

**VII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
«АБИЛИМПИКС»**



**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ**

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»



Курск, 2021

Содержание

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 предприятий и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торговле-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.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ТОП-50).	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ТОП-50).	Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N610н.
	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего профессионального образования по специальности	

	<p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).</p>	
	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания».</p>	
	<p>Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N610н.</p>	

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>Должен знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству,</p>

<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, 	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать 	<p>срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковке, складировании неиспользованных продуктов. 	<p>(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями. 	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 4 часа.

Студенты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 3,5 часа.

Специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 3 часа.

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпателей, в процессе приготовления блюд.

Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпателей при подаче готовых блюд.

Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Школьники: продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Рыба		
Филе лосося	г.	350
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	100
Молоко	мл.	70
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	г.	20
Сливки 33%-35%	мл.	200
Овощи, зелень		
Морковь	г.	100
Брокколи	г.	100
Шпинат (свежемороженный)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50
Лук репчатый	г.	100

Картофель	г.	200
Бакалея		
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	100
Мука пшеничная	г.	250
Общий стол		
Соевый соус	мл.	1000
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	г.	1000
Гастрономия		
Бекон с/к	г.	100

Конкурсное задание

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Полученный результат в ходе выполнения задания
Школьники	Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	Первый день	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»	Первый день	Общее время выполнения конкурсного задания (Модуль 1 и Модуль 2) – 4 часа	Приготовить 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»: - приготовление теста для вареников; - приготовление фарша картофельного; - приготовление полуфабриката (формовка вареников); - варка полуфабриката. <i>Используйте продукты из представленного списка. Используйте продукты с общего стола (при необходимости).</i> Оформить блюдо. <i>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</i> Подача блюда: - масса блюда минимум 130 г.; - температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С; - блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5

			<p>см);</p> <p>- подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.</p> <p><i>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</i></p> <p><i>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</i></p> <p><i>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</i></p>
<p>Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом»</p>	<p>Первый день</p>	<p>Общее время выполнения конкурса задания (Модуль 1 и Модуль 2) – 4 часа</p>	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом»:</p> <p>- рыба (лосось) – метод приготовления на выбор участника;</p> <p>- гарнир из овощей жареный (брокколи или морковь);</p> <p>- соус сливочный - масса соуса - не менее 25 г. (визуально не менее одной столовой ложки).</p> <p><i>Используйте продукты из представленного списка. Используйте продукты с общего стола (при необходимости).</i></p> <p>Оформить блюдо.</p> <p><i>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</i></p> <p>Подача блюда:</p>

			<p>- масса блюда минимум 220 г.;</p> <p>- температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С;</p> <p>- блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см);</p> <p>- подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.</p> <p><i>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</i></p> <p><i>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</i></p> <p><i>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</i></p>
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Студенты/специалисты: продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Рыба		
Филе лосося	г.	350
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	100
Молоко	мл.	70
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	г.	20
Сливки 33%-35%	мл.	200

Овощи, зелень		
Морковь	г.	100
Брокколи	г.	100
Чеснок	г.	10
Цукини зеленый	г.	100
Шпинат (свежемороженный)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50
Лук репчатый	г.	100
Картофель	г.	200
Бакалея		
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	100
Мука пшеничная	г.	250
Сухие продукты		
Полента	г.	100
Булгур	г.	100
Общий стол		
Соевый соус	мл.	1000
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	г.	1000
Гастрономия		
Бекон с/к	г.	100

Конкурсное задание

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Полученный результат в ходе выполнения задания
Студенты/ специалисты	Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Первый день	15 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»	Первый день		Приготовить 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»: - приготовление теста для вареников; - приготовление фарша картофельного; - приготовление полуфабриката (формовка вареников); - варка полуфабриката. <i>Используйте продукты из представленного списка. Используйте продукты с общего стола (при необходимости).</i>

