

СОГЛАСОВАНО:

Председатель
Координационного совета
работодателей
IV Крымского чемпионата
«Абилимпикс»

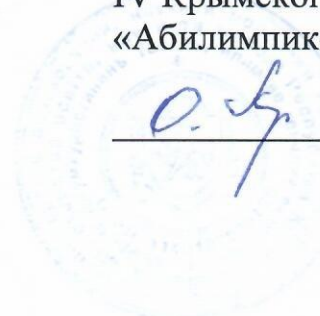


И.В. Плохотниченко

05.03.2020

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель
Организационного комитета
IV Крымского чемпионата
«Абилимпикс»



О.В. Красникова

06.03.2020

Техническое задание

по компетенции «Поварское дело»

категория участников – студенты

IV Крымского чемпионата «Абилимпикс»

регионального этапа VI Национального чемпионата

по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья «Абилимпикс- 2020»

**Согласовано с представителями
общественных организаций инвалидов:**

Крымская республиканская организация
Общероссийской общественной
организации инвалидов «Всероссийское
ордена Трудового Красного Знамени
общество слепых»



В.В. Гутовский

Крымское региональное отделение
Общероссийской общественной
организации инвалидов «Всероссийское
общество глухих»



Е.В.Афонин

Главный эксперт по компетенции: Тригорова Елена Николаевна

г. Симферополь 2020

1.1. Актуальность компетенции.

В настоящее время профессия повара является одной из самых популярных профессий в мире. Актуальность компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждой организации, будь то детский сад или школа, институт или академия, правительственное учреждение имеются столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высоки шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

1.2. Ссылка на стандарты.

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» обеспечена:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016). Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)

1.3. Требования к квалификации.

К квалификации участника предъявляются следующие требования в части приобретенных знаний, умений, сформированных профессиональных компетенций: Знания, умения, профессиональные компетенции по соответствующим ФГОС СПО ФГОС ТОП-50 трудовые умения из профессиональных стандартов

2. Конкурсное задание.

2.1 Краткое описание задания

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции блинчиков с фруктовым фаршем. При этом использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом и 2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца» в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку.

структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование и описание модуля	Время	Результат
Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.	2,5 часа	2 порции блинчиков с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках ф=32см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда - минимум 140 г. Температура подачи блюда - 50-65° С.(по краю тарелки)

<p>Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца, соус красный из томатов в собственном соку.</p>		<p>2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца, соус красный из томатов в собственном соку» в авторском исполнении. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках ф=32 см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда - минимум 220 г.</p> <p>Масса основного соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки).</p> <p>Температура подачи - минимум 50-65°С (по краю тарелки)</p>
--	--	---

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

В день выполнения конкурсного задания каждый участник предоставляет на блюда, заполненные технологические карты, которые по окончании выполнения задания проходит экспертную оценку.

Список ингредиентов по общему перечню сырья (см. приложение).

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт в день начала соревнований.

Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.

Дополнительные условия:

- перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и пищевые продукты (не входящих в списочный состав технологической карты) изымаются;
- участники в процессе выполнения конкурсного задания лично отвечают за взвешивание своих ингредиентов;
- любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

2.2 Последовательность выполнения задания.

При выполнении Модуля 1. «Блинчики с фруктовым фаршем» использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.

При выполнении Модуля 2. «Горячее блюдо - мясо» 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;
- замесить тесто для блинчиков;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- пропустить через мясорубку;
- сформовать полуфабрикат;
- смочить в льезоне;
- панируем в сухарях;
- ставим варить булгур;
- шницель обжарить основным способом;
- обработать овощи и фрукты;
- обжарить овощи;

- приготовить соус;
- приготовить начинку для блинчиков;
- отпечь блинчики;
- оформить блинчики;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать блинчики на тарелке;
- подать основное горячее блюдо на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата:

Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из **черного ящика** (фрукт) и вишневым соусом.

2.3 Критерии оценки выполнения задания.

Оценивание производится группами экспертов и экспертов-дегустаторов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям - 100.

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.

