

**VI РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МАСТЕРСТВА СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «АБИЛИМПИКС-2020»**

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Кулинарное дело (продвинутый уровень)»



г.Кингисепп

2020г

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Современное направление Кулинарного дела, куда входят профессии «Повар» и «Кондитер», сочетает в себе функции Су шефа и рабочего персонала кухни. Конкурсанты должны обладать комплексом профессиональных навыков. Они не только должны знать и уметь, как правильно составить меню, подготовить заявки для закупки продуктов, подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов и кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами. Они должны осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной продукции, наблюдать за всеми технологическими процессами, работая в команде. Конкурсанты должны являться профессионалами высокого класса, способными разрабатывать новые фирменные блюда и улучшать существующие рецепты, обладать креативностью и оригинальностью творческого мышления.

Сфера общественного питания предлагает Поварам/кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности Повара/кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится. Повар/кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и питательных блюд, учитывает современную моду и стилистику оформления блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

Повар/кондитер также контролирует свою работу и работу своих помощников по кухне, может отдавать персоналу инструкции по процессу подготовки, приготовления и сервировки кулинарной продукции.

Компетенция «Кулинарное дело» - это командное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции двух профессий.

Конкурсанты должны спланировать работу в условиях взаимопомощи и взаимозаменяемости таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем. Демонстрация навыков командной работы показывает, как хорошо участники адаптируются в рабочем коллективе, умеют и могут работать, соблюдая все нормы и правила. Это один из самых важных показателей и для работодателя, и для производства.

Отраслевая принадлежность компетенции относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, мини предприятия, столовые, комбинаты питания.

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов

до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть и самостоятельными индивидуальными предпринимателями.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР,

утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).

2. 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)

3. [http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf\[KIND PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf\[re KIND PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf[KIND PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf[re KIND PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания)

4. <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953>.

Школьники	повар	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции Зуровня квалификации, частично владеть 4 уровнем квалификации
		Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И	Интегрировать в максимально возможной степени в уроки технологии с 5 класса основные навыки повара. Знать усреднённую программу и готовить простые блюда с

		КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	применением тепловых обработок всех типов
		Требования работодателя при приеме на работу	Работать под руководством повара, выполнять все требования Санитарных норм и правил. Работать по технологическим картам
	кондитер	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции 3 уровня квалификации, частично владеть 4 уровнем квалификации
		Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Интегрировать в максимально возможной степени в уроки технологии с 5 класса основные навыки кондитера. Знать усреднённую программу и готовить простые изделия с применением тепловых обработок
			всех типов
		Требования работодателя при приеме на работу	Работать под руководством кондитера, выполнять все требования Санитарных норм и правил. Работать по технологическим картам
Студенты	повар	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции 3 и 4 уровня квалификации, частично владеть 5 уровнем квалификации
		Государственный образовательный стандарт	Хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по

		<p>начального профессионального образования по профессии</p> <p>43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</p> <p>43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО</p>	профессии
		Требования работодателя при приеме на работу	Выполнять полноценные трудовые функции, возложенные на повара, как штатную единицу, а так же заниматься разработкой новых кулинарных изделий для презентационной дегустации
	кондитер	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции 3 и 4 уровня квалификации, частично владеть 5 уровнем квалификации
		<p>Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии</p> <p>43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</p> <p>43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО</p>	Хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по профессии
		Требования работодателя при приеме на работу	Выполнять полноценные трудовые функции, возложенные на кондитера как штатную единицу, а также заниматься разработкой новых кондитерских изделий для презентационной дегустации
Специалисты	повар	Профессиональный стандарт программно-аппаратного	Выполнять трудовые функции 3, 4 и 5 уровня квалификации

	комплекса Министерства труда	
	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по профессии. Наличие дополнительного профессионального образования в сегменте ресторанно-отельного бизнеса
	Требования работодателя при приеме на работу	Выполнять полноценные трудовые функции, возложенные на повара как штатную единицу, а также заниматься разработкой новых кулинарных изделий, в том числе для презентационных дегустаций
кондитер	Профессиональный стандарт программно-аппаратного	Выполнять трудовые функции уровня квалификации 3, 4 и 5
	комплекса Министерства труда	
	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по профессии. Наличие дополнительного профессионального образования в сегменте ресторанно-отельного бизнеса
	Требования работодателя при приеме на работу	Выполнять полноценные трудовые функции, возложенные на кондитера как штатную единицу, а также заниматься разработкой новых кондитерских изделий, в том

			числе для презентационных дегустаций
--	--	--	--------------------------------------

1.3. Требования к квалификации.

