

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2024**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

ПО КОМПЕТЕНЦИИ

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

**Саратов 2024**

## **1. Описание компетенции**

### **1.1. Актуальность компетенции**

Повар - человек, профессией которого является приготовление пищи.

Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецептур, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

В настоящее время профессия поварское дело является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый мастер своего дела может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами своего дела, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Как и любая специальность, профессия повар имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений.

Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают

огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

## **1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции**

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии - повар, кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

Повара нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, стейк-хаусах, пабах, якиториях, кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах.

**Повар** – самое общее название для профессии. Но кухню предприятий общественного питания можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

- **Помощник повара** выполняет работу по сортировке продуктов, нарезке продуктов, мытье оборудования и быстром выполнении простых поручений, приготовление несложных блюд или проведение их определенной термической обработки;
- **Повар холодного цеха** делает закуски, салаты и заготовки;
- **Повар горячего цеха** отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит;
- **Повар мясо – рыбного цеха** разделывает мясо, птицу, рыбу, а также делает полуфабрикаты.

### **Карьерные возможности**

Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам.

Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:

- **После колледжа или техникума** можно устроиться в кафе или ресторан быстрого питания. Можно быть поваром-кассиром в "фастфуде", поваром-сушистом или пиццером, делать полуфабрикатные заготовки в компаниях, доставляющих еду на дом.
- **С опытом работы от 1 года** можно устроиться поваром-стажером в кафе хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу в холодном цеху или стать помощником повара.
- **Следующей ступенью в карьере** может стать горячий цех или даже су-шеф в небольшом ресторане.
- **Су-шеф** - это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню.
- **Самая высокая ступень - шеф-повар.** А еще лучше шеф-повар своего ресторана или даже сети ресторанов.

## 2. Конкурсное задание

Конкурсное задание имеет 2 модуля, выполняемых последовательно. Конкурс длится в течение 1 дня, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

Участники в день конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии со списком сырья конкурсного задания. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс, включает в себя приготовление, оформление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

С каждым участником в боксе работает волонтер. Волонтер может только мыть посуду, протереть полы по просьбе участника и заменить мусорный пакет, если мусорное ведро полное. Пакет с мусором волонтер должен отдать экспертной группе, которая оценивает данный аспект.

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружился скрытый дефект продуктов (испорченные), в этом случае участнику останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого участника сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если участник считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану. В случае, если у участника обнаружился испорченный продукт, например очистил картофель, а он внутри оказался гнилой, или выпекал изделие в пароконвектомате, а он вышел из строя, то в этом случае участнику выдают необходимые продукты (не снимая за это баллы!) и дают дополнительное время на выполнение данной операции, но в это время он может делать только эту операцию.

Соответственно, тайминг подачи у этого участника сдвигается. Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в

составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя Главного эксперта.

Во время пребывания в дегустационной комнате эксперты не должны видеть работу конкурсантов. Таким образом, эксперты не могут узнать, какому конкурсанту принадлежит та или иная работа. Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», должны вернуться в комнату для дегустации «вслепую» за тридцать минут до подачи блюд.

### **3.1. Модули задания и необходимое время**

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день до начала соревнований, далее участникам даётся 1 час чистого времени для тестирования оборудования.

Все участники конкурса за 1 день выполняют 2 модуля.

На выполнение модуля 1, модуля 2 для участников категории **студенты** предусмотрено – 3 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность выполнения конкурсного задания 3,5 часа.

**Модуль 1.** «Суп-пюре из цветной капусты»;

**Модуль 2.** «Котлеты из свинины с картофельным пюре, пюре из тыквы и соусом молочным с луком» (**Приложение №3**)

#### 4. Структура и подробное описание конкурсного задания.

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Суп-пюре из цветной капусты», горячее блюдо «Котлеты из свинины с картофельным пюре, пюре из тыквы и соусом молочным с луком».

**Время выполнения конкурсного задания: 3,0 часа**

**Время подачи блюда:**

Модуль 1. «Суп-пюре из цветной капусты» через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания.

Модуль 2. «Котлеты из свинины с картофельным пюре, пюре из тыквы и соусом молочным с луком» через 3 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания.