Модуль 1 Критерии	Наивысший балл	Шкала оценки
Время подачи - корректное время подачи +5 минут от заранее определённого	5	Объективная работа
Температура подачи блюда (соответствие заданию).	5	Объективная работа
Использование обязательных ингредиентов (соответствие заданию).	5	Объективная работа
Соответствие массы блюда по заданию.	5	Объективная работа
Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	5	Объективная работа
Персональная гигиена - Спец. одежда соответствие требованиям и чистота	2	Объективная работа
Персональная гигиена - Руки (в т.ч. работа с перчатками готовой продукции)	2	Объективная работа
Персональная гигиена - Снятие пробы пальцами, плохие привычки	2	Объективная работа

Правильное использование разделочных досок	2	Объективная работа
Гигиена рабочего места - Чистый стол	1	Объективная работа
Правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)	1	Объективная работа
Гигиена рабочего места - рабочие поверхности - чистота и порядок	1	Объективная работа
Расточительность	2	Объективная работа
Брак	2	Объективная работа
Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов	5	Субъективная
Навыки базовой обработки сырья	2	Субъективная
Навыки владения ножом, знание общих методов нарезки	5	Субъективная
Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости (соблюдение технологии приготовления блюда)	5	Субъективная
Умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата (нужная консистенция, цвет, запах)	5	Субъективная
Навыки безопасного использования инвентаря и оборудования.	3	Субъективная
Организационные навыки - Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность	5	Субъективная
Презентация и визуальное впечатление	5	Субъективная
Презентация: стиль и креативность (аккуратное порционирование блюда)	5	Субъективная
Вкус - общая гармония вкуса и аромата	5	Субъективная
Консистенция каждого компонента блюда (гарнира, соуса, прозрачность бульона)	5	Субъективная
Вкус каждого компонента в отдельности	5	Субъективная
Запах в соответствии с заявленными ингредиентами	5	Субъективная
Всего	100	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Оборудование, инструменты и мебель				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный	http://krasnodar.t-d.ru/catalog/item/19391/	шт	4

2	Стол-подставка под пароконвектомат	https://restpublika.com/podstavka-dlya-parokonvektomata-750kh700kh850-s-5-yu-napravlyayushchimi-i-polkoj-tekhno/	шт	1
3	Пароконвектомат	https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/ovens/parokonvektomat-unox-xv-393/	шт	1
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	https://simferopol.kkm.ru/shop/vesy_portsionnye_nastolnye_cas_swn_03_-60231/	шт	1
5	Плита индукционная (4 конфорки)	https://www.refro.ru/product/plita-induktsionnaya-gemlux-gl-ic-3504pro-napolnaya/?utm_source=market.yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=market_msk&utm_term=337673&ymclid=15501657312499431697900004	шт	1
6	Гастроёмкости из нержавеющей стали	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh25-811-20/	шт	3
15	Шкаф холодильный	https://restoran-service.ru/catalog/shkafy_kholodilnye_i_morozilnye/shkaf_kholodilnyy_mkhn_kapri_0_5sk/?yclid=212277794617451078	шт	1
16	Стеллаж 4-х уровневый	https://501040.ru/index.php?route=product/product&path=&product_id=470&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Ftext%3D%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%25&ymclid=15802883813105979099100012	шт	1
17	Мойка односекционная со столешницей	http://www.tehcomplect.ru/vanny-so-stolom.htm?openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTs0NTExOTgxNDs3ODU0NzcyOTI0O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&yclid=213969453437187760	шт	1
	Смеситель холодной и горячей воды	https://market.yandex.ru/product--odnorychazhnyi-smesitel-dlia-kukhni-moiki-grohe-eurosmart-30260002/12478613?show-uid=15517018300665910936816012&nid=56379&context=search	шт	2
18	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	https://beru.ru/product/pogruzhnoi-blender-hermes-technics-ht-hb203-chernyi-serebristy/100513089949/spec	шт	1
24	Пластиковая урна для мусора	https://simferopol.tiu.ru/p343026118-korzina-dlya-musora.html	шт	2
25	Кастрюли с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	https://veldish-shop.ru/product/nabor-kastryul-iz-10-predmetov-s-trekhslonnyim-kapsulnym-dnom-hm-5910/	набор	2
26	Сотейник для индукционных плит	https://veldish-shop.ru/product/lr03-07-soteynik-lara-nerzh-seriya-gracia-16x9sm-18l-kapsulirovannoe-induktsionnoe-dno-kryshka/	шт	1
27	Сотейник для индукционных плит	https://www.barneomarket.ru/soteynik-luxstahl-086-l-s-ruchkoy	шт	1

