

СОГЛАСОВАНО
Региональный центр
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
Пиццайло

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



Ярославль, 2021

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Пиццмейкер/ пиццайоло - так называют мастера по приготовлению пиццы. Специалист по приготовлению пиццы может именоваться по-разному: и пиццмейкером (английский вариант), и пиццайоло (итальянский вариант). Он же повар-пиццайоло или повар-пиццмейкер. Все эти названия имеют право на существование, хотя справедливости ради надо сказать, что появилась эта профессия в Италии, как и сама пицца. Пицца – блюдо настолько популярное у итальянцев, что ей посвящён специальный праздник, проходящий в Италии каждый год.

Первым официально признанным пиццайоло стал Рафаэль Эспозито. Конечно, и до него в Италии делали пиццу. Настоящим мастером мог считаться каждый крестьянин или пастух, для которых запеченная лепешка с начинкой была привычным повседневным блюдом. Но именно Рафаэль приготовил такую пиццу, которая пришлась по вкусу в королевском дворце и была по достоинству оценена представителями правящей династии.

Король Умберто I и королева Маргарита ввели в обиход термин пиццайоло, признав Рафаэля Эспозито настоящим мастером. А он, в свою очередь, дал название самому популярному виду этого блюда – Маргарита, назвав его в честь правящей королевы.

Если бы не инерционность правящей элиты и ее консервативность, то термин, обозначающий повара, специализирующегося на приготовлении этого блюда, мог бы появиться лет на 50 раньше. Именно тогда правитель Сицилии Фердинанд I попробовал пиццу, став первым королем, который отважился на это. Он влюбился в кушанье с первого взгляда, и лично посещал заведение талантливого современника – мастера пиццы Антонио Тесты. Именно этот человек должен был войти в историю как первый официальный пиццайоло.

Считается, что профессия появилась в XVII веке. Тогда пиццайоло называли человека, который готовил пиццу, привлекая публику мастерскими трюками с тестом – настоящий аттракцион вокруг этого замечательного и очень демократичного блюда. Пицца хороша не только своим вкусом, но и тем, что она очень удобна. Она быстро готовится, ею можно перекусить где-нибудь на ходу, сидя на лавочке. А можно не спеша насладиться дома за обедом.

Современный пиццайоло должен:

- Приготовить тесто;
 - Знать состав классических начинок;
 - Сочетать соусы;
 - Уметь сочетать ингредиенты;
- *Уверенно обращаться с продуктами и кухонными приборами;

- Работать с современным оборудованием;
- Знать все необходимые правила и нормы, действующие в сфере общественного питания.

Сегодня, когда пицца завоевала мир, в России её тоже очень любят: готовят самостоятельно, покупают в магазинах, с удовольствием заказывают в специальных фирмах с доставкой на дом. А в некоторых пиццериях, где пиццу готовят в присутствии посетителей, и сегодня, как сотни лет назад, можно полюбоваться на работу мастера, артистично управляющегося с тестом. Однако это в профессии не главное. Гораздо важнее, чтобы пицца получалась вкусной и красивой.

Среди пиццайоло с мировой известностью проводятся специальные конкурсы профессионального мастерства, а в России существует целая федерация пицца-акробатики, в которую входят лучшие из лучших мастеров пиццы. Они не только вкусно готовят, но и красиво подают сам процесс приготовления и блюда, представляют профессию и Россию на международной арене.

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

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии - повар, кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

Повар-пиццайоло — это узкопрофильный специалист в рамках профессии повар, кондитер, который востребован в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, пекарнях, столовых и буфетах, предприятиях питания с организацией доставки пиццы на дом или в офис. Профессия повар-пиццайоло предполагает любовь к кулинарии, развитое обоняние и умение хорошо распознавать оттенки вкусов, хороший глазомер, ловкие руки, художественный вкус, трудолюбие, доброжелательность.

Повар-пиццайоло – Повар, специализирующийся на выпечке пиццы.

Вся система предприятий общественного питания — это единый организм, в котором жизненноважные функции выполняют люди на всех уровнях производства. В моечных – посудомойки, уборку зала осуществляют уборщики, обслуживание посетителей ложится на плечи официантов, а на кухне работают повара разных специализаций и направлений:

- **Помощник повара-пиццайоло** выполняет работу по подготовке продуктов, просеиванию муки, мытье оборудования и быстром выполнении простых поручений, приготовление несложных полуфабрикатов проведение их определенной термической обработки.

