Областной конкурс профессионального мастерства

Утверждаю
Директор ГБПОУ
«Челябинский государственный
колледж индустрии
питания и торговли»



Е.В. Берсенева

Фонд оценочных средств
Областного конкурса профессионального мастерства
по укрупненной группе профессий, специальностей СПО
43.00.00 «СЕРВИС И ТУРИЗМ» (Поварское дело)

код и наименование

Челябинск, 2026 г.

ФОС разработан

Берсенева Е.В.	- директор ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», руководитель областного методического объединения преподавателей УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»
Исмагилова А.Н.	- заместитель директора по УПР, ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Плешивцева Л.Ф.	- методист ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Башкирова О.А.	- методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Иванова Е.А.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»
Исанбердина Р.М.	- преподаватель ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Колесникова Н.Д.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Климпуш М.Н.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Корякова И.В.	- преподаватель ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г. Ганиева»
Короткова А.А.	- мастер п/о, преподаватель ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г. Ганиева»
Обухова М.А.	- преподаватель ГБПОУ «Саткинский горно-керамический колледж им. А. К. Савина»
Росс Н.В.	- преподаватель ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»
Семыкина С.В.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»
Утенкова Т.Г.	- преподаватель ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г. Ганиева»
Кудряшов К.Н.	- преподаватель ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»
Семыкина С.В.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»
Липунова Д.Д.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»
Чернецова А.А.	- преподаватель ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»
Тельминова Л.Б.	начальник ЦОМС ФП - Профессионалитет, ГБУ ДПО «ЧИРПО»

Рассмотрен на

1. На заседании областного методического объединения преподавателей УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм», протоколом № 3 от 13.10.2026г.

Рецензенты

1. Ногина Анна Александровна, доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет» Профессионально педагогический институт, к.т.н., эксперт по компетенции «Поварское дело»
2. Тельминова Лариса Борисовна, начальник ЦОМС ФП - Профессионалитет, ГБУ ДПО «ЧИРПО»
3. Пальниченко Наталья Александровна, директор ООО «Компания ЧЕЛФУД»

Содержание

1. **Спецификация Фонда оценочных средств**
2. **Паспорт Комплексного задания I уровня – работа с конкурсной документацией чемпионатного движения по профессиональному мастерству**
3. **Паспорт Комплексного задания II уровня – методическая часть**
4. **Паспорт Комплексного задания II уровня – выполнение практической работы**
5. **Сводная ведомость оценок результатов выполнения Комплексного задания II уровня – методическая часть**
6. **Сводная ведомость оценок результатов Комплексного задания II уровня – практическая часть**
7. **Сводная ведомость оценок результатов областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2026 году**
8. **Методические материалы:**

   Приложение 1. Бланк меню

   Приложение 2. Инфраструктурный лист

   Приложение 3. Список продуктов

1. Спецификация Фонда оценочных средств

1. Назначение Фонда оценочных средств

1.1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) - комплекс методических и оценочных средств, предназначенных для определения уровня сформированности компетенций участников Областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения по специальностям среднего профессионального образования (далее – Конкурс).

ФОС является неотъемлемой частью методического обеспечения процедуры проведения Конкурса, входит в состав комплекта документов организационно-методического обеспечения проведения Конкурса.

Оценочные средства – это контрольные задания, а также описания форм и процедур, предназначенных для определения уровня сформированности компетенций участников Конкурса.

1.2. На основе результатов оценки конкурсных заданий проводятся следующие основные процедуры в рамках Областного конкурса профессионального мастерства:

процедура определения результатов участников, выявления победителя Конкурса (первое место) и призеров (второе и третье места).

2.Документы, определяющие содержание Фонда оценочных средств

2.1. Содержание Фонда оценочных средств определяется на основе и с учетом следующих документов:

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями (Приказ Минпросвещения России от 16.04.2026 № 274);

приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от «09» марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта по профессии «Повар»;

приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта по профессии «Кондитер»;

приказом Министерства образования и науки Челябинской области от 16.10.2026 г. № 01/2456, «Об организации областных конкурсов профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2026 году».

3. Подходы к отбору содержания, разработке структуры оценочных средств и процедуре применения

3.1. Программа конкурсных испытаний Конкурса предусматривает для участников выполнение профессионального комплексного задания, направленного на выявление уровня теоретической и профессиональной подготовки участников Конкурсов.

Профессиональное комплексное задание состоит из заданий двух уровней.

Комплексное задание I уровня состоит из тем профессиональных модулей, объединенных в практическое задание. Содержание работы охватывает область знаний и умений, являющихся общими для укрупнённой группы специальностей (профессий, направлений подготовки). В рамках задания будет предложено конкурсное задание компетенции 34 «Поварское дело» Регионального этапа чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» на предмет выявления принципиальных ошибок и несоответствий.

Комплексное задание II уровня выявляет степень сформированности у участников Конкурса умения и навыки практической деятельности. Комплексное задание II уровня включает в себя методическую и практическую части выполнения заданий.

3.2. Содержание и уровень сложности предлагаемых участникам заданий соответствуют федеральным государственным образовательным стандартам СПО,

учитывают основные положения соответствующих профессиональных стандартов, требования работодателей к специалистам среднего звена.

3.3. Задание I уровня заключается в выявлении принципиальных ошибок и несоответствий в конкурсном задании компетенции 34 «Поварское дело» Регионального этапа чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

3.4. Задание I уровня состоит из 20 принципиальных ошибок и несоответствий, допущенных в конкурсном задании компетенции «Поварское дело» Регионального этапа чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Несоответствия и принципиальные ошибки, допущенные в тексте, состоят из одного или двух слов. Если Конкурсант определяет ошибку или неточность, то получает +0,5 баллов, если исправляет верно, то ещё +0,5 баллов. Полностью исправление неточности или ошибки 1 балл. Если Конкурсант находит ошибки там где их нет, то в таком же порядке штраф -0,5 баллов если отметил неточность и -0,5 баллов если исправил ошибку, которой нет.

