



## **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 и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть и самостоятельными индивидуальными предпринимателями.

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

ПОВАР, КОНДИТЕР.

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

<b>Школьники</b>	<b>Студенты</b>	<b>Специалисты</b>
Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

**1.4. Требования к квалификации.**

<b>Школьники</b>	<b>Студенты</b>	<b>Специалисты</b>
<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <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 коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <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 коллективе и команде, эффективно</p>

<p>устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом 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><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее</p>	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом 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><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее</p>	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом 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>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>место, оборудование, сырье, 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, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>место, оборудование, сырье, 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, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>место, оборудование, сырье, 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, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих</p>	<p>закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## **2.Конкурсное задание.**

### **2.1. Краткое описание задания.**

Тема: «Ресторанное утро»

Направление: **Завтрак**

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции:

- Каша овсяная;
- Блюдо национальной кухни региона (продукт согласуется с председателем);
- Холодный напиток «Смузи».

**Студенты/Специалисты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции:

- Холодное блюдо «Салат с яйцом пашот» (перед презентацией оформить декором);
- Блюдо национальной кухни региона (продукт согласуется с председателем). Горячее блюдо - форель запеченная, гарнир из овощей, соус на основе сливок, масла и сметаны. Подается с лепешкой из ржаной муки.
- Горячий напиток «Горячий шоколад с пряностями».

## 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
<b>Школьник</b>	<i>Модуль 1. Приготовление Каша овсяная</i>	50 минут	Полноценно оформленное блюдо подается в белой глубокой тарелке; 3 порции: Масса порции минимум 200 г, максимум 230 г. Температура подачи минимум 60-65°C(по тарелке), 3 порции блюда подаются в глубоких тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку. С обязательными продуктами: молоко, яблоко.
	<i>Модуль 2. Приготовление Блюдо национальной кухни региона</i>	50 минут	
	<i>Модуль 3. Приготовление Холодный напиток «Смузи»</i>	50 минут	Приготовить 3 порции холодного напитка «Смузи». Объем порции минимум 360 мл, максимум 400 мл. Температура подачи минимум 10-14°C (по таре), 3 порции напитка подаются стаканах, полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: сахар, лёд.
<b>Общее время выполнения конкурсного задания: 1 час 30 минут</b>			
<b>Студент/ специалист</b>	<i>Модуль 1. Приготовление Холодное блюдо «Салат с яйцом пашот»</i>	60 минут	Приготовить 3 порции; Масса порции согласно технологической карте, предоставляемой участником с указанием выхода порции +5% от заявленной. Температура подачи минимум 10-14°C (по тарелке),

			3 порции блюда подаются на тарелках (круглых, больших), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: салат рукола, хлеб белый, куриное яйцо.
	<i>Модуль 2. Приготовление</i> Блюдо национальной кухни региона. Горячее блюдо-форель запеченная, гарнир из овощей, соус на основе сливок, масла и сметаны. Подается с лепешкой из ржаной муки.	60 минут	Приготовить 3 порции; Масса порции согласно технологической карте, предоставляемой участником с указанием выхода порции +-5% от заявленной. Температура подачи минимум 35 °С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых, больших), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: форель, репа, ржаная мука, сливки, масло, сметана.
	<i>Модуль 3. Приготовление</i> Горячий напиток «Горячий шоколад с пряностями»	60 минут	Приготовить 3 порции, объём порции минимум 250 мл, максимум 300 мл. Температура подачи минимум 60-65°С (по таре), 3 порции напитка подаются стаканах, полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: молоко, шоколад.
<b>Общее время выполнения конкурсного задания: 1 час 40 минут</b> *Майонез-приноситься самим участником и должен быть изготовлен самостоятельной заготовкой или выбран из состава производственных соусов по листу заказа.			

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля.

### **2.3. Последовательность выполнения задания.**

Все блюда являются авторскими и разрабатываются на основании сборника рецептов, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

#### **Что можно?**

- Участникам разрешено приносить приготовленные декоративные элементы украшения к блюду.
- Участникам разрешено приносить с собой приправы и пряности, но располагать их на общем столе.
- Инвентарь, инструменты и оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами. Все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.
- Участникам можно до старта за 15 минут: полностью подготовить продукты: очистить, помыть, проверить вес, проверить полноценное наличие заказанных продуктов, разбить яйцо и отделить белок от желтка. Сопровождающий допускается.

#### **Что нельзя?**

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее, кроме разрешённых.
- Запрещен инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.
- Сопровождающему запрещено работать в место участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами, работать с продуктами.
- Использование при подаче дополнительных несъедобных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.
- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение.

