

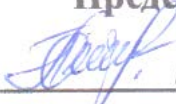
**VII НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ  
ЗДОРОВЬЯ «АБИЛИМПИКС-2021»**

**Утверждено**

**советом по компетенции**

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»  
Протокол № 6 от 21.06.2021**

**Председатель совета:**

 /С.Г. Алёшина/

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**



**Москва 2021**

## **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 рецептов, 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:

- 1. 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.
- 2. 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.
- 3. Следующей ступенью в карьере** может стать горячий цех или даже су-шеф в небольшом ресторане.
- 4. 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.
- 5. Самая высокая ступень - шеф-повар.** А еще лучше шеф-повар своего ресторана или даже сети ресторанов.

### 1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

<b>Школьники</b>	<b>Студенты и Специалисты</b>
<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, 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).</p>	<p>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)</p>
	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, 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).</p>
	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "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, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384</p>
	<p>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)</p>

#### 1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты и Специалисты
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li><li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li><li>- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li></ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li></ul> <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li></ul>	<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li><li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li><li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li></ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li><li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</li></ul> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li><li>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;</li><li>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;</li><li>- 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</li></ul>

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания

#### Школьники:

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

Время выполнения конкурсного задания: **3,5 часа**

#### Студенты и Специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Суп пюре из овощей», горячее блюдо из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания:

**Студенты: 3,0 часа**

**Специалисты: 2,5 часа**

- ❖ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- ❖ Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.
- ❖ Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек 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)
<b>Рыба</b>		
Филе лосося	г.	350
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	100
Молоко	мл.	150
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	Кг	30
Сливки 33%-35%	Мл	200
<b>Овощи, зелень</b>		
Морковь	г.	150
Брокколи	г.	150
Чеснок	г.	10
Цуккини зеленый	г.	150
Шпинат (свежемороженный)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50

Лук репчатый	г.	100
Лук порей	г.	50
Картофель	г.	200
<b>Бакалея</b>		
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	200
Мука пшеничная	г.	150
<b>Гастрономия</b>		
Бекон с/к	г.	100
<b>Общий стол</b>		
Соевый соус	л.	1
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1
Специи для рыбы	г.	20
Специи для овощей	г.	20
Хлеб для тостов	г.	1000
Маслины б/к	г.	300
Уксус винный	мл.	250
Масло растительное	л.	3

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
<b>Школьники</b>	<b>Организация рабочего места. Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	Первый день	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	<b>Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»</b>	Первый день		Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей» <ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте продукты из представленного списка</li> <li>Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul>
				Оформить блюдо. <ul style="list-style-type: none"> <li>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</li> </ul>
			Общее время	Подача блюда: <ul style="list-style-type: none"> <li>Масса блюда минимум 200 г.</li> </ul>

			<p>для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 <b>не более 3,5 часов</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <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=30,5см).</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>• 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><b>Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»</b></p>	<p>Первый день</p>		<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника</li> <li>• Гарнир из овощей жареный (<b>брокколи или цуккини- «черный ящик»</b>)</li> <li>• Соус сливочный – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки).</li> <li>• Используйте продукты</li> </ul>



				<p>из представленного списка</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul>
				<p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</li> </ul>
				<p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Масса блюда минимум 220г.</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 <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></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><b>Общее время выполнения конкурсного задания – 3,5 часа</b></p>				

## **СТУДЕНТЫ И 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 ( <b>брутто</b> )
<b>Рыба</b>		
Филе лосося	г.	350
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	100
Молоко	мл.	150
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	кг	30
Сливки 33%-35%	мл	200
<b>Овощи, зелень</b>		
Морковь	г.	150
Брокколи	г.	150
Чеснок	г.	10
Цуккини зеленый	г.	150
Шпинат (свежемороженный)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50
Лук репчатый	г.	100
Лук порей	г.	50
Картофель	г.	200
<b>Бакалея</b>		
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	200
Мука пшеничная	г.	150
<b>Сухие продукты</b>		
Полента	г.	100
Пшено	г.	100
<b>Гастрономия</b>		
Бекон с/к	г.	100
<b>Общий стол</b>		
Соевый соус	л.	1
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1
Специи для рыбы	г.	20
Специи для овощей	г.	20
Хлеб для тостов	г.	1000
Маслины б/к	г.	300
Уксус винный	мл.	250
Масло растительное	л.	3

