

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2024

УТВЕРЖДЕНО

**Региональным советом по компетенции
«Изготовитель пищевых полуфабрикатов»**

Протокол № 01 от 17.01.2024 г.

Председатель совета:

 **Китченко М.В.**

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Красноярск, 2024

1.1. Актуальность компетенции.

Актуальность компетенции «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», т.к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом для жизнедеятельности организма.

Эта профессия является также востребованной на рынке труда.

Сегодня одной из рентабельных тенденций предпринимательской деятельности является бизнес по производству полуфабрикатов. Это обусловлено стремительным жизненным ритмом населения, которое вынуждено покупать полуфабрикаты для экономии времени и разнообразия своего рациона питания. Как и любая профессия, профессия изготовитель пищевых полуфабрикатов имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений. Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус профессионала соответствующего направления. С каждым днем открывается все больше и больше различных пищевых производств, которые предлагают огромный ассортимент полуфабрикатов из растительного и мясного сырья.

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

Возможные наименования должностей, профессий после получения данной компетенции: Изготовитель пищевых полуфабрикатов 1-3 разряд

При трудоустройстве необходимо учитывать требования ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты).

Школьники	Студенты	Специалисты
Профессиональный стандарт по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 8 » сентября 2015 г.)		

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<i>Должен знать:</i> - требования охраны труда, основы санитарии и личной гигиены; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден	Трудовые функции умения из профессиональных стандартов

<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весов, посуды и правила ухода за ними; -основы обработки сырья из овощей, подготовка овощных полуфабрикатов; -требования к качеству, условиям и срокам хранения продуктов; - Технологию приготовления полуфабрикатов зразы рубленые -Технологию приготовления и подачи блинчики с творожным фаршем -Технологию приготовления и подачи яйца под майонезом с гарниром</p>	<p>Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» Изготовитель пищевых полуфабрикатов</p>	
	<p><i>Должен знать:</i> приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши; правила и виды панировки полуфабрикатов; соотношение компонентов и правила приготовления льезона; правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов; правила заточки и правки ножей.</p> <p>технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.</p> <p>схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы; сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников; методы органолептической оценки качества сырья; требования, предъявляемые</p>	<p><i>Должен знать:</i> требования охраны труда, основы санитарии и личной гигиены; -рецептуры и технологии приготовления мясных полуфабрикатов, мучных и холодных блюд, варианты оформления и подачи; -назначение и правила пользования технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов для приготовления мясных полуфабрикатов с начинкой, мучных и холодных блюд по заданию;</p>

	<p>к качеству изготавливаемых полуфабрикатов, условия, сроки реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки; правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.</p>	
<p><i>Должен уметь:</i> -подготавливать рабочее место, -выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать оборудование, инструменты, производственный инвентарь, весы в соответствии с инструкциями и регламентом; пользоваться инструкциями; -выбирать, применять способы приготовления, оформления простых кулинарных блюд и изделий;</p>	<p><i>Характеристика работ:</i> Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов: просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса. Разборка и зачистка субпродуктов: удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и т.д. Жилровка грудинки и шейной части говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш: отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, остатков костей, хрящей и т.д. Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару. Панировка подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни. Сбор и сдача пищевых отходов. Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением</p>	<p><i>Должен уметь:</i> -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов, весов; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте -применять регламенты, нормативно-техническую документацию, рецептуры при приготовлении блюд и кулинарных изделий, - применить различные способы приготовления зраз, применить авторскую подачу мучных и холодных блюд;</p>

	<p>установленных норм отходов. Доочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки. Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. Загрузка картофеля, корнеплодов в машины. Жилровка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Зачистка мяса. Заточка и правка ножей.</p> <p>Ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки.</p> <p>Отделение телячьих, бараньих, свиных груденок от кореек. Обвалка спинно-грудной части туш.</p> <p>Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек.</p> <p>Срезка шпига со свиных туш. Полная зачистка костей от мяса. Жилровка крестцово-поясничной части, задней ноги.</p> <p>Распиловка кости пилой.</p> <p>Разделка рыбы частичковых пород на тушки. Обработка тушек методом фиксации.</p> <p>Порционирование субпродуктов.</p> <p>Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для</p>	
--	---	--

	<p>пельменей, вареников. Сульфитация картофеля. Промывка картофеля после сульфитации. Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции. Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников. Разделка теста. Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край. Сортировка кости по видам. Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других. Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее. Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашеных и вареных овощей. Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса. Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов. Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов. Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.</p>	
--	--	--

1.4 Требования к квалификации. Общие унифицированные.