28	Сковорода для индукционных плит (диаметр 24 см)	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pans-cauldrons-saji/the-pan-stainless-steel-with-double-bottom/pan-luxstahl-28050-stainless-steel-c24131/	шт	2
	Миски нержавеющей сталь различного диаметра	https://market.yandex.ru/product--miska-vetta-812035-16-sm/502776126?show-uid=15802996870468575816416010&nid=61634&lr=146&text=миски%20нержавеющая%20сталь%20объем%200.3%20л%20%20диаметр%2016%20см&context=search	шт	6
31	Набор разделочных досок, пластиковые	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p404542136-doska-razdelochnaya-600h400h18.html	набор	1
		https://zheleznovodsk.tiu.ru/p403617140-doska-razdelochnaya-polipropilen.html		
		https://zheleznovodsk.tiu.ru/p435916604-doska-razdelochnaya-polipropilen.html		
		https://zheleznovodsk.tiu.ru/p404542140-doska-razdelochnaya-600h400h18.html		
		https://zheleznovodsk.tiu.ru/p404542139-doska-razdelochnaya-600h400h18.html		
		https://stavropol-kray.tiu.ru/p291067923-doska-razdelochnaya-600h400h18.html		
	Подставка для разделочных досок металлическая	https://trust-holod.ru/product/jug-tehnologija-pkd-n-jut/?utm_source=YandexMarket&utm_medium=cpc&utm_campaign=Полки&utm_term=17815&ymclid=15517710176087971084200037	шт	1
32	Мерный стакан	https://simferopol.tiu.ru/p333110878-mernyj-stakan-dlya.html?openstat=tiu_prosale%3Bвгидроуровни%3BМерный+стакан+для+c%25D	шт	1
33	Венчик	https://partprice.ru/product/pid/1803034042/Venchik-Stolze-Stahl-Waren	шт	1
34	Сито (для муки)	https://simferopol.tiu.ru/p253677650-sito-dlya-muki.html?openstat=tiu_prosale%3Bсито%2C+дуршлаг+и%3BСито+для+муки+24см++%3Bsearch	шт	1
35	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	http://posuda91.ru/index.php?route=product/product&path=57&product_id=200	шт	1
36	Тарелка круглая белая плоская	https://shen.com.ru/tarelka-porland-162132-melkaya-32sm/	шт	4
37	Лопатки силиконовые	https://www.posudaok.ru/128105-loparki-silikonovye-3-sht-gipfel-0262.html	шт	3
42	Половник	https://turgenevsky23.com/p377494094-polovnik-250ml-tselnotyanutyj.html	шт	1
43	Ковёр диэлектрический	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p63392604-kovry-dielektricheskie-750h750.html	шт	2
44	Ложки столовые	https://fissman.ru/catalog/stolovye-pribory/stolovaya-lozhka-selena-nerzh-stal/	шт	3