Таблица 1

Критерии

Несоответствия, принципиальные ошибки	Определение ошибки	Верное исправление ошибки	Итого
1	0,5	0,5	1
2	0,5	0,5	1
3	0,5	0,5	1
4	0,5	0,5	1
5	0,5	0,5	1
6	0,5	0,5	1
7	0,5	0,5	1
8	0,5	0,5	1
9	0,5	0,5	1
10	0,5	0,5	1
11	0,5	0,5	1
12	0,5	0,5	1
13	0,5	0,5	1
14	0,5	0,5	1
15	0,5	0,5	1
16	0,5	0,5	1
17	0,5	0,5	1
18	0,5	0,5	1
19	0,5	0,5	1
20	0,5	0,5	1
	10	**10**	**20**

Максимальное количество баллов – 20 баллов. Время на выполнение конкурсного задания I уровня – 1 час.

3.5. Задания II уровня — это содержание работы, которую необходимо выполнить участнику для демонстрации определённого вида профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов с применением практических навыков, заключающихся в проектировании, разработке, выполнении работ или изготовлении продукта (изделия и т.д.) по заданным параметрам с контролем соответствия результата существующим требованиям.

3.6. Задания II уровня направлены на выявление степени сформированности у участников Конкурса умений и навыков практической деятельности. Комплексное задание II уровня включает в себя методическую и практическую части выполнения заданий. Содержание работы охватывает область умений и практического опыта, являющихся, как общими, так и специфическими для специальностей и профессий в рамках укрупненной группы специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм».

3.7. Методическая часть комплексного задания II уровня заключается в прдставлении готовой программы профессиональной пробы и демонстрации по данной программе этапа вводного занятия для аудитории (до 20 мин). Профессиональное комплексное задание должно пройти экспертизу у работодателей или их объединений.

Максимальное количество баллов – 30 баллов.

3.8. Практическая часть Комплексного задания II уровня включает в себя выполнение практического задания в формате демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело».

Максимальное количество баллов – 50 баллов.

На выполнение задания областного конкурса профессионального мастерства (Б, В) предусмотрено 3 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность выполнения задания конкурса 3,5 часа.

Список сырья представлен в Приложении 3, в том числе формате Excel. Заявку на сырье необходимо выслать в электронном виде в исходной форме с указанием ФИО участника, названия образовательной организации, количества сырья на адрес электронной почты: obukhovake@chgkipit.ru до 11.11.2026 включительно.

В соответствии с шаблоном, представленным в Приложении 1, участники оформляют меню на блюдо и изделие, процесс приготовления которых будут осуществлять в конкурсный день. Меню участники конкурса привозят с собой и предоставляют членам жюри. Инфраструктурный лист для выполнения практического задания представлен в Приложении 2.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 40 % Модуль 1 (40%) = модуль Б + модуль В

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

Разделы требований компетенции	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Спецодежда соответствует требованиям	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в ТО. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов.
	Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если участником при начале сервировки блюд не выполнена замена чёрного фартука на белый, то выставляется ноль баллов.
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\ непищевые отходы)	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	После окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных баков. Один из баков используется для непищевых отходов, другой – для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при несоблюдении - ноль баллов
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Наличие брака в работе	Нет = максимальное количество баллов Да = ноль баллов	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, несоответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов.
	Маркировка продукции и полуфабрикатов в процессе работы	Да = ноль баллов Нет = максимальное количество	В процессе всей работы участник маркирует п\ф и готовую продукцию, которая остаётся в холодильнике. Наименование, дата и время

		баллов	приготовления.
	Расточительность	Нет = максимальное количество баллов Да = ноль баллов	Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, кремы и т.д.). Продукты, которые остались у участника в холодильнике, не оцениваются. При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	Соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Указанные участником в меню виды тепловой обработки должны быть использованы при приготовлении блюда. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии – ноль баллов.
Раздел 8 Закупка, хранение продуктов, расчёт стоимости и учёт	Список продуктов сдан вовремя	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если список продуктов сдан вовремя (за 2 недели до начала мероприятия), то выставляется максимальное количество баллов, при нарушении сроков - ноль баллов.
	Корректировка списка продуктов в день С-1	Нет = максимальное количество баллов Да = ноль баллов	При формировании списка продуктов участник должен учитывать возможное содержимое черных ящиков, понимать взаимозаменяемость продуктов, что позволит избежать корректировки списка продуктов. При отсутствии дозаказа в день С-1 экспертами выставляется максимальное количество баллов, при дозаказе - ноль баллов. Балл за дозаказ снимается по дням. Если участник сделал

			дозаказ на первый день, то в остальные дни баллы не снимаются. Если участник убирает продукт из списка продуктов, то за это тоже снимается балл.
	Дозаказ продуктов во время выполнения модуля	Нет = максимальное количество баллов Да = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает дозаказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количество баллов. Если же участнику необходимо сделать дозаказ (например, в случае допущенного брака), в этом случае эксперты выставляют ноль баллов. Если во время выполнения модуля у участника в выданном сырье от организаторов замечены скрытые дефекты продуктов или порченные (гнилые) продукты, участнику меняют продукты без потери баллов. *Дополнительный продукт выдадут участнику, если он имеется в наличии у организатора.*

Измеримые аспекты оценивания презентации:

Раздел 2 Навыки коммуникации и работы с клиентами	Время подачи	Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 балл	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда ± 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 5 минут дополнительного времени, но за каждую дополнительную минуту снимаются баллы. По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов. Если участник не подал блюда в штрафное время, блюдо не оцениваются в презентации и дегустации.
Раздел 4 Знания об	Компоненты блюда отражены в меню	Да = максимальное количество	При написании меню участник должен прописать все компоненты, входящие в

ингредиентах и меню		баллов Нет = ноль баллов	состав блюда. За полное описание начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все компоненты (даже один) - ноль баллов. *Например: на тарелке есть еще один гарнир, а в меню он не прописан.*
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется ноль баллов.
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев. При недостаточном освещении необходимо пользоваться фонариком. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль баллов. *Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!*
	Масса (размер) блюда в соответствии конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При взвешивании блюда вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует указанному в задании, то эксперты выставляют ноль баллов.
	Температура тарелки в	Да = максимальное	Требуемая температура подачи блюда описана в

	соответствии с конкурсным заданием	количество баллов Нет = ноль баллов	задании. Температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. При соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При несоответствии - ноль баллов.

