РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП
VIII НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ ЛЮДЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОВЗ
«АБИЛИМПИКС»
РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН

Утверждаю
руководитель регионального центра
развития движения «Абилимпикс» РТ
_____Р.Ф. Савченко
«14» 03 2022 г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Казань, 2022г.

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Пóвар - человек, профессией которого является приготовление пищи.

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

В настоящее время профессия поварское дело является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый мастер своего дела может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами своего дела, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Как и любая специальность, профессия повар имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений.

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

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

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

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

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

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

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

Повар – самое общее название для профессии. Но кухню предприятий общественного питания можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

• **Помощник повара** выполняет работу по сортировке продуктов, нарезке продуктов, мытье оборудования и быстром выполнении простых поручений, приготовление несложных блюд или проведение их определенной термической обработки.
• **Повар холодного цеха** делает закуски, салаты и заготовки.
• **Повар горячего цеха** отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.
• **Повар мясо –рыбного цеха** разделывает мясо, птицу, рыбу, а также делает полуфабрикаты.

Карьерные возможности
Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:
1. После колледжа или техникума можно устроиться в кафе или ресторан быстрого питания. Можно быть поваром-кассиром в "фастфуде", поваром-сушистом или пиццером, делать полуфабрикатные заготовки в компаниях, доставляющих еду на дом.
2. С опытом работы от 1 года можно устроиться поваром-стажером в кафе хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу в холодном цеху или стать помощником повара.
3. Следующей ступенью в карьере может стать горячий цех или даже су-шеф в небольшом ресторане.
4. Су-шеф - это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню.
5. Самая высокая ступень - шеф-повар. А еще лучше шеф-повар своего ресторана или даже сети ресторанов.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

<table>
<tr><th>Школьники</th><th>Студенты и Специалисты</th></tr>
<tr><td rowspan="5">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).</td><td>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)</td></tr>
<tr><td>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).</td></tr>
<tr><td>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).</td></tr>
<tr><td>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</td></tr>
<tr><td>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)</td></tr>
</table>

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты и Специалисты
Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. **Должен уметь:** - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - 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;	**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

Школьники:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции горячего блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: **2,5 часа**

Студенты и Специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции горячего блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания:

Студенты: 2,0 часа

Специалисты: 1,5 часа

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

ШКОЛЬНИКИ:

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.	50
Молоко	мл.	100
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	Кг	30
Сливки 33%-35%	Мл	200
Овощи, зелень		
Морковь	г.	150
Брокколи	г.	150
Чеснок	г.	10
Цуккини зеленый	г.	150
Шпинат (свежемороженый)	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
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
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**
<u>Школьники</u>	**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 горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»	Первый день		Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» • Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника • Гарнир из овощей жареный **(брокколи или цукини- «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)
				Оформить блюдо. • **Д**опускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника
				Подача блюда: • 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. • 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 – 2,5 часа				

СТУДЕНТЫ И СПЕЦИАЛИСТЫ:

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.	50
Молоко	мл.	100
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	кг	30
Сливки 33%-35%	мл	200
Овощи, зелень		
Морковь	г.	150
Брокколи	г.	150
Чеснок	г.	10
Цуккини зеленый	г.	150
Шпинат (свежемороженый)	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**
<u>Студенты</u> **<u>Специалисты</u>**	**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 горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 **студенты - не более 2 часов.** **специалисты - не более 1,5 часов**	Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» • 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)
				Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника

				Подача блюда: • 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. • 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 - 2,0 часа студенты **Общее время выполнения конкурсного задания - 1,5 часа специалисты**				

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.

Школьники:

При выполнении Модуля 1. Горячее блюдо из рыбы - **«Суфле рыбное с гарниром из 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 из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из 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.

Студенты и Специалисты:

При выполнении Модуля 1. 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 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.

- 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.

<u>Школьники</u>

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика **(овощи: цукини или брокколи).**

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

Студенты и Специалисты

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика **(крупа: 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. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл 50
<u>Школьники</u> **<u>Модуль 1.</u>** Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»	**Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»** • Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника • Гарнир из овощей жаренный **(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). **Оформить блюдо.** Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. **Подать блюдо:** • 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). • 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.	**50**

	Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.	
Итого		**50**

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
<u>Студенты и Специалисты</u> **<u>Модуль 2.</u>** Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	**Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»** • 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). **Оформить блюдо.** Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. **Подать блюдо:** • 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). • 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!!!**	**50**

	• 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.	
Итого		**50**

Критерии оценки выполнения задания (школьники, студенты, специалисты).

