

СОГЛАСОВАНО  
Региональный центр развития  
движения «Абилимпикс»  
Ярославской области



УТВЕРЖДЕНО:  
Рабочей группой по  
экспертированию конкурсных  
заданий VI Ярославского  
чемпионата «Абилимпикс»  
(протокол №1 от 19.04.2021 года)

## VI Ярославский чемпионат «Абилимпикс»

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции  
**Кулинарное дело**

Разработал:  
главный эксперт по  
компетенции  
Полякова Светлана Александровна  
«15» апреля 2021 года



Ярославль, 2021

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

ПОВАР, КОНДИТЕР.

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

**Студенты:**

Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

1. [http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter\\_pf\[KIND\\_PROFACT\]=Производство+кондитерской+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter\\_pf\[re\\_KIND\\_PROFACT\]=Производство+кондитерской+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+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+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf[re_KIND_PROFACT]=Производство+кондитерской+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+шоколадной+продукции+в+организациях+питания)
2. <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953>.

Номинация участника	Профессия	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции 3 и 4 уровня квалификации, частично владеть 5 уровнем квалификации
студенты	повар	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по 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	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	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
--	--	--	--

#### **1.4. Требования к квалификации**

##### **Студенты:**

Участник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной в деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, с клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и 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, сырье, 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 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, 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 сырье, 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.

## **1.5. Требования к форменной санитарной одежде и обуви участников и экспертов.**

### **Обязательные элементы.**

#### **Требования к санитарной одежде и обуви участников и экспертов:**

##### **Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** на груди слева, справа **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!** Фартук – при работе любого однотонного цвета темных тонов. Брюки – поварские тёмного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь (кроссы не допускаются).

**Эксперты:** обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь (кроссы не допускаются).

## **2. Конкурсное задание**

### **2.1. Краткое описание задания**

Тема: **Ресторан при отеле**

Направление: **Континентальный завтрак**

**Студенты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 2 порции:

- 2 порции горячее блюдо **Каша рисовая с фруктами** (перед презентацией заправить соусом по выбору участника с добавлением лимонного сока и украсить декором); **(оформить декором) украшение блюда съедобными элементами, применяемыми для визуализации презентабельности блюда, носит эстетический характер.**

- 2 порции десерта **«Круассан с шоколадом»**, (в количестве 2 штук идентичных на порцию).

## 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Конкурсанты в количестве 2 человек, должны спланировать работу в условиях взаимопомощи таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем.

Тема: **Ресторан при отеле**  
Направление: **Континентальный завтрак**

Категория участника	Наименование модуля	День	Время проведения модуля	Результат
Студент	Модуль А Получение со склада продукты по накладной согласно технологическим картам. (Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта).	Первый день (повар, кондитер)	30 минут	Получить сырье со склада по накладной, разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства согласно технологической карте.
	Модуль 1 Приготовление горячего блюда «Каша <b>рисовая с фруктами</b> ». Презентация и подача.	Первый день	60 минут	2 порции Каша рисовая с фруктами
	Модуль 2 Десерт. « <b>Круассан с шоколадом</b> ».	Первый день	60 минут	2 порции «Круассан с шоколадом»

**Общее время выполнения конкурсного задания командой категория студенты –60 минут - повар/кондитер**

	<b>Описание</b>	<b>Текстовое описание всех этапов</b>
Модуль А		Компетенция «Кулинарное дело»
<b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	Задание	Технологическая карта. Получить со склада продукты по накладной согласно технологическим картам. Получить сырье со склада по накладной. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства
Модуль 1	Описание	Приготовить 2 порции Каши рисовой с фруктами. Приготовить соус на выбор участника с использованием лимонного сока, основываясь на сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов, разработанный комитетом Российской Федерации по торговле). Презентация и подача блюда в авторском исполнении.
	Подача	Масса порции минимум 150 г, максимум 180 г. Температура подачи минимум 60-65° С (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках (круглых, глубоких), полученных согласно инфраструктурному списку. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается
	Основные ингредиенты	Использовать продукты из списка. Обязательные продукты: курага, малина (мороженная), кунжут
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой
Модуль 2	Описание	Приготовить 2 порции десерта Круассан с шоколадом, 2 шт., одинаковых на порцию.
	Подача	Масса порции минимум 120 гр., максимум 180 гр. Температура подачи минимум 10-14°С (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку.
	Основные ингредиенты	Использовать продукты из списка. Обязательные продукты: кешью орех ядра, лепестки миндаля. Готовое тесто для круассанов (свое) участник приносит на площадку.
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой.