## 2.4. 30% изменение конкурсного задания.

### Школьники:

30% изменения, вносятся не ранее чем за 24 (не более 48) часа до начала чемпионата: продукт для холодного напитка «Смузи», а именно вкус: Банан /Апельсин /Клубника /Киви.

### Студенты/ Специалист:

30% изменения, вносятся не ранее чем за 24 (не более 48) часа до начала чемпионата: основа для горячего напитка «Горячий шоколад»: Белый /Молочный /Полугорький /Горький.

## 2.5. Критерии оценки выполнения задания.

### Школьники

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
1. Приготовление Каша овсяная	Приготовить «Каша овсяная». Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. Полноценно оформленное блюдо подается в белой глубокой тарелке; 3 порции: Масса порции минимум 200 г, максимум 230 г. Температура подачи минимум 60-65°C(по тарелке), 3 порции блюда подаются в глубоких тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку. С обязательными продуктами: молоко, яблоко.	33
2. Приготовление Блюдо национальной кухни		34

<p><i>3. Приготовление</i> Холодный напиток «Смузи».</p>	<p>Приготовить прохладительный напиток «Смузи» по авторскому рецепту. Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. Приготовить 3 порции холодного напитка «Смузи». Объём порции минимум 360 мл, максимум 400 мл. Температура подачи минимум 10-14°С (по таре), 3 порции напитка подаются стаканах, полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: сахар, лёд</p>	<p>33</p>
<p><b>ИТОГО</b></p>	<p><b>100</b></p>	

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<i>Модуль 1. Приготовление Холодного блюда «Каша овсяная»</i>	1.	Соблюдение правил конкурса	5	5	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	3.	Ведение технологического процесса	5	2.5	2.5
	4.	Презентация и подача	8	4	4
	5.	Дегустация	10		10
<b>ИТОГО: 33</b>					
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<i>Модуль 2. Приготовление Блюда национальной кухни региона.</i>	1.	Соблюдение правил конкурса	5	5	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	3.	Ведение технологического процесса	5	2.5	2.5
	4.	Презентация и подача	9	4.5	4.5
	5.	Дегустация	10		10
<b>ИТОГО: 34</b>					
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<i>Модуль 3. Приготовление Холодный напиток «Смузи».</i>	6.	Соблюдение правил конкурса	5	5	
	7.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	8.	Ведение технологического процесса	5	2.5	2.5
	9.	Презентация и подача	8	4	4
	10.	Дегустация	10		10
<b>ИТОГО: 33</b>					

Студенты | Специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
1. Приготовление Холодного блюда «Салат с яйцом пашот»	<p>Приготовление холодного блюда «Салат с яйцом пашот».</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.</p> <p>Презентация и подача блюда в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции, температура подачи минимум 10-14°C (по таре), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых, больших), полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: Салат рукола, хлеб белый, куриное яйцо</p> <p><b><u>Вес блюда: согласно технологической карте, предоставляемой участником с указанием выхода порции +5% от заявленной.</u></b></p>	33
2. Приготовление Блюда национальной кухни региона. Горячее блюдо - форель запеченная, гарнир из овощей, соус на основе сливок, масла и сметаны. Подается с лепешкой из ржаной муки.	<p>Приготовление горячего блюда - форель запеченная, гарнир из овощей, соус на основе сливок, масла и сметаны. Подается с лепешкой из ржаной муки.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.</p> <p>Презентация и подача блюда в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции, температура подачи минимум 35°C (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых, больших), полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: форель, репа, ржаная мука, сливки, масло, сметана.</p>	34
3. Приготовление Горячего напитка «Горячий шоколад с пряностями»	<p>Приготовить горячий напиток «Горячий шоколад с пряностями» по авторскому рецепту.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения</p>	33




	<p>санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. Приготовить 3 порции горячего напитка «Горячий шоколад с пряностями».</p> <p>Объем порции минимум 250 мл, максимум 300 мл. Температура подачи минимум 60-65°C (по таре),</p> <p>3 порции напитка подаются стаканах, полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: молоко, шоколад</p>	
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<b>Модуль 1.</b> <i>Приготовление Холодного блюда «Салат с яйцом пашот»</i>	6.	Соблюдение правил конкурса	5	5	
	7.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	8.	Ведение технологического процесса	5	2.5	2.5
	9.	Презентация и подача	8	4	4
	10.	Дегустация	10		10
<b>ИТОГО: 33</b>					
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<b>Модуль 2.</b> <i>Приготовление Блюдо национальной кухни региона. Горячее блюдо - форель запеченная, гарнир из овощей, соус на основе сливок, масла и сметаны. Подается с лепешкой из ржаной муки.</i>	11.	Соблюдение правил конкурса	5	5	
	12.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	13.	Ведение технологического процесса	5	2.5	2.5
	14.	Презентация и подача	9	4.5	4.5
	15.	Дегустация	10		10
<b>ИТОГО: 34</b>					
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<b>Модуль 3.</b> <i>Приготовление Горячий напиток «Горячий шоколад с пряностями»</i>	16.	Соблюдение правил конкурса	5	5	
	17.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	18.	Ведение технологического процесса	5	2.5	2.5
	19.	Презентация и подача	8	4	4
	20.	Дегустация	10		10
<b>ИТОГО: 33</b>					