- **Повар-пиццайоло** выпекает пиццу.
- **Шеф-пиццайоло** руководит другими мастерами, контролирует соблюдение рецептуры, закупку продуктов и др.

Карьерные возможности

Профессия повара-пиццайоло подходит как мужчинам, так и женщинам.

Карьерная лестница выглядит следующим образом:

1. После колледжа или техникума можно устроиться в кафе, столовую или ресторан быстрого питания по профессии повар-пиццайоло. Можно быть поваром-кассиром в «фастфуде», делать полуфабрикатные заготовки и приготовление пиццы в компаниях, доставляющих еду на дом и в офис. Таким образом работа в качестве помощника повара-пиццайоло.

2. С опытом работы от 1 года можно устроиться пиццайоло-стажером в кафе итальянской кухни хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу повара-пиццайоло.

3. Следующей ступенью в карьере может стать мастер-пиццайоло в небольшом ресторане или **Су-шеф-пиццайоло** — это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню

4. Самая высокая ступень - шеф-пиццайоло – может руководить работой целого ресторана или кафе итальянской кухни.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Школьники	Студенты и Специалисты
<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,</p>	<p>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) Федеральный государственный</p>

<p>утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).</p>	<p>образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).</p>
	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г.</p>

	<p>№ 384 Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)</p>
--	---

1.3. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>	<p>Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и</p>	<p>Должен знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и</p>

<p>ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,</p>	<p>правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p>	<p>органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной</p> <p>Должен уметь: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,</p>
---	---	---

<p>творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>	<p>продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p>	<p>весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Трудовые действия:</p> <p>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;</p> <p>- проверка технологического</p>
--	---	--

	приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.	оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
--	---	---

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания

Студенты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 вида по 2 пиццы: «Мясная» и «Экзотическая» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 4 часа.

- ❖ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- ❖ Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.
- ❖ Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.

❖ Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

СТУДЕНТЫ:

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Конкурсное задание

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время ¹	Полученный результат в ходе выполнения задания
<u>Студенты/</u>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Внимание!!</p> <p>Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта</p>	Первый день	10 минут	<p>Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p>
	<p>Модуль 1.</p> <p>«Пицца мясная»</p>	Первый день	<p>Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 не более 4 часов.</p>	<p>Приготовить две порции блюда: «Пицца мясная»</p> <p>*Приготовление теста для пиццы</p> <p>*Приготовление начинки</p> <p>*Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</p> <p>*Сборка пиццы.</p> <p>*Выпечка пиццы</p> <p>* Использовать продукты ИЗ ПРЕДСТАВЛЕННОГО СПИСКА</p> <p>*Использовать продукты с общего стола (при необходимости)</p>
				<p>Оформить блюдо.</p> <p>*Допускается декор из продуктов перечня списка на выбор участника.</p>
				<p>Подача блюда.</p> <p>*Диаметр пиццы 23-24см.</p> <p>*Температура подачи тарелки не менее 55гр.С.</p> <p>*Блюдо подается на белых, круглых, тарелках без</p>

				<p>борта, без декора (D24см).</p> <p>*Подаются два идентичных пиццы: одна порция для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.</p> <p>*Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>*Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>*Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол для обзора и фотографирования.</p> <p>Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>
	<p>Модуль 2.</p> <p>Пицца</p> <p>«Экзотическая».</p>	<p>Первый</p> <p>день</p>		<p>Приготовить две порции «Пицца экзотическая»:</p> <p>*Приготовление теста для пиццы.</p> <p>*Приготовление начинки</p> <p>*Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</p> <p>*Сборка пиццы</p> <p>*Выпечка пиццы</p> <p>*Используйте продукты из представленного списка</p> <p>*Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</p> <p>Оформить блюдо.</p> <p>*Допускается декор, из продуктов перечня списка, продуктов на выбор участника.</p>

				<p>Подача блюда:</p> <p>*Диаметр пиццы 23-24 см.</p> <p>*Температура подачи тарелки не менее 55гр.С</p> <p>*Блюдо подается на белых, круглых, тарелках без борта, без декора (D 24см).</p> <p>*Подаются два идентичных блюда: одна порция для членов жюри (дегустаторов) и одна порция как выставочный вариант.</p> <p>*Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>*Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>*Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол для обзора и фотографирования.</p> <p>Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>
<p>Общее время для выполнения конкурсного задания –</p> <p>4 часа.</p>				

2.3.Последовательность выполнения задания.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического

процесса.