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
<b><u>Студенты</u></b> <b><u>Специалист</u></b> <b><u>ы</u></b>	<b>Организация рабочего места. Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта	Первый день	10 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	<b>Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»</b>	Первый день		Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей» <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul>
				Оформить блюдо. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</li> </ul>
			Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 <b>студенты - не более 3 часов.</b> <b>специалисты - не более 2,5 часов</b>	Подача блюда: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 200г.</li> <li>• Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см).</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> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <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><b>Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</b></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"> <li>• Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника</li> <li>• Гарнир из крупы (<b>полента или пшено - «черный ящик»</b>)</li> <li>• Гарнир из овощей жареный (<b>брокколи или цуккини - «черный ящик»</b>)</li> <li>• Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки).</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</li> </ul>

				<p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220г.</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 <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></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><b>Общее время выполнения конкурсного задания - 3,0 часа студенты</b></p> <p><b>Общее время выполнения конкурсного задания - 2,5 часа специалисты</b></p>				

## 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. «Суп пюре из овощей». Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное 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 «Суп пюре из овощей»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное 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 «Суп пюре из овощей» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
- подать 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное 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 и Специалисты:

При выполнении Модуля 1. «Суп пюре из овощей». Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное 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 «Суп пюре из овощей»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное 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 «Суп пюре из овощей» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).

- подать 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное 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 ли 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 - «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (**овощи: цуккини или брокколи**).

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

### Студенты и Специалисты

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (**крупы: полента или пшено; овощи: цуккини или брокколи**).

- 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 50
<p><b><u>Школьники</u></b></p> <p><b><u>Модуль 1.</u></b> Приготовление оформление, подача блюда: «Суп пюре из овощей»</p>	<p><b>Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Используйте продукты из представленного списка</li><li>Использование продуктов с общего стола (при необходимости).</li></ul> <p><b>Оформить блюдо.</b> Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</p> <p><b>Подать блюда:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Масса блюда минимум 200г.</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=30,5см).</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>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li></ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>	

<p><b>Модуль 2.</b>          Приготовление оформление, подача блюда из рыбы:          «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»</p>	<p><b>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника</li> <li>• Гарнир из овощей жаренный <b>(цуккини или брокколи)</b></li> <li>• Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки).</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости).</li> </ul> <p><b>Оформить блюдо.</b>          Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</p> <p><b>Подать блюдо:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220г.</li> <li>• Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С.</li> <li>• Блюдо подается на белых круглых, плоских 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 <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>	<p><b>50</b></p>
<p><b>Итого</b></p>		<p><b>100</b></p>

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
<p><b><u>Студенты и Специалисты</u></b></p> <p><b><u>Модуль 1.</u></b> Приготовление оформления, подача блюда: «Суп пюре из овощей»</p>	<p><b>Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Использование продуктов с общего стола (при необходимости).</li> </ul> <p><b>Оформить блюдо.</b> Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</p> <p><b>Подать блюда:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 200г.</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=30,5см).</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>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>	<p><b>50</b></p>
<p><b><u>Модуль 2.</u></b> Приготовление оформления, подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p>	<p><b>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника</li> <li>• Гарнир из крупы (<b>полента или пшено</b>)</li> <li>• Гарнир из овощей жареный (<b>цуккини или брокколи</b>)</li> <li>• Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки).</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при</li> </ul>	<p><b>50</b></p>

	<p>необходимости).</p> <p><b>Оформить блюдо.</b>  Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</p> <p><b>Подать блюдо:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220г.</li> <li>• Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С.</li> <li>• Блюдо подается на белых круглых, плоских 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 <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>	
<b>Итого</b>		<b>100</b>

**Критерии оценки выполнения задания (школьники, студенты, специалисты).**

<b>Задание</b>	<b>№</b>	<b>Наименование критерия</b>	<b>Максимальные баллы</b>	<b>Объективная оценка (баллы)</b>	<b>Субъективная оценка (баллы)</b>
<p><b><u>Школьники</u></b>  <b><u>Модуль 1.</u></b>                      Приготовление оформления, подача блюда: «Суп пюре из овощей»  <b><u>Модуль 2.</u></b>                      Приготовление оформления, подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»</p> <p><b><u>Студенты и Специалисты</u></b>  <b><u>Модуль 1.</u></b>                      Приготовление оформления, подача блюда: «Суп пюре из овощей»  <b><u>Модуль 2.</u></b>                      Приготовление оформления, подача блюда из рыбы:</p>	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	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	
	8.	Расточительность	3	3	






«Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	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	
	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
<b>ИТОГО</b>			<b>100</b>	<b>50</b>	<b>50</b>




### 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).

<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА</b>					
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 кол-во
1	Пароконвектомат Electrolux Professional AOS061EBA2		<a href="https://entero.ru/item/19653?ymclid=15711229151582037020800001">https://entero.ru/item/19653?ymclid=15711229151582037020800001</a>	Шт.	1/2
2	Стол подставка под пароконвектомат		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.)	Шт.	1
3	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800х600х850	Шт.	2
4	Стол с моечной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000х600х850	Шт.	1
5	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	Шт.	1











6	Стеллаж 4-х уровневый		<p>Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки – уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм</p>	Шт.	2
7	Плита электрическая индукционная		<p>На одно рабочее место 4 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин.</p>	Шт.	1
8	Весы настольные электронные (профессиональные)		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей 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	Блендер погружной		<p>Корпус из ABS- пластика Стальной нож длиной 160 мм Венчик длиной 185 мм Вариатор скорости Комплектация Насадка-нож размером 160 x Ø25 мм и весом 460 гр Насадка-венчик высотой 185 мм и весом 810 гр</p>	Шт.	1/5
11	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

12	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
13	<p>Микроволновая печь  Объем 23 л  мощность 800 Вт  гриль  внутреннее покрытие камеры:  биокерамическая эмаль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поворотные тактовые переключатели</li> <li>• дисплей</li> <li>• система равномерного распределения микроволн</li> </ul>		<p>Объем 23 л  мощность 800 Вт  гриль  внутреннее покрытие камеры:  биокерамическая эмаль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поворотные тактовые переключатели</li> <li>• дисплей</li> <li>• система равномерного распределения микроволн</li> </ul>	Шт.	1/5
14	Набор разделочных досок		<p>Материал: полипропилен</p> <p>Размеры Н=18, L=600, В=400мм ; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.</p>	Шт.	1
15	Подставка для разделочных досок		<p>Материал: хромированная сталь  Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)</p>	Шт.	1

16	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
17	Сковорода для inductionных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 см	Шт.	3
18	Сотейник для inductionных плит с крышкой		Материал: Вместимость 1 л	Шт.	4
19	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	Шт.	1
20	Гастроёмкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN1/2 h40 (325x265x40) 2,5л	Шт.	2
21	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	Шт.	3
22	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см	Шт.	3
23	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см	Шт.	5

24	Ножницы для рыбы, птицы		Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик,	Шт.	1
25	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие  Размеры: Длина лопатки 260 мм	Шт.	3
26	Силиконовый коврик		Материал: Силиконовый, антипригарный  Размеры: 30 x 25	Шт.	1
27	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.	1
28	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	Шт.	1
29	Толкушка для картофельного пюре		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 28 см	Шт.	1
30	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.	1
31	Половник		Материал: Нержавеющая сталь  Размеры:	Шт.	1

			Объемом 250мл		
32	Овощечистка		Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой.	Шт.	1
33	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см.	Шт.	1
34	Набор круглых выемок		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт.	Шт.	1
35	Щипцы для рыбных костей		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 120 мм	Шт.	1
36	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	Шт.	3
37	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см.	Шт.	1
38	Тарелка круглая белая с широким бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	Шт.	2
39	Тарелка плоская, круглая, белая с бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 см	Шт.	2
40	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм.	Шт.	1

41	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
42	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	Шт.	2
43	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
44	Порошковый огнетушитель 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
45	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1/10







46	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	1/10
47	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/10
48	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, четвертично-аммониевое 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 Размеры: 29X30 см	Шт.	1
10	Фольга алюминиевая 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.	1/2
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления).	Шт.	1/5
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, безворсовые	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	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м.	Шт.	1/5

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

№ п/п	Наименован ие	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерен ия	Необходи мое кол- во
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 сервировочны е	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

**КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ**

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерен ия	Необходи мое кол- во
----------	--------------	---	---	----------------------	----------------------------








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		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	Шт.	1
6	Корзина для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
7	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	2
8	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	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

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ  
(при необходимости)**

<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 кол-во</b>
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 мл	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 мл	Шт.	300
<b>КОМНАТА УЧАСТНИКОВ</b>					

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
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

