

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
Поварское дело

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



Ярославль, 2021

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Повар - человек, профессией которого является приготовление пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецептур, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами. В настоящее время профессия поварское дело является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый мастер своего дела может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами своего дела, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Как и любая специальность, профессия повар имеет преимущества.

Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений.

Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили

всевозможные фаст-фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

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

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

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.

Повара нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, стейк-хаусах, пабах, якиториях, кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

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

<p>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>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>	
--	--	--

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).

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. N 384

Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

1.3. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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,

<p>закусок.</p> <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>продуктов при приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), 	<p>используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую
---	--	---

<p>инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; 	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, 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 	<p>документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их
--	--	--

	безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.	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 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 3,5 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
Студенты/ Специалисты	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Внимание!!</p> <p>Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта</p>	Первый день	15 минут	<p>Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p>
	<p>Модуль 1.</p> <p>Приготовить, оформить, подать две порции блюда «Вареники с картофелем»</p>	Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 не более 3,5 часов.	<p>Приготовить две порции блюда:</p> <p>«Вареники с картофелем»</p> <p>*Приготовление теста для вареников</p> <p>*Приготовление фарша картофельного</p> <p>*Приготовление полуфабриката (формовка вареников)</p> <p>*Варка полуфабриката</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>*Масса блюда минимум 130 грамм.</p> <p>*Температура подачи тарелки от 55гр. С до 65гр.С.</p> <p>*Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках</p>

				<p>с широким ботром, без декора (D30.5см).</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>Модуль 2.</p> <p>Приготовить, оформить и подать две порции горячего блюда из рыбы:</p> <p>«Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом».</p>	<p>Первый день</p>		<p>Приготовить две порции горячего блюда из рыбы:</p> <p>«Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом».</p> <p>*Рыба (лосось)- метод приготовления на выбор участника.</p> <p>*Гарнир из крупы (полента или пшено).</p> <p>*Гарнир из овощей жареный.</p> <p>*Соус сливочный, масса соуса не менее 25 грамм (визуально не менее одной столовой ложки).</p> <p>*Используйте продукты из представленного списка.</p> <p>*Используйте продукты с общего стола (при</p>

				<p>необходимости).</p> <p>Оформить блюдо.</p> <p>*Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</p>
				<p>Подача блюда:</p> <p>*Масса блюда минимум 220 грамм.</p> <p>*Температура подачи тарелки от 55гр. С до 65гр.С.</p> <p>*Блюдо подается на белых, круглых, с бортом тарелках, без декора (D 30-32 см).</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>3,5 часа (210 минут)</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/специалисты:

При выполнении Модуля 1. «**Вареники с картофелем**». Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - «**Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом**» 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 «Вареники с картофелем»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»
- 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 «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
- подать 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
- 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 туббоксе.

❖ 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 2. Горячее блюдо из рыбы - «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (крупы полента или пшено)

* 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/СПЕЦИАЛИСТЫ Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Вареники с картофелем»	Приготовить 2 порции блюда: «Вареники с картофелем» *Приготовление теста для вареников *Приготовление фарша картофельного *Приготовление полуфабриката (формовка вареников) *Варка полуфабриката *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">• Масса блюда минимум 130г.• Температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С.• Блюдо подается на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).• Подаются два идентичных блюда: одна порция - для	50

	<p>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>Модуль 2. Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p>	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p> <ul style="list-style-type: none"> Рыба (лосось) – метод приготовления на выбор участника Гарнир из крупы (полента или пшено) Гарнир из овощей жареный Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Используйте продукты из представленного списка <p>Используйте продукты с общего стола (при необходимости). Оформить блюдо. Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 220г. Температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С. 	<p>50</p>

	<p>Блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32 см)</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)
Студенты Модуль1. Модуль2.	1	Персональная гигиена – Спецодежда соответствию требованиям и чистоты	3	3	
	2	Персональная гигиена – Руки (в том числе работа с перчатками)	3	3	
	3	Персональная гигиена – Снятие пробы	4	4	