Студенты:

При выполнении Модуля 1. «Пицца мясная». Модуля 2.»Пицца экзотическая» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Пицца мясная»
- приготовить 2 порции блюда «Пицца экзотическая»
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 порции блюда «Пицца мясная» на белых круглых, тарелках без борта, без декора (D=24см).
- подать 2 порции блюда «Пицца экзотическая» на белых круглых, тарелках без борта, без декора (D=24см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

- ❖ Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- ❖ Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

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

Участники:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается

размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки - поварские темного цвета Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Студенты/ специалисты

• 30% изменение конкурсного задания Модуль №1 Пицца мясная использовать продукт из черного ящика (мясо говядина (вырезка), фарш говяжий).

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

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
СТУДЕНТЫ Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Пицца мясная»	Приготовить 2 порции блюда: «Пицца мясная» *Приготовление теста для пиццы *Приготовление начинки *Приготовление полуфабриката (раскатка теста) *Сборка пиццы *Выпечка пиццы *Используйте продукты из представленного списка *Использование продуктов с общего стола (при необходимости). Оформить блюдо. Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника Подать блюда: <ul style="list-style-type: none">• Диаметр пиццы 23-24см.• Температура подачи тарелки не менее 55 °С.• Блюдо подается на белых круглых, тарелках без борта, без декора (D=24см).• Подаются два идентичных блюда пицца: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный	50

	<p>вариант.</p> <ul style="list-style-type: none"> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию</p>	
<p>Модуль 2. Приготовление оформления, подача блюда: «Пицца экзотическая»</p>	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда: «Пицца экзотическая»</p> <ul style="list-style-type: none"> Приготовление теста для пиццы Приготовление начинки Приготовление полуфабриката (раскатка теста) Сборка пиццы Выпечка пиццы <p>Используйте продукты из представленного списка. Используйте продукты с общего стола (при необходимости).</p> <p>Оформить блюдо. Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> Диаметр пиццы 23-24см. Температура подачи тарелки не менее 55 °С. <p>Блюдо подается на белых круглых, тарелках без борта, без декора (D=24см).</p>	<p>50</p>

	<p>*Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</p> <p>Итого: 100</p>	
--	--	--

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная Оценка (баллы)
<u>Студенты</u> Модуль1. Модуль2.	1	Персональная гигиена – Спецодежда соответствия требованиям и чистоты	3	3	
	2	Персональная гигиена – Руки (в том числе работа с перчатками)	3	3	
	3	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	4	4	

	4	Соблюдение техники безопасности	3	3	
	5	Гигиена рабочего места – Чистый пол	3	3	
	6	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	3	3	
	7	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	3	3	
	8	Расточительность	3	3	
	9	Корректное использование цветных разделочных досок	4	4	
	10	Корректное использование отдельных мусорных баков	3	3	
	11	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ± 1 минута от заранее определённого	4	4	
	12	Температура подачи блюда по краю тарелки	3	3	
	13	Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
	14	Чистота тарелки	3	3	
	15	Брак	4	4	

	16	Кулинарные навыки	5		5
	17	Организационные навыки в работе	5		5
	18	Навыки работы с продуктом	5		5
	19	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	5		5
	20	Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность	5		5
	21	Презентация блюда модуль 2. Стиль и креативность	5		5
	22	Вкус - модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	5		5
	23	Вкус - модуль 2. Общая гармония вкуса и аромата	5		5
	24	Текстура (консистенция)-модуль 1. Каждого компонента блюда	5		5
	25	Текстура (консистенция)-модуль 2. Каждого компонента блюда	5		5
Итого:			100	50	50