			<p>Оформить блюдо. <i>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</i></p> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масса блюда минимум 130 г.; - температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С; - блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5 см); - подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. <p><i>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</i></p> <p><i>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</i></p> <p><i>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</i></p>
	<p>Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p>	<p>Первый день</p>	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыба (лосось) – метод приготовления на выбор участника; - гарнир из крупы (полента, или булгур); - гарнир из овощей жареный;

			<p>- соус сливочный - масса соуса - не менее 25 г. (визуально не менее одной столовой ложки).</p> <p><i>Используйте продукты из представленного списка. Используйте продукты с общего стола (при необходимости).</i></p> <p>Оформить блюдо.</p> <p><i>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</i></p> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масса блюда минимум 220 г.; - температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С; - блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см); - подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. <p><i>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</i></p> <p><i>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</i></p> <p><i>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</i></p>
<p>Общее время выполнения конкурсного задания (Модуль 1 и Модуль 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> - категория «студенты» - 3,5 часа; - категория «специалисты» - 3 часа. 			

2. 3. Последовательность выполнения задания.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания». Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

Школьники: при выполнении Модуля 1. «Вареники с картофелем», Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Вареники с картофелем»;
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом»;
- 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 «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см);
- подать 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

- разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе;
- строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Студенты/специалисты: при выполнении Модуля 1. «Вареники с картофелем», Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Вареники с картофелем»;
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»;
- 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 «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см);
- подать 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

- разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе;
- 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) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева, под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника. Логотип учебного заведения должен быть нанесён на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается

размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты: китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева, под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники: 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (овощи: брокколи или морковь).

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

Студенты/специалисты: 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (крупы: полента или булгур).

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

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

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Школьники		
<p>Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Вареники с картофелем»</p>	<p>Приготовить 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»: - приготовление теста для вареников; - приготовление фарша картофельного; - приготовление полуфабриката (формовка вареников); - варка полуфабриката. <i>Используйте продукты из представленного списка.</i> <i>Использование продуктов с общего стола (при необходимости).</i> Оформить блюдо. <i>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</i> Подать блюда: - масса блюда минимум 130 г.; - температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С; - блюдо подается на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см); - подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. <i>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</i> <i>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</i> <i>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</i></p>	50
<p>Модуль 2. Приготовление оформления, подача блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом»</p>	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом»: - рыба (лосось) – метод приготовления на выбор участника; - гарнир из овощей жареный (брокколи или морковь); - соус сливочный - масса соуса - не менее 25 г. (визуально не менее одной столовой ложки). <i>Используйте продукты из представленного списка.</i> <i>Использование продуктов с общего стола</i></p>	50

	<p><i>(при необходимости).</i></p> <p>Оформить блюдо. <i>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</i></p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масса блюда минимум 220 г.; - температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С; - блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32 см); - подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. <p><i>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках</i> НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p><i>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</i></p> <p><i>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</i></p>	
Итого: 100 баллов		
Студенты/специалисты		
<p>Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Вареники с картофелем»</p>	<p>Приготовить 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление теста для вареников; - приготовление фарша картофельного; - приготовление полуфабриката (формовка вареников); - варка полуфабриката. <p><i>Используйте продукты из представленного списка.</i></p> <p><i>Использование продуктов с общего стола (при необходимости).</i></p> <p>Оформить блюдо. <i>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</i></p> <p>Подать блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масса блюда минимум 130 г.; - температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С; - блюдо подается на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см); - подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. <p><i>Использование при подаче несъедобных</i></p>	50

	<p>компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p><i>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</i></p> <p><i>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</i></p>	
<p>Модуль 2. Приготовление, оформление, подача блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p>	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыба (лосось) – метод приготовления на выбор участника; - гарнир из крупы (полента, или булгур); - гарнир из овощей жареный; - соус сливочный - масса соуса - не менее 25 г. (визуально не менее одной столовой ложки). <p><i>Используйте продукты из представленного списка.</i></p> <p><i>Использование продуктов с общего стола (при необходимости).</i></p> <p>Оформить блюдо.</p> <p><i>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</i></p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масса блюда минимум 220 г.; - температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С; - блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32 см); - подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. <p><i>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</i></p> <p><i>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</i></p> <p><i>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</i></p>	<p>50</p>
<p>Итого: 100 баллов</p>		

Критерии оценки выполнения задания
(школьники/студенты/специалисты).

