

СОГЛАСОВАНО

Региональный центр развития
движения «Абилимпикс»
Ярославской области



УТВЕРЖДЕНО:

Рабочей группой по
экспертированию конкурсных
заданий VII Ярославского
чемпионата «Абилимпикс»
(протокол №1 от 18.04.2022 года)

VII Ярославский чемпионат «Абилимпикс»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

**по компетенции
Кулинарное дело**

Разработали:
главные эксперты по
компетенции
Кручинина Наталья Юрьевна
«15» апреля 2022года



Ярославль, 2022

1. Описание компетенции.

Актуальность компетенции.

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

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

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

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

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

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

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть и самостоятельными индивидуальными предпринимателями.

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

ПОВАР, КОНДИТЕР.

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

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

Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>

<p>основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы</p>
---	---	--

2. Конкурсное задание. Краткое описание задания.

Тема: **Торжество**

Направление: **Банкет**

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить

3 порции:

- Горячую закуску на выпеченном элементе с начинкой из курицы (перед презентацией оформить декором);
- Горячее блюдо запечённое куриное филе с гарниром из поленты;
- Сладкий напиток «МОРС».

Студенты/специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить

3 порции:

- Горячие закуски с курицей на выпеченном элементе с соусом из клюквы (перед презентацией оформить декором);
- Горячее блюдо колбаски куриные с гарниром «картофель запеченный» и соусом из ягод (при подаче декорировать тарелку соусом и презентовать);
- Десерт Эклер с кремом чиз (при подаче эклер оформить посыпкой на натуральной основе, декорировать сладким соусом на выбор участника и презентовать).

Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1. Приготовление Горячей закуска на выпеченном элементес начинкой из курицы	60 МИНУТ	Полноценно оформленная закуска на плоской тарелке; 1 порция: 3 шт. Масса порции минимум 150 г, максимум 180 г. Температура подачи минимум 50-55° С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых, плоская), полученных согласно инфраструктурному списку. С обязательными продуктами Куриное филе грудки и кунжут чёрный.
	Модуль 2. Приготовление Горячего блюда из запечённого куриного филе с гарниром из Поленты и соусом	60 МИНУТ	3 порции горячего блюда из запечённого куриного филе с гарниром из поленты. Масса порции минимум 230 г, максимум 250 г. Температура подачи минимум 60-65° С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (большая круглая). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного

			<p>инвентаря на тарелках не допускается.</p> <p>Обязательные продукты: куриное филе бедра, хлеб тостовый, сливочное масло.</p> <p>Соус податься отдельно в соуснике.</p>
	<p>Модуль 3. Приготовление Сладкого напитка «МОРС»</p>	<p>30 МИНУТ</p>	<p>Приготовить 3 порции сладкого напитка «Морс».</p> <p>Объём порции минимум 250 мл, максимум 260 мл.</p> <p>Температура подачи минимум 10-14 С (по таре),</p> <p>3 порции напитка подаются стаканах, полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: черная смородина (замороженная).</p>

Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа

Студент/специалист	<p>Модуль 1. Приготовление Горячих закусок с курицей на выпеченном элементе с соусом из клюквы.</p>	60 минут	<p>Приготовить 3 порции, 1. 3 порции закуски с курицей. Масса порции минимум 160 г, максимум 180 г. Температура подачи минимум 50-55 С (по тарелке), □ 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых, больших), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: слоеное тесто, клюква. Соус должен содержаться в закусках и подаваться отдельно в соусниках (или аналоговой подачи).</p>
	<p>Модуль 2. Приготовление Горячего блюда котлеты по-Киевски с гарниром «картофель запеченный» и соусом из ягод.</p>	60 минут	<p>Приготовить 3 порции, Масса порции минимум 250гр., максимум 260 гр. Температура подачи минимум 60-65□С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (больших круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: куриная грудка, картофель свежий, ягоды.</p>

	<p>Модуль 3. Приготовление десерта «Эклер» с кремом чиз, оформленный посыпкой на натуральной основе. Подаётся с сладким соусом на выбор участника. Подача и презентация.</p>	<p>60 минут</p>	<p>Приготовить 3 порции (1 шт. на порцию), Масса порции минимум 90гр., максимум 150 гр. Температура подачи минимум 10-14°С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: орехи. Для декорирования: шоколад молочный (для декорирования).</p>
--	---	-----------------	--

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля.

□

Последовательность выполнения задания.

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

Что можно?

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

Что нельзя?

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

30% изменение конкурсного задания.

Школьники:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для горячего блюда гарнир: Кус-кус / Гречневая крупа / Булгур / Полента.