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


#### 3.1. Школьники, студенты, специалисты\*

<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1 БОКС (КОМАНДА, 2 УЧАСТНИКА)</b>					
В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото оборудования или инструмента, или мебели</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>
1	Упox XEVC-0511-EPRM.		Размер:783x 675x 750. Мощность (Вт) 9 300. Напряжение (В) 380. Инжекторный, электрический. Панель управления Touch-screen. Количество уровней 5. Тип направляющих Гастронормированные GN 1/1. Расстояние между направляющими (мм) 67. Термощуп. 4 скорости вентилятора.	Шт.	1
2	Подставка для технологического оборудования		Подставка под пароконвектомат ПД 8,5/6,3/7,2. неразборная, 2* 7 уровней под GN 1/1, загрузка по стороне 325, нагрузка до 200 кг., обвязка с 4-х сторон, в комплекте – 4 ограничителя для ног, металл AISI 430, профиль 40x40. Габариты: 900x630x720.	Шт.	1
3	Стол разделочный 1800x600x850, с бортом, внутренней металлической полкой, глухой.		СП эконом (L=1800, S=600, H=850 с бортом и полкой, сварной), нержавеющая сталь	Шт.	3
4	Стеллаж для хранения инвентаря		Стеллаж кухонный СК Э (L=800, S=500, H=1800, 4)	Шт.	1

4	Холодильный шкаф со стеклянной дверью		Шкаф холодильный DM104-Bravo	Шт.	1
5	Ванна со столом ВСМС-Б-1Л.600-1350.750-1-02 (ВСМС-1/600 с бортом)		Ванна моечная односекционная мойка слева 1000x600x850. Габаритные размеры, мм:1000x600x850. Материал каркаса: нержавеющая сталь. Материал столешницы: нержавеющая сталь, без полки. Размер ванны, мм:500x400x250. Расположение ванны: слева. Тип ванны: цельнотянутая	Шт.	1
6	Весы электронные		Весы SW-5 электронные настольные, источник питания -от сети и аккумулятора, дисплей жидкокристаллический, материал платформы-пластик, предел взвешивания от 0,04 кг до 5 кг, дискретность-2 г, платформа 24.1 см x 19.2 см	Шт.	2
7	Индукционная плита HURAKAN HKN-ICF35TM		Плита индукционная 4-х конфорочная настольная Abat КИП-47Н, количество конфорок -6. Материал рабочей поверхности-стеклокерамика. Мощность -7 кВт. Тип электроподжига - автоматический.	Шт.	3
8	Планетарный миксер		Миксер планетарный GASTRORAG QF-5W	Шт.	1
<b>ОБОРУДОВАНИЕ общего пользования</b>					
<b>Оборудование находящееся зоне для общего пользования</b>					
1	Микроволновая печь		Микроволновая печь СВЧ Daewoo KOR-6L77, мощность 700 Вт	Шт.	3

2	Столы разделочные серия "Бюджет" СР-Б длиной 1500		СП эконом (L=1800, S=600, H=850 с боротом и полкой, сварной), нержавеющей сталь	Шт.	3
3	Весы		Весы SW-5 электронные настольные, источник питания -от сети и аккумулятора, дисплей жидкокристаллический, материал платформы-пластик, предел взвешивания от 0,04 кг до 5 кг, дискретность-2 г, платформа 24.1 см х 19.2 см	Шт.	2
4	Морозильная камера		Шкаф морозильный СВ105-Sm. Температурный режим: не выше -18°C. Объем 500л. Габаритные размеры: 697х695х1960 мм. Тип охлаждения: динамический. Хладагент: R404A. Расположение агрегата: верхнее. Терморегулятор: эл. блок. Тип оттайки: автоматическая, при помощи ТЭНов, с системой испарения конденсата. Кол-во полок в комплекте: 4. 2 дополнительные	Шт.	1
<b>Инвентарь оснащения 1 бокса на команду (2 человек)</b>					
<b>В данном пункте указано инвентарь и посуда предоставляемая организаторами</b>					
1	Гастроемкость		GN 1/1 530х325х20 мм.	Шт.	4
2	Разделочные доски		H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Полипропилен.	набор	1
3	Миски железные		Набор 1,1л., 2л, 3,5л.	Шт.	6
4	Подставка для разделочных досок		Подставка для разделочных досок METAL CRAFT WP-I I R-нерж. сталь	Шт.	1
5	Сковорода для induction плит		MgSteel, Диаметр 24 см.	Шт.	2