#### **Список сырья:**

На всех чемпионатах используется единый список продуктов. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Количество продуктов указано на 2 модуля.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
<b>Мясо</b>		
Свинина (фарш)	г.	112
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	60
Яйца	шт.	1
Молоко	мл	350
<b>Овощи, зелень</b>		
Морковь свежая	г.	13
Цветная капуста замороженная	г.	85
Чеснок	г.	20
Тыква свежая	г.	171

Зелень петрушки	г.	10
Лук репчатый	г.	30
Картофель	г.	277
<b>Бакалея</b>		
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	50
Мука пшеничная	г.	50
Сухари панировочные	г.	20
<b>Общий стол на всех участников</b>		
Соевый соус	л.	0,5
Маслины б/к	банка	1
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль	кг.	1
Специи для овощей	г.	20
Специи для мяса	г.	20
Хлеб для тостов белый	г.	1000
Масло растительное	л.	1
Сахар	г.	200

### **Структура и подробное описание конкурсного задания**

<b>Наименование и описание модуля</b>	<b>Полученный результат в ходе выполнения задания</b>
<b>Организация рабочего места</b>	

<p><b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ подготовка рабочего места;</li><li>➤ участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.</li><li>➤ в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов;</li><li>➤ раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены;</li><li>➤ вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид;</li><li>➤ участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки;</li><li>➤ вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно;</li><li>➤ вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты;</li><li>➤ не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы;</li><li>➤ не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</li></ul>
---	--

**Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:  
«Суп-пюре из цветной капусты»**

<p>Описание Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Суп- пюре из цветной капусты»</p>	<p>Приготовить 2 порции блюда: «Суп-пюре из цветной капусты»</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ используйте продукты из представленного основного списка;</li><li>➤ используйте продукты с общего стола (при необходимости).</li></ul>
<p>Особенности оформления блюда</p>	<p>допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</p>
<p>Особенности подачи блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ масса блюда минимум 200г - максимум 250г;</li><li>➤ температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С;</li><li>➤ блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30 см);</li><li>➤ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант;</li><li>➤ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>;</li><li>➤ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее;</li><li>➤ участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд;</li><li>➤ участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд;</li><li>➤ сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;</li><li>➤ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для</li></ul>

		фотографирования; вторая тарелка подается в дегустацию.
Специальное оборудование		Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
<b>Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда: «Котлеты из свинины с картофельным пюре, пюре из тыквы и соусом молочным с луком»</b>		
Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда: «Котлеты из мяса, фаршированные омлетом с картофельным пюре, пюре из тыквы и соусом молочным с луком»		<p>Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда: «Котлеты из свинины с картофельным пюре, пюре из тыквы и соусом молочным с луком»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1 гарнир – картофельное пюре;</li> <li>➤ 2 гарнир из овощей – пюре из тыквы;</li> <li>➤ соус – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки);</li> <li>➤ соус должен быть сервирован на каждой тарелке;</li> <li>➤ используйте продукты из представленного основного списка;</li> <li>➤ используйте продукты с общего стола (при необходимости).</li> </ul>
Особенности оформления блюда		допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.

<p>Особенности подачи блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ масса блюда минимум 230г.</li> <li>➤ температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С;</li> <li>➤ блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см);</li> <li>➤ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант;</li> <li>➤ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;</li> <li>➤ сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;</li> <li>➤ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; вторая тарелка подается в дегустацию</li> </ul>
<p>Специальное оборудование</p>	<p>разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>

## 5. Последовательность выполнения задания.

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
- приготовить 2 порции блюда «Суп-пюре из цветной капусты»;

- приготовить 2 порции блюда из мяса «Котлеты из свинины с картофельным пюре, пюре из тыквы и соусом молочным с луком»;
- оформить блюдо;
- 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;
- подать 2 порции блюда «Суп-пюре из цветной капусты» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30см);
- подать 2 порции блюда из мяса «Котлеты из свинины с картофельным пюре, пюре из тыквы и соусом молочным с луком» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

**Особые указания:**

- Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с главным экспертом) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

**Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы.**

**Участники:**

- Китель (поварская куртка).
- Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Передник или фартук (возможен вариант с грудкой).
- Брюки – поварские.
- Головной убор – поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

**Эксперты:**

- Китель (поварская куртка).

- Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Брюки – поварские.
- Головной убор – поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

## **6. Критерии оценки выполнения задания**

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

- При принятии решения используется шкала 0–5. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:
  - эталонов для сравнения (критериев) с целью подробного руководства по каждому аспекту
  - шкалы 0–5, где:
    - 0-2 - исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
    - 3 - исполнение соответствует отраслевому стандарту;
    - 4 - исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
    - 5 - исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное
- Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более, чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.
- В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 2 балла за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

### **Критерии оценки выполнения задания.**

Приложение №1. Таблица: Перечень профессиональных задач

Приложение №2. Таблица: Аспекты оценки

## 8.1 Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты).

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1BM2		Используется для приготовления продуктов питания в разных режимах. Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс, парогенератор для образования пара и легкоъемный жировой фильтр, душ для мойки, печь можно мыть изнутри под струей воды. Двухходовой механизм открывания духовки и вентилируемая дверь, предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны. Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - для простого закрывания двери одним движением,	Шт.	1/2

			<p>обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Конвекция от 30 до 270 °С Конвекция с паром от 30 до 250 °С Разогрев от 30 до 160 °С Характеристики: Потребляемая мощность 12,5 кВт Источник <a href="https://trustholod.ru/product/abatpka-10-11vm2/">https://trustholod.ru/product/abatpka-10-11vm2/</a></p>		
2	Стол подставка под пароконвектомат		<p>Материал: Нержавеющая сталь Размеры:(2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) Подставка типа ППК 900х900х700 д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.)</p>	Шт.	1
3	Стол производственный		<p>Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800х600х850</p>	Шт.	2
4	Стол с моечной ванной		<p>Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000х600х850</p>	Шт.	1
5	Смеситель холодной и горячей воды		<p>Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см</p>	Шт.	1

6	Стеллаж 4-х уровневый для хранения инвентаря		<p>Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки – уголок нерж.</p> <p>Размеры: 800*500*1800 мм</p>	Шт .	2
7	Плита индукционн ая Плита индукционн ая GEMLUX GL- CIC27 или аналог		<p>Габаритные размеры 317x385x88 мм</p> <p>Вес 4,8 кг</p> <p>Тип управления сенсорное с ЖК-дисплеем</p> <p>Мощность 2700 Вт</p> <p>Параметры сети 220/50/1</p> <p>Материал корпуса нерж.сталь</p> <p>Или аналог</p> <p><a href="https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/induction-cooktop/plita_gemlux_gl_cic27/">https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/induction-cooktop/plita_gemlux_gl_cic27/</a></p>	Шт .	2
8	Весы настольные электронны е (профессиональные)		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик</p> <p>Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.</p> <p>Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352;</p> <p>Ширина (мм): 325;</p> <p>Высота (мм): 105;</p> <p>Весы электронные</p> <p>Предел взвешивания 5 кг</p> <p>Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм</p> <p>Флюоресцентный дисплей</p> <p>Питание от сети</p>	Шт .	1

9	Шкаф холодильный		<p>Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло</p>	Шт.	1
10	Мясорубка электрическая		<p>Мощность 1000 Вт перерабатывает 4.3 кг/мин насадка-терка, насадка для приготовления колбас, насадка для шинковки, насадка для кеббе, диск для фарша сделана из пластика и металла шнековая соковыжималка отсек для хранения насадок</p>	Шт.	1/5
11	Блендер ручной		<p>Тип блендера погружной Объем 1л. Скорость от 610 до 11000 об/мин. Количество скоростей 5 Напряжение 220В 65x65x397 (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)</p>	Шт.	1

12	Микроволновая печь		<p>Габаритные размеры 483x422x281 мм Вес 13,9 кг Внутренний объем 25 л Тип управления сенсорное Мощность 1,40 кВт Параметры сети 220/50/1 Наличие гриля нет Материал корпуса нерж.сталь/окраш.сталь Мощность СВЧ 1000 Вт Наличие поворотной тарелки <a href="https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25">https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25</a></p>	Шт.	1/5
13	Сковорода гриль для индукционной плиты		<p>Материал: нержавеющая сталь Размер: 26x24 см</p>	Шт.	5
14	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом) Juu Thermocooker		<p>Объем чаши 2,6 л, скорость от 4000 до 8000 об/мин, количество скоростей 4, температурный диапазон от 40 до 120 °С, напряжение 220 В, мощность 0,6 кВт</p>	Шт.	1/5
15	Набор разделочных досок		<p>Материал: полипропилен Размеры: Н=18, L=600, В=400мм жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.</p>	Шт.	1

16	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)	Шт.	1
17	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
18	Сковорода для induction плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 см	Шт.	3
19	Сотейник для induction плит с крышкой		Объем не менее 1л	Шт.	2
20	Сотейник для induction плит с крышкой		Объем не менее 2л	Шт.	1
21	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	Шт.	1
22	Сито		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 18-28 см	Шт.	1