Студенты/ СПЕЦИАЛИСТ:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для горячего блюда: Картофель / Морковь / Тыква / Брокколи.

Критерии оценки выполнения задания.

Школьники

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
1. <i>Приготовление горячей закуска на выпеченном элементе с начинкой из курицы.</i>	<p>Приготовить горячей закуска на выпеченном элементе с начинкой из курицы</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Полноценно оформленные горячие закуска на плоской тарелке 1 порция по 3 шт., Масса порции минимум 150 г, максимум 180 г.</p> <p>Температура подачи минимум 50-55 С (по тарелке),</p> <p>3 порции блюда подаются на тарелках (круглая, плоская), полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>С обязательными продуктами</p> <p>Куриное филе грудки и кунжут чёрный.</p>	35
2. <i>Приготовление горячего блюда из запечённого куриного филе с гарниром из поленты.</i>	<p>Приготовить горячее блюдо из запечённого куриного филе с гарниром из поленты.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>3 порции горячего блюда из запечённого куриного филе с гарниром из поленты. Масса порции минимум 230 г,</p>	35

	<p>максимум 250 г. Температура подачи минимум 60-65^oC (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (большая круглая). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Обязательные продукты: куриное филе бедра, хлеб тестовый, сливочное масло. Соус подается отдельно в соуснике.</p>	
<p>3. Приготовление сладкого напитка «МОРС».</p>	<p>Приготовить сладкий холодный напиток «Морс». Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p>	<p>30</p>



	<p>Приготовить 3 порции сладкого напитка «Морс».</p> <p>Объём порции минимум 250 мл, максимум 260 мл. Температура подачи минимум 10-14°С (по таре),</p> <p>3 порции напитка подаются стаканах, полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: черная смородина (замороженная).</p>	
ИТОГО		100

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Модуль 1. Приготовление Горячей закуска на выпеченном элементе с начинкой из курицы.	1.	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	3.	Ведение технологического процесса	8	4	4
	4.	Презентация и подача	8	4	4
	5.	Дегустация	10		10
ИТОГО:				35	
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Модуль 2. Приготовление горячего блюда из запечённого куриного филе с гарниром из поленты.	1.	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	3.	Ведение технологического процесса	8	4	4

	4.	Презентация и подача	8	4	4
	5.	Дегустация	10		10
ИТОГО:			35		
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Модуль 3. Приготовление сладкого напитка «МОРС».	6.	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	7.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	8.	Ведение технологического процесса	8	4	4
	9.	Презентация и подача	8	4	4
	10	Дегустация	10		10
		ИТОГО:			

Студенты \ Специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
<p>1. <i>Приготовление Горячей закуска из курицы на выпеченном элементе с соусом из клюквы.</i></p>	<p>Приготовление Горячей закуска из курицы на выпеченном элементе с соусом из клюквы.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции, 1 3 закуска скурицей. Масса порции минимум 160 г, максимум 180 г. Температура подачи минимум 50-55 С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых, больших), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: слоеное тесто.</p> <p>Соус должен содержаться в закусках и подаваться отдельно в соусниках.</p>	<p>35</p>
<p>2. <i>Приготовление Горячего блюда котлеты по-Киевски с гарниром «картофель запеченный» и соусом из ягод.</i></p>	<p>Приготовление Горячего блюда котлеты по Киевски с гарниром «картофель запеченный» и соусом из ягод.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции, Масса порции минимум 250гр., максимум 260 гр. Температура подачи минимум 60-65С (по тарелке),</p>	<p>35</p>

	3 порции блюда подаются на тарелках (больших круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: куриная грудка, картофель свежий, ягоды.	
3. Приготовление десерта «Эклер» с кремом чиз, оформленный посыпкой на натуральной основе. Подаётся с сладким соусом на выбор участника. Подача и презентация.	<p>Приготовить десерта «Эклер» с кремом чиз, оформленный посыпкой на натуральной основе. Подаётся с сладким соусом на выбор участника. Подача и презентация.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции (1 шт. на порцию), Масса порции минимум 90гр., максимум 150 гр. Температура подачи минимум 10-14 С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: банан (свежая). Для декорирования: шоколад молочный (для декорирования).</p>	30
ИТОГО		100



Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<i>Модуль I.</i>					
<i>Приготовление</i>	11.	Соблюдение правил конкурса	4	4	
<i>Горячей закуски</i>	12.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
<i>Из курицы на выпеченном элементе с соусом из клюквы.</i>	13.	Ведение технологического процесса	8	4	4