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Максимальные баллы**	**Объективная оценка (баллы)**	**Субъективная оценка (баллы)**
<u>Школьники</u> **<u>Модуль 1.</u>** Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»	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**	
<u>Студенты и Специалисты</u> **<u>Модуль 1.</u>** Приготовление оформление,	5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	**3**	**3**	
	6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение	**3**	**3**	

подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»		товарного соседства			
	7.	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	**3**	**3**	
	8.	Расточительность	**3**	**3**	
	9.	Корректное использование цветных разделочных досок	**4**	**4**	
	10.	Корректное использование раздельных мусорных баков	**3**	**3**	
	11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±1 минута от заранее определённого	**4**	**4**	
	12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	**3**	**3**	
	13.	Соответствие массы блюда с заданием	**4**	**4**	
	14.	Чистота тарелки	**3**	**3**	
	15.	Брак	**4**	**4**	
	16.	Кулинарные навыки	**5**		**5**
	17.	Организационные навыки в работе	**5**		**5**

	18.	Навыки работы с продуктом	**5**		**5**
	19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	**5**		**5**
	20.	Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность	**5**		**5**
	21.	Презентация блюда модуль 2. Стиль и креативность	**5**		**5**
	22.	Вкус- модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	**5**		**5**
	23.	Вкус- модуль 2. Общая гармония вкуса и аромата	**5**		**5**
	24.	Текстура (консистенция)- модуль 1. Каждого компонента блюда	**5**		**5**
	25.	Текстура (консистенция)- модуль 2. Каждого компонента блюда	**5**		**5**
ИТОГО			**100**	**50**	**50**

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1. Школьники, студенты, специалисты*

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

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ 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 Electrolux Professional AOS061EBA2		https://entero.ru/item/19653?ymclid=15711229151582037020800001	Шт.	1/2
2	Стол подставка под пароконвектомат		Материал: Нержавеющая сталь Размеры:(2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) Подставка типа ППК 900х900х700 д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.)	Шт.	1
3	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800х600х850	Шт.	2
4	Стол с моечной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000х600х850	Шт.	1
5	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	Шт.	1

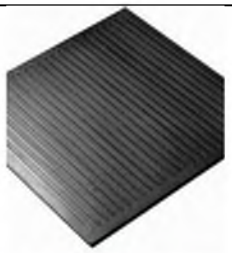
6	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки – уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм	Шт.	2
7	Плита электрическая индукционная		На одно рабочее место 4 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин.	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. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340х215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	Шт.	1

9	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595х455мм 5 (шт), дверь стекло	Шт.	1
10	Блендер погружной		Корпус из ABS-пластика Стальной нож длиной 160 мм Венчик длиной 185 мм Вариатор скорости Комплектация Насадка-нож размером 160 х Ø25 мм и весом 460 гр Насадка-венчик высотой 185 мм и весом 810 гр	Шт.	1/5
11	Мясорубка электрическая		Мощность 1000 Вт перерабатывает 4.3 кг/мин насадка-терка, насадка для приготовления колбас, насадка для шинковки, насадка для кеббе, диск для фарша сделана из пластика и металла шнековая соковыжималка отсек для хранения насадок	Шт.	1/5

12	Блендер ручной		Тип блендера погружной Обьем 1л. Скорость от 610 до 11000 об/мин. Количество скоростей 5 Напряжение 220В 65х65х397 (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	Шт.	1
13	Микроволновая печь Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль • поворотные тактовые переключатели • дисплей • система равномерного распределения микроволн		Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль • поворотные тактовые переключатели • дисплей • система равномерного распределения микроволн	Шт.	1/5
14	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм ; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	Шт.	1
15	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досокWSC14 (ступенчатая)	Шт.	1

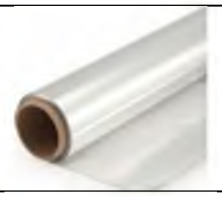
16	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
17	Сковорода для индукционных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 см	Шт.	3
18	Сотейник для индукционных плит с крышкой		Материал: Вместимость 1 л	Шт.	4
19	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	Шт.	1
20	Гастроемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN1/2 h40 (325x265x40) 2,5л	Шт.	2
21	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	Шт.	3
22	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см	Шт.	3
23	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см	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, антипригарный Размеры: 30 х 25	Шт.	1
28	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 х 123 х 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	Шт.	1
30	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.	1
32	Овощечистка		Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой.	Шт.	1
33	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см.	Шт.	1

34	Набор круглых выемок		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт.	Шт.	1
35	Щипцы для рыбных костей		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 120 мм	Шт.	1
36	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	Шт.	3
37	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см.	Шт.	1
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 руковицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм.	Шт.	1
41	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
42	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750х750	Шт.	2
43	Часы настенные Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	Шт.	1/2

	диаметр 31,5 см; высота 4,5 см				
44	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450х320х300 мм Запорно пломбировочное устройство Латунь	Шт.	1/5
45	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1/10
46	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	1/10
47	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/10
48	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300		Инфракрасный **пирометр ADA TemPro 300** 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	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 179х132х64	Шт.	5
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8х 8,2х10,6см	Шт.	5
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136х150х45 мм	Шт.	5
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40	Шт.	2
5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующяя 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 Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид,	Шт.	1

			компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий		
8	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	Шт.	2
9	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29Х30 см	Шт.	1
10	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29Х30 см	Шт.	1
11	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный	Шт.	1
12	Пакеты для мусора 60л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления).	Шт.	1/2
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления).	Шт.	1/5
14	Ветошь- тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24х30 см	Шт.	1

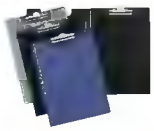
15	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань	Шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	5
17	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм	Шт.	5
18	Диспансер с салфетками		Материал: Корпус пластик, салфетки сухие,безворсовые	Шт.	1
19	Перчатки одноразовые цветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные.	Шт.	5
20	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	Шт.	10
21	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканный материал спанбонд Размеры: 2 х1,5 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
КОМНАТА 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		1400х600х750	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55х80	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	Шт.	1

			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 Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340х215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети		
6	Корзина для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
7	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 х 2000	Шт.	2
8	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	26
9	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1
10	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	2
11	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015-3w 5роз./5м.	Шт.	3
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 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: Нетканный	Шт.	200
17	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	Шт.	300

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ 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		Размеры:1400х600х750	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55х80	Шт.	10
3	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 х 2000	Шт.	2

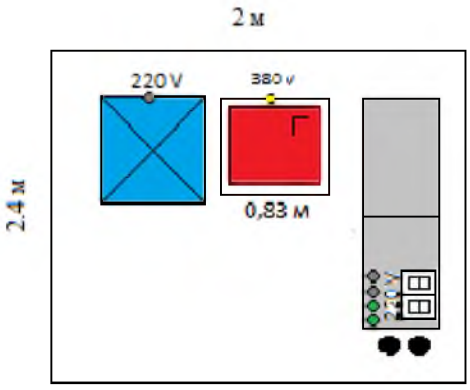
4	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	20
5	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1
6	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	1
7	Стеллаж для тулбоксов		Материал: Нержавеющая сталь	Шт	2

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

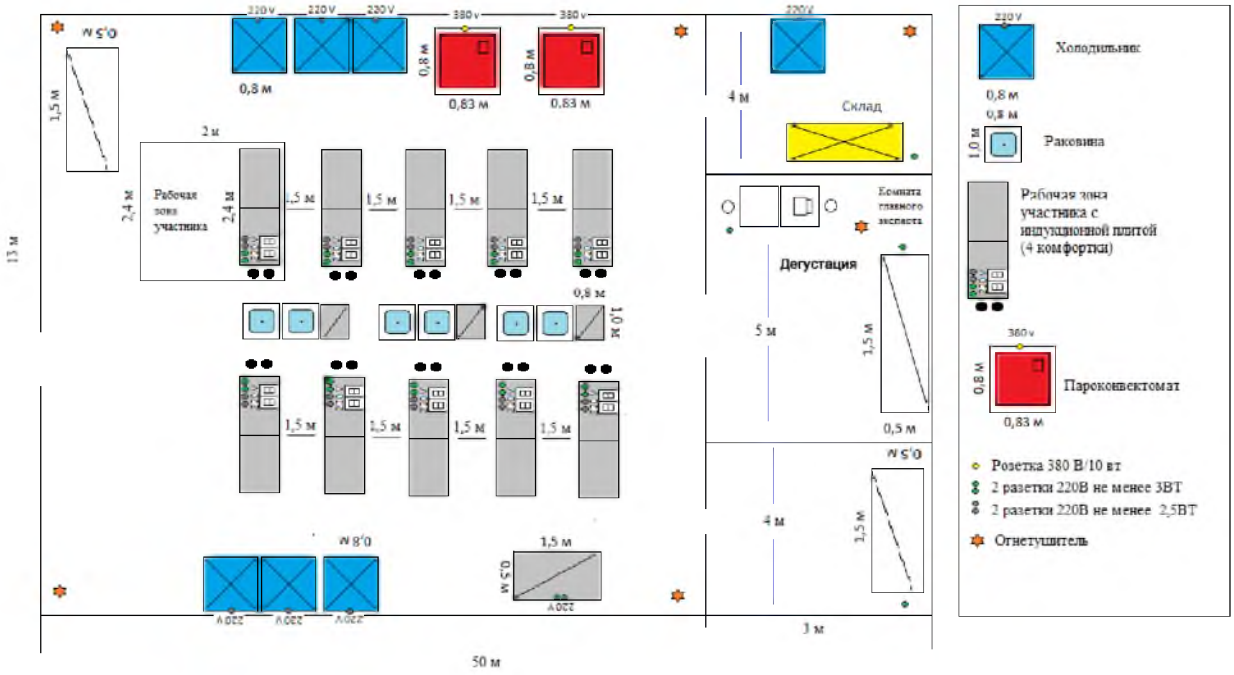
Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 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/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 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

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

Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.



5 Схема застройки конкурсной площадки.



Розетка 380В/10 вт - 2 шт

Розетка 220В не менее 3 ВТ - 26 шт

Розетка 220В не менее 3 ВТ - 27 шт

Мокрая зона гор/хол вода - 6 шт

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:

- 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 складируйте 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 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 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.