Показатели работы (Судейские):

Разделы требований компетенции	**Аспект**	**Оценка**	**Описание аспекта**
Раздел 1 Организация и управление работой	Организация и планирование производственного процесса	0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса
		1	участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов технологического процесса
		2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями
		3	организация рабочего процесса чёткая, в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими

			продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы
	Рабочее место	0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно-гигиенические требования
		1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко
		2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом
		3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности
	Рабочее место – холодильники	0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства
		1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства *Конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считается ошибкой!*
		2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства
		3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго

			выполняет гигиенические нормы
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	0	выбирает неправильный цвет разделочной доски
		1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
		2	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
		3	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет правило «одной доски»
	Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, без учёта сезонности, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты *(продукты заказаны, но не использовались при приготовлении блюд)*, не сочетает их по пищевой ценности
		1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учётом их сбалансированности и сезонности продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и

			использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли
	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо

Показатели презентации (Судейские)

Разделы требований компетенции	**Аспект**	**Оценка**	**Описание аспекта**
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые

			комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчёркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком или недостаточно

			выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчёркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом
	Общая гармоничность блюда	0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
		1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
		2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы
		3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации

ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ УЧАСТНИКОВ

Для всех Конкурсантов обязательно соблюдение следующих правил:

- китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);
- черные поварские брюки;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs», кроссовки не допускаются), цвет тёмный, допускается мелкая перфорация;
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- фартук при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче - белого цвета.

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Модуль А	Работа
Описание	• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранение сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы, после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя

	правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Модуль Б	**Холодная закуска – Паштет из куриной печени**
Описание	Приготовить 2 порции закуски Паштета из куриной печени При подаче использовать: • минимум 1 гарнир; • наличие дополнительных гарниров и соуса на выбор конкурсанта; • оформление на выбор конкурсанта.
Особенности подачи	– масса блюда 90 - 150 г.; – 2 порции холодной закуски подаются на тарелках – прямоугольная белая плоская, размер по одному краю 18 до 22 см, по второму краю от 25 до 30 см, без декора с ровными полями; – температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С; – подаются два идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы два 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. Одна тарелка подается в дегустацию.
Основные ингредиенты	– используйте продукты с общего стола; – чёрный ящик – продукт (определяет главный эксперт); – 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	**Горячее блюдо – Куриная грудка**
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из куриной грудки на выбор конкурсанта • 1 гарнир - картофельное пюре; • 2 гарнир на выбор конкурсанта; • 1 горячий соус на выбор конкурсанта; • оформления горячего блюда на выбор конкурсанта;
Особенности подачи	– масса блюда минимум 180 г.; – одна порции горячего блюда подается на тарелке – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см., вторая порция подается на тарелке конкурсанта; – 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 два идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы два 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; – обе тарелки подаются для оценки. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, вторая тарелка (тарелка, привезённая конкурсантом) оценивается по аспектам внешний вид и стиль креативность и затем выставляется на демонстрационный стол для фотографирования
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.

Начало подачи блюд начинается с холодной закуски после 2,5 часов выполнения конкурсного задания, затем подается горячее блюдо (3 часа).

4. Система оценивания выполнения заданий

4.1. Оценивание выполнения конкурсных заданий осуществляется на основе следующих принципов:

соответствия содержания конкурсных заданий ФГОС СПО по специальностям, входящим в укрупненную группу специальностей, учёта требований профессиональных стандартов и работодателей;

достоверности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна базироваться на общих и профессиональных компетенциях участников Конкурса, реально продемонстрированных в моделируемых профессиональных ситуациях в ходе выполнения профессионального комплексного задания;

адекватности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения конкурсных заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных (в рамках различных этапов Конкурса) оценках компетенций участников Конкурса;

комплексности оценки – система оценивания выполнения конкурсных заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции участников Конкурса;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений членов жюри.

4.2. При выполнении процедур оценки конкурсных заданий используются следующие основные методы:

метод экспертной оценки;

метод расчета первичных баллов;

метод расчета сводных баллов;

метод агрегирования результатов участников Конкурса;

метод ранжирования результатов участников Конкурса.

4.3. Результаты выполнения практических конкурсных заданий оцениваются с использованием следующих групп целевых индикаторов: основных.

4.2. При оценке конкурсных заданий используются следующие основные процедуры:

процедура начисления основных баллов за выполнение заданий;

процедура формирования сводных результатов участников Конкурса;

процедура ранжирования результатов участников Конкурса.

4.4. Результаты выполнения конкурсных заданий оцениваются по 100-балльной шкале:

за выполнение задания I уровня (исправление ошибок в документации)

максимальная оценка – 20 баллов.

за выполнение заданий II уровня максимальная оценка – 80 баллов:

методическая часть – 30 баллов.

практическая часть – 50 баллов.

5. Продолжительность выполнения конкурсных заданий

Максимальное время, отводимое на выполнения заданий в день – 8 часов (астрономических).

Максимальное время для выполнения 1 уровня:

Исправление ошибок в документации – 1 час (академический);

Максимальное время для выполнения практических заданий II уровня:

Проведение профессиональных проб до 20 мин. на человека

Практическое задание (на выполнения задания) – 3 часа (астрономических), без учёта подготовки и уборки рабочего места (+0,5 часа), общая продолжительность выполнения задания конкурса 3,5 часа.