		пальцами, плохие привычки			
	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 раздельных 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.	Стеллаж 4-х уровневый из нержавеющей стали	800x500x1800	шт.	2
4.	Пароконвектомат Electrolux Professional	https://entero.ru/item/19653?ymclid=15711229151582037020800001	шт.	1/2
5.	Стол подставка под пароконвектомат	Нержавеющая сталь	шт.	1
6.	Смеситель холодной и горячей воды	Материал хром. Излив 25 см.	шт.	1
7.	Плита электрическая индукционная	На 1 рабочее место 4 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 гр.С. Время нагрева посуды 1-5 минут.	шт.	1
8.	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания – 5кг, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
9.	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок. Темп. Режим +1...+10С	шт.	1
10.	Блендер погружной	Корпус из ABS пластика. Стальной нож 160 мм. Венчик длина 185мм. Вариатор скорости. Насадка нож 160*25мм и весом 4560гр. Насадка венчик высотой 185мм и весом 810гр.	шт.	1/5
11.	Мясорубка электрическая	Мощность 1000Вт перерабатывает 4.3 кг/мин насадка-терка, насадка для приготовления колбас, насадка для шинковки, насадка для кеббе, диск для фарша сделана из пластика и металла шнековая соковыжималка отсек для хранения насадок.	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	шт.	1

		+насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)			
13.	Микроволновая печь. Объем 23 литра. Мощность 800 Вт.	Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль • поворотные тактовые переключатели • дисплей • система равномерного распределения микроволн	шт.	1/5	
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 досокWSC14 (ступенчатая)	шт.	1	
16.	Набор ножи поварские	Материал: рукоять сделана из нескользящего 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.	3	
19.	Сотейник 2 литра	Объем не менее 2литров.	шт.	2	
20.	Венчик нержавеющая сталь 31,5 см.	Нержавеющая сталь	шт.	1	
21.	Гастроемкости	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN1/2 h40 (325x265x40) 2,5л https://www.klenmarket.ru/	шт.	2	
22.	Миски	Нержавеющая сталь. Объем 1л. Диаметр 20 см.	шт.	3	
23.	Миски	Нержавеющая сталь. Объем 0,3л. Диаметр 12 см.	шт.	5	
24.	Миски	Нержавеющая сталь. Объем 0,5л. Диаметр 16 см.	шт.	3	
25.	Ножницы для птицы и рыбы	Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик,	шт.	1	
26.	Лопатки силиконовые	Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм https://www.klenmarket.ru/	шт.	3	
27.	Силиконовый коврик	Материал: Силиконовый, антипригароный	Шт. шт.	1	

		Размеры: 30 x 25 28		Сито-кружка для
28.	Сито кружка для муки	Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	шт.	1
29.	Сито не менее 12 см. мелкое для просеивания	Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
30.	Мерный стакан	Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
31.	Шумовка	Материал: Нержавеющая сталь, имеет отверстия для слива воды. Размеры: Диаметр 10,5 см. высота 42 см https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
32.	Половник	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
33.	Овощечистка	Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользкая ручка с пластиковой вставкой. https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
34.	Щипцы универсальные	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см. https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
35.	Набор круглых выемок	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт. https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
36.	Щипцы для рыбных костей	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 120 мм https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
37.	Ложка столовая	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	шт.	3
38.	Шенуа	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см. https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
39.	Тарелка глубокая, круглая, белая с широким бортом	Материал: фарфор Размеры: глубокая, круглая, белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	шт.	2
40.	Тарелка плоская, круглая, белая с бортом	Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом 30-32 см.	шт.	2
41.	Набор пекарские рукавицы	Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм. https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html	шт.	1
42.	Бак для мусора	Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л.	шт.	2

		Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.		
43.	Коврик диэлектрический	Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	шт.	2
44.	Скалка двуручная	Материал: дерево Размеры: 400*43мм	шт.	1
45.	Толкушка для картофельного пюре	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 28 см	шт.	1
46.	Терка	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	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. рН: 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 Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. 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 спанбонд Размеры: 2 x1,5 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

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
11.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные	пара	5
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	Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)