	14.	Презентация и подача	8	4	4
	15.	Дегустация	10		10
ИТОГО:			35		
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<i>Модуль 2. Приготовление Горячего блюда котлеты по- Киевски с гарниром «картофель</i>	11	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	12.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	




<i>запеченный и »соусом из ягод.</i>	13.	Ведение технологического процесса	8	4	4
	14.	Презентация и подача	8	4	4
	15.	Дегустация	10		10
ИТОГО:				35	
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Модуль 3. Приготовление десерта «Эклер» с заварным кремом, оформленный посыпкой на натуральной основе. Подаётся с сладким соусом на выбор участника. Подача и презентация.	16	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	17	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности .	5	5	
	18	Ведение технологического процесса	8	4	4
	19	Презентация и подача	8	4	4
	20	Дегустация	10		10
ИТОГО:				30	






3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Школьники, студенты, специалисты*

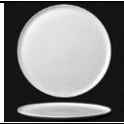
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1 БОКС (КОМАНДА, 2 УЧАСТНИКА)					
В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Пароконвектомат 3-го поколения "РУБИКОН" АПК-6-1.1.-03		<p>Характеристики</p> <p>Габаритные размеры (длина×ширина×высота), мм 810x890x855</p> <p>Номинальная потребляемая мощность, кВт 12,5</p> <p>Номинальное напряжение, В 380</p> <p>Частота тока, Гц 50</p> <p>Количество уровней 6</p> <p>Расстояние между уровнями, мм 80</p> <p>Максимальный размер gastronormов GN 1/1</p> <p>Размер противней (ширина×длина), мм 600x400</p> <p>Диапазон установки таймера, мин. 10-120 или непрерывно</p> <p>Диапазон установки температуры в камере, °С +50...+270</p> <p>Давление воды в водопроводной сети, кПа 200...600</p> <p>Максимальная распределенная нагрузка на уровень, кг 5</p> <p>Максимальный расход воды, л/час 4</p> <p>Или аналог (по согласованию)</p> <p>https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/parokonvektomaty/parokonvektomaty-apk-rubikon/parokonvektomat-3-go-pokoleniya-rubikon-apk-6-1-1-03/</p>	шт	1
1	Подставка для технологического оборудования		<p>ПДТ-Л- 600. 700.960-02</p> <p>Размеры: 600x700x960 мм</p> <p>AISI 304, разборная, 7 пар направляющих для GN-1/1 (GN-1/2), макс. нагрузка на столешницу 72 кг</p> <p>https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-</p>	шт	1

			kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/		
2	Стол разделочные серия "Бюджет" СР-Б длиной 1500		СР-Б-1500.700-02 (СР-2/1500/700-Э) Размеры: 1500x700x870 Или аналог https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/	шт	3
3	Стеллаж для хранения инвентаря		Стеллаж СТК-П-1000.600.1600-02 (СТКН-1000/600-П) Размеры: 1000(800)x600x1600 https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/	Шт.	1
4	Холодильный шкаф со стеклянной дверью		Температурный режим от 1 до 10 °С Объем 455 л Охлаждение динамическое Исполнение двери прозрачная Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.205 кВт/ч Ширина 670 мм Глубина 670 мм Высота 1980 мм Вес (без упаковки) 92 кг Вес (с упаковкой) 104 кг Цвет белый Страна-производитель Россия https://entero.ru/item/90431	Шт.	½
5	Ванна со столом ВСМС-Б- 1Л.600- 1350.750-1- 02 (ВСМС- 1/600 с бортом)		1 секционная раковина Размеры: 1350x750x870 https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-1l-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/	Шт.	¼
6	Весы электронные		Весы порционные CAS SW-10 (DD) Температурный режим: от -10 до 40 °С Наибольший предел взвешивания: 10 кг	Шт.	2







			<p>Дискретность отсчета: 5 г Напряжение: 220 В Мощность: 0,25 кВт Размер платформы: 241x192 мм Габариты: 260x287x137 мм Вес: 2,7 кг Вес с упаковкой: 3,7 кг https://entero.ru/item/40999</p>		
7	Плита индукционная		<p>Плита индукционная GEMLUX GL-SIC27 Габаритные размеры 317x385x88 мм Вес 4,8 кг Тип управления сенсорное с ЖК-дисплеем Мощность 2700 Вт Параметры сети 220/50/1 Материал корпуса нерж.сталь Или аналог https://gemplux.ru/catalog/household-appliances/cooking/induction-cooktop/plita_gemplux_gl_cic27/</p>	Шт.	3
8	Планетарный миксер		<p>Планетарный миксер GEMLUX GL-SM10GR Габаритные размеры 437x200x421 мм Вес 11,7 кг Объем дежи 10 л Цвет серебристый Таймер да Тип дежи съемная Мощность 1,50 кВт Параметры сети 220/50/1 Комплектация двойной крюк для теста, плоский битер, венчик Тип рабочей головки откидная Количество скоростей двигателя 6 скоростей + пульс Материал корпуса алюминий Вал отбора мощности нет Серия Gemplux Platinum Или аналог https://gemplux.ru/catalog/household-appliances/cooking/planetary-mixers/planetarnyy_mikser_gemplux_gl_sm10gr/</p>	Шт.	1
ОБОРУДОВАНИЕ общего пользования					
Оборудование находящееся зоне для общего пользования					