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

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)				
Оборудование, инструменты, ПО				
№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол производственный из нержавеющей стали	1800x600x850, с бортом/без борта, с глухой полкой	шт.	2
2.	Стол с моечной ванной из нержавеющей стали	1000x600x850	шт.	1
3.	Пароконвектомат	Мощность от 6,3Квт и выше. Размер габаритов GN1/1/Температура работы +25до +280оС	шт.	1
4.	Стол подставка под пароконвектомат	Нержавеющая сталь. 2 ряда по 5 уровней.	шт.	1
5.	Плита электрическая индукционная	На 1 раб. Место две греющих поверхности. Темп.240 Ос. Время нагрева 1-5 минут.	шт.	1
6.	Стеллаж 4 уровневый	Нержавеющая сталь.	шт.	2
7.	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания – 5кг, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
8.	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок. Темп. Режим +1...+10С	шт.	1
9.	Смеситель холодной и горячей воды	Материал хром. Излив 25 см.	шт.	1
10.	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания – 5кг, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
11.	Мясорубка электрическая	Мощность 1000Вт. Насадки.	шт.	1/5
12.	Блендер ручной	Тип блендера погружной Объем 1л. Скорость от 610 до 11000 об/мин. Количество скоростей 5 Напряжение 220В 65x65x397 (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	шт.	1
13.	Микроволновая печь. Объем 23 литра. Мощность 800 Вт.	Объем 23 л мощность 800 Вт	шт.	1/5

		гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль • поворотные тактовые переключатели • дисплей • система равномерного распределения микроволн			
14.	Набор разделочных досок.	Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	шт.	1	
15.	Подставка для разделочных досок	Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)	шт.	1	
16.	Набор ножи поварские	Материал: рукоять сделана из нескользкого пластика или из нержавеющей стали.	шт.	1	
17.	Сковорода для индукционных плит	Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 https://www.klenmarket.ru/	шт.	3	
18.	Сотейник для индукционных плит с крышкой	Объем не менее 1 литра.	шт.	2	
19.	Венчик нержавеющая сталь 31,5 см.	Нержавеющая сталь	шт.	1	
20.	Гастроемкости	Нержавеющая сталь	шт.	2	
21.	Миски	Нержавеющая сталь. Объем 1л. Диаметр 20 см.	шт.	4	
22.	Лопатки силиконовые	Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм https://www.klenmarket.ru/	шт.	3	
23.	Сито – кружка для муки	Материал: нержавеющая сталь, ручной механизм	шт.	1	
24.	Сито не менее 12 см. мелкое для просеивания	Сито железное. Размер не менее 12 см. не более 22см.	шт.	1	
25.	Мерный стакан	Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм	шт.	1	
26.	Половник	Материал: Нержавеющая сталь	шт.	1	
27.	Ложка столовая	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	шт.	3	
28.	Шенуа	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см. https://www.klenmarket.ru/	шт.	1	
29.	Тарелка плоская, круглая, белая без борта для пиццы	Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора, без борта Диаметр 24-28см.	шт.	4	

30.	Набор пекарские рукавицы	Материал: жаростойкие	шт.	1
31.	Бак для мусора	Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	шт.	2
32.	Коврик диэлектрический	Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	шт.	2
33.	Скалка двуручная	Материал дерево 400*43мм	шт.	1
34.	Терка	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	шт.	1
35.	Противень сетка для пиццы	d=23-24см, металл	шт.	4
36.	Резак для пиццы	Нержавеющая сталь	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)

№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой	1000 мл, с крышкой. Материал: Полиэтиленерефталат. Размеры: 1000 мл 179x1	шт.	5
2.	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой	Материал: Полиэтиленерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x 8,2x10,6см https://www.komus.ru/	шт.	5
3.	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой	Материал: Полиэтиленерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм https://www.komus.ru/	шт.	5
4.	Абразивная губка для мытья посуды	Материал: Эффект-абразивная. Размеры: 130/90/08 /40 https://www.komus.ru/	шт.	2
5.	Моющее средство для посуды 1 литр.	Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. pH: слабощелочное https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
6.	Дозатор с мылом с локтевым приводом	Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом https://www.komus.ru/	Шт.	1
7.	Средство (для обработки рук) и поверхностей	Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+)	Шт.	1
8.	Бумажные полотенца 2 слойные в рулоне	Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне https://www.komus.ru/	шт.	2

