

**VII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ СРЕДИ ИНВАЛИДОВ
И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
«АБИЛИМПИКС»
В НЕНЕЦКОМ АВТОНОМНОМ ОКРУГЕ**



Утверждаю

Руководитель регионального центра
развития движения «Абилимпикс»
в Ненецком автономном округе

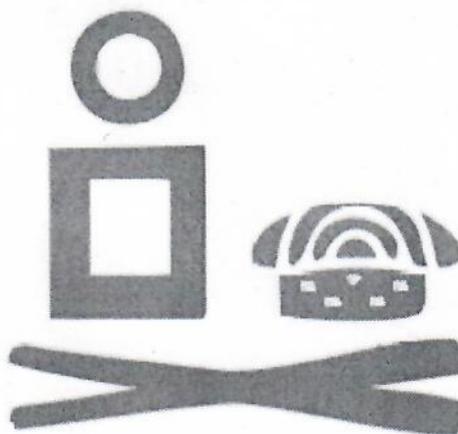
О.Ю. Козицина

Смарта 2024 г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ПОВАР - СУШИСТ



КАТЕГОРИЯ – СТУДЕНТЫ

1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Актуальность компетенции

Повар - человек, профессией которого является приготовление пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецептур, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

Профессия повара-сушиста очень востребована, поскольку практически в любом достаточно крупном населенном пункте открывается все больше торговых точек, занимающихся приготовлением и доставкой этого популярного японского блюда.

В наши дни трудно найти человека, который бы ни разу не пробовал суши и роллы: эти популярные японские блюда готовятся буквально на каждом углу. Суши и роллы просты в изготовлении, в их состав входят полезные натуральные морепродукты, их вкус довольно приятен и гармоничен.

Повар-сушист – человек, занимающийся приготовлением не только суши и роллов, но и других блюд японской кухни. Работа сушиста очень ответственна, ведь он должен знать тонкости разделывания и приготовления рыбы и других продуктов, входящих в состав японских экзотических блюд; понимать принцип их взаимодействия между собой – ведь смешивание нескольких продуктов ведет к изменению их вкусовых и полезных свойств. Чтобы получить правильный сбалансированный вкус японских суши, необходимо постоянно совершенствоваться в данной профессии.

Профессия повара-сушиста востребована благодаря постоянно растущему спросу на японскую кухню. В японских ресторанах часто открываются свободные вакансии суши-мастера.

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

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

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

Повара нужны в ресторанах, кафе, барах, стейк-хаусах, пабах, якиториях.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

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)

1.4. Требования к квалификации

Должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных изделий, закусок.

Должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

2.1. Краткое описание задания

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.), оформить и подать по 2 порции блюд: «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Терияки».

Время выполнения конкурсного задания: 1 час.

- 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

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.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студент	Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	15 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.)	45 минут	2 порции блюда «Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.) • Масса блюда минимум 100г. • Температура подачи тарелки от 55°C до 65°C.
	Модуль 2. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Терьяки»	45 минут	2 порции блюда «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Терьяки»» • Масса блюда минимум 150г. • Температура подачи тарелки от 10°C до 14°C.
Общее время выполнения конкурсного задания: 1 час. 30 мин.			

Технологические карты по приготовлению блюд:

«Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	20	20
Крабовые палочки	30	12
Майонез	2,3	2,3
Соус острый Шрирача	1	1
Сыр твердый	5	5
Водоросли Нори	0,56	0,56
Выход готового изделия, г: 40		

Технология приготовления:

Влажной рукой взять порцию риса, сформовать колобок весом 20 г, обернуть полоской нори (1/5 листа), слегка утрамбовать верхнюю часть, чтобы получилась выемка. Наполнить рубленым крабовыми палочками, заправленным майонезом и острым соусом Шрирача, натертым твердым сыром.

«Салат Фунчоза с овощами с соусом «Терьяки»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1	
	Брутто, г	Нетто, г
Фунчоза (стеклянная лапша)	50	50
Вода	300	300
Перец болгарский.	20	15
Огурец	20	19
Морковь	20	15
Укроп (свежая зелень)	3	1,5
Петрушка (свежая зелень)	3	1,5

Заправка для фунчозы п/ф	20	20
Выход готового изделия, г: 150		

Технология приготовления:

Воду вскипятить. Фунчозу залить кипятком и дать постоять 10 минут, затем воду слить. Овощи помыть, почистить и нарезать соломкой. Зелень помыть и мелко порезать. К фунчозе добавить овощи, зелень и заправку, перемешать.