Школьники	Студенты и Специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи полуфабрикатов, мучных и кулинарных изделий, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации полуфабрикатов, мучных и кулинарных изделий; <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 полуфабрикатов, мучных и кулинарных изделий 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 при приготовлении и творческом оформлении, эстетичной подаче полуфабрикатов, кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов, мучных и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов, мучных и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении полуфабрикатов, мучных 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 полуфабрикатов, мучных и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, мучных и кулинарных изделий; <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;

<p>региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>	<p>- 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 полуфабрикатов, мучных и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>
--	---

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания

Школьники:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать полуфабрикат «Зразы рубленые», Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем», холодное блюдо «Яйца под майонезом с гарниром»

Время выполнения конкурсного задания: 3 часа

Студенты и Специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать полуфабрикат «Зразы рубленые», Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем», холодное блюдо «Яйца под майонезом с гарниром»

Время выполнения конкурсного задания: 3 часа

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания

Задания конкурса включают в себя индивидуальные практические задания:

- приготовление мясных полуфабрикатов рец.№ 664 «Зразы рубленые», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.; https://interdoka.ru/kulinaria/1982/10_bluda_miaso/4_rublenoe/11.html

- приготовление мучных блюд: рец.№1083 полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.; https://interdoka.ru/kulinaria/1982/10_bluda_miaso/4_rublenoe/11.html

- приготовление и оформление холодных блюд:рец.№111 «Яйца под майонезом с гарниром», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.; https://interdoka.ru/kulinaria/1982/10_bluda_miaso/4_rublenoe/11.html

В ходе выполнения конкурсного задания конкурсантам необходимо приготовить:

школьники	студенты	специалисты
Модуль 1 Мясные полуфабрикаты. Полуфабрикат «Зразы рубленые» Отпускают по 2-1 шт. на порцию по I, II, III колонкам соответственно.		
Количество порций		
2порции/1 шт	2 порции/2 шт	4порции/2шт
Модуль 2 Мучные блюда. Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем» Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию		
Количество порций		
2порции/2шт	4порции/2шт	4порции/2шт
Модуль 3 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. «Яйца под майонезом с гарниром». Выход:100 Блюдо можно отпускать без гарнира, соответственно уменьшив выход.		
Количество порций		
Яйца под майонезом 2порции/53	2порции/100	2порции/100
Время выполнения		
3час	2.5 час	2,0 час

Расход сырья и технология приготовления конкурсных заданий, представлены в приложении 2.2.1-2.2.3

- первую порцию презентуют жюри

- вторую равноценную порцию размещают на общем выставочном столе.

Участникам после каждого модуля будет предоставлен отдых – 10 минут. Для презентации и выставки блюда организаторы конкурсантам предоставляют экспозиционные столы, которые располагаются в специально отведенной отдельной зоне.

Задание оценивается по бальной системе (Приложение 2.5.1-2.5.3).

Основные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд конкурсантам предоставляют организаторы, дополнительные ингредиенты не допускаются.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
школьник			
Организация рабочего места.		Внимание! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта 20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для выполнения задания. Подготовка рабочего места. Модуль 1.
	Модуль 1. Приготовление и подача полуфабрикатов «Зразы рубленые»	50мин	Приготовить 2 порции зраз. Масса порции 1 шт. 82 г. Обязательное сырье: котлетная масса, фарш.

	Рецептура №664		Оформление на тарелке Ø 28
	Модуль 2. (вариативный) Мучные блюда Приготовление и подача Полуфабрикатов «Блинчики с творожным фаршем» Рецептура № 1083	50мин	Приготовить и оформить 2 порции блюда; масса порции 189г (2шт/порц), подача на тарелках Ø 28 Обязательные ингредиенты: Блинчик полуфабрикат(оболочка), фарш творожный.
Общее время выполнение конкурсного задания: 3 часа			
студент			
Организация рабочего места.		Внимание! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта. 20минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для выполнения задания. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовление и подача полуфабрикатов «Зразы рубленые» Рецептура №664	50мин	Приготовить 2 порции зраз по 2шт. Масса порции 1 шт. 82 г. Обязательное сырье: котлетная масса, фарш. Оформление на тарелке Ø 28
	Модуль 2. Мучные блюда Приготовление и подача Полуфабрикатов «Блинчики с творожным фаршем» Рецептура № 1083	50мин	Приготовить и оформить 4 порции блюда; масса порции 189г (2шт/порц), подача на тарелках Ø 28 Обязательные ингредиенты: Блинчик полуфабрикат(оболочка), фарш творожный.
	Модуль 3 (вариативный) Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление и подача «Яйца под майонезом с гарниром» Рецептура № 111	30мин	Приготовить и оформить 2порции блюда; масса порции 100г (с гарниром), подача на тарелках Ø 24 Обязательные ингредиенты: Яйцо отварное, гарнир, майонез, соус Южный.
Общее время выполнение конкурсного задания: 2,5 часа			
специалист			
Организация рабочего		Внимание! Вне	Проверка сырья, предоставленного