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Школьники Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Вареники с картофелем» Модуль 2. Приготовление оформления, подача блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом»	1.	Персональная гигиена – спецодежда в соответствии требованиями	3	3	
	2.	Персональная гигиена – руки (в т.ч. работа с перчатками)	3	3	
	3.	Персональная гигиена – снятие пробы пальцами, плохие привычки	4	4	
	4.	Соблюдение техники безопасности	3	3	
	5.	Гигиена рабочего места – чистый пол	3	3	
	6.	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	3	3	
	7.	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	3	3	
Студенты Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Вареники с картофелем» Модуль 2. Приготовление оформления, подача блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	8.	Расточительность	3	3	
	9.	Корректное использование цветных разделочных досок	4	4	
	10.	Корректное использование отдельных мусорных баков	3	3	
	11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±1 минута от заранее определённого	4	4	
	12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	3	3	
	13.	Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
	14.	Чистота тарелки	3	3	

Специалисты Модуль 1. Приготовление оформление, подача блюда: «Вареники с картофелем» Модуль 2. Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	15.	Брак	4	4	
	16.	Кулинарные навыки	5		5
	17.	Организационные навыки в работе	5		5
	18.	Навыки работы с продуктом	5		5
	19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	5		5
	20.	Презентация блюда Модуль 1. Стиль и креативность	5		5
	21.	Презентация блюда Модуль 2. Стиль и креативность	5		5
	22.	Вкус - Модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	5		5
	23.	Вкус - Модуль 2. Общая гармония вкуса и аромата	5		5
	24.	Текстура (консистенция) - Модуль 1. (каждого компонента блюда)	5		5
	25.	Текстура (консистенция) - Модуль 2. (каждого компонента блюда)	5		5
Итого			100	50	50

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1. Школьники/ студенты/специалисты

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

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)

Оборудование, инвентарь, инструменты

№ п/п	Наименование	Техническая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол производственный СРЦН Ш СП	1800x600x850, без борта, с глухой полкой, шлиф. нерж. сталь AISI 430, каркас нерж. сталь AISI 430 разборный/сварной, профильная труба 40x40 https://www.trapeza.ru/goods/130540/	шт.	3
2.	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью CRYSPI ВМЦ	габаритные размеры - 1010x530x870 мм, размер мойки - 430x430x300 мм, материал емкости - нержавеющая сталь AISI 430, материал каркаса - оцинкованная сталь https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/vanny-mochnye/baths-with-work-surface/bath-washing-with-a-working-surface-navy-p-15301010/	шт.	1
3.	Стеллаж со сплошными полками CRYSPRI СК 800/500	800x500x1800, 4 полки, материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430, материал полки: нержавеющая сталь AISI 430 https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/	шт.	1
4.	Плита индукционная Gemlux GL-IP-22L	2 греющих поверхности, рабочая температура 60-240° С, таймер отключения, сенсорное управление, мощность 3500 Вт https://entero.ru/item/81859	шт.	2
5.	Весы электрические тензометрические для статического взвешивания МТ В (1) ДА «Витрина 4»	наибольший предел взвешивания - 6 кг, наименьший предел взвешивания - 20 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля http://kupit-vesi.ru/vesy-portsionnye-midl-mt-6-v1da-1-220x270-vitrina-4/	шт.	1
6.	Шкаф холодильный среднетемпературный Капри 0,5 УСК	температурный режим -6..+6 С, полезный объем-480 л, дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок https://entero.ru/item/45111	шт.	1
7.	Пароконвектомат АВАТ ПКА 10-1/1 ПМ2	10 уровней GN1/1, полуавтоматическая мойка, душ, 3х-канальный щуп, мощность 12,5 кВт, 400/230 В, 840x800x1055 https://entero.ru/item/84484	шт.	1
8.	Подставка под пароконвектомат ПК-10М	840x700x640(670), размер вмещаемых гастроемкостей - GN 1/1, количество вмещаемых гастроемкостей – 10 https://entero.ru/item/19745	шт.	1
9.	Блендер ручной погружной	блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом + стакан), мощность от 1000 Вт	шт.	1