45	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	https://www.dvordekor.ru/tovary-dlya-dachi/gotovim-na-dache/kuhonnye-nozhi-fileinye-tyapki-toporiki-dly-mysa/kovanye-kuhonnye-nozhi-ruchnoj-raboty/nabor-iz-3-h-nozhej-samura-harakiri-po-cene-2-h-black	набор	1
Расходные материалы				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. изме- рени я	Кол- во
1	Пергамент рулон	https://125008.ru/p-p/kraft/p-perg/belyy-pischevoy-pergament-0-42kh10-m	шт	1
2	Фольга рулон 10м	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/household-goods/garbage-bags/foil-food-300mm-100m/	шт	1
3	Плѐнка пищевая	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p419320148-qualita-pischevaya-plenka.html	шт	1
4	Скатерть для презентационного стола белая	https://www.klenmarket.ru/shop/cookware/textile-for-restaurants/skaterti-kvadratnye/tablecloth-145kh145-see-zhuravinka-white-04s47-kv-r-1010101/	шт	2
5	Ложки пластик	https://ecovilka.com/product/16798/?yclid=1663714659534920970	шт	5
6	Бумажные полотенца	https://ekaterinburg.satom.ru/p/167025408-polotenca-bumazhnye-nezhnaya-2-sl-2-rulona/	шт	2
7	Губка для мытья посуды	https://активв.рф/p420641259-gubki-dlya-mytva.html	шт	2
8	Полотенца х,б для протир. тарелок	https://natasha-tekstil.ru/polotenca/polotentca-vafelnye-40-75/polotentse-beloe-plotnost-200.html	шт	2
9	Салфетки бумажные	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p358339979-salfetki-bumazhnye-100;wholesale.html	шт	2
10	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500 мл (для фасовки продуктов)	https://www.sima-land.ru/3490772/konteyner-500-ml-yuplast-sredniy/?filter_page_id=170281	шт	10
11	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300 мл (для фасовки продуктов)	https://cactus-online.ru/catalog/konteynery-dlya-salata/konteyner-pryamougolnyy-250-ml-108-82-mm/?utm_source=YandexMarket&utm_campaign=konteynery-dlya-salata&utm_medium=cpc&utm_term=konteyner-pryamougolnyy-250-ml-108-82-mm&ymclid=15803017957249131992300007	шт	10
12	Контейнеры	https://skipshop.ru/products/germetichnyy-plastikovyy-konteyner-iris-barcelona-1000-ml?_openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlVQk9C10YDQvNC10YlQuNGH0L3Ri9C5INC_0LvQsNGB0YLQuNC60L7QstGL0Lkg0LrQvtC90YLQtdC50L3QtdGAIEISSVMgQmFyY2Vs b25hIDEwMDAg0LzQuzt3Y0RLRG1FUXBha3MySTJf0ThJS UFROw&ymclid=15803019636838266357300002	шт	5

13	Стаканы одноразовые	https://www.picneco.ru/katalog_tovarov/odnorazovie_stakany?single-paper-cup=1&double-paper-cup=1&triple-paper-cup=1&plastic-cup=1&utm_source=eLama-yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=Стаканы%20Центр&utm_content=cid%7C40558467%7Cgid%7C3675028381%7Caid%7C6964194396%7Cадp%7Cно%7Cдvc%7Cdesktop%7Cpid%7C15669032541%7Crid%7C%7Cdid%7C15669032541%7Cpos%7Cpremium3%7Cадn%7Csearch%7Crid%7C0%7C&utm_term=Стаканы%20одноразовые%20200%20мл&yclid=215920124957331496	шт	10
14	Пакеты для мусора		руло н	1
15	Перчатки силиконовые одноразовые	https://market.yandex.ru/product--perchatki-aviora-vinilovye-neopudrennyye/150333236?show-uid=15803690773447213866516030&nid=64588&lr=146&text=перчатки%20силиконовые%20поварские&context=search	шт	7 шт
16	Вода	http://krym.vodovoz.ru/catalog/pitevaya_voda_19_litrov/46708/	шт	2
17	Моющие средства для мытья посуды 1л.	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p365831831-sredstvo-dlya-mytya.html	шт	1

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Шкаф шоковой заморозки	https://rigonda.org/holodilnoe-oborudovanie/apparaty-shokovoj-zamorozki/shkaf-shokovoj-zamorozki-abat-shok-6-1-1.html	шт	-
2	Гастроёмкость из нержавеющей стали	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh25-811-20/	шт	-
3	Часы настенные (электронные)	https://topsto-crimea.ru/chasy-energy-es-115-kruglye.html	шт	-
4	Термометр инфракрасный	http://www.profy-tools.ru/catalog/measure/pyrometr/pirometr_infrakrasniyy_x-line_piro-pocket_ot_50s_do_270s.html	шт	-
5	Микроволновая печь	https://www.lg.com/ru/microwaves/lg-MS2042DB-solo-microwave-ovens	шт	-
7	Слайсер	https://topsto-crimea.ru/slayser-rgv-lusso-22-gs.html?yclid=1002460162015388222&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=np-dsa-feed&utm_term=&utm_content=dsa-feed	шт	-
8	Стол производственный	https://www.trapeza.ru/goods/130540/	шт	-