места.		конкурсного времени за 20 минут до начала старта. 20минут	организаторами для выполнения задания. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовление и подача полуфабрикатов «Зразы рубленые» Рецептура №664	40мин	Приготовить 4 порции зраз по 2шт. Масса порции 1 шт. 82 г. Обязательное сырье: котлетная масса, фарш. Оформление на тарелке Ø 28
	Модуль 2. Мучные блюда Приготовление и подача Полуфабрикатов «Блинчики с творожным фаршем» Рецептура № 1083	40мин	Приготовить и оформить 4 порции блюда; масса порции 189г (2шт/порц), подача на тарелках Ø 28 Обязательные ингредиенты: Блинчик полуфабрикат(оболочка), фарш творожный.
	Модуль 3 (вариативный) Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление и подача «Яйца под майонезом с гарниром» Рецептура № 111	40мин	Приготовить и оформить 2порции блюда; масса порции 100г (с гарниром), подача на тарелках Ø 24 Обязательные ингредиенты: Яйцо отварное, гарнир, майонез, соус Южный.
Общее время выполнение конкурсного задания: 2,0 часа			

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля или указать время, отводи мое на выполнение каждого модуля.

Расход сырья и технология приготовления представлены в приложении 2.2.1-2.2.3

Корзина ингредиентов для школьников Модуль 1 Мясные полуфабрикаты

Технологическая карточка №1

Наименование блюда: Полуфабрикат «Зразы рубленые»

№ по Сборнику рецептов: 664

выход п/ф: 82

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина (котлетное мясо)	52	38	104	76
2	Хлеб пшеничный	8	8	16	16

3	Молоко или вода	11	11	22	22
	Котлетная масса	-	56	-	112
	Фарш:				
4	Лук репчатый	31	26	62	52
5	Жир животный топленый пищевой	4	4	8	8
	Масса пассерованного лука	-	13	-	26
6	Яйца	1/8шт	5	1/4шт	10
7	Петрушка зелень	3	2	6	4
	Масса фарша	-	20	-	40
8	сухари	6	6	12	12
	Масса п/ф	-	82	-	82 x 2

Технология приготовления: Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму.

Модуль 2 Мучные блюда

Технологическая карточка №2

Наименование блюда: Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем»

№ по Сборнику рецептов: 1083

выход п/ф: 189

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Блинчики (полуфабрикат) №1082	-	100	-	200
2	Фарш № 1136	-	89	-	178
	Масса п/ф	-	189 (2шт/порц)	-	189 x 2

Технология приготовления: На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков. Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию.

Модуль 3 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Технологическая карточка №3

Наименование блюда: «Яйца под майонезом без гарнира»

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйца	1/2шт	20	1шт	40
2	Майонез	15	15	30	30
3	Соус Южный	3	3	6	6
	Выход	-	38	-	38x 2

Технология приготовления: Половинки вареных яиц заливают оставшимся майонезом. Блюдо можно отпускать без желе или без гарнира, соответственно уменьшив выход. Соус Южный можно заменить майонезом.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ (школьники)

Наименование	Единицы измерения	Количество на 1 участника
Полуфабрикат «Зразы рубленые»		
Котлетная масса	г	112
Масса фарша	г	40
сухари	г	12
Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем»		
Блинчики (полуфабрикат)№1082	г	200
Фарш № 1136	г	178
«Яйца под майонезом без гарнира»		
Яйца	г	40
Майонез	г	30
Соус Южный	г	6

Корзина ингредиентов для студентов

Модуль 1 Мясные полуфабрикаты

Технологическая карточка №1

Наименование блюда: Полуфабрикат «Зразы рубленые»

№ по Сборнику рецептов: 664
82 х2

выход п/ф:

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию(2шт)		Норма на 2 порции(по 2шт)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина (котлетное мясо)	104	76	208	152
2	Хлеб пшеничный	16	16	32	32
3	Молоко или вода	22	22	44	44
	Котлетная масса	-	112	-	224
	Фарш:				
4	Лук репчатый	62	52	124	104
5	Жир животный топлёный пищевой	8	8	16	16
	Масса пассерованного лука	-	26	-	52
6	Яйца	1/4шт	10	1/2шт	20
7	Петрушка зелень	6	4	12	8
	Масса фарша	-	40	-	80
8	сухари	12	12	24	24
	Масса п/ф	-	82 х2	-	82 х 4

Технология приготовления: Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму.