23	Гastroемкости, согласно марки пароконвектомата		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: (325x265x40) 2,5л	Шт.	1
24	Гastroемкости, согласно марки пароконвектомата		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: (530x325)	Шт.	1
25	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	Шт.	3
26	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см	Шт.	3
27	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см	Шт.	3
28	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие  Размеры: Длина лопатки 260 мм	Шт.	3
29	Силиконовый коврик		Материал: Силиконовый, антипригарный  Размеры: 30 x 25	Шт.	1

30	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.	1
31	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 х 123 х 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	Шт.	1
32	Толкушка для картофельного пюре		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 28 см	Шт.	1
33	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.	1
34	Половник		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл	Шт.	1
35	Овощечистка		Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой.	Шт.	1
36	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см.	Шт.	1

37	Молоток для отбивания		Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
38	Набор круглых выемок		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт.	Шт.	1
39	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	Шт.	3
40	Тарелка круглая белая с широким бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	Шт.	2
41	Тарелка плоская, круглая, белая с бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 см	Шт.	4
42	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм.	Шт.	1
43	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2

44	Коврик диэлектриче ский		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	Шт.	2
45	Часы настенные  Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	Шт.	1/2
46	Порошковы й огнетушител ь ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450x320x300 мм Запорно пломбировочное устройство Латунь	Шт.	1/5
47	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1/10

48	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	1/10
49	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/10
50	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300		Инфракрасный пирометр ADA TemPro 300 предназначен для измерения температуры <b>бесконтактным</b> путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.	Шт.	1/5

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА**

Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64	Шт.	5
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x 8,2x10,6см	Шт.	5
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм	Шт.	5
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40	Шт.	2

5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное	Шт.	1/2
6	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом	Шт.	1
7	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертичноаммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Gr(+) и Gr(-) бактерий	Шт.	1
8	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	Шт.	2
9	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая ширина 30 см намотка 200 метров бмкм	Шт.	1

10	Фольга алюминиева я пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см	Шт.	1
11	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный	Шт.	1
12	Пакеты для мусора 60л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления).	Шт.	4
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления).	Шт.	1
14	Ветошь- тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см	Шт.	1
15	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань	Шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	5
17	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм	Шт.	5
18	Диспансер с салфетками		Материал: Корпус пластик, салфетки сухие, безворсов ые	Шт.	1

19	Перчатки одноразовые цветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные.	Шт.	5
20	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	Шт.	10
21	Подставка под бумажные полотенца		Материал: дерево	Шт.	2
22	Скатерть для презентационного стола (цветная)		Размеры: 2 x1,5 м.	Шт.	1

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с главным экспертом**

№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

11	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
13	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

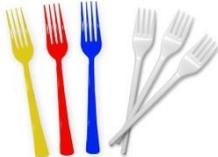
**КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое колво</b>
--------------	---------------------	---	---	----------------------	--------------------------

1	Стол офисный		1400x600x750	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	Шт.	13
3	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
4	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1

5	Весы настольные электронные		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик</p> <p>Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.</p> <p>Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105;</p> <p>Весы электронные</p> <p>Предел взвешивания 5 кг</p> <p>Дискретность - 1 г</p> <p>Платформа 340x215 мм</p> <p>Флюоресцентный дисплей</p> <p>Питание от сети</p>	Шт.	1
6	Корзина для мусора		<p>Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л.</p> <p>Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.</p>	Шт.	2
7	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	2
8	Плечики для одежды		<p>Материал: Пластиковые</p> <p>Размеры: 48-50 см</p>	Шт.	26
9	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1
10	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	2
11	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015-3w 5роз./5м.	Шт.	3
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)</b>					

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое колво
1	Планшет формата А 4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	13
2	Ручки синие шариковые		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	20
3	Бумага 500 листов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
4	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Ножницы		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
6	Флешка		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Скобы для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Файлы А4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	50
9	Скотч		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2

10	Папка для файлов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
11	Маркер не стирающийся		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
12	Калькулятор		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
13	Одноразовые тарелки		Материал: Пластик Размеры: 200 мм	Шт.	100
14	Одноразовые вилки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
15	Одноразовые ложки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
16	Салфетки бумажные		Материал: Нетканый	Шт.	200
17	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мм	Шт.	300

<b>КОМНАТА УЧАСТНИКОВ</b>					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое колво</b>
1	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	Шт.	10
3	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	2
4	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	20
5	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1
6	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	1
7	Стеллаж для тулбоксов		Материал: Нержавеющая сталь	Шт	2