6. Условия выполнения заданий. Оборудование

6.1. Для выполнения задания «Исправление ошибок в документации» необходимо соблюдение следующих условий: учебного класса

Должна быть обеспечена возможность единовременного выполнения задания всеми участниками Конкурса.

6.2. Для проведения профессиональной пробы соответствующее оборудование и материалы конкурсант привозит с собой.

6.3. Выполнение конкурсных заданий II уровня проводится на разных производственных площадках, используется специфическое оборудование. Требования к месту проведения, оборудованию и материалов указаны в паспорте задания.

Выполнение задания участниками Конкурса осуществляется в 2 рабочие смены

7. Оценивание работы участника Конкурса в целом

7.1. Для осуществления учета полученных участниками Конкурса оценок заполняются индивидуальные сводные ведомости оценок результатов выполнения заданий I и II уровня.

7.2. На основе указанных в п.7.1. ведомостей формируется сводная ведомость, в которую заносятся суммарные оценки в баллах за выполнение заданий I и II уровня каждым участником Конкурса и итоговая оценка выполнения профессионального комплексного задания каждого участника Конкурса, получаемая при сложении суммарных оценок за выполнение заданий I и II уровня.

При равенстве баллов предпочтение отдается участнику, имеющему лучший результат за выполнение заданий II уровня.

Участник, имеющий первый результат, является победителем областного конкурса. Участники, имеющие второй и третий результаты, являются призерами областного конкурса.

Решение жюри оформляется протоколом.

2. Паспорт Комплексного задания I уровня – Исправление ошибок в документации

В Документации в конкурсном задании компетенции 34 «Поварское дело» Регионального этапа чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» допущены 20 принципиальных ошибок и несоответствий.

Несоответствия и принципиальные ошибки, допущенные в тексте, состоят из одного или двух слов. Если Конкурсант определяет ошибку или неточность, то получает +0,5 баллов, если исправляет верно, то ещё +0,5 баллов. Полностью исправление неточности или ошибки 1 балл. Если Конкурсант находит ошибки там, где их нет, то в таком же порядке штраф -0,5 баллов если отметил неточность и -0,5 баллов если исправил ошибку, которой нет.

Таблица 1

Критерии

Несоответствия, принципиальные ошибки	Определение ошибки	Верное исправление ошибки	Итого
1	0,5	0,5	1
2	0,5	0,5	1
3	0,5	0,5	1
4	0,5	0,5	1
5	0,5	0,5	1
6	0,5	0,5	1
7	0,5	0,5	1
8	0,5	0,5	1
9	0,5	0,5	1
10	0,5	0,5	1
11	0,5	0,5	1
12	0,5	0,5	1
13	0,5	0,5	1
14	0,5	0,5	1
15	0,5	0,5	1
16	0,5	0,5	1
17	0,5	0,5	1
18	0,5	0,5	1
19	0,5	0,5	1
20	0,5	0,5	1
	10	**10**	**20**

3. Паспорт Комплексного задания II уровня – методическая часть

Методическая часть комплексного задания II уровня заключается в прдставлении готовой программы профессиональной пробы и демонстрации по данной программе этапа вводного и текущего инструктажа для аудитории (до 20 мин).

Программа профессиональной пробы сдаётся жюри в готовом виде, разработанная в соответствии с установленным макетом Программ или выведенная с платформы разработки программ профессиональных проб.

Конкурсант демонстрирует фрагмент методики проведения профессиональной пробы, а именно этап вводного инструктажа с элементами показа трудовых приёмов и организации первичной самостоятельной деятельности обучающихся.

Структура демонстрируемого фрагмента:

Мотивационно-целевой этап (2 мин);

Актуализация знаний (2 мин);

Вводный инструктаж (5 мин);

Организация первичной самостоятельной деятельности (5 мин);

Рефлексия и обратная связь (2 мин).

Ожидаемый результат:

Владение мастером методикой проведения профессиональной пробы;

Умение мотивировать обучающихся;

Использование современных образовательных технологий;

Создание безопасной и комфортной образовательной среды;

Продемонстрированы коммуникативные компетенции.

Карта оценивания

проведения профессиональной пробы 2026 г.

*№ участника*_____

Критерии	Показатели	Баллы	Весовой коэф-фициент	Фактическая оценка
Наличие программы профессиональной пробы	Программа выполнена в соответствии с нормативными требованиями, утверждена, оформлена.	2	2	
	Частичное отклонение	1		
	Программа отсутствует или оформлена не верно	0		
Педагогическое мастерство при показе трудового приёма	Понятно, доступно произведён показ трудового приёма, обучающиеся без труда повторяют приём	2	3	
	Частичное отклонение	1		
	Не понятное объяснение и показ приёма	0		
Методическое мастерство при проведении занятия	Методически грамотно выстроено занятие: Мотивационно-целевой этап (2 мин) Актуализация знаний (2 мин) Вводный инструктаж (5 мин) Организация первичной самостоятельной деятельности (5 мин) Рефлексия и обратная связь (2 мин)	2	3	
	Частичное отклонение	1		
	Методические материалы отсутствуют	0		
Проведение рефлексии	Разработаны соответствующие критерии оценки профессиональных проб, интересные вопросы для рефлексии	2	2	
	Частичное отклонение	1		
	Рефлексия не проведена	0		
Демонстрация коммуникативной компетенции	Речь уверенная, грамотная. Общая культура общения. Создание позитивной атмосферы	2	2	
	Частичное отклонение	1		
	Коммуникативная компетенция не прослеживается	0		
Обратная связь с целевой группой.	По данным опросного листа	0,1-6		
Максимальное количество баллов			30	
Общее количество баллов участника				

Ф.И.О. члена жюри_____

4. Паспорт Комплексного задания II уровня – выполнение практической работы

Выполнение практического задания проводится в формате демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело»

Материально-техническое обеспечение выполнения задания

Контрольные измерительные материалы (КИМ) разработан в целях организации и проведения областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по компетенции 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 3,5 часа.

1. Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами (Таблица 4).