**Участники могут самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля.**

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

Все блюда являются авторскими и разрабатываются участниками самостоятельно, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

## **Модуль А**

1. Заранее составленную (и высланную) накладную подписать и получить по ней продукты.
2. Проверить наличие продуктов у себя в боксе, перевесить выбранные продукты.
3. Разместить продукты по-рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин.
4. Подготовить свое рабочее место, инвентарь.
5. Распаковать свой тулбокс, продемонстрировать его экспертам, получить разрешение на весь дополнительный материал из тулбокса.
6. Распаковать и убрать в специальные места, заранее заготовленные декорации к блюду.
7. Проверить свое санитарно-гигиеническое состояние.
8. По Звонку от главного эксперта приступить к работе.

## **Модуль 1**

1. Подготовить необходимые продукты к первичной обработке, произвести первичную обработку.
2. Нарезать согласно технологической карте, (произвести тепловую обработку, если того требует конкурсное задание), расфасовать в боксы через весы и убрать на хранение, заранее промаркировав.
3. Подготовить необходимый инвентарь для приготовления соуса.
4. Подготовить необходимые ингредиенты для соуса, используя технологическую карту, перевесить все ингредиенты через весы и согласно карте собрать соус. Переместить в контейнер.
5. За 10 минут до подачи совместить все ингредиенты, сформировать презентационную подачу и украшение через весы. Довести до вкуса. Проверить через весы.
6. Презентовать.

## **Модуль 2**

1. Подготовить рабочее место, проверить тепловое и иное оборудование, необходимые инвентарь и инструменты. Произвести необходимые измерения через весы.
2. Ведение технологического процесса приготовления (согласно технологическим картам).
3. При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.
4. До презентации: на тарелку, выложить согласно запланированному дизайну – презентации блюда: Проверить через весы.
5. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.

### **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 30 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 допускаемых конкурсным заданием.

➤ Запрещен инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

➤ Сопровождающему запрещено работать вместо 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 (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории Р.Ф., изображение женских и мужских половых органов, писать оскорбительные названия)

#### **2.4. 30% изменения конкурсного задания.**

##### **Студенты/специалисты:**

- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для горячего блюда каша: **ГЕРКУЛЕС** или **РИС**.

#### **2.5. Критерии оценки выполнения задания**

##### **Студенты/специалисты:**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Задание</b>	<b>Максимальный балл</b>
1. <i>Приготовление Горячего блюда «Каша рисовая с фруктами и соусом на выбор участника».</i> <i>Презентация и подача.</i>	Приготовить горячее блюдо «Каша рисовая с фруктами и соусом на выбор участника». 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.	<b>50</b>

	<p>Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.          Приготовить 2 порции, Масса порции минимум 150 г, максимум 180 г.          Температура подачи не менее 65 С (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках (круглых, глубоких) полученных, согласно инфраструктурному списку.          Обязательные продукты: курага, малина (мороженая), кунжут.</p>	
<p>2. Приготовление «Круассан с шоколадом».</p>	<p>Приготовить сладкую выпечку «Круассан с шоколадом».          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 2 порции (2 шт., одинаковых на порцию).          Масса порции минимум 120гр., максимум 180 гр.          Температура подачи не более 14С (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку.          Использовать продукты из списка.          Обязательные продукты: кешью орех ядра, лепестки миндаля. Готовое тесто для круассанов (участник приносит на площадку</p>	<p><b>50</b></p>

	самостоятельно).	
<b>ИТОГО:</b>		<b>100</b>

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл.

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная Оценка баллы	Субъективная Оценка баллы
<b>Модуль 1</b> <i>Приготовление горячего блюда «Каша рисовая с фруктами» с соусом. Презентация и подача.</i>	1	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	2	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса и командной работы.	6	6	
	3	Ведение технологического процесса	20	5	15
	4	Презентация и подача	15	5	10
	5	Дегустация	5		5
<b>Итого:</b>			<b>50</b>		

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная Оценка баллы	Субъективная Оценка баллы
<b>Модуль 2</b> <i>Приготовление сладкой выпечки «Круассан с шоколадом» Презентация и подача.</i>	1	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	2	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса и командной работы.	6	6	
	3	Ведение технологического процесса	20	5	15
	4	Презентация и подача	15	5	10
	5	Дегустация	5		5
<b>Итого:</b>			<b>50</b>		