9.	Плѐнка пищевая	Материал: Стрейч пищевая: Размеры: 29X30 см https://www.komus.ru/	шт.	1
10.	Фольга алюминиевая пищевая	Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см https://www.komus.ru/	шт.	1
11.	Бумага для выпечки	Материал: Силиконизированный https://www.komus.ru/	шт.	1
12.	Пакеты для мусора 60л.	Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления). https://www.komus.ru/	шт.	1/2
13.	Пакеты для мусора 120л.	Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления). https://www.komus.ru/	шт.	1/5
14.	Ветошь тряпка для протирания поверхности	Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см https://www.komus.ru/	шт.	1
15.	Полотенце для х/б посуды	Материал: Хлопчатобумажная ткань https://www.komus.ru/	шт.	3
16.	Ложка пластиковая одноразовая	Материал: Пластик Размеры: 165 мм https://www.komus.ru/	шт.	5
17.	Тарелка пластиковая одноразовая	Материал: Пластик Размеры: 205 мм https://www.komus.ru/	шт.	5
18.	Диспенсер с салфетками	Материал: Корпус пластик, салфетки сухие, безворсовые https://www.komus.ru/	шт.	1
19.	Перчатки одноразовые	Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные. https://www.komus.ru/	Шт.	5
20.	Стакан пластиковый одноразовый	Материал: Пластик Размеры: 200 мл https://www.komus.ru/	шт.	10
21.	Скатерть одноразовая для сервировки столов	Материал: Нетканый материал. Размеры: 2 x 1,5 м. https://www.komus.ru/	шт.	1/5

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

№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2.	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
4.	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5.	Диспенсер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6.	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

		усмотрение организатора		
7.	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8.	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9.	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10.	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
12.	Часы для контроля времени	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
13.	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

ОБОРУДОВАНИЕ на 1 эксперта (при необходимости)

Перечень оборудования и мебель

№п\п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1
2.	МФУ	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
3.	Удлинитель	Удлинитель Doffler ec 4015-3w 5роз./5м.	шт.	1
4.	Мышь	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5.	Весы настольные электронные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)

1.	Планшет формата А4	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	5
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	10
3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Скобы для степлера	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
6.	Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Флешкарта	На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Файлы А4	На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Скотч	На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Папка для файлов	На усмотрение организатора	шт.	10
11.	Маркер нестирающийся	На усмотрение организатора	шт.	2
12.	Калькулятор	На усмотрение организатора	шт.	2
13.	Одноразовые тарелки	Пластик 200 мл.	шт.	50
14.	Одноразовые вилки	Пластик 165мм.	шт.	50
15.	Одноразовые ложки	Пластик 165мм.	шт.	50
16.	Салфетки бумажные	Материал нетканый	шт.	200
17.	Стаканчики одноразовые	Материал: пластик, 200мл.	шт.	50

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

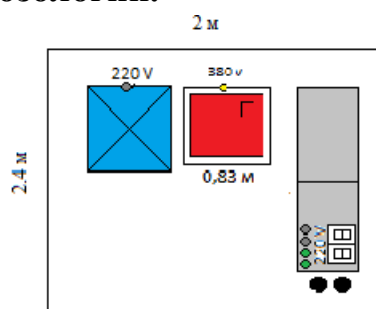
1.	Стол офисный	На усмотрение организатора	шт.	5
2.	Стул посетителя офисный		шт.	10
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ				
1.	Стол офисный	На усмотрение организатора	шт.	3
2.	Стул для посетителя офисный	На усмотрение организатора	шт.	10
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.				
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Микроволновая печь	Мощность 0,7 кВт	шт.	1
2.	Огнетушитель порошковый	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Пирометр (БЕСКОНТАКТНЫЙ ТЕРМОМЕТР)	Инфракрасный пирометр ADA TemPro 300 предназначен для измерения температуры бесконтактным путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.	шт.	1
6.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.				
1.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	2
2.	Вешалка для одежды	На усмотрение организатора	шт.	2
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек питания и их характеристики				
№п/п	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	2/1