Номер раздела	Наименование раздела	Содержание раздела: Специалист должен знать	Важность раздела (%)
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: •Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;	1, 8%

		• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно- технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	Специалист должен знать и понимать: • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в	1,5 %

		коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь: • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения Взаимовыгодных решений; Планировать и реализовывать рекламные кампании.	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Специалист должен знать и понимать: • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес- концепт HACCP; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	5,1 %
4	Знания об ингредиентах и меню	Специалист должен знать и понимать: • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; •Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;	1,95%

		• Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий учетом пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	Специалист должен знать и понимать: • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;	6%

		• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий.	
6	Применение различных методов тепловой обработки	Специалист должен знать и понимать • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки	5%

		продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.	
7	Изготовление и презентация блюд	Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания.	10,9%

		Специалист должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий.	
	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и	

		расходные материалы в точном соответствии с потребностям и предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	

Материально-техническое обеспечение выполнения задания

Учебная лаборатория колледжа, оснащенная в соответствии с инфраструктурным листом

Приложение 2

Сводная ведомость

методической части комплексного задания I уровня участников областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2026 г.

Профильное направление УГПС 00.00.00.

_____

Профессии/специальности _____

№ п/п	Ф.И.О. (№) конкурсанта	Порядковый номер ошибки, неточности (0-0,5-1балл)																			штраф	итог
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	

Сводная ведомость

методической части комплексного задания II уровня участников областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2026 г.

Профильное направление УГПС 00.00.00.

_____

Профессии/специальности _____

№ п/п	Ф.И.О. (№) участника конкурса	Наличие программы профессиональной пробы	Педагогическое мастерство при показе трудового приёма	Методическое мастерство при проведении занятия	Проведение рефлексии	Демонстрация коммуникативной компетенции	Обратная связь с целевой группой. Данные опросного листа	**ИТОГО**
		0-2-4	**0-3-6**	**0-3-6**	**0-2-4**	**0-2-4**	**0,1-6**	

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
оценок результатов выполнения Комплексного задания II уровня
выполнение практического задания в формате демонстрационного экзамена по профессии_____
областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2026 году

Профильное направление УГС 43.00.00. _____

Профессии/специальности _____

№ п/п	Участник конкурса									
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										

ФИО членов жюри /_____
/_____
/_____

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения профессионального комплексного задания

Министерство образования и науки Челябинской области

Областной конкурс профессионального мастерства по укрупненной группе профессий, специальностей

00.00.00 ……

ГБПОУ "……."

СВОДНАЯ ИТОГОВАЯ ВЕДОМОСТЬ

26-27 ноября 2026 г. (категория - мастера производственного обучения) **г. Челябинск**

№	*ШИФР*	*ФИО*	*ПОО*	*I уровень*	*II уровень*		*I уровень*	*Место*
				Исправление ошибок (20)	*Проф.проба (30)*	*Практ (50)*	*100*	
1	**1м**							
2	**2м**							
3	**5м**							
4	**9м**							
5	**7м**							
6	**6м**							
7	**3м**							
8	**10м**							
9	**8м**							

Председатель жюри _____ _____

подпись фамилия, инициалы

Члены жюри: _____ _____

подпись фамилия, инициалы

Приложение 1

Областной конкурс профессионального мастерства производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм»

Номер участника _____

МЕНЮ (Образец)

Наименование модуля	**Описание**
Модуль А: *Горячее блюдо*	*Рыбный мусс из двух видов рыбы лосось и сибас, приготовленный на пару в пароконвектомате с заливкой из сливок и зелёного масла, с добавлением зернистой горчицы. Лук порей, приготовленный в растительном масле со специями с рулетом из двух видов рыбы лосось и сибас. Ленты свёклы, приготовленные в масле, с майонезом с травами, жаренный картофель, картофельное пюре, голландский соус. Блюдо декорировано чипсом с куркумой и микрозеленью.*
	Описание каждого элемента в блюде: Элемент №1: Рыбный мусс из двух видов рыбы лосось и сибас. Обработанное филе объединили со сливками и специями, измельчили до однородной консистенции, распределили по формам и приготовили на пару. Элемент №2: Заливка. Сливки довели до кипения, объединили с травяным маслом, зернистой горчицей, специями. Элемент №3: Лук порей. Приготовили в вакуумном пакете с добавлением специй и растительного масла, в пароконвектомате при 100*С. Элемент №4: Рыбный рулет – из двух видов рыб лосось и сибас. Обработанное филе, нарезали на полоски, присыпали пудрой из листа нори, объединили и обернули в лист нори, приготовили рулет на пару. Элемент №5: Ленты свёклы. Свёклу нарезали на овощерезке, распущенную свёклу нарезали на ленты, добавили специи, приготовили в растительном масле, в вакуумном мешке в пароконвектомате при 100*С. Элемент №5: Картофельный гарнир. Картофель нарезали на овощерезке, распущенный картофель нарезали на ленты, добавили специи, приготовили в растительном масле, в вакуумном мешке в пароконвектомате при 100*С. Готовый картофель сформовали и обжарили на сковороде до золотистой корочки. Элемент №6: Картофельное пюре. Картофель нарезали на небольшие куски, поместили в вакуумный пакет, добавили воду, соль. Поставили в микроволновую печь на среднюю мощность – 9 минут, после протёрли через сито, объединили со сливками и сливочным маслом. Элемент №7: Майонез с травами.

	Майонез с добавлением зелёных трав – укроп, петрушка, шпинат, соль, лимон. Зелёное масло приготовлено в термомиксе при температуре 75 ^{0}С 8минут. Элемент №8: Соус голландский. Заварили желтки растопленным сливочным маслом, добавили специи и лимонный сок. Элемент № 9: Чипс из теста. Замешали тесто с добавлением специй, выпекался при температуре 180*С. Элемент № 10: Масло на зелёных травах. Приготовлено в термомиксе при температуре 75С – 8 минут Элемент № 11: Микрозелень
Модуль _____	
	Описание каждого элемента в блюде: Элемент № 1 _____ Элемент № 2 _____ Элемент № 3 _____ Элемент № 4 _____ Элемент № 5 _____ и т.д.