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

#### 3.1. Школьники, студенты, специалисты\* (для всех категорий участников)

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед.изм	Количество
<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1 БОКС (КОМАНДА, 2 УЧАСТНИКА)</b>				
1	Плита индукционная	На усмотрение организатора	Шт.	5
2	Конвекционная печь	На усмотрение организатора	Шт.	1
3	Пароконвектомат	На усмотрение организатора	Шт.	1
4	Шкаф холодильный	На усмотрение организатора	Шт.	1
5	Весы электронные	На усмотрение организатора	Шт.	2
6	Производственный стол	На усмотрение организатора	Шт.	3
7	Планетарный миксер	На усмотрение организатора	Шт.	1
8	Раковина с горячей и холодной водой	На усмотрение организатора	Шт.	1
9	Стеллаж для хранения инвентаря	На усмотрение организатора	Шт.	1
10	Гастроёмкость	Согласно пароконвектому	Шт.	5
11	Сотейник, 0,8л.	На усмотрение организатора	Шт.	2
12	Сотейник, 1,7 л.	На усмотрение организатора	Шт.	2
13	Сотейник, 2 л.	На усмотрение организатора	Шт.	1
14	Сковорода для индукционных плит 24 см.	На усмотрение организатора	Шт.	2
16	Кисть кондитерская, 30 мм., силиконовая	На усмотрение организатора	Шт.	2
17	Доска разделочная,	6 шт. Зеленая. Синяя.	компле	1

	500x300x30	Коричневая. Белая. Желтая. Красная. Согласно СанПин.	кт	
18	Подставка для разделочных досок	Хромированная сталь	Шт.	1
18	Кувшин мерный, 500 мл.	На усмотрение организатора	Шт.	1
19	Миска нержавеющая сталь, 16/30 см.	На усмотрение организатора	Шт.	5/5
20	Сито мелкое для просеивания, 12 см.	На усмотрение организатора	Шт.	2
21	Тарелка плоская, 32 см.	На усмотрение организатора	Шт.	10
22	Лопатка кулинарная силиконовая, 75 мм.	На усмотрение организатора	Шт.	2
23	Коврик силиконовый	На усмотрение организатора	Шт.	2
24	Рукавицы силиконовые, 220 мм.	На усмотрение организатора	Шт.	4
25	Щипцы универсальные с фиксатором 300 мм	На усмотрение организатора	Шт.	2
26	Лопатка поварская, 135 мм.	На усмотрение организатора	Шт.	3
27	Скребок кондитерский, 120x100 мм.	На усмотрение организатора	Шт.	2
28	Скалка 480x70 мм.	На усмотрение организатора	Шт.	1
29	Сотейник, 0,8л.	На усмотрение организатора	Шт.	2
30	Сотейник, 1,7 л.	На усмотрение организатора	Шт.	2
31	Насадки кондитерские (комплект из 6 насадок)	На усмотрение организатора	комплект	1
<b>Перечень расходных материалов на 1 команду</b>				
1	Пергамент рулон	На усмотрение организатора	Шт.	1
2	Фольга рулон	На усмотрение организатора	Шт.	1
3	Мешок кондитерский, 100 шт. полиэтилен 300мм.	На усмотрение организатора	Шт.	5
4	Полотенца бумажные	На усмотрение организатора	Шт.	2
5	Тряпка для мытья посуды	На усмотрение организатора	Шт.	1
6	Полотенца х/б для протирания тарелок, 1x3	На усмотрение организатора	Шт.	1
7	Салфетки бумажные, 1x100	На усмотрение организатора	Шт.	1
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, 500 мл.	На усмотрение организатора	Шт.	10
9	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, 300 мл.	На усмотрение организатора	Шт.	10
10	Пленка пищевая, 10м.	На усмотрение организатора	Шт.	1
11	Стаканы одноразовые, 200 мл.	На усмотрение организатора	Шт.	10
12	Пакеты для мусора, 30л.	На усмотрение организатора	Шт.	2