Модуль 2 Мучные блюда

Технологическая карточка №2

Наименование блюда: Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем»

№ по Сборнику рецептов: 1083

выход п/ф: 189

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 4порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Блинчики (полуфабрикат)№1082	-	100	-	400
	Фарш № 1136	-	89	-	356
	Масса п/ф	-	189 (2шт/порц)	-	189 х 4

Технология приготовления: На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков. Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию.

Модуль 3 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Технологическая карточка №3

Наименование блюда: «Яйца под майонезом без гарнира»

№ по Сборнику рецептов: 111

выход: 100

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйца	1/2шт	20	1шт	40
2	Картофель*	21	15	42	30
3	Морковь*	13	10	26	10
4	Огурцы соленые	19	15	38	30
5	Помидоры свежие	12	10	24	20
6	Или горошек зеленый консервированный	15	10	30	20
7	Масса гарнира	-	50	-	100
8	Майонез	30	30	60	60
9	Соус Южный	3	3	6	6
	Выход	-	100	-	100 x 2

Технология приготовления: Подготовленные овощи нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза (15-20 г) и соусом Южный. Заправленные овощи раскладывают на порции, сверху помещают половинки вареных яиц и заливают их оставшимся майонезом. При отпуске блюдо оформляют рубленным желе и овощами. Блюдо можно отпускать без желе или без гарнира, соответственно уменьшив выход. Соус Южный можно заменить майонезом.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ (студенты)

Наименование	Единицы измерения	Количество на 1 участника
Полуфабрикат «Зразы рубленые»		
Котлетная масса	г	224
Масса фарша	г	80
сухари	г	24
Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем»		
Блинчики (полуфабрикат) №1082	г	400
Фарш № 1136	г	356
«Яйца под майонезом без гарнира»		
Яйца	г	40
Картофель*	г	30
Морковь*	г	10
Огурцы соленые	г	30
Помидоры свежие	г	20
Или горошек зеленый консервированный	г	20
Масса гарнира	г	100

Майонез	г	60
Соус Южный	г	6

Корзина ингредиентов для специалистов

Модуль 1 Мясные полуфабрикаты

Технологическая карточка №1

Наименование блюда: Полуфабрикат «Зразы рубленые»

№ по Сборнику рецептур: 664

выход п/ф:

82 x 2

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 4 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина (котлетное мясо)	104	76	416	304
2	Хлеб пшеничный	16	16	64	64
3	Молоко или вода	22	22	88	88
	Котлетная масса	-	112	-	448
	Фарш:				
4	Лук репчатый	62	52	248	208
5	Жир животный топлёный пищевой	8	8	32	32
	Масса пассерованного лука	-	26	-	104
6	Яйца	1/4шт	10	1шт	40
7	Петрушка зелень	6	4	24	16
	Масса фарша	-	40	-	160
8	сухари	12	12	48	48
	Масса п/ф	-	82 x 2	-	82 x 8

Технология приготовления: Котлетную массу формуют в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму.

Модуль 2 Мучные блюда

Технологическая карточка №2

Наименование блюда: Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем»

№ по Сборнику рецептур: 1083

выход п/ф: 189

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 4 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Блинчики (полуфабрикат) №1082	-	100	-	400
	Фарш № 1136	-	89	-	356
	Масса п/ф	-	189	-	189 x 4

			(2шт/порц)		
--	--	--	------------	--	--

Технология приготовления: На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков. Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию.

Модуль 3 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Технологическая карточка №3

Наименование блюда: «Яйца под майонезом с гарниром»

№ по Сборнику рецептов: 111

выход:100

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйца	1/2шт	20	1шт	40
2	Картофель*	21	15	42	30
3	Морковь*	13	10	26	10
4	Огурцы соленые	19	15	38	30
5	Помидоры свежие	12	10	24	20
6	Или горошек зеленый консервированный	15	10	30	20
	Масса гарнира	-	50	-	100
7	Майонез	30	30	60	60
8	Соус Южный	3	3	6	6
	Выход	-	100		100 х 2

*Масса вареных очищенных овощей

Технология приготовления: Подготовленные овощи нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза (15-20 г) и соусом Южный. Заправленные овощи раскладывают на порции, сверху помещают половинки вареных яиц и заливают их оставшимся майонезом. При отпуске блюдо оформляют рубленным желе и овощами. Блюдо можно отпускать без желе или без гарнира, соответственно уменьшив выход. Соус Южный можно заменить майонезом.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ (специалисты)

Наименование	Единицы измерения	Количество на 1 участника
Полуфабрикат «Зразы рубленые»		
Котлетная масса	г	448
Масса фарша	г	160
сухари	г	48
Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем»		
Блинчики (полуфабрикат)№1082	г	400
Фарш № 1136	г	356
«Яйца под майонезом без гарнира»		
Яйца	г	40
Картофель*	г	30

Морковь*	г	10
Огурцы соленые	г	30
Помидоры свежие	г	20
Или горошек зеленый консервированный	г	20
Масса гарнира	г	100
Майонез	г	60
Соус Южный	г	6

Общий стол: соль

2.3. Последовательность выполнения задания.

