

Наименование вида работ

Ресторанное дело (повар)

Критерии

Оценка

A	Модуль 1 - Безопасность и соблюдение санитарных норм, креативное приготовление еды, создание собственных рецептов, украшение готовой продукции - Мизанплас	12,54
B	Модуль 2 - Безопасность и соблюдение санитарных норм, креативное приготовление еды, создание собственных рецептов, украшение готовой продукции - Завершение и презентация	44,47
C	Модуль 3 - Меню, состоящее из четырех блюд	42,99
Итого		100,00

Код доп.критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта		Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только O)	Раздел WSSS	Макс. оценка
		O = Объект	P = Предмет						
A1	Мизанплас - Модуль 1								
		O		Приготовление - Пищевые потери - Испорченная/сгоревшая еда		Отсутствие нарушений= 0.9 баллов, одно (1) нарушение = 0,3 балла, два нарушения или более = 0 баллов.		6	0,90
		O		Приготовление - Потери - энергия - топливо, потери с техникой envigo, переработка и т.д.		Отсутствие нарушений = 1.83балла, одно (1) нарушение = 0.61балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		1	1,83
		O		Личная гигиена - соответствующая чистая у		Отсутствие нарушений = 1.75 баллов, одно (1) нарушение = 0.6 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		2	1,75
		O		Личная гигиена - Загрязнение одежды от разделочных досок - например, рукава		Отсутствие нарушений = 2.22 балла, одно (1) нарушение = 0.75 баллов, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	2,22
		O		Личная гигиена - Руки		Отсутствие нарушений = 0.77 балла, одно (1) нарушение = 0.38 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,77
		O		Личная гигиена - Снятие пробы пальцами		Отсутствие нарушений = 0.77 балла, одно (1) нарушение = 0.38 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,77
		O		Личная гигиена - Вредные привычки		Отсутствие нарушений = 1.1 балла, одно (1) нарушение = 0.55 балла, два (2) нарушения = 0.12 балла, три (3) или более нарушений = 0 баллов		3	1,10
		O		Гигиена на рабочем месте - Чистый пол		Отсутствие нарушений = 0.74 балла, одно (1) нарушение = 0.37 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,74
		O		Гигиена на рабочем месте - Холодильник - Содержится в порядке, соблюдается чистота		Отсутствие нарушений = 0.82 балла, одно (1) нарушение = 0.41 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,82
		O		Гигиена на рабочем месте - Скамьи - чистые и опрятные		Отсутствие нарушений = 0.82 балла, одно (1) нарушение = 0.41 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,82
		O		Гигиена на рабочем месте - Соответствующее использование разделочных досок во избежание перекрестного загрязнения		Отсутствие нарушений = 0.82 балла, одно (1) нарушение = 0.41 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,82

Критерий А **Общая оценка** **12,54**

Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка
B1	Завершение и презентация - Модуль 2	О	Приготовление - Пищевые потери - Испорченная/сгоревшая еда		Отсутствие нарушений = 0.96 балла, одно (1) нарушение = 0.32 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		6	0,96
			Приготовление - Потери - энергия - топливо, потери с техникой envigo,		Отсутствие нарушений = 1.24 балла, одно (1) нарушение = 0.41 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		1	1,24
			Личная гигиена - соответствующая чистая униформа		Отсутствие нарушений = 1,5 балла, одно (1) нарушение = 0.5 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		2	1,50
			Личная гигиена - Загрязнение одежды от разделочных досок - например, рукава		Отсутствие нарушений = 1.99 балла, одно (1) нарушение = 0.66 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	1,99
			Личная гигиена - Руки		Отсутствие нарушений = 0.77 баллов, одно (1) нарушение = 0.38 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,77
			Личная гигиена - Снятие пробы пальцами		Отсутствие нарушений = 0.77 балла, одно (1) нарушение = 0.38 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,77
			Личная гигиена - Вредные привычки		Отсутствие нарушений = 1.1 балла, одно (1) нарушение = 0.55 балла, два (2) нарушения = 0.12 балла, три (3) или более нарушений = 0 баллов		3	1,10
			Гигиена на рабочем месте - Чистый пол		Отсутствие нарушений = 0.74 балла, одно (1) нарушение = 0.37 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,74
			Гигиена на рабочем месте - Холодильник - Содержится в порядке, соблюдается		Отсутствие нарушений = 0.82 балла, одно (1) нарушение = 0.41 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,82
			Гигиена на рабочем месте - Соответствующее использование разделочных досок во избежание		Отсутствие нарушений = 0.82 балла, одно (1) нарушение = 0.41 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,82
B2	Холодная закуска "Террин"	О	Подготовка - Продолжительность выполнения работ		Блюда могут быть представлены во временной промежуток +/- 5 минут от указанного времени без вычета баллов. Если блюдо будет приготовлено раньше или позже указанных 5 минут, отнимается 0.1 балла за минуту на одно блюдо вплоть до максимального вычитания 0.5 балла за блюдо	+/- 5 минут	1	1,50
			Использование обязательных ингредиентов в блюде		Использование всех обязательных ингредиентов = наивысшая оценка. Если использованы не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	0,38
			Презентация - Чистые тарелки		Отсутствуют следы просыпания (проливания) продуктов, отсутствуют следы от пальцев	да/нет	7	0,50
			Презентация - Визуальное впечатление - Цвета, Гармония				7	1,30
			Презентация - Стиль и креативность				7	1,00
			Вкус - Гармоничное сочетание				7	1,50
			Вкус - Текстура				7	1,00
			Вкус - Особенные приправы				7	1,60
			Соответствующие пропорции компонентов блюда - отвечают указанным критериям				7	0,50
			B3	Вегетарианский суп из моркови (Ovo-Lacto) - Оценка вслепую	О	Использование обязательных ингредиентов в блюде		Использование всех обязательных ингредиентов = наивысшая оценка. Если использованы не все обязательные ингредиенты = ноль баллов