Студенты	Должны обладать общими компетенциями , включающими в себя способность:
	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в команде и коллективе, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>
	<p>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности:</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление и творческое оформление и</p>

подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку

к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Студенты в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать: 2 порции горячего блюда: «Колбаски куриные с гарниром из фасоли»

2 порции десерта: «Эклер с заварным кремом на фруктах» в авторском исполнении.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Студент	Модуль 1 «Колбаски куриные с гарниром из фасоли»	Один день	3 часа	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда «Колбаски куриные с гарниром из фасоли».</p> <p>Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований.</p> <p>Масса порции минимум 250 гр. , максимум 260 гр.</p> <p>Температура подачи минимум 65-75С (по тарелке)</p> <p>2 порции подаются на тарелках (больших, круглых, полученных согласно инфраструктурному списку).</p> <p>Соус-1 вид на выбор участника.</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.</p> <p>Обязательные продукты: куриная грудка, фасоль белая консервированная, томатная паста, лук репчатый.</p> <p>Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезённый участниками с собой.</p>

	<p>Модуль 2 «Эклер с заварным кремом на фруктах»</p>		<p>Приготовить 2 порции десерта «Эклер с заварным кремом на фруктах» в авторском исполнении. Сладкий соус на выбор участника. Декор-шоколад Масса порции минимум-90 гр, максимум-150 гр. Температура подачи минимум 10-12 С (по тарелке) 2 порции блюда подаются на тарелках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Использование при подаче дополнительных ингредиентов, аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! Основные ингредиенты: использовать продукты из списка. Обязательные продукты: слива (заморозка) Для декорирования- шоколад молочный или чёрный. Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезённый участником с собой.</p>
--	--	--	--

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

В день выполнения конкурсного задания каждый участник предоставляет на блюда, заполненные технологические карты, которые по окончании выполнения задания проходит экспертную оценку.

Список ингредиентов по общему перечню сырья (см. приложение).

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

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Описание специфики освоения компетенции:

Условия и порядок проведения конкурса:

- Наличие технологической карты.
- Готовятся 2 порции блюда: 1 блюдо подается на тарелке индивидуально для членов жюри, 1 блюдо – как выставочный вариант.
- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

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

Дополнительные условия:

- перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и пищевые продукты (не входящих в списочный состав технологической карты) изымаются;
- участники в процессе выполнения конкурсного задания лично отвечают за взвешивание своих ингредиентов;
- любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

2.3.Последовательность выполнения задания.

2.3.1.При выполнении модуля 1: «Колбаски куриные с гарниром из фасоли» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки
- подойти к рабочему месту;
- проверить наличие необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- подготовить необходимые продукты для первичной обработки, произвести первичную обработку;
- нарезать п/ф согласно технологической карте (произвести тепловую обработку, если того требует конкурсное задание, расфасовать в боксы через весы и убрать на хранение, заранее промаркировав;
- подготовить необходимый инвентарь для приготовления соуса;
- подготовить необходимые ингредиенты для соуса, используя технологическую карту;
- приготовить соус;
- за 10 минут до подачи совместить все ингредиенты, сформировать презентационную подачу, довести до вкуса
- оформить горячее блюдо;
- за 5 минут до подачи:
 - подогреть тарелку, выложить согласно запланированному дизайну презентации блюда: гарнир и основной ингредиент, украсить или полить соусом, соблюдать соотношения основного блюда, гарнира и соуса;
 - подать основное горячее блюдо на тарелке;

- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.2. При выполнении модуля 2: «Эклер с заварным кремом на фруктах» в авторском исполнении, участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки
- подойти к рабочему месту;
- проверить наличие необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- подготовить необходимые ингредиенты для выпекания, произвести первичную обработку, произвести замес выпеченного ингредиента (при необходимости с использованием теплового оборудования), выпекать;
- подготовить ингредиенты для заварного крема, взвесить необходимое количество, согласно технологической карте;
- произвести заваривание крема и формирование кремовой массы;
- за 15 минут до презентации: на охлаждённую тарелку собрать десерт, украсить его заранее заготовленным дизайном-украшением;
- оформить десерт;
- подать десерт на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.4. Критерии оценки выполнения задания.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Описание специфики освоения компетенции:

Условия и порядок проведения конкурса:

- Наличие технологической карты.

- Готовятся 2 порции блюда: 1 блюдо подается на тарелке индивидуально для членов жюри, 1 блюдо – как выставочный вариант.

- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

Оценивание производится группами экспертов и экспертов-дегустаторов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям - 100.

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.

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов: студенты.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)				
Оборудование, инструменты, ПО				
№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Столпроизводственный из нержавеющей стали	1800x600x850, с бортом/без борта, с глухой полкой	шт.	1
2.	Стол с моечной ванной из нержавеющей стали	1000x600x850	шт.	1
3.	Стеллаж 4-хуровневыйиз нержавеющей стали	800x500x1800	шт.	1
4.	Кастрюли для индукционных плит	1 л	шт.	3
6.	Плита электрическая индукционная	2 греющих поверхности, рабочая температура 60-240° С	шт.	1
7.	Весынастольныеэлектронные	Наименьший предел взвешивания - 10 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
8.	Шкаф холодильный	охлаждение динамическое, 5 полок	шт.	1 на 2 участника
9.	Набор разделочных досок (5 шт.)	600x400x18, полипропилен	шт.	1
10.	Подставка для разделочных досок	Хромированная сталь	шт.	1
11.	Ножи поварские	На усмотрение организатора	шт.	3
12.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	2
13.	Венчик	Нержавеющая сталь	шт	1
14.				
15.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
16.	Лопатки силиконовые	На усмотрение организатора	шт.	2
17.	Сито для муки	На усмотрение организатора	шт.	1
18.	Сито-шенуа	На усмотрение организатора	Шт.	1

19.	Ситечко	На усмотрение организатора	шт.	1
20.	Мерный стакан	На усмотрение организатора	шт.	1
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 32 см	шт.	2
22.	Щипцы	На усмотрение организатора	шт	1
23.	Микроволновая печь (общий стол)	На усмотрение организатора	шт.	1
24.	Ложка столовая	На усмотрение организатора	шт.	4
25.	Вилка столовая	На усмотрение организатора	шт.	2
26.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	2
27.				
28.	Пароконвектомат	На усмотрение организатора	шт	1

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)

№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой	шт.	5
2.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	10
3.	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Моющее средство	На усмотрение организатора	мл.	500
5.	Жидкое мыло (для мытья рук)	На усмотрение организатора	мл.	250
6.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	2
7.	Плѐнка пищевая	20 м	шт.	1
8.	Фольга рулон	10 м	шт.	1
9.	Пакеты для мусора	30 л	шт.	4
10.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные	пара	5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ

1.	-	-	-	-
----	---	---	---	---

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1.	Расходные материалы свыше заявленных в настоящем перечне.
2.	Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК

№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Ножи поварские		шт.	3
2.	Кастрюля для индукционных плит	1л	шт.	4
3.	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт.	1
4.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	1
5.	Венчик	Нержавеющая сталь	шт.	1
6.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
7.	Формы для вырезания	Нержавеющая сталь	шт.	2
8.	Контейнер одноразовый для продуктов	1000 мл, с крышкой	шт.	1