Приложение 2

Областной конкурс профессионального мастерства производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм»

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество на одного человека
Оборудование на 1 участника			
Стол производственный	Стол рабочий островной ТЕХНО-ТТ СП123/1800 нерж. Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП. Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304. Производство: Россия	шт.	3
Стол-подставка под пароконвектомат	Тип подставки: открытый. Количество рядов, направляющих 1. Количество уровней, направляющих: 8. Ширина 798 мм; Глубина 599 мм; Высота 782 мм. Страна производитель Россия	шт.	1
Пароконвектомат	Модель АВАТ ПКА-6-1/1 ВМ, 6 уровней, вместимость GN 1/1, расстояние между гастроемкостями 70 мм, максимальная температура 270 С, принцип парообразования - инжектор, мощность 9,5 кВт, напряжение 400/230 В, габаритные размеры 800*840*775 мм. Чувашторгтехника, Россия	шт.	1
Весы настольные электронные (профессиональные)	Производитель Меркурий, модель M-ER 326 AFU-6.01 (280x235) LCD. Тип настольные. Наибольший предел взвешивания 6 кг. Наименьший предел взвешивания 0.1 г.	шт.	1

	Тип дисплея светодиодный. Цена поверочного деления 0.1 г Габаритные размеры, мм 350х290х120.		
Плита индукционная	Плита электрическая индукционная Abat ПЭИ-4. Плита 4-х конфорочная стационарная 805(725) х900х860 мм. Корпус индукционной плиты: нержавеющая сталь толщиной 1,2 мм, каркас разборный из профильных элементов нержавеющей стали толщиной 1,2 мм, ножки из нержавеющей стали 40х40 мм (заземление). Оснащение регулируемыми по высоте опорами.	шт.	1
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530х325х20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от - 40 ° С до 300 ° С.	шт.	3
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530х325х65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	шт.	2
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 GN 2\3 354х325х40 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	шт.	2
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1\2 265х325х20 мм. Изготовлена из	шт.	1

	высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от - 40 ° С до 300 ° С.		
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1\2 265x325x6 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	шт.	2
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1\3 176x325x40 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	шт.	1
Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1\3 176x325x20мм. Luxstahl, мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	шт.	1
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках.Выдерживаемые температуры от -40 °С до 300 С.	шт.	2
Планетарный миксер	Starwind, SPM2251. Объем чаши 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания, цвет черный/серебристый? 1500 Вт	шт.	1

Шкаф холодильный	Бирюса-310. Страна-производитель Россия. Количество полок - 5 шт. Напряжение - 220 В. Тип двери - стеклянная. Внутренний объем - 310 л. Высота - 169 см, ширина - 58 см, глубина - 62 см.	шт.	1
Стеллаж 4-х уровневый	Технические характеристики стеллажа со сплошными полками. Габаритные размеры: 800х500х1800 мм. Материал каркаса, полки: нержавеющая сталь. Ножки снабжены регуляторами высоты	шт.	1
Мойка односекционная со столешницей	Производитель: АВАТ, Россия. Модель СПМП-6-3 Размер:1000х600х850, цельностянутая ванна для мытья посуды (400х400х250 мм), устройство для холодной и горячей воды, регулируемые по высоте ножки	шт.	1
Блендер ручной погружной (блендер +насадка измельчитель +насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Kitfort, КТ-3422-2 Блендер + насадка, измельчитель + насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	шт.	1
Смеситель холодной и горячей воды	Бел. Max. СМ294. Тип двух рычажный. Назначение для кухни (мойки). Термостат нет. Нагрев воды нет. Покрытие хром. Форма излива традиционная. Конструкция поворотный излив	шт.	1
Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 31 см, без декора с ровными полями, фарфор	шт.	2
Тарелка прямоугольная белая плоская	Размер по одному краю 18 до 22 см, по второму краю от 25 до 30 см,	шт.	2
Соусник	50 мл, керамический ,цвет белый	шт.	2
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Бак для пищевых продуктов с крышкой 40 л. (цвет черный, полипропилен)	шт.	2
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт.	1

для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок			
Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л нержавеющая сталь	шт.	2
Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л нержавеющая сталь	шт.	2
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Luxstahl Диаметром 24 см. Нержавеющая сталь. Антипригарное покрытие.	шт.	2
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Luxstahl Диаметром 28 см. Нержавеющая сталь. Антипригарное покрытие.	шт.	1
Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24 см. Чугун. Цвет черный, со сливом и ручкой.	шт.	1
Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры H=18, L=600, B=400мм; 6 шт.: жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	шт.	1
Мерный стакан	Объем 0,5 л., пластик.	шт.	1
Венчик	Длина 300 мм	шт.	2
Сито для протирания	Сито с ободом 21 см, с ручкой, двойная сетка	шт.	1
Сито для протирания	Сито с ручкой, метал., диаметр 8 см	шт.	1
Сито (для муки)	Диаметр 24 см. Нержавеющая сталь, без ручки.	шт.	1
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметр 24 см. Нержавеющая сталь.	шт.	1
Подставка для разделочных досок металлическая	Размеры: L=16см, H=7см, B=16см, из нержавеющей стали (шестисекционная)	шт.	1
Лопатки силиконовые	Силиконовые, длина - 19 см	шт.	3
Лопатка деревянная	Лопатка кулинарная бамбуковая, 30 см	шт.	1
Скалка	Деревянная, с ручками, длина - 20 см	шт.	1
Шумовка	Металлическая. Тройка С-151	шт.	1
Молоток металлический для отбивания мяса	Алюминиевый для отбивания мяса. Вес 460 гр.	шт.	1
Терка 4-х сторонняя	Комбинирован, 4-х гран (жесть)	шт.	1
Половник	Объемом 250 мл. Нержавеющая	шт.	1