## 7. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "СонетPCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <a href="http://rosopeka.ru/good4632.html">http://rosopeka.ru/good4632.html</a> - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) <a href="https://www.dnsshop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofonolympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dnsshop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofonolympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a> - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse <a href="http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_pozreniyu/vidouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_vidouvelichitel/">http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_pozreniyu/vidouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_vidouvelichitel/</a> -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV <a href="https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B2543TV/">https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B2543TV/</a> -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке <a href="http://rosopeka.ru/good4031.html">http://rosopeka.ru/good4031.html</a> - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	Нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

\*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

## **8. Требования охраны труда и техники безопасности.**

### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.**

#### **1. Общие требования безопасности**

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае,

происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

## **1. Требования безопасности перед началом работы**

1.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

1.2. Проверить оснащённость рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

1.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

**проверить внешним осмотром:**

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины

и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

**Не допускается:**

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе:

это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.

Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

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

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

Таблица: Перечень профессиональных задач

Перечень профессиональных задач	
1	Организация и управление работой
2	Навыки коммуникации и работы с заказчиками
3	Санитария и гигиена
4	Знания об ингредиентах
5	Подготовка ингредиентов
6	Применение различных методов кулинарной и тепловой обработки
7	Приготовление и презентация блюд
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов
9	Техника безопасности, нормы охраны труда и защита окружающей среды
10	Подбор и использование производственного оборудования и инвентаря
1	Организация и управление работой
2	Навыки коммуникации и работы с заказчиками
3	Санитария и гигиена
4	Знания об ингредиентах

Таблица: Аспекты оценки

Код	Подкритерии	Тип аспекта	Аспект	Методика проверки аспекта	Требование или номинальный размер	Проф. задача	Макс. балл
А Модуль 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок							21
1	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны						
		И	Спецодежда соответствует требованиям и чистота	Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в конкурсном задании. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	3	2
		И	Техника безопасности	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, оборудованием, инвентарем	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	9	2
		И	Персональная гигиена (внешний вид)	Спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, строгое выполнение санитарно-гигиенических норм	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	3	2
		И	Рабочее место - рабочие поверхности	Пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	3	2

				процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности			
		И	Рабочее место-холодильник, чистота, товарное соседство	Холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, участник соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	8	2
		И	Корректное использование отдельных контейнеров для мусора (пищевые и непищевые отходы)	После окончания работы участники эксперты проверяют содержимое мусорных баков, один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении - ноль баллов	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	3	2
2	Подготовка ингредиентов						
		И	Отсутствие расточительности	Расточительностью считается наличие в мусорном баке продукты, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки, или при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5	2
		И	Отсутствие брака в работе	Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. Отсутствие брака-максимальное количество баллов, при наличии брака-ноль баллов	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5	2
3	Организация и управление работой						

		И	Организация и планирование производственного процесса	Организация рабочего процесса чёткая. Участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями.	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1	2
		И	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	Соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, участник соблюдает и строго выполняет правило "одной доски". При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении -ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	10	3
Б Модуль 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации супа-пюре							32
4	Подготовка ингредиентов						
		И	Навыки и знания обработки продуктов	Участник демонстрирует хорошие знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3
5	Применение различных методов тепловой обработки						
		И	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	Виды тепловой обработки, указанные в конкурсном задании должны быть использованы при приготовлении блюд. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии -ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3

6	Навыки коммуникации работы с клиентами						
		И	Время подачи	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда +/- 5 минут от ранее определенного, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов.	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2	3
7	Знания об ингредиентах						
		И	Использование ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	В блюде присутствуют все ингредиенты, предусмотренные конкурсным заданием	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2;4	3
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	В модуле описана подача блюда. если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, экспертами выставляется ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2	3
8	Приготовление и презентация блюд						
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Требуемая температура подачи блюда описана в 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 не соответствии -ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	3

		И	Чистота тарелки	При установлении чистоты и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае-ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	3
		И	Масса(размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	В конкурсном задании устанавливается масса или общий вес блюда. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует -ноль баллов.	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	3
9	Презентация блюда						
		О	Внешний вид блюда, стиль и креативность	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, вызывает аппетит	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7	3
		О	Текстура всех компонентов блюда	Текстура отдельных компонентов соответствует основным требованиям и хорошо сочетается в блюде	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов		
		О	Вкус всех компонентов блюда	Блюдо имеет очень хороший вкус, с широким сочетанием. подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7	3
В Модуль 3. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюда из мяса							32
10	Подготовка ингредиентов						
		И	Навыки и знания обработки продуктов	Участник демонстрирует хорошие знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3