Конкурсные задания выполняются индивидуально.

Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:

- выполнение заданий прописанных настоящим техническим заданием;
- обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного стиля;
- обеспечение организации рабочего места, соблюдение санитарных и технологических норм и правил (Приложение 2.1.1).

Организаторы Конкурса предоставляют участникам для выступления рабочее место,

которое включает производственный стол с необходимым оборудованием, посудой и

инвентарем (Приложение 2.1.2), урной для мусора.

Знакомство участников конкурса с рабочим местом проводится перед началом конкурса. Требования к конкурсному заданию и условия его выполнения доводятся до

участников заранее. Выступают участники согласно предварительной жеребьевке.

Каждый участник конкурса обязан перед началом выполнения задания прослушать инструктаж по охране труда и технике безопасности, может предварительно ознакомиться с оборудованием и опробовать его в работе.

Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения экспертов.

Все полуфабрикаты и холодное блюдо готовятся согласно рецептур и технологии приготовления (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с) с соблюдением санитарных норм и правил, технологий обработки продуктов и ведения технологического процесса.

Школьники:

При выполнении Модуль 1 Мясные полуфабрикаты. Полуфабрикат «Зразы рубленые» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции/1шт полуфабриката «Зразы рубленые»
- подать 2 порции/1шт полуфабриката «Зразы рубленые» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=28см).

- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

При выполнении Модуль 2 Мучные блюда. Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции/2шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем»
- подать 2 порции/2шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=28см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Особые указания:

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Студенты:

При выполнении Модуль 1 Мясные полуфабрикаты. Полуфабрикат «Зразы рубленые» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции/2шт полуфабриката «Зразы рубленые»
- подать 2 порции/2шт полуфабриката «Зразы рубленые» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=28см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

При выполнении Модуль 2 Мучные блюда. Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья;

- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 4 порции/2шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем»
- подать 4 порции/2шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=28см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

При выполнении Модуль 3 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. «Яйца под майонезом с гарниром» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Яйца под майонезом с гарниром»
- подать 2 порции блюда «Яйца под майонезом с гарниром» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=24см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Особые указания:

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Специалисты:

При выполнении Модуль 1 Мясные полуфабрикаты. Полуфабрикат «Зразы рубленые» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 4 порции/2шт полуфабриката «Зразы рубленые»
- подать 4 порции/2шт полуфабриката «Зразы рубленые» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=28см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

При выполнении Модуль 2 Мучные блюда. Полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 4 порции/2шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем»
- подать 4 порции/2шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=28см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

При выполнении Модуль 3 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. «Яйца под майонезом с гарниром» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Яйца под майонезом с гарниром»
- подать 2 порции блюда «Яйца под майонезом с гарниром» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=24см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Особые указания:

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

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

Обязательные элементы.

Участники:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

ОБЯЗАТЕЛЬНО: На кителе нанесены следующие обязательные информационные

элементы: логотип «Абилимпикс», имя участника.

НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО: логотип учебного заведения, фамилия участника.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!! Размещение информации рекламного характера (например, логотипы спонсоров)!

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки –темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки, размещение флага России, логотип «Абилимпикс»).

Фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки –темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт за 1 день до начала

соревнований.

Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники

30% изменение конкурсного задания: приготовление, оформление и подача 2 порций холодного блюда «Яйца под майонезом с гарниром» – **использование овощного гарнира – НЕ ДОПУСКАЕТСЯ**

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

Студенты и Специалисты

30% изменение конкурсного задания: приготовление, оформление и подача 2 порций холодного блюда «Яйца под майонезом с гарниром» – обязательно использовать только один продукт из черного ящика (**горошек зеленый консервированный**), использование второго продукта – **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! (помидоры свежие)**

30% изменения конкурсного задания, 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
Модуль 1. Приготовление мясных полуфабрикатов «Зразы рубленые»	Приготовить мясные полуфабрикаты «Зразы рубленые»	50

	<p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий. Подача на взвешивание, количество и оценку качества готовых изделий. Подача на демонстрацию. Полноценное оформление полуфабрикатов на белых круглых, плоских тарелках без декора Ø 28; В количестве 2 шт. , масса 1 порции - 82г. Обязательное сырье: готовое котлетная масса и фарш.</p>	
<p>Модуль 2. (вариативный) Приготовление и подача полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем»</p>	<p>Приготовить и оформить полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем». Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию 2 порции/2шт полуфабриката «Блинчики с</p>	<p>50</p>