6	Сотейник 1,7 литр			Шт.	2
7	Сотейник 2 литра			Шт.	2
8	Блендер		Блендер Moulinex Ultrablend LM935E10	Шт.	1
9	Кисть кондитерская 30 мм, силиконовая		Материал: термостойкий силикон.	Шт.	1
10	Кувшин мерный 1000 мл		Мерный стакан с мерными делениями, 500мл.	Шт.	1
11	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито металлическое д20см, h5,5см, пластмассовая ручка 16,5см	Шт.	1
12	Лопатка кулинарная силиконовая		Лопатка-ложка с деревянной ручкой силикон, дерево	Шт.	3
13	Рукавицы силиконовая 220 мм		Прихватка-варежка силикон 37x18x1,5 см с манжетом подкладка х/б с синтепоном цвета микс	Шт.	2
14	Лопатка поварская 135 мм Master Luxstahl		Лопатка ATMOSPHERE Provence	Шт.	3
15	Скалка 480x70 мм силикон		скалка силиконовая APOLLO "Flour", нерж. сталь/пластик/дерево/силикон	Шт.	1
16	Щипцы		Щипцы универсальные, нерж. 12" 30 см	Шт.	2
<b>Столовая посуда для презентации и подачи</b>					
<b>На одну команду</b>					

1	Тарелка глубокая		Тарелка для пасты 11" 275мм "Chan Wave Classic" [ivory LQ-Q1845]	Шт.	3
2	Тарелка круглая, большая		Блюдо для пиццы Френдс Тайм 32см ивори (46832) (С8016)	Шт.	6
3	Стакан		400 мл, Стекло прозрачное	Шт.	3
4	Чашка чайная		350 мл, фарфор	Шт.	3

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 команду


#### Расходные материалы



№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Пленка пищевая		Пленка пищевая полиэтиленовая 40 см х 300 м, 7,5 мкм, прозрачная, материал:ПВХ (дышащий).	Шт.	1
2	Пергамент рулон		Пергамент марки П 38 см в рулоне, длина рулона 25 м	Шт.	1
3	Фольга рулон		Фольга пищевая алюминиевая 300 мм 100 м	Шт.	1
4	Мешок кондитерский, одноразовый		Мешок кондитерский Papstar одноразовый 1.8 л 80 мкм	Шт.	5
5	Бумажные полотенца		Двухслойные, одноразовые Luscan 2-сл	Упак.	2
6	Полотенце х\б		Полотенце вафельное 800х400 мм, плотность: 120 гр/м <sup>2</sup> + - 6 гр/м <sup>2</sup>	Шт.	4
7	Контейнеры одноразовые для пищевых		ПЭТ 156х129/52 5мм прозр 500мл 10,8х 8,2х10,6см	Шт.	10

	продуктов 500мл				
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300мл		ПЭТ 156x129/38 4мм прозр 300мл	Шт.	10
9	Пакеты для мусора		ПНД 30л. 7мкм	Шт.	8
10	Перчатки силиконовые		Перчатки однораз. KLEVER винил прозрач. 50 пар/уп. (S/M/L)	Шт.	16
11	Средство для обработки рук и поверхности оборудовани я		ПроФ. Хим ср-во Grass/DESO C9 0,9мл	Шт.	1
12	Средство для ручного мытья посуды Ника Супер 1 кг (концентрат)		Средство для мытья посуды Ника Супер 1 кг (концентрат)	Шт.	1
13	Стаканчик одноразовый		200мл прозр. КОМУС	Шт.	6
14	Пакеты для мусора 200 л		ПВД 200 л 90x130см 50мкм	Шт.	2
15	Абразивная губка для мытья посуды		Губки кухонные поролоновые York 10 шт, размер 9см x 6 см	Шт.	15
16	Средство для зеркальных поверхности й (для всех)		500 мл.	Шт.	1
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ</b>					
1	Ножи поварские		На свое усмотрение		
2	Овощечистк а		На свое усмотрение		
3	Кастрюля для индукционн ых плит		На свое усмотрение		