11	Применение различных методов тепловой обработки						
		И	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	Виды тепловой обработки, указанные в конкурсном задании должны быть использованы при приготовлении блюд. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии -ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3
12	Навыки коммуникации работы с клиентами						
		И	Время подачи	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда +/- 5 минут от ранее определенного, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов.	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2	3
13	Знания об ингредиентах						
		И	Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	В блюде присутствуют все обязательные ингредиенты(тайный ящик,) предусмотренные конкурсным заданием	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2;4	3
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	В модуле описана подача блюда. если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, экспертами выставляется ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2	3

14	Приготовление и презентация блюд						
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Требуемая температура подачи блюда описана в 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 не соответствии -ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	3
		И	Чистота тарелки	При установлении чистоты и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае-ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	3
		И	Масса(размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	В конкурсном задании устанавливается масса или общий вес блюда. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует -ноль баллов.	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	3
15	Презентация блюда						
		О	Внешний вид блюда, стиль и креативность	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, вызывает аппетит	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7	3
		О	Текстура всех компонентов блюда	Текстура отдельных компонентов соответствует основным требованиям и хорошо сочетается в блюде	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов		
		О	Вкус всех компонентов блюда	Блюдо имеет очень хороший вкус, с широким сочетанием. подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен	1;2;7	3

					= ноль баллов		
--	--	--	--	--	---------------	--	--

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

На «Суп-пюре из цветной капусты».

## 1. Рецепттура

Наименование сырья	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г
Капуста цветная быстрозамороженная	85	85
Морковь свежая	13	10
Мука пшеничная	20	20
Масло сливочное	20	20
Молоко	75	75
Яйца	1/8 шт	5
Вода	400	400
Выход		500

## 2. Технологический процесс.

2.1 Подготовка сырья к производству «Суп-пюре из цветной капусты» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

2.2. Быстрозамороженную цветную капусту заливают небольшим количеством воды и припускают, за 5-10 минут до готовности добавляют пассированную морковь, доводят до готовности и протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

### На «Котлеты из свинины».

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г
Свинина (фарш)	112	112
Хлеб пшеничный	28	28
Молоко	34	34
Котлетная масса		186
Масло растительное	5	5
Масса готовых котлет		150

#### 2. Технологический процесс.

2.1 Подготовка сырья к производству «Котлеты из свинины» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

2.2.. Для приготовления изделий измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, перец и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) толщиной 2,0—2,5 см. Полуфабрикаты кладут на сковороду с жиром, нагретым до температуры 150—160 °С, и обжаривают 3—5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в пароконвектомате при температуре 250—280 °С (5—7 мин). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены, температура в центре для изделий из котлетной массы — не ниже 90 °С. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

### На «Пюре картофельное».

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г
Картофель	277	166
Молоко	30	30
Масло сливочное	12	12
Выход		200

#### 2. Технологический процесс.

2.1 Подготовка сырья к производству «Пюре картофельное» производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

2.2..Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, затем протирают. В протертый горячий картофель непрерывно помешивая добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленный жир. Смесь взбивают.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

### На «Пюре из тыквы».

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г
Тыква свежая	171	120
Вода	8	8
Масло сливочное	10	10
Масса припущенной тыквы		100
Соус молочный		
Молоко	100	100
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	5	5
Сахар	1	1
Масса соуса молочного		100
Выход		200

#### 2. Технологический процесс.

2.1 Подготовка сырья к производству «Пюре из тыквы» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

2.2..Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают произвольно, припускают с небольшим количеством воды, затем протирают, соединяют с жиром, молочным соусом и прогревают.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

### На «Соус молочный с луком».

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г
Молоко	100	100
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	5	5
Сахар	1	1
Масса готового соуса		100
Лук репчатый	30	25
Масло сливочное	3	3
Масса пассированного лука		13
Выход		100

#### 2. Технологический процесс.

2.1 Подготовка сырья к производству «Соус молочный с луком» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

2.2..Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком и варят 7-10 минут. Репчатый лук очищают, нарезают и пассеруют на масле, затем добавляют в молочный соус и варят 7-10 минут. Добавляют соль, сахар. Соус процеживают протирая лук, доводят до кипения и заправляют.