	<p>творожным фаршем» - подать 2 порции/2шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем» на белых круглых, плоских тарелках без декора Ø 28 Масса порции 189 г/2шт (допуск 5 г). Обязательные ингредиенты: блинчики (полуфабрикат), фарш</p>	
ИТОГО		100

Студенты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление мясных полуфабрикатов «Зразы рубленые»	<p>Приготовить мясные полуфабрикаты «Зразы рубленые»</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий. Подача на взвешивание, количество и оценку качества готовых изделий. Подача на демонстрацию. Полноценное оформление полуфабрикатов на белых круглых, плоских тарелках без декора Ø 28; В количестве 2 порции, по 2 шт. , масса 1 порции – 164 г. Обязательное сырье: готовое котлетная масса и фарш.</p>	35
Модуль 2. Приготовление и	Приготовить и оформить	30

<p>подача полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем»</p>	<p>полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем». Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию 4 порции по 2 шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем» - подать 4 порции по 2 шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем» на белых круглых, плоских тарелках без декора Ø 28 Масса порции 189 г/2шт (допуск 5 г). Обязательные ингредиенты: блинчики (полуфабрикат), фарш</p>	
<p>Модуль 3. (вариативный) Приготовление и оформление холодных блюд и закусок «Яйца под майонезом с гарниром».</p>	<p>Приготовить и оформить холодное блюдо «Яйца под майонезом с гарниром». Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском исполнении. Подача на</p>	<p>35</p>

	<p>взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. Полноценно оформленное холодное блюдо на белых круглых, плоских тарелках без декора Ø 24; 2 порции; масса по 100 гр Обязательные ингредиенты: яйца отварные, майонез, соус «Южный», овощной гарнир.</p>	
ИТОГО		100

Специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление мясных полуфабрикатов «Зразы рубленые»	<p>Приготовить мясные полуфабрикаты «Зразы рубленые» Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий. подача на взвешивание, количество и оценку качества готовых изделий. подача на демонстрацию. Полноценное оформление полуфабрикатов на белых круглых, плоских тарелках без декора Ø 28; В количестве 4 порции, по 2 шт. , масса 1 порции – 164 г. Обязательное сырье: готовое котлетная масса и фарш.</p>	35

<p>Модуль 2. Приготовление и подача полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем»</p>	<p>Приготовить и оформить полуфабрикат «Блинчики с творожным фаршем». Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию 4 порции по 2 шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем» - подать 4 порции по 2 шт полуфабриката «Блинчики с творожным фаршем» на белых круглых, плоских тарелках без декора Ø 28 Масса порции 189 г/2шт (допуск 5 г). Обязательные ингредиенты: блинчики (полуфабрикат), фарш</p>	<p>30</p>
<p>Модуль 3. (вариативный) Приготовление и оформление холодных блюд и закусок «Яйца под майонезом с гарниром».</p>	<p>Приготовить и оформить холодное блюдо «Яйца под майонезом с гарниром». Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском</p>	<p>35</p>

	исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. Полноценно оформленное холодное блюдо на белых круглых, плоских тарелках без декора Ø 24; 2 порции; масса по 100 гр Обязательные ингредиенты: яйца отварные, майонез, соус «Южный», овощной гарнир.	
ИТОГО		100

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Для проведения Регионального Чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»

В 2024 году по компетенции «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

ОБОРУДОВАНИЕ на 1 участника					
№ п/п	Наименование	Фото	Технические характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Рабочий стол (металлический) СР-2/1500/600		Габаритные размеры, мм: 1200x600x870. Материал столешницы: нерж.сталь аisi 430.	шт.	1
2.	Стул столовый Hanna			шт.	1

3.	Ванна моечная одно секционн ая ВМСр – 500		Ванна моечная ВМСр - 500 «Retail», отв. д/смесит. ВхШхГ, мм: 860x500x500 Без смесителя	шт.	1
4	Смеситель для ванны		Локтевой однорычажный смеситель	шт.	1
5.	Стеллаж для хранения инвентаря		СТК-П-1000.600.1600-02 (СТКН-1000/600-П) Размеры: 1000(800)x600x1600 https://atesy.ru/catalog/kategorii-	шт.	1
6	Весы электронн ые		Весы порционные CAS SW-10 (DD) Шт. https://entero.ru/item/40999	шт.	1
7	Блендер погружной		Блендер Bosch CleverMixx MSM14100, погружной	шт	1
8	Гастроёмк ость		Гастроёмкость https://www.klenmarket.ru/	шт.	1