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.

Модуль 1. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.).

Рис промыть в проточной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, залить водой и варить в рисоварке в течение 15-20 минут. Затем выключить и оставить на 15 минут. В горячий рис добавить соус. Перемешать в большой кастрюле. Дать остыть и настояться 10 минут. Еще раз перемешать и дать еще 10 минут постоять (рис станет клейким).

Влажной рукой взять порцию риса, сформовать колобок весом 20 г, обернуть полоской нори (1/5 листа), слегка утрамбовать верхнюю часть, чтобы получилась выемка. Наполнить рубленым мясом краба, заправленным майонезом и острым соусом Шрирача и сыром и запечь.

Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30- 32см). Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.

Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Модуль 2. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Терияки»

Морковь, перец болгарский и огурец первичная обработка, и нарезаем соломкой. Фунчозу (стеклянную лапшу) заливают кипятком на 3-5 минут и сливаем. В отварную фунчозу добавляют нарезанные овощи. Хорошо перемешивают и заправляют соевым соусом и соусом Терияки, смешанным с мелко рубленой зеленью и чесноком. Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных

аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Подать 2 порции блюда на белых круглых с широкими бортами «Шляпы» (D=25-30см). Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.

Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

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:

Участникам организатор предоставляет фартук и поварской колпак. Участник на соревнования должен прийти в белой футболке и черных брюках.

Обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4. 30% изменение конкурсного задания

Студенты 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Терияки» использовать продукт из черного ящика.

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.

Студенты,

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.)	2 порции блюда «Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.) <ul style="list-style-type: none">• Масса блюда минимум 100 г.• Температура подачи тарелки от от 55°C до 65°C.	50
Модуль 2. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Терияки»	2 порции блюда открытый ролл «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Терияки» <ul style="list-style-type: none">• Масса блюда минимум 150 г.• Температура подачи тарелки от 10°C до 14°C.	50
Итого		100

Критерии оценки выполнения задания

	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
А	Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.)			50,00
1	Санитария и гигиена			
		И	Соответствие требованиям спецодежды	3,00
		И	Персональная гигиена	3,00
		И	Соблюдение санитарных норм на рабочем месте	3,00
2	Техника безопасности			
		И	Техника безопасности на рабочем месте	3,00
		И	Техника безопасности при работе с ножом	3,00
		И	Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием	3,00
3	Приготовление п/ф и блюда			
		О	Организация и планирование производственного процесса	3,00
		И	Расточительность	3,00
		И	Корректное использование разделочных досок	2,00
4	Требования к качеству и подача			
		О	Время подачи блюда	3,00
		И	Температура тарелки	3,00
		И	Чистота тарелки	3,00
		И	Масса блюда	3,00
		И	Соответствие подачи блюда конкурсному заданию	3,00
		И	Внешний вид блюда	3,00
		И	Консистенция всех компонентов блюда	3,00
		И	Вкус всех компонентов блюда	3,00
Б	Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Терияки»			50,00
1	Санитария и гигиена			
		И	Соответствие требованиям спецодежды	3,00
		И	Персональная гигиена	3,00
		И	Соблюдение санитарных норм на рабочем месте	3,00
2	Техника безопасности			

		И	Техника безопасности на рабочем месте	3,00
		И	Техника безопасности при работе с ножом	3,00
		И	Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием	3,00
3	Приготовление п/ф и блюда			
		О	Организация и планирование производственного процесса	3,00
		И	Расточительность	3,00
		И	Корректное использование разделочных досок	3,00
4	Требования к качеству и подача			
		О	Время подачи блюда	3,00
		И	Температура тарелки	3,00
		И	Чистота тарелки	2,00
		И	Масса блюда	3,00
		И	Соответствие подачи блюда конкурсному заданию	3,00
		И	Внешний вид блюда	3,00
		И	Консистенция всех компонентов блюда	3,00
		И	Вкус всех компонентов блюда	3,00
				100,00

3. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты).