13	Пакеты для мусора, 200л.	На усмотрение организатора	Шт.	1
14	Чашки пластиковые для горячего	На усмотрение организатора	Шт.	10
15	Перчатки силиконовые, одноразовые размер М, 250 шт.	На усмотрение организатора	Шт.	10
16	Вода, 19 л.	На усмотрение организатора	Шт.	1
17	Моющие средства, 1 л.	На усмотрение организатора	Шт.	1
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ</b>				
1	Ножи	На усмотрение организатора	Шт.	10
2	Инструменты кондитерские	На усмотрение организатора	Шт.	5
3	Формочки для запекания	На усмотрение организатора	Шт.	5
4	Пульверизатор	На усмотрение организатора	Шт.	5
5	Ложка дегустационная	На усмотрение организатора	Шт.	10
6	Пленки кондитерские	На усмотрение организатора	Шт.	10
7	Трафареты для пищевого рисунка	На усмотрение организатора	Шт.	5
8	Пищевой декор	На усмотрение организатора	Шт.	5
9	Специи и приправы	На усмотрение организатора	Шт.	5
10	Соусные ложки	На усмотрение организатора	Шт.	5
11	Кольца железные	На усмотрение организатора	Шт.	10
12	Миксер погружной	На усмотрение организатора	Шт.	5
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК</b>				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед.изм.	количество
1	Миксер погружной	На усмотрение участника	Шт.	1
2	Весы электронные	На усмотрение участника	Шт.	1
3	Часы	На усмотрение участника	Шт.	1
4	Спички/горелку	Запрещено строго	-	-
5	Дымарь/коптильню	Запрещено строго	-	-
<b>НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)</b>				
Перечень оборудования и мебель				
№	Наименование	Перечень оборудования и мебель	Ед. изм.	Количество
1	Стул	На усмотрение организатора	Шт.	1
2	Стол	На усмотрение организатора	Шт.	1
3	Планшет	На усмотрение организатора	Шт.	1
4	Ручка	На усмотрение организатора	Шт.	1
5	вилка	На усмотрение организатора	Шт.	1
6	Стакан	На усмотрение организатора	Шт.	1
7	Ложка	На усмотрение организатора	Шт.	1
<b>ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ</b>				
№	Наименование	Перечень оборудования,	Ед.изм.	Количество

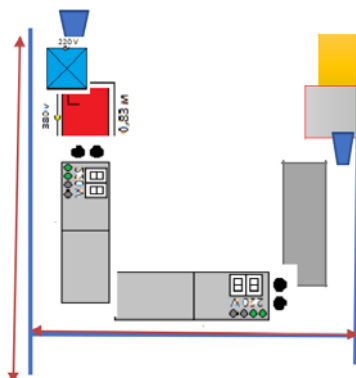
		инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.		т.п.
1	Водонагревательный аппарат	На усмотрение организатора	Шт.	1
2	Кофеварочная машина	На усмотрение организатора	Шт.	1
3	Морозильная камера	На усмотрение организатора	Шт.	1
4	Ноутбук	На усмотрение организатора	Шт.	1
5	Аптечка	На усмотрение организатора	Шт.	1
6	Огнетушитель	порошковый		2
7	Стол	На усмотрение организатора	Шт.	4
8	Раковина	На усмотрение организатора	Шт.	2
9	Вешалка для одежды	На усмотрение организатора	Шт.	1
10	Пирометр	На усмотрение организатора	Шт.	2
<b>КОМНАТА УЧАСТНИКОВ</b>				
1	Вешалка для одежды	На усмотрение организатора	Шт.	1
2	Кулер	На усмотрение организатора	Шт.	1
3	Стол	На усмотрение организатора	Шт.	2
4	Стул	На усмотрение организатора	Шт.	5