4	Сотейник для индукционных плит		На свое усмотрение		
5	Сковорода для индукционных плит		На свое усмотрение		
6	Венчик		На свое усмотрение		
7	Миски		На свое усмотрение		
8	Блендер		На свое усмотрение		
9	Тёрка		На свое усмотрение		
10	Половник		На свое усмотрение		
11	Диспансер для соуса		На свое усмотрение		
12	Формочки		На свое усмотрение		
13	Щипцы		На свое усмотрение		
14	Воронка		На свое усмотрение		
15	Ложка для соуса		На свое усмотрение		
16	Кисточка силиконовая		На свое усмотрение		
17	Перчатки одноразовые		На свое усмотрение		
18	Часы (для контроля времени)		На свое усмотрение		
19	Щипцы сервировочные		На свое усмотрение		
20	Кондитерские инструменты		На свое усмотрение		
21	Ложки для дегустации		На свое усмотрение		
22	Формочки для выпекания		На свое усмотрение		
23	Кольца железные		На свое усмотрение		
24	Специи приправы		На свое усмотрение		
25	Трафареты для пищевого рисунка		На свое усмотрение		
26	Силиконовый коврик		На свое усмотрение		
27	Пульверизатор		На свое усмотрение		
28	Необходимое		Не противоречащая техники безопасности, не имеющие сложное		

	оборудовани я		технологичную начинку ( пример термомикс)		
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ</b>					
1	Своя техника, заменяющая конкурсную				
2	Спички/ зажигалки/ горелки				
3	Коптильня				
4	Дымарь				
5	Инвентарь, заменяющий				
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)</b>					
№ п/п	Наименование	Наименование оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл, с крышкой		ПЭТ 156x129/52 5мм прозр 500мл	шт.	3

<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)</b>					
В данном пункте необходимо указать оборудование, ПО, мебель, инструментов для экспертов					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Стол письменный	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Стул «Ромашка» с мягкой обивкой	Шт.	1


3	Кофеварочная машина/кипятильник		SCARLETT 15л.	Шт.	1/3
4	Компьютер		Стационарный компьютер HP 4CE9410XYL intel core i5 9th gen	Шт.	1/3
5	МФУ		МФУ HP laser Jet Pro 500 color MFP m570dw	Шт.	1/3
6	Удлинитель		Сетевой фильтр PILOT L 6	Шт.	5/3
7	Мышь		На усмотрение организатора	Шт.	1/3
8	Клавиатура		На усмотрение организатора	Шт.	1/3
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)</b>					
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Ручка		Ручка шариковая Attache AA-927 синяя (синий корпус, толщина линии 0.38 мм)	Шт.	2
2	Карандаш		Карандаш чернографитный HB с ластиком.	Шт.	1
3	Бумага		Бумага для офисной техники SvetoCopy (A4, марка C, 80 г/кв.м, 500 листов)	пачка	1
4	Планшет		Папка-планшет с зажимом без крышки Attache A4. Материал: бумвинил. Возможность крепления к стене. Вместимость: 100 листов	Шт.	1
5	Стаканчик одноразовый		200мл прозр. КОМУС	Шт.	20
6	Стакан для горячего		Стакан для горячего 250мл. коричневый с ручкой	Шт.	6

7	Тарелка для дегустации		Тарелка одноразовая Комус бумажная белая 170 мм 100 штук в упаковке	Шт.	6
8	Ложка для дегустации		Ложка одноразовая столовая Комус Бюджет белая 165 мм 100 штук в упаков.	Шт.	30
9	Ложка малая		Ложка одноразовая чайная Комус Стандарт белая 125 мм 100 штук в упаковке	Шт.	10
10	Вода питьевая		Бутыль 19л ГлавВода	л	6/3
11	Чай черный		Пакетики в индивидуальной упаковке	Шт.	3
12	Чай зеленый		Пакетики в индивидуальной упаковки	Шт.	1/3
13	Сахар		1 кг.	кг	1/3
14	Степлер		Степлер Attache Economy до 20 листов. Глубина закладки бумаги:45мм. Корпус пластиковый.	Шт.	2/3
15	Скоба для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Уп.	1/3
16	Файлы		Файл-вкладыш Комус А4 35 мкм прозрачный рифленый 100 штук в упаковке. Вместимость: до 50 листов. Материал: полипропилен.	Уп.	1/3
17	Бумага		Бумага для офисной техники SvetoCopy (А4, марка С, 80 г/кв.м, 500 листов)	Уп.	1/3
18	Скоч		Клейкая лента упаковочная Attache 48 мм х 60 м 45 мкм прозрачная	Шт.	4/3
19	Калькулятор		Калькулятор настольный полноразмерный с коррекцией вычислений Citizen BusinessLine CDB1201-ВК 12-разрядный. Материал кнопок:пластик.	Шт.	1
<b>ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)</b>					
В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото необходимо о оборудовани</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. изме рени я</b>	<b>Нео бход имо е</b>