9	Доска разделочная 490-500х300х20 мм бук		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-dereva/cutting-boards-500kh300kh20-beech/	шт.	1
10	Разделочные доски		Набор разделочных досок (6шт.) зелёная -1шт; синяя -1шт; коричневая - 1шт; белая -1шт; желтая- 1шт;красная- 1шт. https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
13	поднос пластиковый		поднос пластиковый 47,5х 35.5 см	шт.	3
14	Подставка для разделочных досок		Хромированная сталь https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
16	Миски металлические		, диаметр от 16 см. https://www.klenmarket.ru/	шт.	4
17	Миски металлические		, диаметр от 12 см. https://www.klenmarket.ru/	шт.	4
18	Набор ножей поварских			шт.	1

20	Тарелки для подачи		Тарелка круглая диаметром 28	шт.	4
	Тарелки для подачи		Тарелка круглая диаметром 24	шт	2
27	Пленка пищевая		Материал:полиэтилен Ширина, см:45 Длина не менее (м):300 Толщина не менее(мкм):7.5 Сырье: первичное Вес нетто:0.92 кг https://www.komus.ru/	шт.	1
29	Бумажные полотенца		Белые 2-х слойные прочные бумажные полотенца с цветным рисунком. 2 рулона в упаковке. Состав: целлюлоза. https://www.komus.ru/ Или аналог	уп	1
30	Полотенце х\б		Отрезок вафельного полотенца не менее 2 метров. https://www.komus.ru/	м	1
31	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500мл		Контейнер одноразовый пищевой с крышкой 500 мл Материал: полиэтилентерефталат. 10,8x 8,2x10,6см https://www.komus.ru/	шт.	3

32	Контейнер ы одноразов ые для пищевых продуктов 300мл		Контейнер одноразовый пищевой с крышкой 300 мл Материал: полиэтилентерефталат. 136x150x45 мм https://www.komus.ru/	шт.	3
33	Перчатки силиконов ые		одноразовые размер М 50шт в упаковке https://www.komus.ru/	шт.	2
34	Средство для обработки рук и поверхнос ти оборудова ния		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично- аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты https://www.komus.ru/	шт.	1
35	Средство для ручного мытья посуды Ника Супер 1 кг (концентра т)		Торговая марка:Ника Назначение средства:для ручного мытья посуды Обрабатываемая поверхность:посуда https://www.komus.ru/	шт.	1
36	Стаканчик одноразов ый		Стакан пластиковый одноразовый 200 мл https://www.komus.ru/	шт.	5
37	Пакеты для мусора 60 л		Пакеты для мусора 200 л https://www.komus.ru/	шт.	2
38	Абразивна я губка для мытья посуды		Расходные материалы участников Эффект-абразивная Размер 30/90/08 /40	шт.	3

40	Мусорный контейнер		Или аналог Размер (мм): 450x450x520 Диаметр основания (мм): 320 Объем (л): 60	шт.	2
----	-----------------------	---	--	-----	---

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

В данном пункте необходимо указать требования с учетом всех нозологий к застройке соревновательной площадки по компетенции. Используйте информацию из ссылки <https://tiflocentre.ru/voprosy-po-adaptacii-uchebnie-zavedeniya-klassa.php>

В данном пункте необходимо указать требования с учетом всех нозологий к оснащению рабочего места по компетенции. Используйте информацию из ссылки <https://www.istok-audio.com/>

Наименование нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.**
Рабочее место участника с нарушением слуха	Площадь зоны на 1 учащегося следует принимать не менее 2,5 м ² ; При кабинетах должны предусматриваться лаборантские площадью не менее 16 м ²	В специализированных учебных заведениях расстояние между рядами столов - не менее 0,6 м; между столами в ряду - не менее 0,5 м; между рядами столов и стенами без оконных проемов - не менее 0,7 м; между рядом столов и стеной с оконными проемами - не менее 0,5 м	Сурдопереводчик Звукоусиливающая аппаратура, телефон громкоговорящий http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293772/4293772221.htm

Рабочее место участника с нарушением зрения	Площадь зоны на 1 учащегося аппарата - более 3 м ² Площадь ученического стола 1 м ширины и 0,6 м глубины для размещения брайлевской литературы и тифлосредств	Расстояние между рядами столов - не менее 0,6 м; между столами в ряду - не менее 0,5 м; между рядами столов и стенами без оконных проемов - не менее 0,7 м; между рядом столов и стеной с оконными проемами - не менее 0,5 м	Увеличители, лупы http://proforient.fmcspo.ru/documents/metodics/rekomendatsii/perechen_oborudovaniya
Рабочее место участника с нарушением ОДА	4,5	1 м	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	Площадь зоны на 1 учащегося в учебных кабинетах следует принимать не менее 2,5 м ²	Объем производственных помещений на одного работающего инвалида принимается не менее 15 куб. м; площадь - не менее 4,5 кв. м; высота - не менее 3,2 м. Технологическое оборудование, площадь проходов, проездов, промежуточного складирования материалов и готовой продукции в указанную площадь не входит.	Рабочие места при их расположении в непосредственной близости от окон должны быть защищены от перегрева в летнее время солнцезащитными устройствами http://base.garant.ru/12167594/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/#friends#ixzz5KnC4RBUq
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	Площадь зоны на 1 учащегося в учебных кабинетах следует принимать не менее 2,5 м ²	В специализированных учебных заведениях расстояние между рядами столов - не менее 0,6 м; между столами в ряду - не менее 0,5 м; между рядами столов и стенами без оконных проемов - не менее 0,7 м; между рядом столов и стеной с оконными проемами - не менее 0,5 м	Расстановка мебели так, чтобы у работника исключались наклоны туловища. Размещение полок и стеллажей не выше роста среднестатистического человека http://base.garant.ru/#friends#ixzz5KnC4RBUq12167594/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/