10.	Гастроёмкость Luxstahl	GN 1/1 530x325x65, нержавеющая сталь https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh65-811-2/	шт.	2
11.	Гастроёмкость Luxstahl	GN 1/1 530x325x20, нержавеющая сталь https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh25-811-20/	шт.	2
12.	Гастроёмкость Luxstahl	GN1/2 h40 (325x265x40), нержавеющая сталь https://market.yandex.ru/search?text=гастроёмкость%20luxstahl%20gn1%2F2%20h40%20(325x265x40)%2C%20нержавеющая%20сталь&lr=8&clid=545&utm_medium=cpc&cra=0&onstock=0&local-offers-first=0	шт.	2
13.	Набор разделочных досок	600x400x18, полипропилен (белая, зеленая, красная, коричневая) https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/cutting-boards-600kh400kh18-white-polypropylene/	шт.	1
14.	Подставка для разделочных досок	6 отделений, сталь хромированная https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/the-holders-of-the-equipment/stand-on-6-boards/	шт.	1
15.	Набор кухонный ножей (поварская тройка) Master Luxstahl	нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150 мм, 208 мм https://palerom.ru/catalog/inventory/chef-knives/knives-luxstahl-master/knife-cook-230mm-master-luxstahl/	шт.	1
16.	Сковорода для induction плит	нержавеющая сталь, диаметр 24 см https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pans-cauldrons-saji/the-pan-stainless-steel-with-double-bottom/	шт.	3
17.	Сотейник для induction плит	нержавеющая сталь, 1 л https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/soteiniki/	шт.	3
18.	Сотейник для induction плит	нержавеющая сталь, 2 л https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/soteiniki/	шт.	2
19.	Венчик	нержавеющая сталь https://market.yandex.ru/search?text=венчик%20нержавеющая%20сталь%2031%2C5%20см&lr=8&clid=836&utm_medium=cpc&cra=0&onstock=0&local-offers-first=0	шт.	1
20.	Миски (различной вместимости)	нержавеющая сталь https://www.klenmarket.ru/search/?q=миски	шт.	6
21.	Ножницы для рыбы, птицы VETTA	нержавеющая сталь, материал рукоятки - пластик, 25,4 см https://www.wildberries.ru/catalog/3651967/detail.aspx	шт.	1

