 6 – Д	1 балл
43	1 – Б, 2 – В, 3 – А, 4 – Д, 5 – Г, 6 – Е	1 балл
44	1 – В, 2 – Б, 3 – Г, 4 – А, 5 – Е, 6 – Д	1 балл
45	1 – В, 2 – Б, 3 – Г	1 балл
46	1 – А, 2 – В, 3 – Г	1 балл
47	1 – В, 2 – Б, 3 – А	1 балл
48	1 – В, 2 – Г, 3 – Б	1 балл
49	1 – В, 2 – Г, 3 – А	1 балл
50	1 – Г, 2 – Б, 3 – В	1 балл

*Вариант соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией. Всего 50 заданий. Вариант соискателя содержит 50 заданий. Баллы, полученные за выполненное задание, суммируются. Максимальное количество баллов – 76.*

*Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 55 и более.*

## 12. Задания для практического этапа профессионального экзамена:

### ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

#### **Трудовые функции:**

1. Планирование процессов основного производства организации питания.
2. Организация и координация процессов основного производства организации питания.
3. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

#### **Трудовые действия:**

1. Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах.
2. Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.
3. Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации.
4. Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период.

#### **Типовое задание № 1:**

Соискатель выбирает случайным образом вариант экзаменационной карточки №1, в которой указана следующая информация:

1. Концепция ресторана,
2. Количество посадочных мест,
3. Статистика загрузки ресторана в течение недели в утреннее, дневное и вечернее время,
4. Статистика реализации блюд, напитков и кулинарных изделий за календарный месяц.
5. Количество сотрудников ресторана, их должностные обязанности и уровень квалификации,
6. Меню,
7. Винная карта, коктейльная карта, чайное и кофейное меню.

На основании полученной информации необходимо:

- а. Провести анализ меню и выработать предложения по ее актуализации. Презентовать предложения членам экспертной комиссии.
- б. Оценить потребность ресторана в персонале подразделения. Презентовать результаты проведенной оценки членам экспертной комиссии.

Трудовые функции,	Критерии оценки
-------------------	-----------------

трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	
1	2
<p>Разработка предложений по совершенствованию ассортимента политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.</p>	<p>В презентации разработанных рекомендаций по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания соискатель:</p> <p>1. Выделяет 3 позиции, которые не соотносятся с концепцией заведения  <i>За каждую правильно выделенную позицию начисляется 3 балла. Максимальное количество баллов – 9 баллов.</i></p> <p>2. Выделяет 2 позиции, которые не соотносятся с меню  <i>За каждую правильно выделенную позицию начисляется 4 балла. Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></p> <p>3. На основании концепции правильно определяет целевую аудиторию ресторана (социально-демографические признаки, психологические признаки).  <i>За каждое совпадение с эталонным вариантом начисляется 2 балла. Максимальное количество баллов – 16 баллов.</i></p> <p>4. Без ошибок проводит ABC-XYZ-анализ  <i>За каждую правильно выбранную группу (в соответствии с эталоном) начисляется по 5 баллов. Максимальное количество баллов – 30 баллов.</i></p> <p>5. На основании полученных результатов проведенного ABC-XYZ-анализа правильно их интерпретирует.  <i>За каждый правильный вывод по каждой группе начисляется по 2 балла. Максимальное количество баллов – 12 баллов.</i></p> <p>6. Предлагает, как минимум, 5 позиций, которые следует добавить в меню  <i>За каждую правильно выбранную позицию начисляется 2 балла. Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p> <p><b><i>Максимальное количество баллов – 85.</i></b></p>

### Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка, соответствующая требованиям к материально-техническому оснащению проведения практического этапа профессионального экзамена.
2. Максимальное время выполнения задания: 4 часа.

### Типовое задание № 2:

Соискатель выбирает случайным образом вариант экзаменационной карточки №2, в которой указана тема дегустационного сета / гастрономического ужина в соответствии с которой соискатель должен

приготовить блюда, напитки, кулинарные изделия (минимальное количество позиций – 8) для 8-ми гостей и максимальная стоимость набора продуктов.

Соискателю предоставляется 7 календарных дней на подготовку технико-технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий, которые соискатель планирует приготовить в соответствии с выбранной темой дегустационного сета / гастрономического ужина.

Соискатель на экзаменационной площадке должен приготовить выбранные им блюда, напитки и кулинарные изделия с расчетом на 8 гостей в соответствии с разработанной им технико-технологической картой. Соискателю предоставляются 3 повара.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
1	2
<p>Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации</p>	<p><b>I. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда</b></p> <p><i>При отсутствии нарушений начисляются по 3 балла по каждому критерию. При допущении ошибки, нарушения вычитается по 1 баллу за каждую допущенную ошибку, нарушение.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чистая спецодежда, на ногах сменная обувь, волосы убраны под головной убор.</li> <li>2. Ногти подстрижены, лак на ногтях отсутствует.</li> <li>3. Отсутствуют украшения: часы, браслеты, ювелирные украшения</li> <li>4. Руки перед началом работы вымыты</li> <li>5. В процессе работы при смене операций соискатель моет руки с мылом</li> <li>6. В работе используются доски и ножи разделочные согласно назначению: «СМ» (красная) - сырое мясо, «СП» (желтая) - сырая птица, «СР» (синяя) - сырая рыба, «СО» (зеленая) - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашеные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия.</li> <li>7. Сырые необработанные продукты хранятся отдельно от готовых к употреблению</li> <li>8. Чистая посуда находится отдельно от использованной.</li> <li>9. Продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными продуктами и материалами</li> <li>10. Разделены по времени «чистые» (очистка вареных овощей) от «грязных» (мытьё, очистка сырых овощей) операций</li> <li>11. Инструментарий и оборудование после завершения «грязных» операций на них моются</li> <li>12. Очистка сырой и готовой продукции производится с использованием одноразовых перчаток</li> <li>13. Разделка, зачистка и нарезка мяса, рыбы, приготовление</li> </ol>