		<b>я, средства индивидуальной защиты</b>			<b>КОЛ-ВО</b>
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Огнетушитель углекислотный ОУ-1 ВСЕ	Шт.	1
2	Мусорные контейнеры		Контейнер для мусора IDEA Свинг 50л. мраморный	Шт.	3
3	Поднос		Поднос прямоугольный пластиковый 470x330 мм	Шт.	5
4	Дезинфектор		Дезинфицирующее средство Бриллиантовый спрей-2 0.75 л	Шт.	2
5	Полотенце х\б		Отрезок вафельного полотенца не менее 2 метров.	Шт.	4
6	Вешалка		Вешалка I_KD_ Гардеробная КР-12Л черный	Шт.	2
7	Часы общие		Часы электронные 408-G, цвет свечения зеленый 0,3Кд 320x140x65мм	Шт.	2

**КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)**

В данном пункте необходимо указать оборудование, мебель, расходные материалы, которыми будут оборудована комната для участников (при необходимости)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>
1	Стол офисный		Стол "Грация" 1200x600	Шт.	3

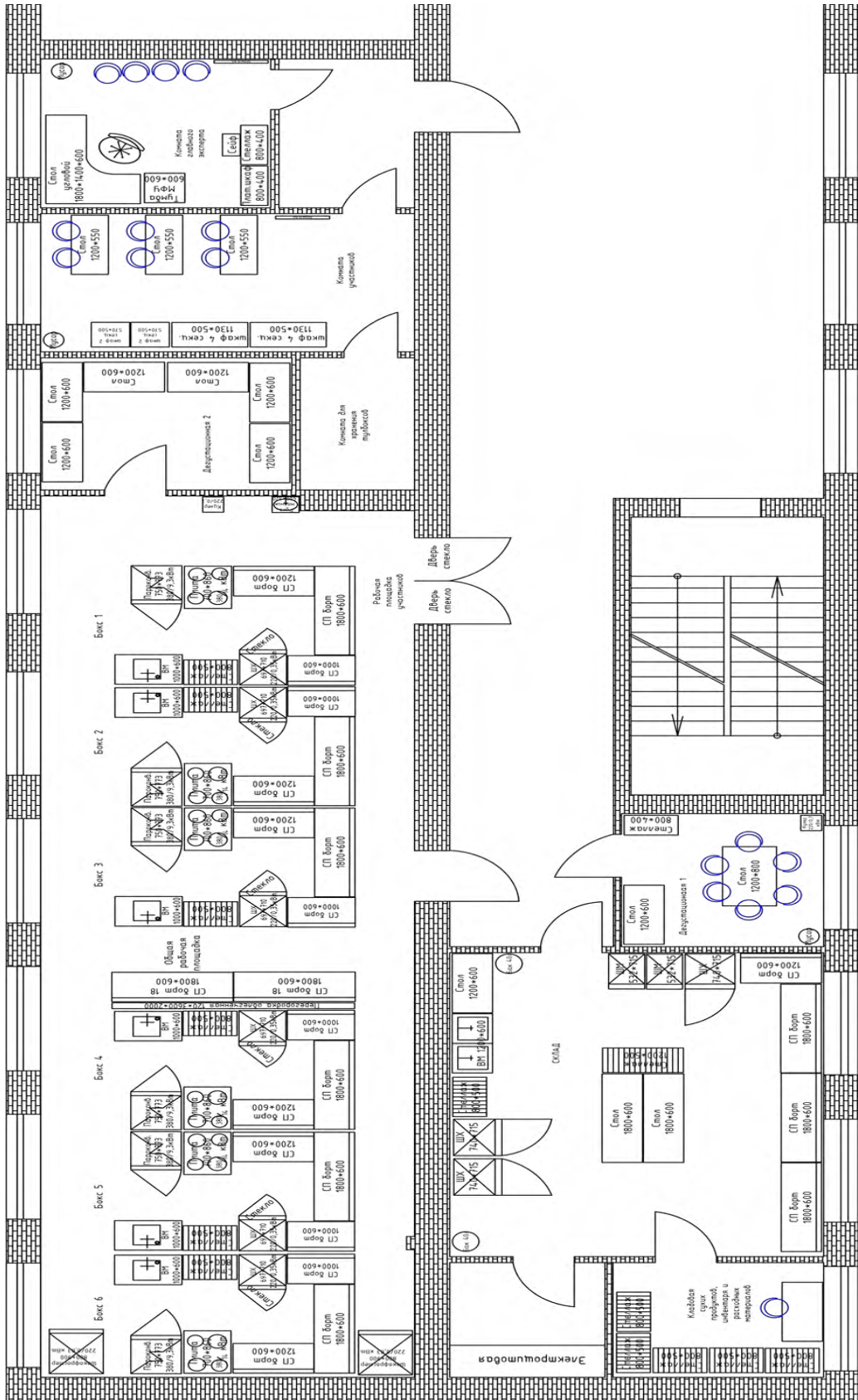
2	Стул посетителя офисный		Стул "Ромашка" серый, красная обивка 4 ножки, без подлокотников	Шт.	14
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ</b>					
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)					
№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Кулер для воды		Водный диспенсер для нагрева и охлаждения Aqua Work 16LK/HLN	Шт.	3
2	Аптечка		Набор для оказания первой медицинской помощи	комплект	1
3	Пирометр		Пирометр Elitech П 550	Шт.	1
4.	Точка подачи горячей холодной воды				3
5	Электропитание				