1	Морозильная камера		Морозильный ларь не менее 250 литров. Или аналог https://www.holodilnik.ru/refrigerator/chests/liebherr/gt_3622/	Шт.	1
2	Микроволновая печь		Габаритные размеры 483x422x281 мм Вес 13,9 кг Внутренний объем 25 л Тип управления сенсорное Мощность 1,40 кВт Параметры сети 220/50/1 Наличие гриля нет Материал корпуса нерж.сталь/окраш.сталь Мощность СВЧ 1000 Вт Наличие поворотной тарелки да Серия Gemlux Platinum https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/	Шт.	3
3	Столешницы разделочные серия "Бюджет" СР-Б длиной 1500		СР-Б-1500.700-02 (СР-2/1500/700-Э) Размеры: 1500x700x870 Или аналог Данные столы устанавливаются для взвешивания и демонстрации блюд, а так же используются как общее пространство для специй, микроволновой печи. 2 шт. устанавливаются для демонстрации 1 шт устанавливается на склад	шт	3
4	Ванна со столом ВСМС-Б-1Л.600-1350.750-1-02 (ВМС-1/600 с бортом)		1 секционная раковина Размеры: 1350x750x870 Для организаторов и подготовки продуктов для конкурсантов Устанавливается на склад	Шт.	1
5	Весы		Весы порционные CAS SW-10 (DD) Температурный режим: от -10 до 40 °С Наибольший предел взвешивания: 10 кг Дискретность отсчета: 5 г Напряжение: 220 В Мощность: 0,25 кВт Размер платформы: 241x192 мм Габариты: 260x287x137 мм Вес: 2,7 кг Вес с упаковкой: 3,7 кг	Шт.	2



			https://entero.ru/item/40999 Устанавливаются на склад		
Инвентарь оснащения 1 бокса на команду (2 человек)					
В данном пункте указано инвентарь и посуда предоставляемая организаторами					
1	Гастроемкость		Согласно пароконвектомату https://www.klenmarket.ru/	Шт.	4
2	Разделочные доски		Набор разделочных досок (6шт.) зелёная -1шт; синяя -1шт; коричневая -1шт; белая -1шт; желтая- 1шт;красная-1шт. https://www.klenmarket.ru/	набор	1
3	Миски железные		Набор от 0.8 литра литров, диаметр от 16 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	6
4	Подставка для разделочных досок		Хромированная сталь https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
5	Сковорода для induction плит		Диаметр не менее 24 см. Сковорода Luxstahl 240/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие [C24131] https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
6	Сотейник 1,7 литр		Объём не менее 1 литра https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
7	Сотейник 2 литра		Объём не менее 2 литров https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
8	Венчик		Не менее 28 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
9	Кисть кондитерская 30 мм, силиконовая		Материал: термостойкий силикон. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2

10	Кувшин мерный 1000 мл		Мерный стакан с мерными делениями не более 1000 мл. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
11	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
12	Лопатка кулинарная силиконовая		Не менее 250 мм. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3
13	Рукавицы силиконовая 220 мм		https://www.pleer.ru/product_467969_Pe_rchatka_thermostoykaya_Marmiton_1720_9.html	Шт.	2
14	Лопатка поварская 135 мм Master Luxstahl		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/shovels/blade-chef-200-mm-master-luxstahl-hp-pom638/	Шт.	3
15	Скалка 480x70 мм силикон		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/rolling-pin/skalka-h-mm-silicone-93-si-cu-151/	Шт.	1
16	Щипцы		https://www.klenmarket.ru/ щипцы универсальные с фиксатором 300 мм	Шт.	2
Столовая посуда для презентации и подачи					
На одну команду					
1	Тарелка круглая, глубокая		Фарфор, белая без рисунков	Шт.	0
2	Тарелка круглая, большая		Фарфор, белая без рисунков, диаметр не менее 28 см, не более 32 см.	Шт.	9
3	Тарелка круглая, малая		Фарфор, белая без рисунков, диаметр не менее 12 см, не более 18 см.	Шт.	0
4	Стакан		290 мл, Стекло прозрачное	Шт.	3
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 команду					
Расходные материалы					