22.	Лопатки силиконовые	пластик, силикон https://market.yandex.ru/product--lopatka-mayer-boch/513071974?show-uid=15711225298446109290617012&nid=56278&lr=213&context=search	шт.	3
23.	Сито-кружка для муки	нержавеющая сталь https://kursk.tiu.ru/p426803676-sito-kruzha-dlya.html?&primelead=My4wNg	шт.	1
24.	Ситечко для просеивания муки	нержавеющая сталь https://kursk.tiu.ru/p110880165-sito-dlya-proseivaniya.html?	шт.	1
25.	Мерный стакан	универсальный стакан с двумя отделениями для измерения жидкостей объемом от 5 мл до 1 л, акрил https://joseph-shop.ru/mernyy-stakan-s-deleniyami-2-v-1-joseph-joseph/	шт.	1
26.	Шумовка	нержавеющая сталь, диаметр 10,5 см. высота 42 см https://www.complexbar.ru/catalog/shumovki/p04050143/	шт.	1
27.	Тарелка круглая белая с бортом	диаметр 32 см, без декора	шт.	2
28.	Тарелка круглая белая с широким бортом	диаметр 30,5 см, без декора с	шт.	2
29.	Половник	нержавеющая сталь https://market.yandex.ru/product--polovnik-mgsteel/1792971014?show-uid=15711227238741672616517005&nid=56278&lr=213&context=search	шт.	1
30.	Овощечистка	нержавеющая сталь https://pochki.market.yandex.ru/product/ovoshchekhistka-s-poperechnym-lezviem-tescoma-grandchef/100531428034?show-uid=16207238407707215122006007&offerid=C7XEwg3uGIG9O2u59btZzA&cpc=ZamLi8A5gRzi0rwY2jqsnVE3kY-iBEEshG9XKz6D7ECJEirtQUIU9GV9c0btYSP3sG9Dv8AbADVwKgatiuFAxNxmVQmWqQe6neRqqNisucepic0KevaagEahj_eRWDSIv_ONJzp-mg4rGwC5f98Q8DxRcbL39N04_vbxMeYiNVU%2C	шт.	1
31.	Щипцы	силикон, подходит для антипригарных покрытий https://beru.ru/product/shchipsy-kulinarnye-silikonovye-34-5kh4-5kh4-sm-elan-gallery-korallovye/100874904133?offerid=oPKjqGs0VtkpRYQgyHIUfw&utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_term=501405.590359&utm_content=7683906&clid=910&ymclid=15916375876237083478100004&q=eR0m1MNdAQiVqPLOE%2FcykidlcjIHTK3wJCaXzir%2FblMR1O2pCvDmMNKjig2wg1SdgThUQjfGWg8Dk03ACPhIXTie30pgUlb%2F8aab5MnfQkk%3D	шт.	1

32.	Ложка столовая	https://www.klenmarket.ru/search/?q=ложка+столовая	шт.	3
33.	Набор круглых выемок	нержавеющая сталь, 12 шт. в наборе https://dvemorkovki.ru/catalog/forms/metal/kruglye_formy/3483/	шт.	1
34.	Щипцы для рыбных костей	нержавеющая сталь, 120 мм https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/tongs/tongs-fish-120-mm-180-08mm/	шт.	1
35.	Шенуа	нержавеющая сталь, диаметр 24 см https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/colanders-screens-sieves/durshlag-konicheskii-250-mm-nerzhaveiushchaia-stal-530f/	шт.	1
36.	Бак для мусора	пластик, объем 65 л. https://kursk.poryadok.ru/catalog/baki_dlya_musora/138010/?ymclid=15916379060364069820800031	шт.	2
37.	Коврик диэлектрический	750x750 мм http://specline.ru/katalog/sredstva-zashchity/dielektrika/kovjor-dielektricheskij-750kh750.html?yclid=2523045017592560388	шт.	2
38.	Скалка	дерево, 400x43 мм https://all-home-shops.ru/o133/skalka-dvuruchnaia-dereviannaia-43x400-mm-regent	шт.	1
39.	Толкушка для картофельного пюре	нержавеющая сталь, 28 см https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/kartofelemialki-tolkushki-mixing-spoon/	шт.	1
40.	Терка четырехгранная	нержавеющая сталь, 25 см https://market.yandex.ru/search?text=терка%20четырёхгранная%20нержавеющая%20сталь%2C%2025%20см&lr=8&clid=545&utm_medium=cpc&cpa=0&onstock=0&local-offers-first=0	шт.	1

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)

№ п/п	Наименование	Техническая характеристика расходных материалов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Контейнер одноразовый для продуктов	1000 мл, с крышкой https://el-market82.ru/konteyneri-i-upakovka/konteynery-dlya-goryachix-i-xolodnyx-produktov/konteyner-pryamougolnyy-1000ml-179132mm-s-kryshkoy/	шт.	5
2.	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/odnorazovyj-plastikovyj-kontejner-stirolplast-dlya-salatov-500-ml-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-p/999575/?from=block-301-12	шт.	5
3.	Контейнер одноразовый для продуктов	350 мл, с крышкой https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/odnorazovyj-plastikovyj-kontejner-stirolplast-dlya-salatov-350-ml-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-p/999575/?from=block-301-12	шт.	5

		tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/odnorazovyj-plastikovyj-kontejner-stirolplast-dlya-salatov-350-ml-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-/p/999576/?from=block-301-26		
4.	Губка для мытья посуды	поролон/абразив https://www.officemag.ru/search/?q=%E3%F3%E1%EA%E0	шт.	2
5.	Моющее средство	https://www.officemag.ru/search/?q=%F4%E5%E9%F0%E8+%E6%E8%E4%EA%EE%F1%F2%FC+%E4%EB%FF+%EF%EE%F1%F3%E4%FB+450+%EC%EB&SECTION=1334	мл.	450
6.	Жидкое мыло (для мытья рук)	антибактериальное, с дозатором https://www.officemag.ru/catalog/goods/600593/	мл.	250
7.	Бумажные полотенца	двухслойные, белые https://www.officemag.ru/search/?q=%E1%F3%EC%E0%E6%ED%FB%E5+%EF%EE%EB%EE%F2%E5%ED%F6%E0+%F0%F3%EB%EE%ED	шт.	2
8.	Плѐнка пищевая	45 см х 200 м, 7 мкм, прозрачная https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/upakovka-dlya-pishhevykh-produktov/plenka-pishhevaya/plenka-pishhevaya-polietilenovaya-45-sm-x-200-m-7-mkm-prozrachnaya/p/738204/	шт.	1
9.	Фольга рулон	20 м, 13 мкм https://www.officemag.ru/catalog/goods/606338/	шт.	1
10.	Бумага для выпечки	материал – силиконизированный https://market.yandex.ru/product--bumaga-dlia-vypechki-master-fresh-silikonizirovannaia/339965078?text=бумага%20для%20выпечки%20материал%20-%20силиконизированный&sku=100551619780&сра=0	шт.	1
11.	Пакеты для мусора	60 л, 45 мкм https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-na-50-75-litrov/meshki-dlya-tyazhelogo-musora-na-50-75-litrov/meshki-dlya-musora-na-60-litrov-attache-chernye-45-mkm-v-rulone-20-shtuk-50x70-sm-/p/131505/	шт.	2
12.	Пакеты для мусора	120 л, 40 мкм https://www.officemag.ru/catalog/goods/605341/	рулон	1 на всех участников
13.	Ветошь	полотенце вафельное, 45x100 см, 160 г/кв.м https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/polotentsa-belye/polotentse-vafelnoe-45kh100-sm-160-g-kv-m-beloe-10-shtuk-v-upakovke/p/638451/	шт.	1

14.	Полотенце для посуды	полотенце вафельное, 42×150 см, 240 г/кв.м https://www.officemag.ru/catalog/goods/604765/	шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ				
1.	Перчатки одноразовые	виниловые, неопудренные (размер, соответствующий участнику) https://www.officemag.ru/search/?q=%CF%E5%F0%F7%E0%F2%EA%E8+%EE%E4%ED%EE%F0%E0%E7%EE%E2%FB%E5%09%D1%E8%EB%E8%EA%EE%ED%EE%E2%FB%E5%2C+%ED%E5%EE%EF%F3%E4%F0%E5%ED%ED%FB%E5+	пара	5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ				
1.	Расходные материалы свыше заявленных в настоящем перечне.			
2.	Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт.			
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с главным экспертом				
№ п/п	Наименование	Техническая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Ножи поварские	поварская тройка	шт.	3
2.	Овощечистка	ручная	шт.	1
3.	Миски (различной вместимости)	нержавеющая сталь	шт.	3
4.	Диспансер для соуса	пластик, объем 250 мл	шт.	2
5.	Щипцы	нержавеющая сталь	шт.	1
6.	Формочки	нержавеющая сталь	шт.	2
7.	Воронка	пластик	шт.	1
8.	Ложка для соуса	нержавеющая сталь	шт.	1
9.	Кисточка силиконовая	силикон, пластик	шт.	1
10.	Часы (для контроля времени)	электронный дисплей	шт.	1
11.	Щипцы сервировочные	нержавеющая сталь	шт.	2
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА				
Перечень оборудования, мебели, канцелярских товаров				
№ п/п	Наименование	Техническая характеристика оборудования, мебели, канцтоваров	Ед. измерения	Кол-во
1.	Планшет формата А 4	папка-планшет с верхним прижимом и крышкой, А4, картон/ПВХ	шт.	13
2.	Ручки синие шариковые	корпус прозрачный, узел 1 мм, линия 0,5 мм, синяя	шт.	13
3.	Папка для документов с файлами	папка-регистратор с арочным механизмом, покрытие из ПВХ, 75 мм, синяя	шт.	1
4.	Файлы А4	папки-файлы перфорированные, А4, комплект 100 шт., гладкие, 38 мкм	шт.	60
	Бумага 500 листов	класс «С», СНЕГУРОЧКА, 80 г/м ² , 500 л.	шт.	2
5.	Степлер канцелярский №24	количество пробиваемых листов: 25 шт. скобы № 24/6, скобы № 26/6, материал корпуса – пластик, открытый и закрытый тип сшивания	шт.	1
6.	Скобы для степлера канцелярского	скобы № 24/6, скобы № 26/6	шт.	2