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

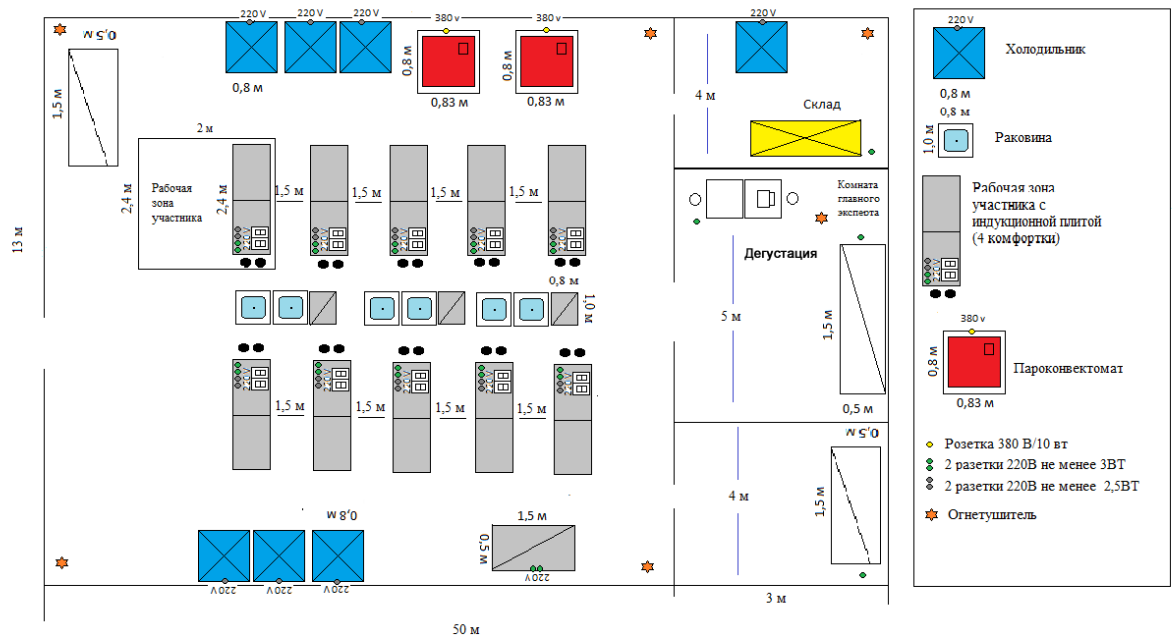
Виды нозологий	Площадь м.2	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха.	4,0	От 1 м. до 1,5 м	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) -1шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4,0	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse -1 шт. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV -1 шт. Говорящий карманный калькулятор на русском языке 1 шт.

Рабочее место участника с нарушением ОДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4,0	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4,0	От 1 м. до 1,5 м	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

4.1. Графическое изображение рабочего места с учетом основных нозологий.



4.2. Схема застройки соревновательной площадки для всех категорий участников.



5. Требования охраны труда и техники безопасности

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Общие требования безопасности

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

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

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

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

1.4. Участнику следует:

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

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

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

2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
 - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

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

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

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

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

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

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

3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непручно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа.

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
	Мясо	
Говядина вырезка/ фарш говяжий	г.	150/120
Курица грудка	г.	150
	Молочные и яичные продукты	
Сливочное масло	г.	24
Яйцо	шт.	2
Молоко	мл.	50
Сыр Чеддер	г.	70
Сыр Моцарелла	г.	70
Сыр Гауда	г.	70
Сливки 33%-35%	мл.	78
	Овощи, зелень	
Чеснок	г.	8
Базилик	г.	8
Зелень петрушки	г.	5
Микрозелень		
Помидоры		50
Лук репчатый		35
	Консервы	
Томаты консервированные	г.	125
Ананас консервированный	г.	120
	Бакалея	
Грецкий орех (ядро)	г.	30
Дрожжи	г.	4
Масло оливковое	г.	44
Мука пшеничная	г.	530
	Общий стол	
Соевый соус	л	0,5
Оригано	г.	50
Мускатный орех	г.	50
Маринованный имбирь		
Соль мелкая	кг.	1
Сахар	кг.	1
	Гастрономия	
Колбаса с/к	г.	50
Балык говядина	г.	50
Ветчина	г.	50