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Пленка пищевая		Материал:полиэтилен Ширина, см:45 Длина не менее (м):300 Толщина не менее(мкм):7.5 Сырье:первичное Вес нетто:0.92 кг https://www.komus.ru/	Шт.	1
2	Пергамент рулон		Бумага для выпечки 38 см x 8 м https://www.komus.ru/	Шт.	1
3	Фольга рулон		Фольга пищевая алюминиевая 11 мкм x 300 мм x 10 м https://www.komus.ru/	Шт.	1
4	Мешок кондитерский, одноразовый		S:24x17 см или M:31x22 см https://www.komus.ru/	Шт.	5
5	Бумажные полотенца		Белые 2-х слойные прочные бумажные полотенца с цветным рисунком. 2 рулона в упаковке. Состав: целлюлоза. https://www.komus.ru/ Или аналог	Упак.	2
6	Полотенце х\б		Отрезок вафельного полотенца не менее 2 метров. https://www.komus.ru/	Шт.	1
7	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500мл		Контейнер одноразовый пищевой с крышкой 500 мл Материал: полиэтилентерефталат. 10,8x 8,2x10,6см https://www.komus.ru/	Шт.	10
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300мл		Контейнер одноразовый пищевой с крышкой 300 мл Материал: полиэтилентерефталат. 136x150x45 мм https://www.komus.ru/	Шт.	10

9	Пакеты для мусора		30 л	Шт.	8
10	Перчатки силиконовые		одноразовые размер М 250шт в упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	16
11	Средство для обработки рук и поверхности оборудования		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты https://www.komus.ru/	Шт.	2
12	Средство для ручного мытья посуды Ника Супер 1 кг (концентрат)		Торговая марка:Ника Назначение средства:для ручного мытья посуды Обрабатываемая поверхность:посуда Форма выпуска:гель Степень пенности:пенное Концентрат:Да Тип средства:нейтральное Объем/вес:1000 г https://www.komus.ru/	Шт.	1
13	Стаканчик одноразовый		Стакан пластиковый одноразовый 200 мл https://www.komus.ru/	Шт.	6
14	Пакеты для мусора 200 л		Пакеты для мусора 200 л https://www.komus.ru/	Шт.	2
15	Кран с вентилями		Для горячей и холодной воды Расходные материалы участников	Шт.	6
16	Абразивная губка для мытья посуды		Эффект-абразивная Размер 130/90/08 /40	Шт.	15
17	Средство для зеркальных поверхностей (для всех)		500 мл. Для уборки для всех	Шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ					
1	Ножи поварские		На свое усмотрение		
2	Овощечистка		На свое усмотрение		

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

27	Пульверизатор		На свое усмотрение		
28	Необходимое оборудование		Не противоречащая техники безопасности, не имеющие сложное технологичную начинку (пример термомикс)		
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
1	Своя техника, заменяющая конкурсную				
2	Спички/зажигалки/горелки				
3	Коптильня				
4	Дымарь				
5	Инвентарь, заменяющий				
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Наименование оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл, с крышкой		https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/c/98029/	шт.	3
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
В данном пункте необходимо указать оборудование, ПО, мебель, инструментов для экспертов					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Стол письменный Riva (клен, 1400x720x750 мм) https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	3







2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	1
3	Диван		1400x600x750	Шт.	1/3
4	Кофеварочная машина/кипятильник		15-25 литров https://www.komus.ru/	Шт.	1/3
5	Компьютер		Диагональ экрана: не менее 23.5дюйм Не менее 2 ядер https://www.komus.ru/	Шт.	1/3
6	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	ШТ.	1/3
7	Удлинитель		3-5 метров https://www.komus.ru/	Шт.	5/3
8	Мышь		На усмотрение организатора	шт	1/3
9	Клавиатура		На усмотрение организатора	шт	1/3
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Ручка		Шариковая синяя https://www.komus.ru/	Шт.	2
2	Карандаш		Обычный с ластиком https://www.komus.ru/	Шт.	1
3	Бумага		Белая формат а4 https://www.komus.ru/	пачка	1
4	Планшет		Темный, плотный с держателем https://www.komus.ru/	шт	1