9	Мясорубка	https://market.yandex.ru/product--miasorubka-gemlux-gl-mg500ss/13979961?show-uid=15517686476832484307516001&nid=54952&context=search	шт	-
10	Блендер стационарный	https://entero.ru/item/85306	шт	-
11	Соковыжималка	https://www.eldorado.ru/cat/detail/sokovyzhimalka-scarlett-sc-je50s41/?yclid=234765144927788342&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_eldo_Regio_n_DSA_All_fid&utm_content=pos premium3 key addphrases no dvc desktop desktop&utm_term=	шт	-
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	https://mgzr.ru/catalog/upakovochnoe/vakuumnye-upakovshchiki/vakuumnyy-upakovshchik-gastrorag-tvs-dz-260/?r1=yandex&r2=&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket&ymclid=15517690704022614075500001	шт	-
13	Ковёр диэлектрический	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p63392604-kovry-dielektricheskie-750h750.html	шт	-
16	Кулер для воды	http://krym.vodovoz.ru/catalog/kulery_hotfrost/1139/	шт	-
17	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	http://ppk01.ru/catalog/ognetushiteli/uglekislotnye/uglekislotnyy-ognetushitel-ou-2-skidka-ot-2-h-edinic-pozaprosu	шт	-
18	Набор первой медицинской помощи	https://moskva.satom.ru/p/250221279-aptechka-pervoy-pomoshchi-rabotnikam-v-sumke-odnoyarusnoy-po-prikazu-n169n-ot-05-marta-2011g-rossiya/	шт	-
19	Дезинфицирующее средство		шт	1 для всех

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол	https://www.officemag.ru/catalog/goods/640028/	шт	1
2	Стул	https://lubimoeekreslo.com/shop/stulya-dlya-posetiteley/izo-blek-kozhzam/	шт	5
3	Шкафчик для одежды	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p2536137-shkaf-dlya-sumok.html	шт	5
4	Вешалка	https://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/napolnye-veshalki/veshalki-garderobnye/veshalka-garderobnaya-kr-11m-na-12-person-na-kolesakh-metallik/p/442847/	шт	1
5	Мусорная корзина	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p343026118-korzina-dlya-musora.html	шт	1

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Технические характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1	Ноутбук или стационарный компьютер	https://topcomputer.ru/tovary/844659/	шт	1

2	Принтер А4 лазерный	https://www.dns-shop.ru/product/1753a79e8e223120/mfu-strujnoe-epson-m205/	шт	1
3	Проектор	https://www.dns-shop.ru/product/7aa50f58598d3330/proektor-canon-lv-x420-belyj/	шт	1
4	Экран для проектора	https://www.dns-shop.ru/product/5f38eec31f5b3330/99-252-sm-ekran-dla-proektora-dexp-tm-70/	шт	1
5	Пилот, 6 розеток	https://www.dns-shop.ru/product/0d2a183e04f7526f/setevoj-filtr-pilot-l-belyj/?finalize=1	шт	2
6	Ветошь (для протирки загрязненных поверхностей)	https://www.vseinstrumenti.ru/spetsodezhda/aksessuary/vetosh/laut/flanel-belaya-2-05/	шт	1
7	Одноразовые полотенца. Рулон.	https://market.yandex.ru/product--polotentsa-bumazhnye-veiro-classic-plus-belye-dvukhsloinye/175944767?show-uid=15807159155887081432716001&nid=70836&lr=146&text=одноразовые%20полотенца%20рулон&context=search	упак.	2
8	Одноразовые салфетки	https://esteticshop.ru/?prod=2912&openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlVQodCw0LVRhNC10YlQutC4INC-0LTQvdC-0YDQsNC30L7QstGL0LUgMzDRhTQwICjRgdC_0LDQvdC70LXQudGBKSAAtINCn0LjRgdGC0L7QstGM0LU7bHNoQzBZTFVSOVNVaTdNSFZpTHJtQTs&ymlid=15807159644755899543800037	упак.	1
9	Стол	https://www.officemag.ru/catalog/goods/640028/	шт	5
10	Стул	https://lubimokreslo.com/shop/stulya-dlya-posetiteley/izo-blek-kozhzam/	шт	10
11	Шкафчик	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p2536137-shkaf-dlya-sumok.html	шт	5
12	Вешалка	https://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/napolnye-veshalki/veshalki-garderobnye/veshalka-garderobnaya-kr-11m-na-12-person-na-kolesakh-metallik/p/442847/	шт	1
13	Мусорная корзина	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p343026118-korzina-dlya-musora.html	шт	1
14	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	http://ppk01.ru/catalog/ognetushiteli/uglekislotnye/uglekislotnyy-ognetushitel-ou-2-skidka-ot-2-h-edinic-po-zaprosu	шт	1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ПЛОЩАДОК КОМАНД (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)