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования, инструмента или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850	шт.	2
2	Стол с моечной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850	шт.	1
3	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	шт.	1

4	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки – уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм	шт.	2
5	Плита электрическая индукционная		На одно рабочее место 2 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно).	шт	1
6	Весы настольные электронные (профессиональные)		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные	шт.	1
7	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500 л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло	шт.	1
8	Коврик бамбуковый «Макису»		коврик из бамбука и хлопчатобумажных нитей размер 25x25	шт.	1
9	Микроволновая печь		Объем 23 л; мощность 800 Вт; гриль; внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль; поворотные тактовые переключатели; дисплей; система равномерного распределения микроволн	шт.	1/5
11	Фритюрница		ERGO HY-82 Установка настольная; подключение 220 В; количество ванн 2; объем одной ванны 8 л; мощность 5 кВт ширина 540 мм; глубина 440 мм	шт.	5
12	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	шт.	1
13	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)	шт.	1

14	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	шт.	1
15	Сковорода для inductionных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24	шт.	3
16	Сотейник для inductionных плит с крышкой		Объем не менее 1 литра	шт.	3
17	Сотейник 2 литра		Объем не менее 2 литров	шт.	2
18	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	шт.	1
19	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3 л, диаметр: 12 см	шт.	5
20	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт.	3
21	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см	шт.	3
22	Гastroемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN1/2 h40 (325x265x40) 2,5 л	шт.	5
23	Ножницы для рыбы, птицы		Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик,	шт.	1
24	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм	шт.	3
25	Мерный стакан		Материал: пластик; форма: круглая; объем: 1 л; размер: 180 x 123 x 144 мм; цвет: прозрачный Мерная шкала	шт.	1

26	Шумовка		Материал: Нержавеющая сталь, имеет отверстия для слива воды. Размеры: Диаметр 10,5 см высота 42 см	шт.	1
27	Овощечистка		Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой.	шт.	1
28	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см	шт.	2
29	Набор круглых выемок		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт	шт.	1
30	Щипцы для рыбных костей		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 120 мм	шт.	1
31	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21 см	шт.	3
32	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24 см	шт.	1
33	Тарелка глубокая, круглая, белая с широким бортом		Материал: фарфор Размеры: глубокая, круглая, белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5 см	шт.	2
34	Тарелка плоская, круглая, белая с бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 см	шт.	2
35	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60 л. Размеры: Высота 55 см Диаметр 48 см	шт.	2
36	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	шт.	2
37	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	шт.	1

38	Шпалки		Размер 10-20 см. Материал дерево	шт.	5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64	шт.	10
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x8,2x10,6 см	шт.	10
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм	шт.	10
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40	шт.	2
5	Моющее средство для посуды 1 л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка; загуститель; пищевой краситель. pH: слабощелочное	шт.	1/2
6	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом	шт.	1
7	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий	шт.	1
8	Бумажные полотенце 2-х слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	шт.	2
9	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см	шт.	1

10	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см	шт.	1
11	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный	шт.	1
12	Пакеты для мусора 60 л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления).	шт.	1/2
14	Ветошь - тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см	шт.	1
15	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань	шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	шт.	5
17	Палочки «Хаси»		Материал: Бамбук	шт.	2
18	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм	шт.	10
19	Диспансер с салфетками		Материал: Корпус пластик, салфетки сухие, безворсовые	шт.	1
20	Перчатки одноразовые цветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные.	шт.	10
21	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: пластик Размеры: 200 мл	шт.	10
22	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м.	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 оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	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	
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
1	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
3	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015-3w 5 роз./5 м.	шт.	3
4	Клавиатура		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Мышь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

6	Весы настольные электронные		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.	шт.	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)					
№ 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	Планшет формата А4		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	Одноразовые тарелки		Материал: Пластик Размеры: 200 мм	шт.	100
11	Одноразовые вилки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	шт.	100

12	Одноразовые ложки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	шт.	100
13	Палочки «Хаси»		Материал: бамбук	шт.	30
14	Салфетки бумажные		Материал: Нетканый	шт.	200
15	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	шт.	300

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или мебели	Технические характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	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

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или мебели	Технические характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	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

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Часы настенные		Материал корпуса: дерево,стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр31,5 см; высота 4,5 см	шт.	1

2	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок; масса заряда порошка не менее: 3,7 кг; длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра; масса огнетушителя не более 6,6 кг; габаритные размеры 450x320x300 мм; запорно пломбировочное устройство Латунь	шт.	1
3	Набор Первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
4	Пирометр (бесконтактный термометр)		Инфракрасный пирометр ADA TemPro 300 предназначен для измерения температуры бесконтактным путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.	шт.	1
5	Корзина для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60 л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	шт.	2

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования	Технические характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с подогревом и охлаждением	шт	2
2	Вода питьевая		Бутыль 19 л	шт	4
3	Точка подключения горячей, холодной воды			шт.	
4	Точка электропитания			шт.	

4. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ

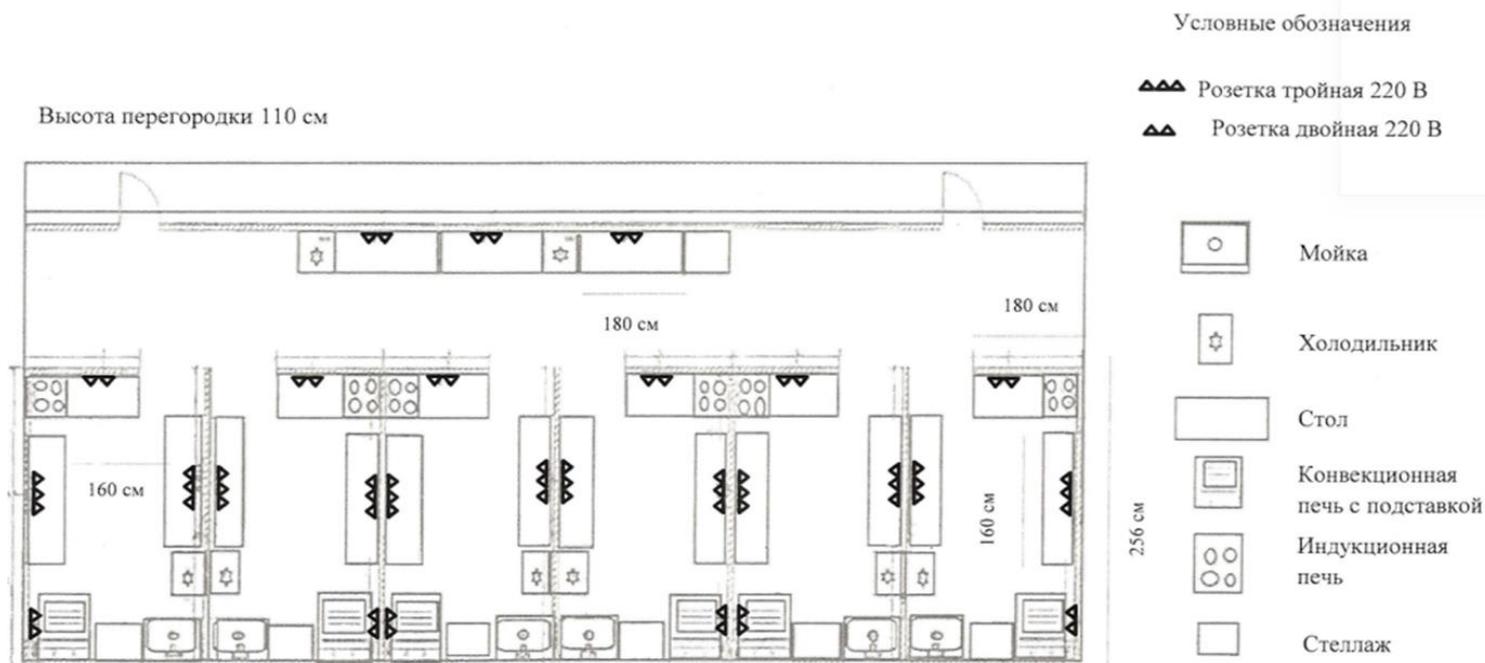
Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.
------------------------	----------------	--	--

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) 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 видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videoувеличители/elektronny_y_ruchnoy_videoувеличител- -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 - 4 шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	Нет	Нет	Нет

<p>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</p>	<p>4</p>	<p>От 2 метров</p>	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальными допустимым по микроклиматическим параметрам. На рабочих местах не допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия.</p> <p>Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации.</p> <p>Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам.</p> <p>Использовать столы - с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемой высотой сиденья и положением спинки.</p>
<p>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</p>	<p>4</p>	<p>От 1 метра до 1,5 метров</p>	<p>Оборудование должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>

*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

5. СХЕМА ЗАСТРОЙКИ КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ



6. 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:

- футболка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук хлопчатобумажный;
- колпак хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- 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. 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;

- 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).

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

2.4. 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.

2.5. 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.

2.6. 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.

2.7. 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 непрочно 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 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.