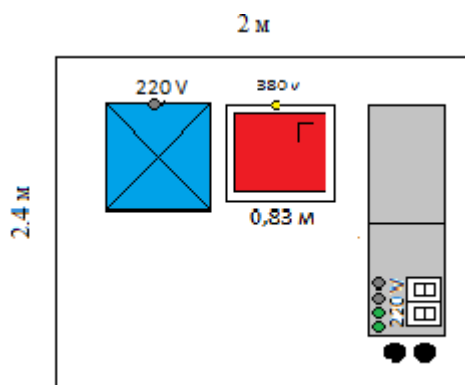
**4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.**

<b>Наименование нозологии</b>	<b>Площадь, м кв.</b>	<b>Ширина прохода между рабочими местами, м</b>	<b>Специализированное оборудование, количество.*</b>
<b>Рабочее место участника с нарушением слуха</b>	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" PM- 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.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a> - 1 шт.
<b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b>	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse <a href="http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-">http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-</a> -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV <a href="https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/">https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/</a> -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке <a href="http://rosopeka.ru/good4031.html">http://rosopeka.ru/good4031.html</a> - 4шт.
<b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>	нет	Нет	нет
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

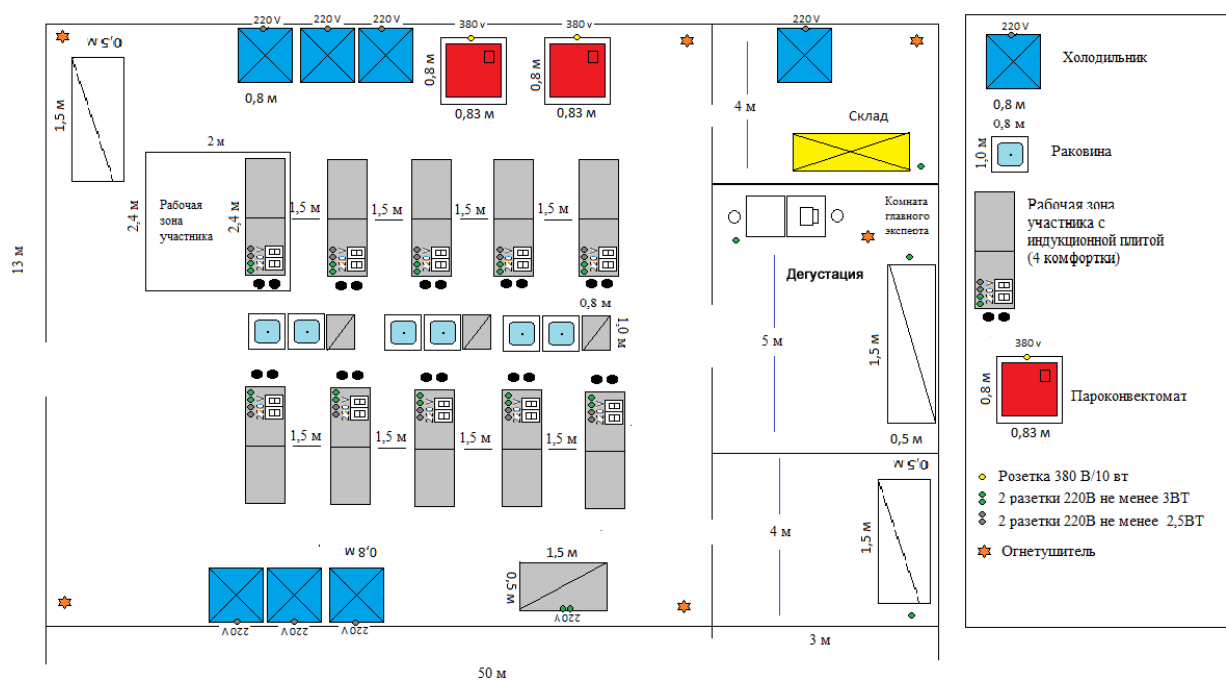
\*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.



## Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.



## 5 Схема застройки конкурсной площадки.



**Розетка 380В/10 вт - 2 шт**

**Розетка 220В не менее 3 ВТ - 26 шт**

**Розетка 220В не менее 3 ВТ - 27 шт**

**Мокрая зона гор/хол вода - 6 шт**

## **6. 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, подобрать 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 оснащенность 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;
- 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 складировать 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.