	<p>полуфабрикатов из мяса, рыбы, маринование мяса, рыбы производится с использованием одноразовых перчаток</p> <p>14. Вареные овощи охлаждаются в холодильной камере</p> <p>15. Непрерывное время пребывания размороженного мяса и полуфабрикатов вне холодильника не превышает 45 минут</p> <p>16. Используются чистые, сухие контейнеры для перекладывания продуктов</p> <p>17. Яйца перед использованием продезинфицированы</p> <p>18. При смене операций проводится санитарная обработка рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта</p> <p>19. Своевременно освобождаются мусорные баки от отходов</p> <p>20. Раздельный сбор мусора (мусорные баки используются в соответствии с маркировкой)</p> <p>21. Температура внутри куска мяса, птицы, рыбы при термической обработке выше 72°С</p> <p>22. Соблюдается товарное соседство в процессе приготовления блюд на рабочих поверхностях</p> <p>23. С бульона снята пенка</p> <p>24. Бульон процежен</p> <p>25. Соблюдаются нормы зачистки овощей, мяса, рыбы</p> <p>26. Снятие пробы проводится в соответствии с правилами (приборы для снятия пробы используются один раз, руками проба не снимается)</p> <p>27. Качество обработанных овощей и грибов проверяются перед их нарезкой и формовкой</p> <p>28. При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдено правило товарного соседства. Соблюдены условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>29. Во время выполнения задания пол должен быть чистым: не угрожать безопасности участников.</p> <p>30. Соблюдены правила персональной гигиены (нарушения: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, дотрагиваться до волос)</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 90 баллов.</i></p>
	<p><b>II. Соискатель оценивает умения поваров подготавливать к работе основное производство организации питания и своего рабочего места</b></p> <p><i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 1 балл.</i></p> <p>1. Подготовлены ножи (проверена чистота, качество лезвия (отсутствие трещин, прочное закрепления лезвия, острое лезвие), наличие), разложены согласно назначению</p> <p>2. Подготовлены (проверена чистота досок, наличие) разделочные доски согласно маркировке.</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 6 баллов.</i></p>
	<p><b>III. Соискатель оценивает умения поваров выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</b></p> <p>1. Перед началом работы проверена работа оборудования на холостом ходу кратковременным включением, проверена прочность крепления применяемого оборудования, проверена исправность шнура питания.</p> <p><i>Выполнено полностью: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>2. Инвентарь и оборудование выбран верно (соответствует виду операции, указанной в технологической карте)</p>

	<p><i>Выполнено без ошибок: 5 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 3 балла, выполнено с 2-мя ошибками – 1 балл, допущено больше 2-х ошибок – 0 баллов.</i></p> <p>3. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда.  <i>При отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 20 баллов.</i></p>
	<p><b>IV. Соискатель оценивает соблюдение поварами правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</b></p> <p><i>По каждому критерию максимальный балл – 2 балла.</i></p> <p><i>«2 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p><i>«1 балл» - частично соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p><i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p>Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид каждого блюда, напитка, кулинарного изделия</li> <li>2. Вкус каждого блюда, напитка, кулинарного изделия</li> <li>3. Запах каждого блюда, напитка, кулинарного изделия</li> <li>4. Консистенция каждого блюда, напитка, кулинарного изделия</li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 60 баллов.</i></p>
	<p><b>V. Соискатель оценивает умения поваров готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам</b></p> <p><i>По каждому критерию максимальный балл – 3 балла.</i></p> <p><i>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</i></p> <p><i>«2 балла» - допущена 1 ошибка.</i></p> <p><i>«1 балл» - допущены 2 ошибки.</i></p> <p><i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)</li> <li>2. Соответствует размер порции, указанный в технологической карте</li> <li>3. Температура подачи готового блюда и посуды соответствуют указанной в технологической карте</li> <li>4. Способ нарезки выбран в соответствии с блюдом</li> <li>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении блюд</li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 15 баллов.</i></p>
Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Журнал использования фритюрных жиров;</li> <li>2. Журнал регистрации температурного режима холодильников;</li> <li>3. Журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>4. Санитарный журнал;</li> <li>5. Журнал учета инструктажей по пожарной безопасности;</li> <li>6. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуск к работе);</li> <li>7. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова;</li> </ol>

	<p>8. Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки;</p> <p>9. Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья.</p> <p>10. Бланк списания</p> <p>11. Бланк учета рабочих часов сотрудников</p> <p>12. Бланк инвентаризации</p> <p><i>По каждому субкритерию начисляется: «2 балла» - отсутствуют ошибки при заполнении. За каждую допущенную ошибку снимается 1 балл.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 24 балла.</i></p>
--	--

### **Условия выполнения задания**

3. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка, соответствующая требованиям к материально-техническому оснащению проведения практического этапа профессионального экзамена.
4. Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации:

максимальное количество баллов, которое соискатель может получить по результатам выполнения практического этапа профессионального экзамена, составляет 300 баллов.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации по квалификации «Шеф-повар (6-й уровень квалификации)» принимается при достижении 225 баллов.

14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

- 1). Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01
- 2). ПОТ Р М-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании»
- 3). ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- 4). ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

- 5). ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
- 6). ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
- 7). ГОСТ Р 54762-2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции
- 8). ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ ИСО 22000-2007 для индустрии питания»
- 9). ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 10). ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- 11). Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 (в редакции от 26.09.2016 г.) «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»