9.	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой	шт.	5
10.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	10
11.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные	пара	5
ОБОРУДОВАНИЕ для экспертов				
Перечень оборудования и мебель				
№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	1
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	13
3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Флешка	На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1
11.	Принтер	На усмотрение организатора	шт.	1
12.	Пирометр	На усмотрение организатора	шт.	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.				
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Микроволновая печь	Мощность 0,7 кВт	шт.	1
2.	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.				
1.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Вешалка для одежды	На усмотрение организатора	шт.	1
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек питания и их характеристики				
№п/п	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	2/1

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

	Длина	Ширина	Специализированное
--	-------	--------	--------------------

	технологической линии ¹ , м.	прохода между рабочими местами, м.	оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха, зрения, соматическими заболеваниями	4,9	1,2	-

5. Требования охраны труда и техники безопасности

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Общие требования безопасности

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

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

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

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует:

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

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;

- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

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

2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

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

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

– исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

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

Не 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 хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

- хранить продукты на испарителях;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

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

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

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

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

3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно 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.

Перечень продуктов:

НАИМЕНОВАНИЕ	Использовать в обязательном порядке (1 команда)
Обязательные продукты для использования (студент)	
Курага сушёная без косточек	100 гр.
Малина (мороженая)	100 гр.
Кунжут белый сырой	25 гр.
Куриная грудка (филе)	600 гр
Фасоль белая (консервированная)	150 гр.
Томатная паста	50 гр.
Лук репчатый (очищенный)	1 луковица (не более 100 гр)
Слива замороженная	100 гр.
Грецкий орех	3 ядра
Лепестки миндаля	20 гр.
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	
Сыр "Пармезан"	
Сыр" Моцарелла"	
Сыр "Чеддер"	
Сыр творожный сливочный	
Сыр с плесенью	
Сыр "Фета"	
Йогурт 3,5%	

Сметана 20%	
Сливки 33%	
Растительные сливки	
Молоко сгущенное	
Творог 9%	
Молоко 3,2%	
Кефир 3,2%	
Сливочное масло	
Яйцо куриное с1	
Маргарин	
ОВОЩИ	
Огурцы свежие длинные	
Помидоры черри (красные)	
Помидоры обычные	
Огурцы длинно плодные гладкие	
Болгарский перец красный	
Болгарский перец желтый	
Болгарский перец зелёный	
Лук красный	
Лук репчатый	
Баклажан	
Свекла	
Морковь	
Дайкон	
Редис	
Капуста белокочанная	
Цукини	

Картофель обычный	
Чеснок	
ЗЕЛЕНЬ	
Лук зелёный	
Салат «Айсберг»	
Салат листовой	
Микрозелень	
Петрушка	
Сельдерей (любая часть)	
Кинза	
Шпинат	
Розмарин	
Мята	
Укроп	
ФРУКТЫ/ ягоды СВЕЖИЕ	
Апельсин	
Яблоко зеленое	
Лимон	
Киви	
Лайм	
ФРУКТЫ/ ягоды ЗАМОРОЖЕННЫЕ	
Клюква	
Смородина черная	
Малина	
Вишня	
Черника	
Брусника	

Клубника	
УГЛЕВОДЫ	
Сахар	
Сахар с натуральной ванилью	
МУКА	
Мука пшеничная высшего сорта	
Сухари панировочные	
Мука ржаная	
СУХИЕ ПРОДУКТЫ/ОРЕХИ	
Желатин	
Агар-агар	
Грецкий орех	
Арахис	
Миндаль	
Кедровый орех	
Дрожжи	
Изюм	
Курага	
ДРУГОЕ	
Сода пищевая	
Мед цветочный	
Уксус столовый 9%	
Уксус винный	
Масло растительное	
Масло оливковое	
Крахмал картофельный	
Какао порошок	

КОНСЕРВЫ	
Оливки	
Маслины	
Каперсы	
Томатная паста	
Огурцы маринованные	
Шоколад черный, молочный, белый	
ОБЩИЙ СТОЛ	
Соль пищевая	
Перец молотый	
Перец горошком	
ВНИМАНИЕ! НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ (участник	
привозит с собой)!!!!	
Кишка для колбасок	участник привозит самостоятельно в Toolbox
Приправы и специи	участники привозят с собой в Toolbox