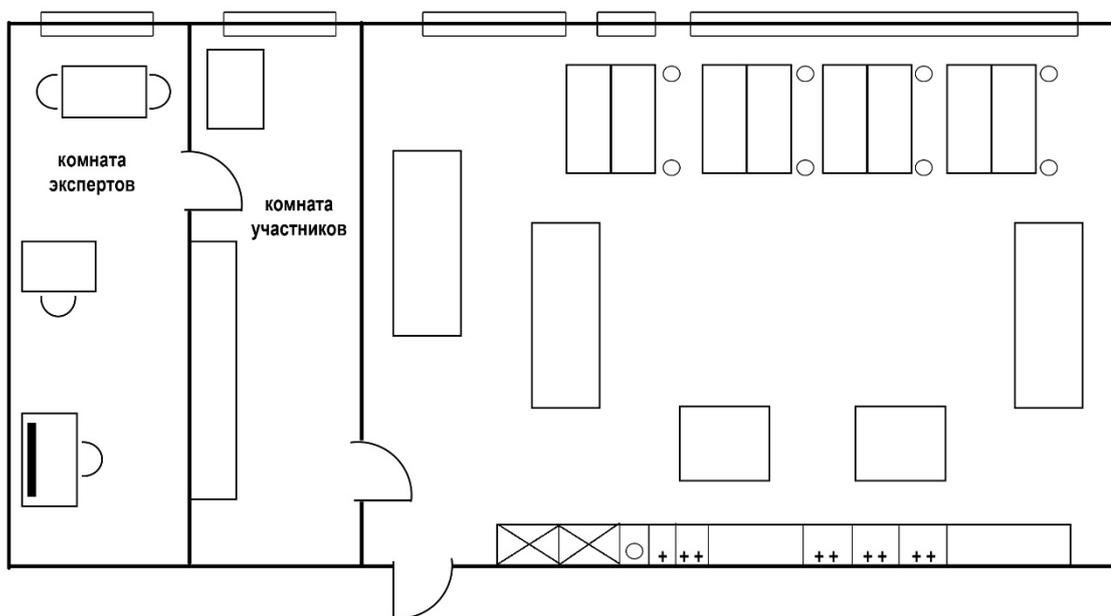
5. Схема застройки соревновательной площадки

(для всех категорий участников, если нет различия – то указываем что для всех категорий)

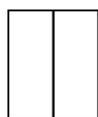
Схемы застройки соревновательной площадки по компетенции должны быть изображены с помощью любого графического редактора.

Не допускаются схемы, нарисованные от руки.

На схеме обязательно необходимо указать все оборудование, мебель, коммуникационно-инженерную сеть. Необходимо указать размер соревновательной площадки, комнату экспертов, комнату участников (при необходимости). Все, что изображено на схеме соревновательной площадки, необходимо указать в условных обозначениях (согласно представленным образцам).



Условные обозначения

 - столы участников

 - столы

 - мусорное ведро

 - холодильник

 - весы

 - раковины

6. Требования охраны труда и техники безопасности

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности.

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией.

1.2. На рабочем месте конкурсант получает первичный инструктаж по безопасности труда и расписывается в журнале установленного образца.

1.3. Конкурсант должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию;

1.4. На конкурсанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- нервно-психические перегрузки.

1.5. У конкурсанта 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).

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний конкурсант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). При изготовлении блюд не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1 Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.3. Убедиться, в исправности инвентаря

3. Требования безопасности во время работы.

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

3.2. Использовать оборудование, инструменты и инвентарь для выполнения задания

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе на территории площадки.

3.4. Не загромождать рабочее место

3.5. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

3.6 При работе с ножом и взбивальными механизмами соблюдать осторожность, беречь руки от порезов и травм

3.7 Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные правила

4. Требования безопасности по окончании работы.

4.1. Убрать рабочее место

4.2 Сообщить об окончании работ