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

Виды нозологий.	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <a href="http://rosopeka.ru/good4632.html">http://rosopeka.ru/good4632.html</a> - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) <a href="https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a> - 1 шт.

<p><b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b></p>	<p>4</p>	<p>От 2 метров</p>	<p>Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse  <a href="http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichi_tel-">http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichi_tel-</a>  -2 шт.</p> <p>Электронная лупа Bigger B2.5-43TV  <a href="https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/">https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/</a>  -2 шт.</p> <p>Говорящий карманный калькулятор на русском языке  <a href="http://rosopeka.ru/good4031.html">http://rosopeka.ru/good4031.html</a>  - 4шт.</p>
<p><b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b></p>	<p>нет</p>	<p>нет</p>	<p>Нет</p>
<p><b>Рабочее место участника с соматическим и заболеваниями и</b></p>	<p>4</p>	<p>От 2 метров</p>	<p>По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника</p>
<p><b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b></p>	<p>4</p>	<p>От 1 метра до 1,5 метров</p>	<p>По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника</p>

## 5. Схема застройки соревновательной площадки.





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

**Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.**

### **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.**

К работе на кухне допускаются участники (повара) лица не моложе 12 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.

Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

Работник должен знать, что опасными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- подвижные части оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;
- состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими);
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- стеклянная посуда;
- колющие и режущие инструменты (приспособления, приборы);

Возможные последствия:

- травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;

- получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями

- оборудования, горячей водой, паром;
- падение на мокром полу;
- поражение электрическим током.

Работник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.

Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности.

Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.

При обнаружении каких-либо неисправностей в состоянии используемых во время чемпионата оборудования, электро и водопроводной

сети, повреждениях посуды надо сразу же прекратить работу.

Участники чемпионата должен уметь оказывать первичную помощь пострадавшему и немедленно поставить в известность наставника на площадке.

В случае получения травмы (пореза, ожогов, отравления), сразу же информировать наставника и прикрепленного эксперта.

Во время работы на кухне необходимо проявлять осторожность, соблюдать порядок, не бегать, не толкаться.

Беспорядочность, поспешность и небрежность в работе, нарушение или невыполнение требований данной Инструкции могут привести к несчастным случаям и травмам.

За нарушение требований данной инструкции участник и наставник несет ответственность согласно Правилам внутреннего распорядка чемпионата.

### **ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.**

Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду.

Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

Проверить:

- визуальное состояние подводящих электропроводов, заземления;
- состояние полов (чистый, сухой);
- исправность инвентаря.

При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

### **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ.**

Для приготовления пользоваться только той посудой, которая предоставляется организаторами чемпионата и предусмотрена технологией приготовления пищи.

Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком. Передавать ножи и вилки только ручкой

вперед.

Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.

Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты.

Запрещается:

- нарезать продукты на весу;
- носить нож в руках острием вперед;
- оставлять без надзора работающее оборудование.

Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.

Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от «себя».

Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.

Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.

Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.

При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.

Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

Электроплиту следует отключить при:

- прекращении подачи электроэнергии;

- перерыве в работе;
- необходимости на время оставить место работы.

## **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.**

Прекратить работу при:

- повышение нагрева поверхности плиты;
- появление дыма и запаха гари;
- внезапном появлении на корпусе электроплиты слабого действия электрического тока;
- появление на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.

В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов.

Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в мед.

Учреждение и зафиксировать обращение.

## **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ.**

Выключить оборудование.

Произвести уборку рабочих мест.

Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

О всех недостатках, выявленных во время чемпионата, участники и эксперты должны сообщить ответственным за проведение и организацию данного мероприятия.