Критерий В Общая оценка 44,47

B4	Основное блюдо из филе кур	O	Указание обязательных ингредиентов в меню	Если в меню указаны все обязательные ингредиенты = наивысшая оценка. Если в меню указаны не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	0,38	
		O	Презентация - Чистые тарелки	Отсутствуют следы просыпания (проливания) продуктов, отсутствуют следы от пальцев	да/нет	7	0,50	
		P	Презентация - Визуальное впечатление - Цвета, Гармония			7	1,00	
		P	Презентация - Стиль и креативность			7	1,30	
		P	Вкус - Гармоничное сочетание			7	1,50	
		P	Вкус - Текстура			7	1,00	
		P	Вкус - Особенные приправы			7	1,60	
		P	Соответствующие пропорции компонентов блюда - отвечают указанным критериям			7	0,50	
		O	Использование обязательных ингредиентов в блюде	Использование всех обязательных ингредиентов = наивысшая оценка. Если использованы не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	0,38	
		O	Указание обязательных ингредиентов в меню	Если в меню указаны все обязательные ингредиенты = наивысшая оценка. Если в меню указаны не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	0,38	
		O	Презентация - Чистые тарелки	Отсутствуют следы просыпания (проливания) продуктов, отсутствуют следы от пальцев	да/нет	7	0,50	
		P	Презентация - Визуальное впечатление - Цвета, Гармония			7	1,00	
		P	Презентация - Стиль и креативность			7	1,30	
		P	Вкус - Гармоничное сочетание			7	1,50	
		P	Вкус - Текстура			7	1,00	
		P	Вкус - Особенные приправы			7	1,60	
		P	Соответствующие пропорции компонентов блюда - отвечают указанным критериям			7	0,50	
O	Использование обязательных ингредиентов в блюде	Использование всех обязательных ингредиентов = наивысшая оценка. Если использованы не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	0,38			
O	Указание обязательных ингредиентов в меню	Если в меню указаны все обязательные ингредиенты = наивысшая оценка. Если в меню указаны не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	0,38			
O	Презентация - Чистые тарелки	Отсутствуют следы просыпания (проливания) продуктов, отсутствуют следы от пальцев	да/нет	7	0,50			
P	Презентация - Визуальное впечатление - Цвета, Гармония			7	1,00			
P	Презентация - Стиль и креативность			7	1,30			
P	Вкус - Гармоничное сочетание			7	1,50			
P	Вкус - Текстура			7	1,00			
P	Вкус - Особенные приправы			7	1,60			
P	Соответствующие пропорции компонентов блюда - отвечают указанным критериям			7	0,50			
Код доп. критерия	Дополнительные критерии	Тип аспекта O = Объект P = Предмет Oц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только O)	Раздел WSSS	Макс. оценка
C1	Приготовление - Модуль 3 - Меню из 4 блюд							

