

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 рецептов, 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.

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.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт Компетенция «Поварское дело»

Студенты

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

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР,

КОНДИТЕР, 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).

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

Студенты

Должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Должен уметь:

- 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 документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовые действия:

- 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 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: «Суп пюре из овощей», горячее блюдо из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: **3,0 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.

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.	150
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	кг	30
Сливки 33%-35%	мл	200
Овощи, зелень		
Морковь	г.	150
Брокколи	г.	150
Чеснок	г.	10
Цукини зеленый	г.	150
Шпинат (свежемороженный)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10

Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50
Лук репчатый	г.	100
Лук порей	г.	50
Картофель	г.	200
Бакалея		
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	200
Мука пшеничная	г.	150
Сухие продукты		
Полента	г.	100
Пшено	г.	100
Гастрономия		
Бекон с/к	г.	100
Общий стол		
Соевый соус	л.	1
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1
Специи для рыбы	г.	20
Специи для овощей	г.	20
Хлеб для тостов	г.	1000
Маслины б/к	г.	300
Уксус винный	мл.	250
Масло растительное	л.	3

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Студенты	Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта	Первый день	10 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»	Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 - не более 3 часов	Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей» <ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо. <ul style="list-style-type: none"> • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника Подача блюда: <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 200г. • Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см). • Подаются два идентичных

			<p>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. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
	<p>Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p>	<p>Первый день</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"> Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника Гарнир из крупы (полента или пшено - «черный ящик») Гарнир из овощей жареный (брокколи или цуккини - «черный ящик») Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с общего стола (при необходимости) <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 220г. Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см). Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. 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. <ul style="list-style-type: none"> • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
Общее время выполнения конкурсного задания – студенты 3,0 часа				

2.3. Последовательность выполнения задания

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

Студенты

При выполнении Модуля 1. «Суп пюре из овощей». Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное 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 «Суп пюре из овощей»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное 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;
- 2 порции блюда «Суп пюре из овощей» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
- подать 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное 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 тулбоксе.
- Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не

исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

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

Участники:

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

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты:

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

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

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4. 30% изменение конкурсного задания

Студенты

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (**крупы: полента или пшено; овощи: цуккини или брокколи**).

- 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. 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
<p>Студенты</p> <p>Модуль 1. Приготовление, оформление, подача блюда: «Суп пюре из овощей»</p>	<p>Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»</p> <ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты из представленного списка Использование продуктов с общего стола (при необходимости). <p>Оформить блюдо. Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 200г. Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С. Блюдо подается на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см). Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. 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>50</p>
<p>Модуль 2. Приготовление, оформление, подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p>	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p> <ul style="list-style-type: none"> Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника Гарнир из крупы (полента или пшено) Гарнир из овощей жареный (цуккини или брокколи) Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с общего стола (при необходимости). <p>Оформить блюдо. Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 220г. Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. Блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32 см). 	<p>50</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • 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>	
Итого		100

Критерии оценки выполнения задания (студенты)

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
<p>Студенты Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Суп пюре из овощей»</p> <p>Модуль 2. Приготовление оформления, подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p>	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	3	3	
	2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	3	3	
	3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	4	4	
	4.	Соблюдение техники безопасности	3	3	
	5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	3	3	
	6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	3	3	
	7.	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	3	3	
	8.	Расточительность	3	3	
	9.	Корректное использование цветных	4	4	

	разделочных досок			
10.	Корректное использование отдельных мусорных баков	3	3	
11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±1 минута от заранее определённого	4	4	
12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	3	3	
13.	Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
14.	Чистота тарелки	3	3	
15.	Брак	4	4	
16.	Кулинарные навыки	5		5
17.	Организационные навыки в работе	5		5
18.	Навыки работы с продуктом	5		5
19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	5		5
20.	Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность	5		5
21.	Презентация блюда модуль 2. Стиль и креативность	5		5
22.	Вкус- модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	5		5
23.	Вкус- модуль 2. Общая гармония вкуса и аромата	5		5
24.	Текстура (консистенция)- модуль 1. Каждого компонента блюда	5		5
25.	Текстура (консистенция)- модуль 2. Каждого компонента блюда	5		5
ИТОГО		100	50	50

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (студенты)

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА				
Оборудование, инструменты, ПО				
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Пароконвектомат	https://entero.ru/item/	Шт.	1/2
2	Стол подставка под пароконвектомат	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
3	Стол производственный	Материал: из нержавеющей стали	Шт.	2
4	Стол с моечной	Материал: из нержавеющей стали	Шт.	1
5	Смеситель холодной и горячей воды	Материал: хром	Шт.	1
6	Стеллаж 4-х уровневый	Материал: из нержавеющей стали	Шт.	2
7	Плита электрическая индукционная	На одно рабочее место 4 греющих поверхности	Шт.	1
8	Весы настольные электронные (профессиональные)	Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.	Шт.	1
9	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок	Шт.	1
10	Блендер погружной	Корпус из ABS-пластика Стальной нож длиной 160 мм	Шт.	1/5
11	Мясорубка электрическая	Мощность 1000 Вт перерабатывает 4.3 кг/мин	Шт.	1/5
12	Блендер ручной	Тип блендера погружной. Объем 1л.	Шт.	1
13	Микроволновая печь	Мощность 800 Вт	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	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 см	Шт.	3
18	Сотейник для индукционных плит с крышкой	Вместимость 1 л	Шт.	4
19	Венчик	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
20	Гастроёмкости	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	2
21	Миски	Материал: Нержавеющая сталь Объем: 1 л.	Шт.	3
22	Миски	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	3