	сталь. Цвет хромированный.		
Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	шт.	10
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	шт.	1
Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	шт.	1
Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	шт.	2
Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, 20 штук	шт.	1
Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см. Нержавеющая сталь	шт.	3
Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см. Нержавеющая сталь	шт.	3
Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20	шт.	3
Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см. Нержавеющая сталь	шт.	1
Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Термостойкая, силиконовая	шт.	1
Ножницы для рыбы, птицы	Master, пластик, металл комбинированный, длина 8 см.	шт.	1
Ковёр диэлектрический	Резиновый. Размеры: 750х750х6 мм.	шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (ПЛОЩАДКА)			
Пергамент рулон	Не менее 10м	шт.	1
Фольга рулон	Не менее 10м	шт.	1
Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	шт.	2
Губка для мытья посуды	Губка бытовая с чистящим слоем 80*50*25 10 ШТ "СТАНДАРТ" 1/30УП.	шт.	2
Полотенца х/б для протирания тарелок	Полотенце вафельное плотн. 230Г /М2 ХЛОПОК; L=80, В=45СМ; БЕЛЫЙ	шт.	2
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	шт.	20
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	шт.	20
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	шт.	10
Стаканы одноразовые	200мл	шт.	10
Пакеты для мусора	60 л	шт.	2

Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	3 упаковки	общая зона
Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	6
Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	рулон	1
Плёнка пищевая	Не менее 20м	шт.	1
Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	Универсальное моющее средство для мытья посуды «Synergetic», 0,5 л.	шт.	1
Вакуумные пакеты, разных размеров	Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=3 шт., 16х23=4шт, 10х15=3шт)	шт.	10
Масло растительное для фритюра	Масло для фритюра рафинированное, 5л	15 л	Общая зона
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ			
Шкаф шоковой заморозки	Аппарат шоковой заморозки Abat. Модель: ШОК-10-1/1 размеры 800х890х1590. Мощность: 0.083 кВт, напряжение: 220 В, объем: 330. Температурный режим: охлаждение от 90 до 3 °С. Температурный режим: заморозка от 90 до -18 °С. Тип гастроемкости: GN 1/1 (количество уровней 10)	шт.	1
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530х325х20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С	шт.	2
Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.	шт.	1
Часы настенные (электронные)	Импекс 424-Т,750х290х75мм, для отображения текущего времени и даты в попеременном	шт.	2

	режиме, Формат индикаторов [88:88], управление с пульта ДУ, дальность действия до 10 метров		
Термометр инфракрасный	Пирометр RGK PL-12. Минимальная измеряемая температура-50 ˚C Максимальная измеряемая температура 550 ˚C Оптическое разрешение 12:1 Точность 1 Время отклика 0.15 с Рабочая температура +50 ˚C Рабочая влажность 10-90 % ФУНКЦИИ Тип прицела Лазерный Количество лазерных лучей 2 Единицы измерения Цельсий	шт.	2
Микроволновая печь	SUPRA 20MW06. Внутренний объем 20 л, мощность микроволн 700 Вт, отдельно стоящая микроволновая печь, механическое управление, поворотные переключатели	шт.	1
Фритюрница	AIRHOT EF4+4.. Страна-производитель Китай. Установка настольная. Количество ванн - 2 шт. Объем одной ванный - 4 л. Температурный режим - 190 °C. Напряжение - 220 В. Мощность - 4 кВт. Корзина с крышкой в наличии.	шт.	1
Слайсер	Airhot SL 220. Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм. Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм. Напряжение 220 В. Мощность 0.15 кВт. Материал корпуса крашеный алюминий. Материал ножа нержавеющая сталь	шт.	1
Стол производственный	Стол рабочий островной ТЕХНО-ТТ СП123/1800 нерж. Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304 Производство: Россия. С внутренней металлической полкой, глухой	шт.	4

Мясорубка	Мясорубка Аксион, М31.02, производительность – до 1,7 кг мяса в минуту, мощность 1500 Вт	шт.	1
Блендер ручной погружной (блендер +насадка измельчитель +насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Kitfort, КТ-3422-2 Блендер + насадка, измельчитель + насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	шт.	1
Настольная вакуумноупаковочная машина	INDOKOR IVP-260/PD, настольная, камерная. Мощность, Вт 370. Производительность насоса, м3/ч 10. Продолжительность цикла, с 30-50. Запаечная планка, мм 260. Габариты камеры ШхГхВ, мм 385х280х100 (50). Страна производитель Корея. Вес нетто, кг 44. Опция газонаполнения. Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304. Работа от сети 220 В. Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки. Интуитивный интерфейс. Одинарный сварочный шов шириной 8 мм.	шт.	1
Ковёр диэлектрический	Резиновый. Размеры: 750х750х6 мм.	шт.	4
Кофемолка	Кофемолка Polaris PCG 0815A. Тип управления: электрический. Система помола: ротационный нож. Количество режимов помола: 1. Мощность, в ваттах: 150	шт.	1
Кулер для воды	Напольный Smixx 09 LD горячая/ холодная вода	шт.	1
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	ОУ-1, Габаритные размеры 322х320х102 мм, объем 2л, масса заряда 1 кг, Выход заряда от 6 сек, Длина струи до 2м, огнетушащая способность 13В, масса с зарядом 4,5 кг	шт.	4
Набор первой медицинской помощи	Аптечка первой помощи универсальная, материал: пластик.	шт.	2

Приложение 3

Областной конкурс профессионального мастерства производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм»

СПИСОК ПРОДУКТОВ

(список продуктов оформляем в Excel документе)