5	Стаканчик одноразовый		Стакан пластиковый одноразовый 200 мл https://www.komus.ru/	Шт.	20
6	Стакан для горячего		Стакан одноразовый TasteQuality бумажный разноцветный 300 мл https://www.komus.ru/	Шт.	6
7	Тарелка для дегустации		Тарелка одноразовая Комус бумажная белая 170 мм 100 штук в упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	6
8	Ложка для дегустации		Ложка одноразовая столовая Комус Бюджет белая 165 мм 100 штук в упаков. https://www.komus.ru/	Шт.	30
9	Ложка малая		Ложка одноразовая чайная Комус Стандарт белая 125 мм 100 штук в упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	10
10	Вода питьевая		Бутыль 5 литров https://www.komus.ru/	лит	6/3
11	Чай черный		Пакетики в индивидуальной упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	3
12	Чай зеленый		Пакетики в индивидуальной упаковки https://www.komus.ru/	Шт.	1/3
13	Кофе зерновой		Средней обжарки в зернах https://www.komus.ru/	Уп.	1/3
14	Сахар		1 кг.	кг	1/3
15	Молоко 3.2%		1 литр	Л	1/3
16	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2/3

17.	Скоба для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Уп	1/3
18.	Файлы		А4.100 шт. https://www.komus.ru/	Уп.	1/3
19.	Бумага		А4. Белая https://www.komus.ru/	Уп	1/3
20	Скоч		Широкий прозрачный https://www.komus.ru/	Шт.	4/3
21	Калькулятор		Большой https://www.komus.ru/	Шт.	1

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	Шт.	1
2	Мусорные контейнеры		200 литров с крышкой	Шт.	3
3	Поднос		Поднос прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный	Шт.	5
4	Дезинфектор		Дезинфицирующее средство Бриллиантовый спрей-2 0.75 л	Шт.	2
5	Полотенце х\б		Отрезок вафельного полотенца не менее 2 метров.	Шт.	4
6	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металл https://www.komus.ru/katalog/mebel/aks/essuary-i-predmety-interera/napolnye-veshalki/veshalki-napolnye-klassicheskie/veshalka-napolnaya-piko-4-na-5-person-metallik/p/769989/?from=block-123-1	Шт.	2

7	Часы общая		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см https://www.komus.ru/	Шт.	2
---	---------------	--	--	-----	---



КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)

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

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Стол письменный Riva (клен, 1400x720x750 мм) https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	2
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stulya-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	8

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Кулер для воды		настольный без охлаждения, 19 литров	Шт.	3
2	Аптечка		Аптечка оказание первой помощи https://www.komus.ru/	комплект	1

3	Пирометр		(бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300	Шт.	1
4.	Точка подачи горячей холодной воды				3
5	Электропитание				

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

Виды нозологий.	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel/ -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	Нет

Рабочее место участника с соматическим и заболеваниями и	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

5. Схема застройки соревновательной площадки.