#### 4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

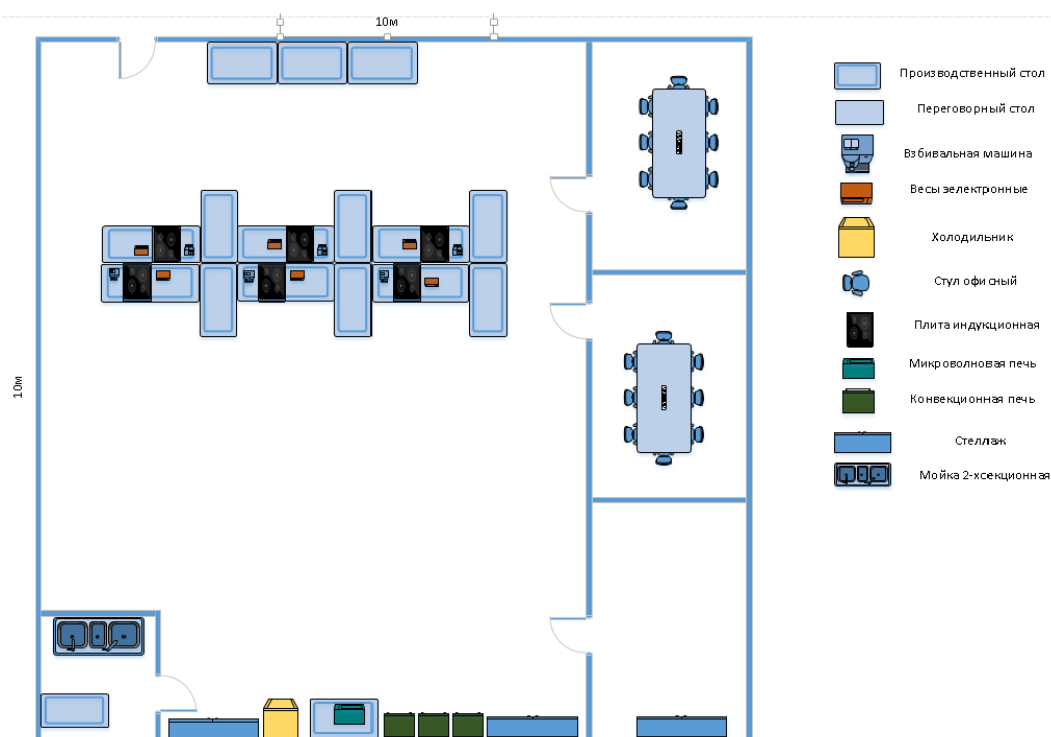
##### 4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий

Наименование нозологии	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	заушный индуктор и индукционная петля - 1шт
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) - 1шт
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	от 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse - 2 шт
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV - 2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	от 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями		от 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

##### 4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий



### 4.3. Схема застройки соревновательной площадки



## 5. Требования охраны труда и техники безопасности

### 1 Общие требования безопасности

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

1.2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

1.3. 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.

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

1.5. Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности.

1.6. Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.

1.7. При обнаружении каких-либо неисправностей в состоянии используемых во время чемпионата оборудования, электро и водопроводной сети, повреждениях посуды надо сразу же прекратить работу.

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

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

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

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

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

## **2 Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду.

2.2. Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

2.3. Проверить:

– визуально состояние подводящих электропроводов, заземления;

– состояние полов (чистый, сухой);

– исправность инвентаря.

2.4. При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

## **3 Требования безопасности при выполнении работ**

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

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

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

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

3.5. Запрещается:

– нарезать продукты на весу;

– носить нож в руках острием вперед;

- оставлять без надзора работающее оборудование.
- 3.7. Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.
- 3.8. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от «себя».
- 3.9. Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.
- 3.10. Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.
- 3.11. Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.
- 3.12. Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.
- 3.13. При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.
- 3.14. 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.
- 3.15. Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.
- 3.16. Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.
- 3.17. Электроплиту следует отключить при:
  - прекращении подачи электроэнергии;
  - перерыве в работе;
  - необходимости на время оставить место работы.

#### **4 Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. 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.
- 4.2. В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов.
- 4.1. Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.
- 4.2. Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в мед. учреждение и зафиксировать обращение.

#### **5 Требования безопасности после выполнения работ**

- 5.1. Выключить оборудование.
- 5.2. Произвести уборку рабочих мест.
- 5.3. Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

## Приложение 1

### Перечень продуктов:

Наименование	Использовать в обязательном порядке (1 команда), гр.
Курага (сушеная без косточек)	100
Кунжут белый (сырой)	25
Кешью орех	70
Лепестки миндаля	20
Мед	20
Геркулес	300
Рис	300
Овсянка	280
Изюм темный без косточек	100
Молоко 3,2%	500
	<b>Дополнительно</b>
Яйцо куриное	
Апельсин	
Лимон	
Масло растительное	
Масло сливочное	
Сахар	
Мука пшеничная высший сорт	
Какао	
Шоколад черный/молочный/белый	100
<b>ВНИМАНИЕ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ (УЧАСТНИК ПРИВОЗИТ С СОБОЙ)</b>	
Декор	Участники привозят с собой в Toolbox
Тесто дрожжевое, бездрожжевое (на выбор участника).	Участники привозят с собой в Toolbox
Приправы и специи	Участники привозят с собой в Toolbox