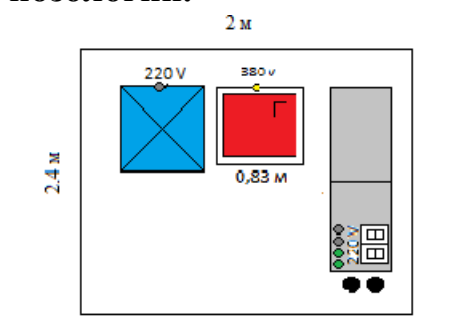
1.	Планшет формата А4	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	5
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	10
3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Скобы для степлера	Характеристики позиции на усмотрение организатора	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.	2
2.	Стул посетителя офисный		шт.	10
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ				
1.	Стол офисный	На усмотрение организатора	шт.	2
2.	Стул для посетителя офисный	На усмотрение организатора	шт.	5
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.				
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Микроволновая печь	Мощность 0,7 кВт	шт.	1
2.	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Огнетушитель порошковый	Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450х320х300 мм Запорно пломбировочное устройство Латунь	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

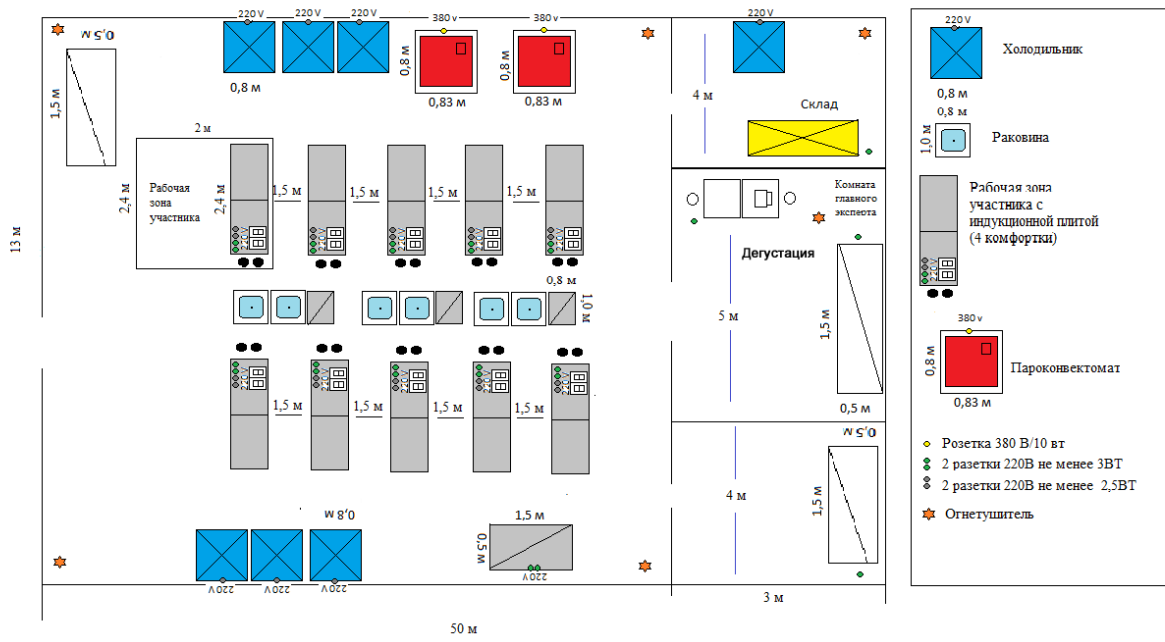
4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

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" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) -1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4,0	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse -1 шт. Электронная лупа Bigger В2.5-43TV -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 хладона 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 непечно 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.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
	Рыба	
Филе лосося	г.	350
	Молочные и яичные продукты	
Сливочное масло	г.	100
Молоко	мл.	70
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	кг	20
Сливки 33%-35%	мл	200
	Овощи, зелень	
Морковь	г.	100
Брокколи	г.	100
Чеснок	г.	10
Цуккини зеленый	г.	100
Шпинат (свежемороженный)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50
Лук репчатый	г.	100
Картофель	г.	200
	Бакалея	
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	100
Мука пшеничная	г.	250
	Сухие продукты	
Полента	г.	100
Пшено	г.	100
	Общий стол	
Соевый соус	л.	1
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1
	Гастрономия	
Бекон с/к	г.	100