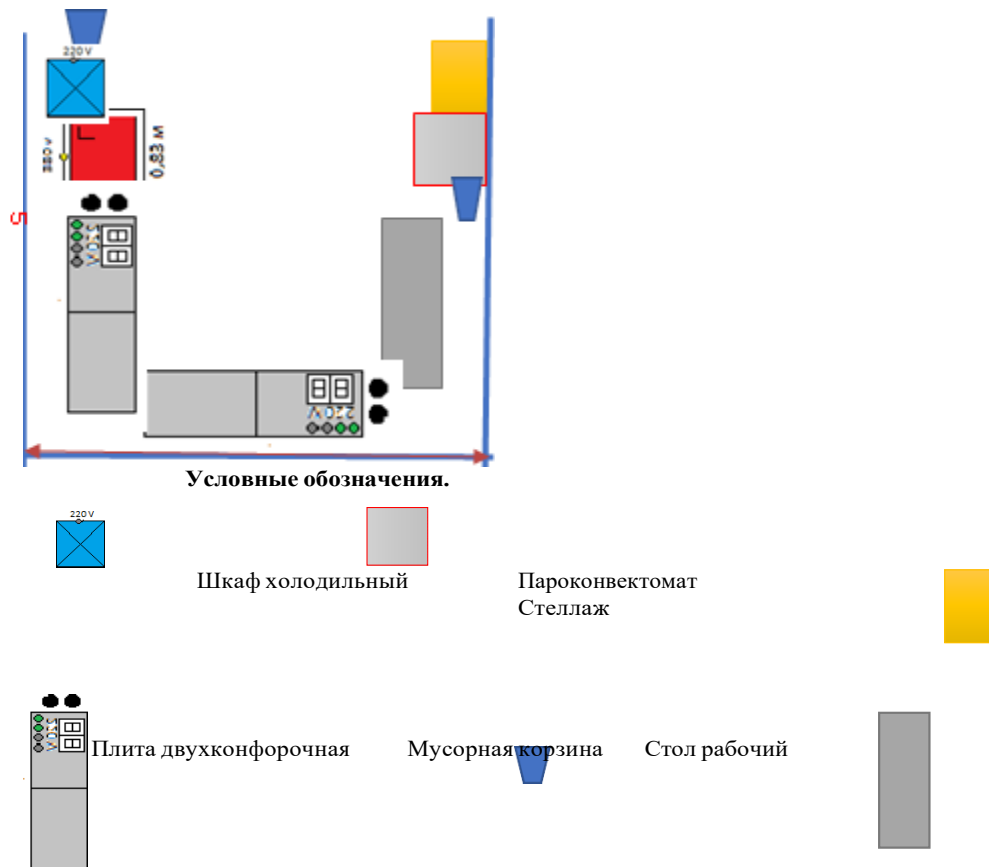
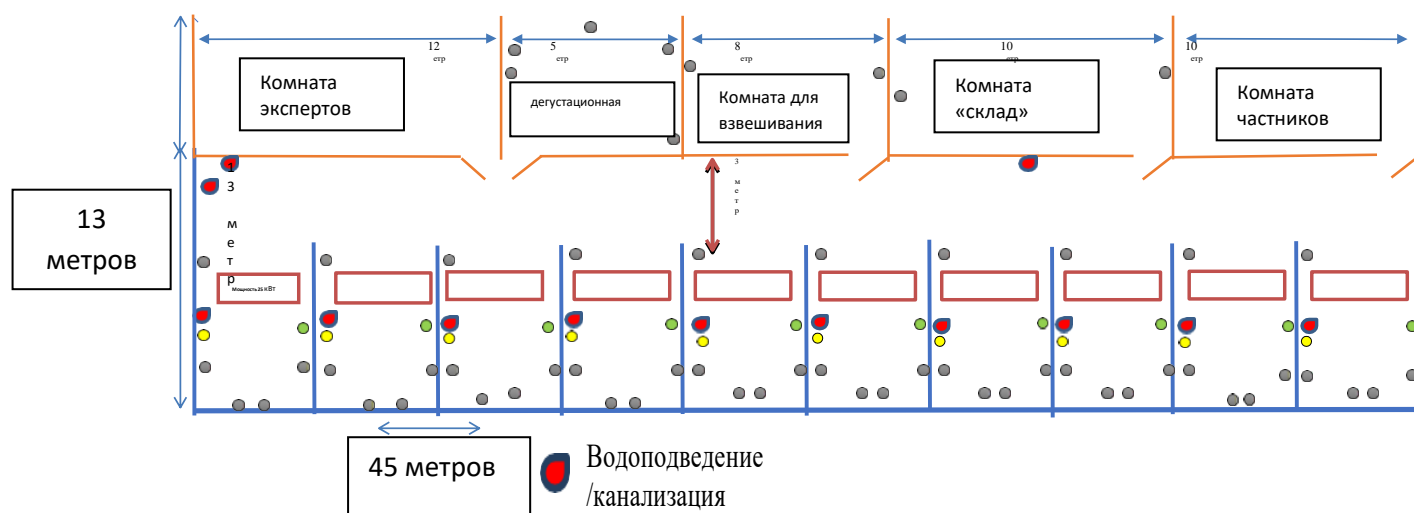


Схема застройки соревновательной площадки для всех категорий участников.



- 2 розеток 220 в не менее 3 ВТ
- 3 розеток 220 в не менее 2,5 ВТ
- 1 розетка 380 в.\10 ВТ

6. Требования охраны труда и техники безопасности

Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

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

Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

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

- подвижные части оборудования;
 - повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;
 - состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими);
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
 - стеклянная посуда;
 - колющие и режущие инструменты (приспособления, приборы);
- Возможные последствия:
- травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;
 - получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями оборудования, горячей водой, паром;
 - падение на мокром полу;
 - поражение электрическим током.

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

Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности.

Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.

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

Участники чемпионата должны уметь оказывать первичную помощь пострадавшему

и немедленно поставить в известность наставника на площадке.

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

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

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

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

ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду.

Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

Проверить:

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

При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ.

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

Соблюдать

максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.

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

Запрещается:

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

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

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

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

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

Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды. Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.

При работе с ножом держать лезвие от себя и недопускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

Электроплиту следует отключить при:

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

Прекратить работу при:

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

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

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

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

Учреждение и зафиксировать обращение.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ.

Выключить оборудование.

Произвести уборку рабочих мест.

Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

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

Лист заказа продуктов (сдаться до 1 мая 2022)

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

ЧЕМПИОНАТ	7 чемпионат		
НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	кулинарное дело		
Регион			
Школа/ колледж			
Наставник ФИО			
Участники ФИО			
Количество участников	2		
НАИМЕНОВАНИЕ	Использовать в обязательном порядке (1 команда)	Единицы измерения ГР./ШТ.	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Куриное филе грудки	250 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Куриное филе бедро	350 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Арахис очищенный сырой	120 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Кунжут черный сырой	50 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Хлеб тостовый белый	3 шт.		категория ШКОЛЬНИК
Сливочное масло обычное соленое	75 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Мука пшеничная	650 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Стружка кокосовая	25 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Шоколад молочный	60 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Черная смородина замороженная	250 гр.		категория ШКОЛЬНИК
Гречневая крупа или черный ящик	200 гр.		категория ШКОЛЬНИК
слоеное тесто замороженное	200 гр.		
Хлопья геркулеса	220 гр.		категория ШКОЛЬНИК
ЧЕРНЫЙ ЯЩИК	100 гр. Дополнительно		категория ШКОЛЬНИК
Куриная грудка	420 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Слоеное тесто замороженное	250 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Шоколад молочный гранулы	50 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Картофель обычный	100 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ

Клюква замороженная	150 гр.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
ЧЕРНЫЙ ЯЩИК	400 ГР.		категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
продукты на выбор горка (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ)			
Мясо/Птица			
Филе грудки, куриное			
Свинная мякоть			
Баранина мякоть			
Говядина мякоть			
Бекон сырокопченный			
Молочные продукты			
Сыр "Пармезан"			
Сыр" Моцарелла"			
Сыр "Чеддер"			
Сыр творожный сливочный			
Сыр с плесенью			
Сыр "Фета"			
Йогурт 3,5%			
Сметана 20%			
Сливки "Шантипак"			
Сливки 33%			
Растительные сливки			
Молоко сгущенное			
Творог 9%			
Молоко 3,2%			
Кефир 3,2%			
Сливочное масло			
Яйцо куриное с1			
Маргарин			
ОВОЩИ			
Огурцы свежие длинные			
Помидоры черри (красные)			
Помидоры обычные			
Огурцы для салата плодные гладкие			
Болгарский перец красный			
Болгарский перец желтый			
Болгарский перец зелёный			
Лук красный (репчатый)			
Лук репчатый			
Баклажан			
Свекла			
Морковь			
Дайкон			
Редис			
Капуста белокочанная			

Цукини			
Картофель обычный			
ФРУКТЫ/ ягоды СВЕЖИЕ			
Апельсин			
Яблоко зеленое			
Лимон			
Киви			
Лайм			
ФРУКТЫ/ ягоды ЗАМОРОЖЕННЫЕ			
Клюква			
Смородина черная			
Малина			
Вишня			
Черника			
Брусника			
Клубника			
Сухие продукты/ орехи			
Желатин камеди			
Желатин листовой			
Изомальт			
Агар-Агар			
Грецкий орех			
Миндаль сырой			
Арахис сырой			
Кедровый орех			
Дрожжи			
Вяленая клюква			
Изюм			
Вафельная крошка			
Курага			
Крахмал картофельный			
Овсяные хлопья			
Гречневая крупа			
Полента			
Какао порошок			
КОНСЕРВЫ			
Оливки			
Маслины			
Томаты вяленые			
Артишоки			
Каперсы			
Томат паста			
Огурцы маринованные			
Зелень			
Лук зелёный			
Салат Айсберг			
Салат Дуболист			

Салат Корн			
Салат "Премиум"			
Лук Сибулет			
Ростки гороха			
Чеснок			
Петрушка			
Сельдерей			
Кинза			
Шпинат			
Размарин			
Мята			
Укроп			
Масло /уксус			
Масло растительное			
Масло оливковое			
Масло тыквенное			
Уксус столовый 9%			
Уксус винный			
УГЛЕВОДЫ			
Сахар			
Сахар с натуральной ванилью			
МУКА			
Мука пшеничная высшего сорта			
Сухари панировочные			
Мука ржаная			
Тесто слоеное замороженное дрожжевое			
Тесто слоеное замороженное без дрожжевое			
Мучные изделия			
Хлеб тостовый (белый)			
Хлеб тостовый (серый)			
Хлеб "Бородинский"			
Хлеб белый нарезной			
Другое			
Сода пищевая			
Мед цветочный			
Шоколад черный/ молочный/ белый			
ОБЩИЙ СТОЛ			
Соль пищевая	100 р		
Крупная морская соль	50 гр		
Перец молотый	50 гр		
Перец горошком	50 гр		
ВНИМАНИЕ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ (участник привозит с собой)!!!!			
Специи и приправы			
Кишка для колбасок			