Критерий С

Общая оценка

42,99

C2	Холодная закуска "Террин"	O	Приготовление - Пищевые потери - Испорченная/сгоревшая еда	Отсутствие нарушений = 0.32 балла, одно (1) нарушение = 0.16 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		6	0,32
		O	Приготовление - Потери - энергия - топливо, потери с техникой envigo, переработка и т.д.	Отсутствие нарушений = 0.66 баллов, одно (1) нарушение = 0.33 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		1	0,67
		O	Личная гигиена - соответствующая чистая униформа	Отсутствие нарушений = 1 балл, одно (1) нарушение = 0.5 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		2	1,00
		O	Личная гигиена - Загрязнение одежды от разделочных досок - например, рукава	Отсутствие нарушений = 0.77 балла, одно (1) нарушение = 0.38 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,77
		O	Личная гигиена - Руки	Отсутствие нарушений = 0.77 балла, одно (1) нарушение = 0.38 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,77
		O	Личная гигиена - Снятие пробы пальцами	Отсутствие нарушений = 0.77 балла, одно (1) нарушение = 0.38 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,77
		O	Личная гигиена - Вредные привычки	Отсутствие нарушений = 1.1 балла, одно (1) нарушение = 0.55 балла, два (2) нарушения = 0.12 балла, три (3) или более нарушений = 0 баллов		3	1,10
		O	Гигиена на рабочем месте - Чистый пол	Отсутствие нарушений = 0.74 балла, одно (1) нарушение = 0.37 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,74
		O	Гигиена на рабочем месте - Холодильник - Содержится в порядке, соблюдается чистота	Отсутствие нарушений = 0.82 балла, одно (1) нарушение = 0.41 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,82
		O	Гигиена на рабочем месте - Скамьи - чистые и опрятные	Отсутствие нарушений = 0.82 балла, одно (1) нарушение = 0.41 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,82
		O	Гигиена на рабочем месте - Соответствующее использование разделочных досок во избежание перекрестного загрязнения	Отсутствие нарушений = 0.82 балла, одно (1) нарушение = 0.41 балла, два (2) нарушения или более = 0 баллов		3	0,82
		O	Подготовка - Продолжительность выполнения работ	Блюда могут быть представлены во временной промежуток +/- 5 минут от указанного времени без вычета баллов. Если блюдо будет приготовлено раньше или позже указанных 5 минут, отнимается 0.7 балла за минуту на одно блюдо вплоть до максимального вычитания 0.35 балла за блюдо		1	1,40
		P	Хорошие практические навыки - например, обращение с ножом			5	0,58
		P	Навыки приготовления еды - Технология, Процесс, Соответствующая подготовка к приготовлению еды, Порядок оформления и сервировки и т.д.			6	1,45
		P	Организационные навыки - Общий рабочий процесс и планирование, Эффективность, Двойная обработка, Поспешность и т.д.			5	1,50
		O	Использование обязательных ингредиентов в блюде	Использование всех обязательных ингредиентов = наивысшая оценка. Если использованы не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	1,36
		O	Указание обязательных ингредиентов в меню	Если в меню указаны все обязательные ингредиенты = наивысшая оценка. Если в меню указаны не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	1,36
		O	Презентация - Чистые тарелки	Отсутствуют следы просыпания (проливания) продуктов, отсутствуют следы от пальцев	да/нет	7	0,50
		P	Презентация - Визуальное впечатление - Цвета, Гармония			7	1,00
		P	Презентация - Стиль и креативность			7	1,00
P	Вкус - Гармоничное сочетание			7	1,50		
P	Вкус - Текстура			7	1,00		
P	Вкус - Особенные приправы			7	1,60		

C3	Вегетарианский суп из моркови	П	Соответствующие пропорции компонентов блюда - отвечают указанным критериям			7	0,50
		О	Использование обязательных ингредиентов в блюде	Использование всех обязательных ингредиентов = наивысшая оценка. Если использованы не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	1,36
		О	Указание обязательных ингредиентов в меню	Если в меню указаны все обязательные ингредиенты = наивысшая оценка. Если в меню указаны не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	1,36
		О	Презентация - Чистые тарелки	Отсутствуют следы просыпания (проливания) продуктов, отсутствуют следы от пальцев	да/нет	7	0,50
		П	Презентация - Визуальное впечатление - Цвета, Гармония			7	1,00
		П	Презентация - Стиль и креативность			7	1,00
		П	Вкус - Гармоничное сочетание			7	1,50
		П	Вкус - Текстура			7	1,00
C4	Основное блюдо из филе кур	П	Соответствующие пропорции компонентов блюда - отвечают указанным критериям			7	0,50
		О	Использование обязательных ингредиентов в блюде	Использование всех обязательных ингредиентов = наивысшая оценка. Если использованы не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	1,36
		О	Указание обязательных ингредиентов в меню	Если в меню указаны все обязательные ингредиенты = наивысшая оценка. Если в меню указаны не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	1,36
		О	Презентация - Чистые тарелки	Отсутствуют следы просыпания (проливания) продуктов, отсутствуют следы от пальцев	да/нет	7	0,50
		П	Презентация - Визуальное впечатление - Цвета, Гармония			7	1,00
		П	Презентация - Стиль и креативность			7	1,00
		П	Вкус - Гармоничное сочетание			7	1,50
		П	Вкус - Текстура			7	1,00
C5	Десерт из творога	П	Соответствующие пропорции компонентов блюда - отвечают указанным критериям			7	0,50
		О	Использование обязательных ингредиентов в блюде	Использование всех обязательных ингредиентов = наивысшая оценка. Если использованы не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	1,36
		О	Указание обязательных ингредиентов в меню	Если в меню указаны все обязательные ингредиенты = наивысшая оценка. Если в меню указаны не все обязательные ингредиенты = ноль баллов	да/нет	4	1,36
		О	Презентация - Чистые тарелки	Отсутствуют следы просыпания (проливания) продуктов, отсутствуют следы от пальцев	да/нет	7	0,50
		П	Презентация - Визуальное впечатление - Цвета, Гармония			7	1,00
		П	Презентация - Стиль и креативность			7	1,00
		П	Вкус - Гармоничное сочетание			7	1,50
		П	Вкус - Текстура			7	1,00
П	Вкус - Особенные приправы			7	1,60		

	П	Соответствующие пропорции компонентов блюда - отвечают указанным критериям			7	0,50
--	---	--	--	--	---	------

Конкурс **Итоговая оценка** **100,00**