		Объем 0,5 л.		
23	Миски	Материал: Нержавеющая сталь Объем: 0,3л.	Шт.	5
24	Ножницы для рыбы, птицы	Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик,	Шт.	1
25	Лопатки силиконовые	Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм	Шт.	3
26	Силиконовый коврик	Материал: Силиконовый, антипригароный. Размеры: 30 x 25	Шт.	1
27	Сито-кружка для муки	Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.	1
28	Мерный стакан	Материал: Пластик . Объем: 1 л	Шт.	1
29	Толкушка для картофельного пюре	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
30	Терка	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
31	Половник	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
32	Овощечистка	Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием.	Шт.	1
33	Щипцы универсальные	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см.	Шт.	1
34	Набор круглых выемок	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
35	Щипцы для рыбных костей	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
36	Ложка столовая	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	3
37	Шенуа	Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
38	Тарелка круглая белая с широким бортом	Материал: фарфор Размеры: круглая белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	Шт.	2
39	Тарелка плоская, круглая, белая с бортом	Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 см	Шт.	2
40	Набор пекарские рукавицы	Материал: жаростойкие	Шт.	1
41	Бак для мусора	Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л.	Шт.	2
42	Коврик диэлектрический	Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	Шт.	2
43	Часы настенные	Материал корпуса: дерево, стекло, пластик	Шт.	1/2
44	Порошковый огнетушитель ОП-4	Огнетушащее вещество порошок. Масса заряда не менее: 3,7 кг.	Шт.	1/5
45	Набор первой помощи	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/10
46	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 30	Инфракрасный пирометр ADA TemPro 30 предназначен для измерения температуры бесконтактным путем, с помощью наведения точечного лазера на объект	Шт.	1/5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА				
Расходные материалы				
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой	Размеры: 1000 мл	Шт.	5
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой	Размеры: 500 мл	Шт.	5
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой	Размеры: 300 мл	Шт.	5
4	Абразивная губка для мытья посуды	Материал: Эффект-абразивная	Шт.	2
5	Моющее средство для посуды 1л.	Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. рН: слабощелочное	Шт.	1/2
6	Дозатор с мылом с локтевым приводом	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Средство для обработки рук и поверхности	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
9	Пленка пищевая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
10	Фольга алюминиевая пищевая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
11	Бумага для выпечки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
12	Пакеты для мусора 60л	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/2
13	Пакеты для мусора 120л	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/5
14	Ветошь- тряпка для протирания поверхности	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
15	Полотенце х/б для посуды	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	5
17	Тарелка пластиковая одноразовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	5
18	Диспансер с салфетками	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
19	Перчатки одноразовые цветные S,M,L	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	5
20	Стакан пластиковый одноразовый	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
21	Скатерть одноразовая для сервировки столов	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с главным экспертом				
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Необходимое 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	Диспансер 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
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
13	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	13
3	Ноутбук	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
4	МФУ	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Весы настольные электронные	Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик. Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший не более 2 гр.	Шт.	1
6	Корзина для мусора	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
7	Напольная вешалка для верхней одежды	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
8	Плечики для одежды	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	6
9	Кулер для воды с охлаждением	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт	1
10	Вода питьевая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт	2
11	Удлинитель	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	3

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Необходимое кол-во
--------------	---------------------	-----------------------------------	----------------------	---------------------------

1	Планшет формата А 4	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	13
2	Ручки синие шариковые	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	20
3	Бумага 500 листов	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
4	Степлер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Ножницы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
6	Флешка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Скобы для степлера	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Файлы А4	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	50
9	Скотч	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
10	Папка для файлов	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
11	Маркер не стирающийся	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
12	Калькулятор	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
13	Одноразовые тарелки	Материал: Пластик. Размеры: 200 мл	Шт.	100
14	Одноразовые вилки	Материал: Пластик. Размеры: 165 мм	Шт.	100
15	Одноразовые ложки	Материал: Пластик. Размеры: 165 мм	Шт.	100
16	Салфетки бумажные	Материал: Нетканый	Шт.	200
17	Одноразовые стаканчики	Материал: Пластик. Размеры: 200 мл	Шт.	300

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
3	Напольная вешалка для верхней одежды	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
4	Плечики для одежды	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	20
5	Кулер для воды с охлаждением	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
6	Вода питьевая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Стеллаж для тулбоксов	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2

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

Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)- 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse-2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV-2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке - 4штг.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

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 непрочными 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.