Дата отправки списка продуктов организаторам	**до 11.11.2026г**		
Имя конкурсанта:			
Электронная почта конкурсанта:			
Телефон конкурсанта:			
Ингредиенты	**Единица**	**Макс.**	**Модули Б,В**
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Брынза	г	300	
Йогурт натуральный	г	500	
Кефир 1,5%	мл	1000	
Молоко 3,2 %	мл	1000	
Сливки 25%	г	1000	
Сливки для взбивания 35%	г	1000	
Сливочное масло	г	1000	
Сметана 20%	г	500	
Сыр Гауда	г	300	
Сыр Грюйер	г	150	
Сыр Пармезан	г	300	
Творог 5%	г	500	
Сыр Творожный	г	400	
Яйца перепелиные	шт.	10	
Яйцо куриное С1	шт.	20	
ОВОЩИ СВЕЖИЕ			
Баклажан фиолетовый	г	600	
Брокколи	г	600	
Грибы-вешенки	г	300	
Грибы-шампиньоны	г	600	
Имбирь	г	400	
Капуста белокочанная	г	500	
Картофель крахмальный	г	1000	
Лук красный	г	400	
Лук порей	г	600	
Лук репчатый	г	600	
Морковь	г	600	

Огурец	г	600	
Перец болгарский красный	г	500	
Перец чили	г	50	
Редис	г	200	
Свекла красная	г	500	
Сельдерей (корень)	г	500	
Сельдерей стебель	г	300	
Томаты	г	500	
Томаты Черри	г	600	
Тыква Баттернат	г	500	
Цветная капуста	г	600	
Цуккини зелёный	г	600	
Чеснок	г	200	
СВЕЖИЕ ТРАВЫ			
Базилик (зелёный)	г	50	
Лук зеленый	г	50	
Мята	г	50	
Петрушка листовая	г	100	
Ростки микрозелени	г	20	
Укроп	г	100	
Шпинат свежий	г	200	
ФРУКТЫ			
Апельсин	г	400	
Грейпфрут	г	400	
Груша конференция	г	500	
Лайм	г	400	
Лимон	г	400	
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	
Яблоки красные (сладкие)	г	400	
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Брокколи	г	400	
Брусника	г	400	
Вишня	г	400	
Горошек зеленый	г	400	
Ежевика	г	400	
Клюква	г	400	
Облепиха	г	400	
Пюре манго замороженное	г	200	
Пюре маракуйя замороженное	г	200	
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400	
Тесто фило	г	300	
Цветная капуста	г	400	
Шпинат	г	400	
СУХИЕ ПРОДУКТЫ			
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30	
Грибы сушеные Белые	г	50	
Желатин листовой	г	50	

Кофе молотый	г	50	
Морская водоросль Нори	г	50	
Пектин NH	г	50	
Рисовая бумага	г	100	
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Ананасы консервированные	г	300	
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	
Горошек зеленый консервированный	г	100	
Кукуруза консервированная	г	100	
Нут консервированный	г	100	
Огурцы соленые	г	300	
Оливки зеленые (без косточки)	г	300	
Оливки чёрные (без косточки)	г	300	
Томатная паста	г	500	
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400	
Томаты протертые	г	400	
Фасоль консервированная белая	г	500	
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ			
Белый рис (длиннозерный)	г	100	
Булгур	г	100	
Киноа	г	100	
Крупа гречневая	г	100	
Кус кус	г	100	
Перловая крупа	г	100	
Полента	г	100	
Рис Арборио	г	100	
Фунчоза	г	100	
Чечевица	г	100	
СУХОФРУКТЫ			
Изюм (черный, без косточки)	г	200	
Курага	г	200	
Чернослив	г	200	
ОРЕХИ И СЕМЕНА			
Арахис очищенный	г	100	
Грецкий орех (очищенный)	г	100	
Кунжут белый	г	50	
Орех кедровый (очищенный)	г	100	
Орех фундук (очищенный)	г	100	
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	
УКСУСЫ, АЛКОГОЛЬ, СОУСЫ И МАСЛО			
Бальзамический уксус	г	200	
Вино белое сухое	мл	400	
Вино красное	мл	400	
Коньяк	мл	100	
Концентрированный сок лайма	г	50	

Концентрированный сок лимона	г	50	
Кунжутное масло	г	50	
Масло виноградных косточек	г	100	
Масло оливковое первый отжим	г	600	
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	г	1000	
Уксус 9%	г	200	
Уксус винный белый	г	200	
Уксус винный красный	г	200	
Уксус рисовый	г	50	
Уксус яблочный	г	200	
ДРОЖЖИ			
Дрожжи сухие	г	20	
Дрожжи прессованные	г	50	
Пекарский порошок	г	30	
УГЛЕВОДЫ			
Мёд цветочный	г	300	
Сахар	г	1000	
Сахарная пудра	г	300	
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА			
Багет	г	400	
Крахмал картофельный	г	100	
Крахмал кукурузный	г	100	
Мука панировочная Премиум Tempura	г	500	
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400	
Мука миндальная	г	400	
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000	
Мука рисовая	г	400	
Сухари панировочные Панко	г	200	
Сухари панировочные	г	400	
Хлеб Бородинский (не нарезанный)	г	400	
Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	г	400	
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)			
Бадьян целый	г	4	
Базилик	г	4	
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20	
Гвоздика стручки	г	4	
Горчица дижонская	г	50	
Горчица зернистая	г	50	
Душистый перец горошек	г	4	
Кардамон молотый	г	4	
Карри порошок	г	4	
Кориандр целый	г	4	
Корица молотая	г	4	
Кумин (зира) молотая	г	4	

Куркума	г	4	
Лавровый лист	г	4	
Мускатный орех (целый)	г	15	
Мускатный орех молотый	г	4	
Орегано	г	4	
Паприка молотая	г	4	
Перец белый молотый	г	4	
Перец кайенский	г	4	
Перец розовый горошек	г	4	
Перец черный горошек	г	4	
Перец черный молотый	г	4	
Сахар тростниковый коричневый	г	300	
Сода пищевая	г	10	
Соль крупная	г	50	
Соль крупная морская	г	50	
Соль мелкая	г	50	
Соус соевый	мл	100	
Тмин (целый)	г	4	
Щепа для копчения	г	50	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)			
Модуль Б. Холодная закуска – Паштет из куриной печени	г	400	
Модуль В. Горячее блюдо - Куриное филе	г	600	
ЧЁРНЫЙ ЯЩИК (нет необходимости заказывать)			
Модуль Г. Холодная закуска – Паштет из печени	г	40	