## Лист заказа продуктов (сдать за 21 день до начала соревнований)

Приложение №1  
К/З по компетенции  
«Кулинарное дело»

ЧЕМПИОНАТ	8 чемпионат		
НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	кулинарное дело		
Регион			
Школа/ колледж			
Наставник ФИО			
Участники ФИО			
Количество участников	2		
НАИМЕНОВАНИЕ	Использовать в обязательном порядке (1 команда)	Единицы измерения ГР./ШТ.	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ/ продукты которые будут выданы в корзине без заказа.</b>			
Молоко	1 литр		категория ШКОЛЬНИК
Яблоко	2 шт.		категория ШКОЛЬНИК
Лёд	250 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Овсяные хлопья	250 гр..		категория ШКОЛЬНИК
Региональные продукты (назначаются главным экспертом региона для модуля 2)			Категория ШКОЛЬНИК
<b>ЧЕРНЫЙ ЯЩИК</b>	<b>200 гр.</b>		<b>категория ШКОЛЬНИК</b>
Салат рукола	50 -70гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Хлеб белый	150 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Яйцо куриное	10 шт.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Молоко	1 литр		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Масло растительное	200 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Региональные продукты (назначаются главным экспертом региона для модуля 2)			категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Форель тушка	400 – 600 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Репа	300 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Ржаная мука	300 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Сливки 20%	100 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Масло сливочное	100 гр		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Сметана 20%	100 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
<b>ЧЕРНЫЙ ЯЩИК</b>	<b>200 ГР.</b>		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ

продукты на выбор горка (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ)			
<b>Мясо/Птица</b>			
Филе грудки, куриное			
Свинная мякоть			
Баранина мякоть			
Говядина мякоть			
Бекон сырокопченный			
<b>Молочные продукты</b>			
Сыр "Пармезан"			
Сыр "Моцарелла"			
Сыр "Чеддер"			
Сыр творожный сливочный			
Сыр с плесенью			
Сыр "Фета"			
Йогурт 3,5%			
Сметана 20%			
Сливки "Шантипак"			
Сливки 33%			
Растительные сливки			
Молоко сгущенное			
Творог 9%			
Молоко 3,2%			
Кефир 3,2%			
Сливочное масло			
Яйцо куриное с1			
Маргарин			
<b>ОВОЩИ</b>			
Огурцы свежие длинные			
Помидоры черри ( красные)			
Помидоры обычные			
Огурцы длинно плодные гладкие			
Болгарский перец красный			
Болгарский перец желтый			
Болгарский перец зелёный			
Лук красный ( репчатый)			
Лук репчатый			
Баклажан			
Свекла			
Морковь			
Дайкон			
Редис			
Капуста белокочанная			
Цукини			
Картофель обычный			
<b>ФРУКТЫ/ ягоды СВЕЖИЕ</b>			
Апельсин			
Яблоко зеленое			

Лимон			
Киви			
Лайм			
<b>ФРУКТЫ/ ягоды ЗАМОРОЖЕННЫЕ</b>			
Клюква			
Смородина черная			
Малина			
Вишня			
Черника			
Брусника			
Клубника			
<b>Сухие продукты/ орехи</b>			
Желатин камеди			
Желатин листовой			
Изомальт			
Агар-Агар			
Грецкий орех			
Миндаль сырой			
Арахис сырой			
Кедровый орех			
Дрожжи			
Вяленая клюква			
Изюм			
Вафельная крошка			
Курага			
Крахмал картофельный			
Гречневая крупа			
Какао порошок			
<b>КОНСЕРВЫ</b>			
Оливки			
Маслины			
Томаты вяленые			
Артишоки			
Каперсы			
Томат паста			
Огурцы маринованные			
<b>Зелень</b>			
Лук зелёный			
Салат Айсберг			
Салат Дуболист			
Салат Корн			
Салат "Премиум"			
Лук Сибулет			
Ростки гороха			
Чеснок	20 гр.		
Петрушка			
Сельдерей			

Кинза			
Шпинат			
Размарин			
Мята			
Укроп			
<b>Масло /уксус</b>			
Масло растительное			
Масло оливковое			
Масло тыквенное			
Уксус столовый 9%			
Уксус винный			
<b>УГЛЕВОДЫ</b>			
Сахар			
Сахар с натуральной ванилью			
<b>МУКА</b>			
Мука пшеничная высшего сорта			
Сухари панировочные			
Мука ржаная			
Тесто слоеное замороженное дрожжевое			
Тесто слоеное замороженное без дрожжевое			
<b>Мучные изделия</b>			
Хлеб тостовый ( белый)			
Хлеб тостовый ( серый)			
Хлеб "Бородинский"			
Хлеб белый нарезной			
<b>Другое</b>			
Сода пищевая			
Мед цветочный			
Соус «Майонез»			
<b>ОБЩИЙ СТОЛ</b>			
Соль пищевая	100 р		
Крупная морская соль	50 гр		
Перец молотый	50 гр		
Перец горошком	50 гр		
<b><u>ВНИМАНИЕ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ( участник привозит с собой)!!!!</u></b>			
Специи и приправы			
Дополнительные продукты для модуля 2, согласовываются с председателем			

Внимание, по независящим от организаторов причинам продукт могут быть заменены, в случае замены организатор в короткий срок уведомляет команду участника.