7.	Антистеплер для скоб	скобы № 24/6, скобы № 26/6, с фиксатором	шт.	1
8.	Ножницы «Soft Grip»	190 мм, резиновые вставки, черно-красные, 3-х сторонняя заточка	шт.	1
9.	Скотч 2-х сторонний	клеякая лента двухсторонняя, 25 мм х 8 м, BRAUBERG, на пенной основе, гарант. длина, 1 мм	шт.	1
10.	Маркер перманентный	нестираемый, 3 мм, круглый наконечник, черный	шт.	1
11.	Калькулятор настольный	12 разрядов, двойное питание, 200×150 мм	шт.	1
12.	Флешка	объем 32 Гб, максимальная скорость чтения – 20 Мбайт/сек., максимальная скорость записи – 10 Мбайт/сек.	шт.	1
13.	Кулер с питьевой водой	настольный, тип охлаждения – электронное, верхняя установка бутылки, мощность нагрева - 550 Вт, мощность охлаждения - 70 Вт	шт.	1
14.	Стол	1400х600х750, столешница 25 мм, светло-серая ламинированная поверхность столешницы	шт.	1
15.	Стул	на колесиках, без подлокотников, вес не менее 100 кг	шт.	10
16.	Ноутбук	4-х ядерный процессор Intel Core i5; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB	шт.	1
17.	МФУ	лазерное (принтер, копир, сканер), ч/б, А4, 20 стр./мин., 9000 стр./мес.	шт.	1
18.	Одноразовые тарелки	пластик, d=170 мм, белые, ПС, холодное/горячее	шт.	100
19.	Одноразовые вилки	пластик, 165 мм, белые	шт.	100
20.	Одноразовые ложки	пластик, 125 мм, белые	шт.	100
21.	Салфетки бумажные	упаковка (100 шт.), 24×24 см, белые, 100% целлюлоза	уп.	2
22.	Одноразовые стаканчики	пластик, 200 мл, белые, ПП, холодное/горячее	шт.	100

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Перечень оборудования, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.

№ п/п	Наименование	Техническая характеристика оборудования, инструментов, средств индивидуальной защиты	Ед. измерения	Кол-во
1.	Термометр инфракрасный RGK PL-8 (пирометр)	бесконтактный	шт.	1
2.	Кулер с питьевой водой	настольный, тип охлаждения – электронное, верхняя установка бутылки, мощность нагрева - 550 Вт, мощность охлаждения - 70 Вт	шт.	1
3.	Огнетушитель ОУ-1	класс пожара — В, С, Е., масса заряда двуокиси углерода — 1 кг, длина выбрасываемой струи — 2 м, продолжительность подачи ОТВ — 6 секунд, рабочее давление — 5.88 Мпа, величина утечки — не более 50 г (в год), объем — 1,34 л, рабочая температура ОУ от -40°С до+50°С	шт.	2
4.	Аптечка первой помощи ФЭСТ	офисная, на 30 человек	шт.	1