2	Электричество: 4 розетки на 220 Вольт (2 кВт), 2 пилота по 6 розеток	да
3	Подключение компьютера к проводному интернету	да

ДЕГУСТАЦИОННАЯ 1

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Вилки из нержавеющей стали	https://www.posudaok.ru/106828-vilka-stolovaya-optima-nerzhavayuschaya-stal-l-18-8-sm-kunstwerk-3112213.html?utm_source=market&utm_term=106828&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Ftext%3D%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%BA%D0%25&ymlid=15807301484879835238100004		-

2	Ножи из нержавеющей стали	https://www.eldorado.ru/c/kukhonnye-nozhi/f/nozhy_stolovye/?yclid=328160141070077110&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_eldo_Region_DSA_All_content&utm_content=posts premium2 key addphrases no dvc desktop desktop&utm_term=	шт	-
3	Ложки из нержавеющей стали	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p218657386-nabor-lozhka-nerzhavajka.html	шт	10
4	Тарелки одноразовые	https://www.mystery.ru/catalog/2721/66129/	шт	100
5	Стол	https://www.officemag.ru/catalog/goods/640028/	шт	5
6	Мусорная корзина	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p343026118-korzina-dlya-musora.html	шт	1
7	Кулер 19 л	http://krym.vodovoz.ru/catalog/pitevaya_voda_19_litrov/635/	шт	-
8	Скатерть одноразовая		шт	5
9	Одноразовые ложки		Уп	1
10	Одноразовые вилки		Уп	1
11	Одноразовые ложки чайные		уп	1

ДЕГУСТАЦИОННАЯ 2

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Весы настольные электронные (профессиональные)	https://simferopol.kkm.ru/shop/vesy_portionnye_nastolnye_cas_swn_03_-60231/	шт	1
2	Стол	https://www.officemag.ru/catalog/goods/640028/	шт	1
3	Мусорная корзина	https://zheleznovodsk.tiu.ru/p343026118-korzina-dlya-musora.html	шт	1
4	Бесконтактный термометр			

Дополнительные требования:

- Электричество на 1 рабочее место участника 380 вольт, 220-230, мощность 20 кВт;
- Водопровод к каждой моечной ванне участника с подводом горячей и холодной воды;
 - Канализация для мытья жирной посуды

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ	
1.	Расходные материалы свыше заявленных в настоящем перечне.
2.	Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (в тулбоксе)

№п/п	Наименование	Характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Ножи поварские	На усмотрение организатора	шт.	3
2.	Овощечистка	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Сковорода блинная для индукционных плит	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Кастрюля для индукционных плит	1л	шт.	1
5.	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт.	1
6.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	1
7.	Венчик	На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	
9.	Блендер	На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Тёрка	На усмотрение организатора	шт.	1
11.	Половник	На усмотрение организатора	шт.	1
12.	Диспансер для соуса	На усмотрение организатора	шт.	
13.	Формочки	На усмотрение организатора	шт.	1
14.	Нож для удаления сердцевины	На усмотрение организатора	шт.	1
15.	Щипцы	На усмотрение организатора	шт.	1
16.	Воронка	На усмотрение организатора	шт.	1
17.	Ложка для соуса	На усмотрение организатора	шт.	1
18.	Кисточка силиконовая	На усмотрение организатора	шт.	1
19.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	1
20.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	3
21.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	5
22.	Часы (для контроля времени)	На усмотрение организатора	шт.	1

Перечень оборудования и мебель для экспертов

№ п/п	Наименование	Характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	13
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	13
3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Флешка	На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1
11.	МФУ	На усмотрение организатора	шт.	1
12.	Антистеплер	На усмотрение организатора	шт.	1
13.	Скобы для степлера	На усмотрение организатора	шт.	2
14.	Файлы	На усмотрение организатора	шт.	30