5.	Часы настенные	электронные	шт.	1
6.	Весы электрические тензометрические для статического взвешивания МТ В (1) ДА «Витрина 4»	наибольший предел взвешивания - 6 кг, наименьший предел взвешивания - 20 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
Перечень оборудования, мебели и т.п.				
1.	Стул	на колесиках, без подлокотников, вес не менее 100 кг	шт.	10
2.	Стол	1400x600x750, столешница 25 мм, светло-серая ламинированная поверхность столешницы	шт.	2
3.	Корзина для мусора BRAUBERG-MAXI	сетчатая, 16 л, черная	шт.	1
4.	Вешалка	штанга на колесах, с крючками	шт.	2
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек питания и их характеристики				
№ п/п	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	1

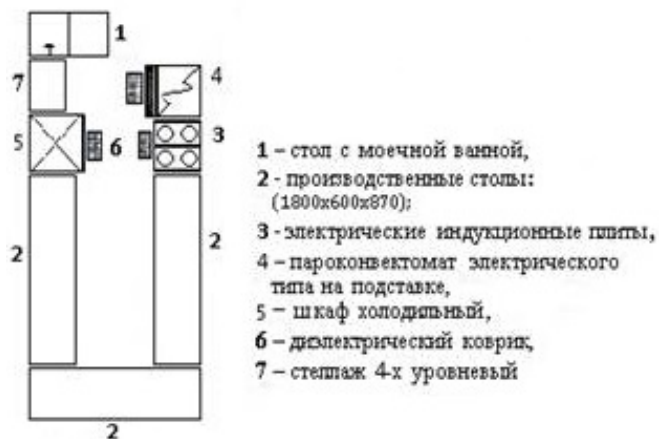
4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

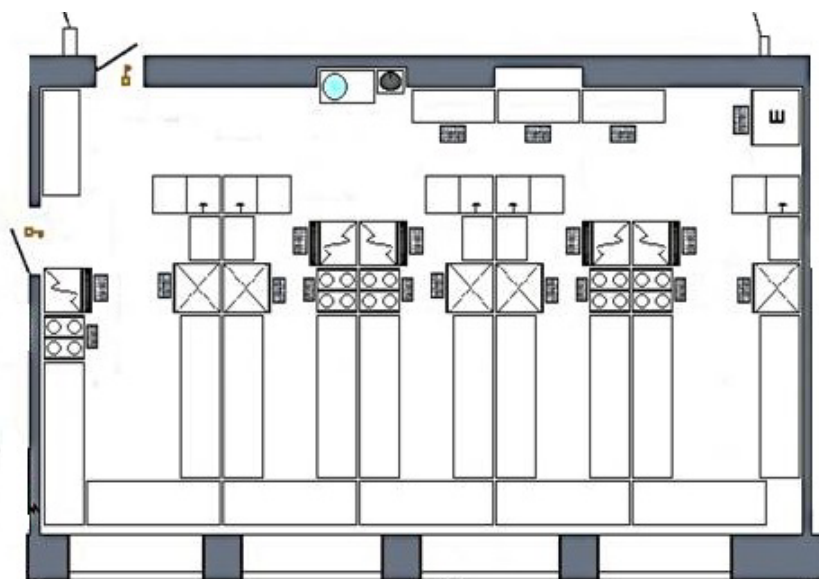
Виды нозологий	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	от 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-PCM» РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) - 1 шт. http://rosopeka.ru/good4632.html
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) - 1 шт. https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	от 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse - 2 шт. http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/vidouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_vidouvelichitel-
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV – 2 шт. https://e-upa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке – 4 шт.

				http://rosopeka.ru/good4031.html
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет	не требуется
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

4.2. Графическое изображение рабочего места с учетом основных нозологий.



4.3. Схема застройки конкурсной площадки.



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

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. 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.

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надёжно 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 надёжность 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 хладагента 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.