Примерный список сырья.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясные продукты		
Мясо говядины (котлетная масса)	г.	259
Шпик	г.	12
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	47
Молоко	мл.	553
Яйца	шт.	3
Овощи, зелень		
Болгарский перец	г.	142
Лук репчатый	г.	94
Чеснок	г.	24
Яблоки (груша)	г.	329 +329
Мята свежая	г.	12
Вишня свежемороженая (клубника)	г.	400 +400
Бакалея		
Сухари панировочные	г.	35
Томаты в собственном соку	г.	153
Соль	г.	14
Сахар	г.	294
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	47
Мука пшеничная	г	306
Сухие продукты		
Булгур	г.	82

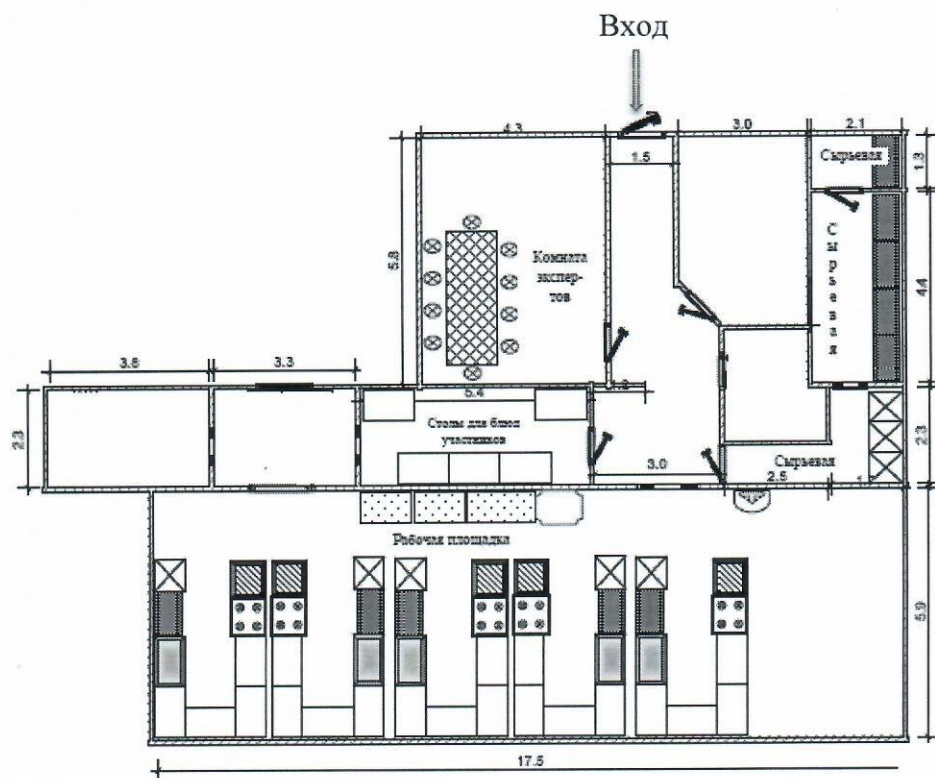
4.1 Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий

Виды нозологий.	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами. м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 31 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/4fc2802f166e2220/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dectymos.ru/store/dlya-invalidov-rukovodnyy-videouvelichiteli/elektronnnyy-ruchnovy-2 - 2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://el-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	Не требуется
Рабочее место участника с соматическим и заболеваниями и	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.

4.2 Схема застройки соревновательной площадки для всех категорий участников.

Схема рабочей площадки компетенции «Поварское дело»



5. Требования охраны труда и техники безопасности.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Общие требования безопасности.

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или

фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащённость 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;
- надёжно 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 надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности 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 инструментов (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации холодильного оборудования: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить.

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

- хранить продукты на испарителях;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах

техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		Технология приготовления	Требования к качеству
	Брутто	Нетто		
Технологическая карта <i>Наименование блюда</i>				
Шницель				
Масса готового блюда	-			
Гарнир				
Выход	-			
Соус				
Выход	-			
Выход готового блюда	-			

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки