

МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» - 2024

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ
ИЗГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО



СОГЛАСОВАНО

Главный эксперт по компетенции

/ Н.А. Изотова

« 3 » апреля 2024 года

Московская область
2024 год

1. Описание компетенции.

1.1.Актуальность компетенции.

Современное направление и одна из них крупных отраслей пищевого производства в России – это мороженое. Индустрия мороженого сейчас выходит на новые обороты и новые тенденции. Совмещая мороженое с профессиями «Повар» и «Кондитер», мы получаем довольно прибыльную историю, которую поможет в дальнейшем разрабатывать и внедрять не только новые вкусы мороженого, но и развивать ее как креативно-развлекательную индустрию, что принесет доход и прибыль. Помимо ресторанов, отелей, кафе, столовых и других точек приема пищи, индустрия мороженого применима на разных фестивалях, детских праздниках, конкурсах и чемпионатах.

Индустрия мороженого ориентирована на различные возрастные категории потребителей в сегменте массового потребления от эконома до премиума.

Сфера общественного питания и индустрии развлечений предлагают поварам, кондитерам и мороженщикам обширный и интересный диапазон взаимодействий с работодателями, так и как самозанятое население. Обязанности поваров, кондитеров и мороженщиков в индустрии мороженого могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где они трудятся, но самое главное изготовители мороженого отвечают за правильно проведенный технологический процесс приготовления аппетитных и вкусных сортов мороженого, где так же учитывается современная мода и стилистика подачи мороженого, используя те или иные ингредиенты (топпинги). Так же в сферу ответственности изготовления мороженого входит соблюдение техники безопасности и соблюдение санитарных норм и правил.

Компетенция «Изготовление мороженого» - это индивидуальное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях общественного питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции трех профессий.

Конкурсант должен спланировать работу так, чтобы достичь поставленные бизнес-задачи, разработав и изготовив продукт таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок при минимальных затратах и хорошей маржинальности. Демонстрация навыков работы покажет, как хорошо участники адаптируются в решении различных задач при достижении определенных целей и как умеют и могут работать, соблюдая технику безопасности и санитарные нормы и правила.

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

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства от холдингов до индивидуальных предпринимателей.

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

ПОВАР, КОНДИТЕР, КОНДИТЕР-МОРОЖЕНЩИК.

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

| Школьники | Студенты | Специалисты |
|--|--|--|
| Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР,КОНДИТЕР | Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР,КОНДИТЕР | Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР,КОНДИТЕР |
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО |
| ФГОС Стандарт начального среднего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья | ФГОС Стандарт начального среднего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья | ФГОС Стандарт начального среднего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья |
| Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) соответствующего уровня образования | Профессиональный стандарт 33.010 КОНДИТЕР | Профессиональный стандарт 33.010 КОНДИТЕР. |
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.08.20. | Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания. | Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания |
| КОНДИТЕРМОРОЖЕНЩИК | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.08.20. КОНДИТЕР-МОРОЖЕНЩИК | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.08.20. КОНДИТЕР-МОРОЖЕНЩИК |

1. 4.Требования к квалификации.

| Школьники | Студенты и Специалисты |
|-----------|------------------------|
|-----------|------------------------|

| | |
|---|---|
| <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях общественного питания; - виды, назначения, правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к | <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций общественного питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных |
| <p>качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий и закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентаций кулинарных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; -правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов, используемого при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать и 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 и комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; | <p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначения, правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними, при использовании в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях общественного питания; технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; -правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов, используемого при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать правила сочетаемости основных |

| | |
|---|--|
| <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, этической подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | <p>продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации производственного оборудования, |
| <ul style="list-style-type: none"> - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов. | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в проверке технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов, весоизмерительных приборов по заданию; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию, с учетом требований безопасности и условиям хранения. -изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -планирование процессов кондитерского цеха. |

2. Конкурсное задание.

2.1.Краткое описание задания.

Школьники:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции холодного десерта из натурального молочного мороженого с добавлением взбитого ганаша, собственного приготовления. Обязательным декором является бисквитный мох. Подача десерта осуществляется в креманках.

Студенты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции холодного десерта из мороженого «Щербет» с добавлением конфи, собственного приготовления. Обязательным элементом декора является 1 вид Твиля. Подача десерта осуществляется в креманках.

Специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции холодного десерта из натурального сливочного мороженого с различными топпингами. Обязательным элементом является декор Пралине, собственного приготовления. Подача десерта осуществляется в креманках

Продукты для приготовления и оформления десерта участник привозит с собой. Продукты должны быть предварительно завешаны и промаркированы. Несъедобных и не пригодных в пищу продуктов и элементов декора не допускается.

За семь дней до начала Регионального чемпионата по компетенции «Изготовление мороженого» высылаются участникам полный список продуктов, из которых допустимо приготовление и оформление десерта.

Если участник Регионального чемпионата не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других участников, такой участник может быть отстранен от участия в Отборочном этапе Регионального чемпионата.

В день проведения Регионального чемпионата главный эксперт проводит жеребьевку между участниками, так как рабочая площадка одна и выполнение конкурсного задания участники будут поочередно.

На выполнение конкурсного задания предусмотрено 2 часа 30 минут, без учета подготовки и уборки рабочего места (30 минут).

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

| Наименование категории участника | Наименование модуля | Время проведения модуля | Описание модуля |
|----------------------------------|---|-------------------------|--|
| Школьники | Холодный десерт из натурального молочного мороженого с добавлением взбитого ганаша, собственного приготовления. Обязательным декором является бисквитный мох. | 2 часа 30 мин | Обязательные компоненты десерта: - 2-а шарика натурального молочного мороженого, - добавление взбитого ганаша,- декор бисквитный мох. Особенности подачи: - 3 порции по 2 шарика холодного десерта. - масса 1 шарика максимум 60 г. - общая масса порции с двумя шариками холодного десерта максимум 150 г. - температура подачи не более - 3°С. - десерт подается в креманках объемом 250 мл и d 10 см . - подаются три идентичных блюда. Одна порция десерта подается для оценки измерительных показателей, две креманки подаются на дегустацию. Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов декора не допускается. |

| | | | |
|-------------|---|--------------|--|
| Студенты | Холодный десерт из мороженого «Щербет» с добавлением конфи, собственного приготовления. Обязательным элементом декора является 1 вид Твиля. | 2 час 30 мин | <p>Обязательные компоненты десерта: - 2-а шарика натурального мороженого «Щербет».</p> <ul style="list-style-type: none"> - добавление конфи, собственного приготовления. - декор 1 вид Твиля. <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 порции по 2 шарика холодного десерта. - масса 1 шарика максимум 60 г. - общая масса порции с двумя шариками холодного десерта максимум 150 г. - температура подачи не более - 3°С. - десерт подается в креманках объемом 250 мл и d 10 см . - подаются три идентичных блюда. |
| | | | <p>Одна порция десерта подается для оценки измерительных показателей, две креманки подаются на дегустацию. Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов декора не допускается.</p> |
| Специалисты | Холодный десерт из натурального сливочного мороженого с различными топпингами. Обязательным элементом является декор Пралине, собственного приготовления. | 2 час 30 мин | <p>Обязательные компоненты десерта: - 2-а шарика натурального сливочного мороженого.</p> <ul style="list-style-type: none"> - добавление топпингов, - декор Пралине, собственного приготовления. Особенности подачи: <ul style="list-style-type: none"> - 3 порции по 2 шарика холодного десерта. - масса 1 шарика максимум 60 г. - общая масса порции с двумя шариками холодного десерта максимум 150 г. - температура подачи не более - 3°С. - десерт подается в креманках объемом 250 мл и d 10 см . - подаются три идентичных блюда. Одна порция десерта подается для оценки измерительных показателей, две креманки подаются на дегустацию. Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов декора не допускается. |

Необходимые приложения.

Приложение 1. По презентационной компетенции «Изготовление мороженого» используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для

выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

Приложение 2. Инфраструктурный лист.

2.3. Описание работ при выполнении конкурсного задания.

Все холодные десерты являются авторскими и рецептуры разрабатываются участниками самостоятельно, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведение технологического процесса.

Рекомендации по приготовлению холодного десерта мороженое.

Приготовление молочного мороженого:

Отмерьте необходимое количество молока и добавьте к нему сухое молоко, сахар. Ставим в сотейнике на плиту на средний огонь.

К оставшемуся молоку добавляем крахмал и перемешиваем, выливаем в сотейник с остальными ингредиентами. Производим постоянное помешивание.

Переливаем массу в емкость и остужаем массу до комнатной температуры.

После массу перегружаем во фризера. Замораживаться будет около часа.

Затем из фризера массу перегружаем в гастроемкость до полной заморозки в шокере.

Приготовление мороженого «Щербет»:

В сотейнике смешайте сливки и сахар и подогрейте, чтобы сахар растворился. Снимите с огня и остудите.

Ягоды измельчить в пюре. Пропустите пюре через мелкое сито, чтобы удалить семечки. Добавьте ванильный экстракт и перемешайте. Влейте сливки с сахаром и взбейте.

Перелейте смесь в фризера. Замораживаться будет около часа.

Затем из фризера массу перегружаем в гастроемкость до полной заморозки в шокере.

Приготовление сливочного мороженого:

Приготовьте необходимые ингредиенты.

Нагрейте молоко до 35-36 градусов, добавьте в него желтки.

Взбейте миксером молоко с желтками.

Добавьте к молоку с желтками ванильный и обычный сахар, еще раз взбейте в пену.

Поставьте молочную смесь с желтками на водяную баню, варите до загустения, время от времени помешивая.

Молочно-желтковую смесь необходимо охладить.

Взбейте сливки в крепкую пену, пока миксер не будет оставлять на сливках четких следов.

Влейте охлажденную до температуры сливок желтковую массу и еще раз взбейте.

После массу перегружаем во фризера. Замораживаться будет около часа.

Затем из фризера массу перегружаем в гастроемкость до полной заморозки в шокере.

Разрешено:

- приносить инвентарь, инструменты и оборудование на конкурсную площадку после согласования с главным экспертом. Все, что указано в инфраструктурном листе приносить на площадку запрещено.

- за 30 минут до старта : полностью подготовить продукты – просеять, очистить, помыть, проверить вес, проверить наличие заказанных продуктов, разбить яйцо и отделить белок от желтка.

- сопровождающий допускается на площадку.

Не допускается:

- делать заготовки заранее,

- сопровождающему работать в место участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами и продуктами.

- нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории РФ, писать оскорбительные названия).

2.4.30% изменения конкурсного задания.

Школьники:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта:

вид шоколада.

Студенты:

30% изменения, вносят за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта: **вид**

фруктового пюре.

Специалисты:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта:

вид орехов.

2. 5. Критерии оценки выполнения задания.

| Наименование модуля | Задание | Максимальный балл |
|----------------------------|----------------|--------------------------|
|----------------------------|----------------|--------------------------|

| | | |
|---|--|-------------------|
| <p><u>Школьники</u></p> <p>Холодный десерт из натурального молочного мороженого с добавлением взбитого ганаша, собственного приготовления. Обязательным декором является бисквитный мох.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать и подготовить свое рабочее место. 2. Запланировать работу в течение всего конкурсного задания. 3. Оптимизировать рабочий процесс. 4. Вести работу по самостоятельно составленной технологической карте. 5. Следить за соблюдением правил личной гигиены. 6. Работать с соблюдением норм гигиены. 7. Соблюдать хранение продуктов с соблюдением требований безопасности и гигиены. 8. Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии правилами санитарии и гигиены 9. Использовать производственный инвентарь и инструменты в соответствии с инструкциями. 10. Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 11. Соблюдать правила маркировки ингредиентов. 12. Определять качество ингредиентов органолептическим способом. | <p>100</p> |
| <p><u>Студенты</u></p> <p>Холодный десерт из мороженого «Щербет» с добавлением конфи, собственного приготовления. Обязательным элементом декора является 1 вид Твиля.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 13. Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты. 14. Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты в полном объеме. 15. Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления. 16. Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов. 17. Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода | |
| <p><u>Специалисты</u></p> <p>Холодный десерт из сливочного мороженого с различными топпингами. Обязательным элементом является декор Пралине, собственного приготовления.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 18. Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений. 19. Использовать обязательный ингредиент указанный в конкурсном задании. 20. Подать десерт согласно конкурсному заданию. | |

Схема оценивания.

| Наименование критерия | Максимальный балл | Объективная оценка | Субъективная оценка |
|---|-------------------|--------------------|---------------------|
| Организация и планирование рабочего процесса, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда | 10 | 10 | |
| Соблюдение санитарных норм и правил | 10 | 10 | |
| Ведение технологического процесса | 10 | 5 | 5 |
| Презентация и подача | 20 | 5 | 15 |
| Дегустация | 50 | | 50 |
| | | | |
| ИТОГО | 100 | 30 | 70 |

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3. 1. Школьники, студенты, специалисты.

| ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА | | | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|---|---------------|-------|
| Оборудование, инструменты, ПО, мебель | | | | |
| № | Наименование | Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | Колво |
| 1 | ФРИЗЕР мороженого GEMLUX GL-ICM507 | <p>Фризер мороженого GL-ICM507 предназначен для приготовления твердого мороженого, замороженного йогурта, шербета и других холодных десертов.</p> <p>Подойдет для малых и средних заведений общественного питания, столовых, кафе, ресторанов и уличной торговли. Оборудован компрессором, поэтому не требует предварительной заморозки чаши.</p> <p>Габаритные размеры 425x285x262 мм</p> <p>Объем бункера - 2 л;</p> <p>Рабочая температура -18...-35 °С;</p> | шт | 1 |
| | | <p>Электронное управление;</p> <p>ЖК-дисплей;</p> <p>Таймер (1-60 минут);</p> <p>Корпус из нержавеющей стали;</p> <p>Чаша из алюминия.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | | |

| | | | | |
|---|---|--|----|---|
| 2 | Плита индукционная Luxstahl ПИ 4-98 | <p>9 уровней мощности нагрева.</p> <p>Режим управления мощностью и температурой от 60 до 240 °С, способный обеспечить щадящее приготовление особенно деликатных продуктов — соусов, яиц, молока, заварных кремов и других.</p> <p>Таймер с минутным интервальным шагом: диапазон от 1 до 90 минут.</p> <p>Моментальная работа конфорки без предварительного разогрева.</p> <p>Эффективность нагрева выше на 45% по сравнению с классическими плитами.</p> <p>Затраты на электроэнергию ниже на 65% по сравнению с классическими плитами.</p> <p>Отсутствие открытого пламени: снижение риска ожогов, пригорания и необходимости проветривания помещения.</p> <p>Автоматическое включение рабочей поверхности только при контакте со специальной посудой, обладающей ферромагнитными свойствами.</p> <p><i>Технические характеристики Плита индукционная Luxstahl ПИ 4-98</i></p> <p>Питание, В: 380</p> <p>Мощность, кВт: 14</p> <p>Установка: настольная</p> <p>Количество конфорок/зон нагрева: 4</p> <p>Конфорка: плоская</p> <p>Т max, °С: 240 Т min, °С: 60</p> <p>Габаритные размеры, мм: 800x860x255 (300)</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 |
| 3 | ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ SW-02DD | <p>Функционал у данной модели простой: взвешивание стабильных и нестабильных грузов, например, емкости с жидкостью (функции усреднения показаний).</p> <p>Опционально весы CAS SW-I можно оснастить чашей с бортами высотой 50 мм (350x300x50). Весы CAS SW-I опционально оснащаются нержавеющей платформой и</p> | шт | 1 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|---|---|-------|------|------------------|--|------------|-------------|------------|-------|----------|-------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|--------------------|-------|----|---|
| | | <p>влагозащитным кожухом для большей защиты от влаги.</p> <p>НМПВ, г 20 НПВ,</p> <p>кг 2</p> <p>d, г 1</p> <p>Дисплей ЖК</p> <p>Питание 220В + батареи Платформа, мм 239x190</p> <p>https://www.scale.ru/catalog/elektronnye_vesy/nastolnye_vesy/sw-i_i2095/vesy-cas-sw-1-2kg/</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Гастроемкость из нержавеющей стали | <p>GN 1/1 530x325x20 мм.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Гастроемкость из нержавеющей стали | <p>GN 1/1 530x325x65 мм.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Подставка под конвекционную печь | <p>Зависит от модели конвекционной печи, подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для противней 600x400</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Противень для конвекционной печи | <p>Габариты, мм 330x370x5</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Планетарный миксер KITCHENAID SKSM175 TM | <p>Тип миксера — планетарный</p> <p>Объём чаши — 4,28 л</p> <p>Материал — металл</p> <p>Максимальная обороты — 220 об/мин</p> <p>Напряжение — 220/240 В</p> <p>Мощность 300 Вт</p> <p>Количество скоростей — 10</p> <p>Габариты (ВxГxШ) — 36x24x37 см</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Микроволновая печь AIRHOT WP 1000-30L DIGITAL | <table> <tr> <td>Объем</td> <td>30 л</td> </tr> <tr> <td>Режим разморозки</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Управление</td> <td>электронное</td> </tr> <tr> <td>Напряжение</td> <td>220 В</td> </tr> <tr> <td>Мощность</td> <td>1 кВт</td> </tr> <tr> <td>Ширина</td> <td>539 мм</td> </tr> <tr> <td>Глубина</td> <td>435 мм</td> </tr> <tr> <td>Высота</td> <td>300 мм</td> </tr> <tr> <td>Вес (без упаковки)</td> <td>16 кг</td> </tr> </table> | Объем | 30 л | Режим разморозки | | Управление | электронное | Напряжение | 220 В | Мощность | 1 кВт | Ширина | 539 мм | Глубина | 435 мм | Высота | 300 мм | Вес (без упаковки) | 16 кг | шт | 1 |
| Объем | 30 л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Режим разморозки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Управление | электронное | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Напряжение | 220 В | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мощность | 1 кВт | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ширина | 539 мм | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Глубина | 435 мм | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Высота | 300 мм | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вес (без упаковки) | 16 кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|----|--|---|-------|---|
| | | <p>Страна производства Китай</p> <p>Артикул WP1000-30L DIGITAL</p> <p>Микроволновая печь <u>Airhot WP1000-30L</u> предназначена для приготовления, подогрева готовых блюд, а также для размораживания продуктов и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания, торговли и в домашних условиях. Модель оснащена 10 уровнями мощности, 6 специальными режимами работы, таймером обратного отсчета на 12 часов, подсветкой, дверцей с прозрачным стеклом и вращающейся тарелкой. Корпус выполнен из нержавеющей стали.</p> <p>https://entero.ru/item/121238</p> | C7552 | |
| 10 | Шкаф холодильный Капри-0,5УСК (6+6) стеклянная дверь | <p>Полезный объем 480 л,6 полок.</p> <p>Температурный режим от -6 до 6 °С Объем 500 л</p> <p>Охлаждение динамическое</p> <p>Исполнение двери - прозрачная</p> <p>Напряжение 220 В</p> <p>Потребляемая мощность 0.23 кВт/ч</p> <p>https://entero.ru/item/45111</p> | шт | 1 |
| 11 | Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800 | <p>Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры:</p> <p>800x500x1800 мм</p> <p>Материал каркаса:</p> <p>нержавеющая сталь</p> <p>Материал полки:</p> <p>нержавеющая сталь</p> <p>Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 |
| 12 | Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая) | <p>Длина, мм 1000</p> <p>Ширина, мм 600 Высота, мм 850</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 |

| | | | | |
|----|------------------------|---|----|---|
| 13 | Доска мраморная 100x50 | Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 100x50 https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
|----|------------------------|---|----|---|

| | | | | |
|----|--|--|----|---|
| 14 | Смеситель холодной и горячей воды | Общие характеристики Тип двухрычажный Назначение для кухни (мойки) Покрытие хром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив Способ монтажа горизонтальный Количество монтажных отверстий 1 Присоединительный размер 1/2" Тип подводки гибкая Комплектация https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 15 | Куттер ROBOT COUPE R2 | Установка: настольная Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 16 | Погружной блендер Braun Multiquick 5 Vario MQ 5245 | Мощность, Вт 1000 Напряжение 220 В Частота колебаний 50 Гц Тип погружной Объем чаши, л 0.35 Емкости в комплекте: Измельчитель, Мерный стакан Питание: от сети https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 17 | Сотейник 4 л для индукционной плиты | Параметры товара Состав нержавеющей сталь Объем (л) 4 л Дно: тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |

| | | | | |
|----|-------------------------------------|--|----|---|
| 18 | Сотейник 2 л для индукционной плиты | Параметры товара Состав нержавеющая сталь Объем 2 л Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 2 |
| 19 | Сотейник 1,5 л | Сотейник | шт | 2 |

| | | | | |
|----|--|---|----|---|
| | для индукционной плиты | вместимость 1,5 л материал: нерж. сталь - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных. https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | | |
| 20 | Сотейник 1 л для индукционной плиты | Сотейник вместимость 1 л материал: нерж. сталь - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - подходит для всех типов плит, в том числе индукционных. https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 2 |
| 21 | Сковорода для индукционной плиты | Сковорода Покрытие Нержавеющая сталь Дно: тройное дно Форма сковороды: круг - Подходит для для индукционных плит https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 22 | Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) | Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) Материал: полипропилен с хорошей жесткостью и ударопрочностью Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь. https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |

| | | | | |
|----|---|--|----|---|
| 23 | Сито среднее d=14 см | <p>Тип сито</p> <p>Размер товара диаметр, см 14.6 Сантиметр</p> <p>Длина ручки, см 16 Сантиметр</p> <p>Особенности: наличие петли для подвешивания наличие ушка</p> <p>Материал/состав нержавеющая сталь</p> <p>Сито подходит для просеивания и процеживания различных продуктов.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 |
| 24 | Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.) | <p>Характеристики:</p> <p>Материал: Нержавеющая сталь</p> <p>Предназначен для механической обработки продуктов.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 |

| | | | | |
|----|---------------------------------------|---|----|---|
| 25 | Стакан мерный 0,5 л пластиковый | <p>Кувшин</p> <p>Объем, 0,5 л</p> <p>Крышка в комплекте Нет</p> <p>Материал Пищевой пластик</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 |
| 26 | Миска пластиковая 1 л | <p>Объемом 1000 мл.</p> <p>Материал: пищевой пластик</p> <p>Применение: для пищевых продуктов</p> <p>Особенности: пригодная для микроволновой печи</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 5 |
| 27 | Миска пластиковая 2 л | <p>Объемом 2000 мл.</p> <p>Материал: пищевой пластик</p> <p>Применение: для пищевых продуктов</p> <p>Особенности: пригодная для микроволновой печи</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 3 |
| 28 | Миска пластиковая 3 л | <p>Объемом 3000 мл.</p> <p>Материал: пищевой пластик</p> <p>Применение: для пищевых продуктов</p> <p>Особенности: пригодная для микроволновой печи</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 3 |
| 29 | Миска из нержавеющей стали 3 л | <p>Объем 3000 мл</p> <p>Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь</p> <p>Применение: для пищевых продуктов</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p> | шт | 1 |

| | | | | |
|----|----------------------------------|--|----|---|
| 30 | Миска из нержавеющей стали 1 л | Объем 1000 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 5 |
| 31 | Миска из нержавеющей стали 0,5 л | Объем 500 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 3 |
| 32 | Пирометр лазерный | Диапазон измерений: -50...+550 °С Оптическое разрешение, (D:S) 10:1 Точность: ±1.5 Температурное разрешение: °С 0.1 Коэффициент теплового излучения: 0.95 Время отклика: 0.5 секунды Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 | шт | 1 |

| | | | | |
|----|---------------------------------------|---|----|---|
| | | Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°С / 10-95% при 30°С https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | | |
| 33 | Корзина для неорганических отходов | Пластиковый контейнер для мусора Объем: 40 - 60 л https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 34 | Корзина для органических отходов | Пластиковый контейнер для мусора Объем: 12 - 20 л https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 35 | Палетта (лопатка) кондитерская прямая | Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 35-40 см Длинна самой лопатки: не менее 25 см Ширина лопатки: 3,5-4 см https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 36 | Лопатка деревянная | Лопатка деревянная ;Прямая;, 30.5 см, бук-премиум https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 37 | Набор ножей 3 шт | Тип: набор ножей Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей) Материал лезвия: сталь https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |

| | | | | |
|----|---|---|----|---|
| 38 | Ножницы (большие) | Ножницы универсальные, с длинными лезвиями Материал: нержавеющая сталь Длина: не менее 21 см https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| | Скалка силиконовая | Материал: силикон Размер: 40-50 см https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 39 | Подставка под бумажные полотенца | нержавеющая сталь https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/ | шт | 1 |
| 40 | КРЕМАНКА 265мл Ice Ville/КРЕМАНК А 310мл Ville | Стеклоанная емкость на ножке для порционной подачи десертов https://posudamart.ru/catalog/servirovka_i_pribori/kremanki/ | шт | 3 |

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

Расходные материалы

| № | Наименование | Технические характеристики | Ед.измер | Кол- |
|---|--------------|----------------------------|----------|------|
|---|--------------|----------------------------|----------|------|

| | | | ения | вл |
|---|---|---|------|-----|
| 1 | Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт.в рулоне) | Мешки кондитерские одноразовые в рулоне Длина: 46 см Ширина: 23 см Плотность: 80 микрон Материал: ПВД Цвет: прозрачный Объем: 1,8 литра | шт | 0,5 |
| 2 | Перчатки латексные разм.S-L | Перчатки латексные неопудренные (S,M,L,XL) 100 шт/упак, Цвет: Белый Материал: ПВХ винил Особенности: подходят для пищевой промышленности | шт | 0,5 |
| 3 | Пленка пищевая рулон | Пленка-стрейч пищевая Количество метров в рулоне: 150 - 300 м Ширина: 30 см Плотность: 10-20 мкм | шт | 1 |
| 4 | Фольга рулон | Материал: Алюминий Вес: 0,1 кг Ширина: 300 мм Количество метров в рулоне: 10 - 15 м Плотность: 11 мкм | шт | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|----|------|
| 5 | Пергамент листовой 600x400 (500 листов, упаковка) | Пергамент для выпечки Размер ДхШ: 600x400 мм Количество: 500 лист/уп Цвет: белый | шт | 1/20 |
| 6 | Бумажные полотенца | Полотенца бумажные в рулоне Длина в рулоне: от 10 м Количество листов в рулоне: от 50 шт Материал: целлюлоза | шт | 1 |
| 7 | Вискозные полотенца | Полотенца в рулоне Материал: вискоза Размеры 20 x 36 см | шт | 1 |
| 8 | Губка для мытья посуды | Тип: губки кухонные Материал: поролон Размер: 80x55x30 мм Количество: упаковка 10 шт Предназначены для хозяйственных работ и мытья посуды | шт | 2 |
| 9 | Полотенца х/б | Тип: полотенце кухонное | шт | 6 |

| | | | | |
|----|--|--|----|----|
| | 50x100 см | Материал: х/б Размер: 50x100 см | | |
| 10 | Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 250 мл | Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 250 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера | шт | 20 |
| 11 | Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500 мл | Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 500 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера | шт | 20 |
| 12 | Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 1000 мл | Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 1000 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера | шт | 20 |

| | | | | |
|----|---|--|------|-----|
| 13 | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 1500 мл | Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 1500 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера | шт | 20 |
| 14 | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 2000 мл | Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 2000 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера | шт | 10 |
| 15 | Стаканы одноразовые 200 мл | Стакан одноразовый пластиковый Материал: ПП Цвет: белый, прозрачный Объем: 0.2 Назначение: для холодных и горячих напитков | шт | 10 |
| 16 | Пакеты для мусора 200 л | Характеристики: Объем: 200 л Прочность: особо прочные | упак | 0,5 |

| | | | | |
|----|--|--|------|-----|
| | | Количество в упаковке: 5 шт Толщина полиэтилена: 65 мкм Материал: ПВД Цвет: черный Тип упаковки: пачка Ширина: 90 см. Длина: 130 см. | | |
| 17 | Пакеты для мусора 60 л | Характеристики: Состав: ПНД Материал: Полиэтилен Количество: 20 шт Плотность: мкм 12 Особенности: с завязками Объем: 60 л | упак | 0,5 |
| 18 | Вода питьевая негазированная (бутилированная , ёмкость 0,5 л) | Вода питьевая негазированная Упаковка: пластиковая бутылка Объем: 0,5 л Категория воды: первая | шт | 8 |

| | | | | |
|----|---|--|----|---|
| 19 | Средство для чистки плит Шуманит Жирудалитель 400 мл | Назначение: Средство предназначено для быстрого удаления стойких и подгоревших жиров с газовых и электрических плит, грилей, мангалов, пароуловителей, систем вентиляции, кастрюль, сковородок, в том числе и с охлажденных поверхностей. | шт | 1 |
| 20 | Средство моющее жидкое для посуды 1 л | Предназначение: для удаления сложных загрязнений и жира | шт | 1 |
| 21 | Салфетки вискозные для уборки | Мягкая салфетка Размер: 38x40 см. Состав: 20% резины, 25% хлопка, 30% вискозы, 15% полиэстера | шт | 5 |
| 22 | Колпак одноразовый | Колпак поварской Особенности: регулируется размер Материал: нетканый материал Размеры: высота 150 - 250 мм Цвет: белый | шт | 2 |
| 23 | Кофе натуральный в зернах | Вид: арабика Предназначение: для приготовления в автоматических кофемашинах, во френч-прессе | шт | 2 |
| 24 | Чай | Чай черный /зелёный | шт | 5 |

| | | | | |
|--|--------------------------|---|--|--|
| | пакетированный (100 шт.) | Вид упаковки: пакетированный Вкус: ассорти | | |
|--|--------------------------|---|--|--|

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 ЭКСПЕРТА

Расходные материалы

| | | | | |
|---|---|---|----|----|
| 1 | Скатерть для презентационного стола белая | Длина: 2000 мм Ширина: 1200 мм | шт | 1 |
| 2 | Вилки пластик | Вилка одноразовая Длина: 165 мм Цвет: белый Материал: полистирол | шт | 10 |
| 3 | Тарелки пластик | Тарелка одноразовая Материал: полистирол Диаметр: 165 - 220 мм Цвет: белый | шт | 10 |

| | | | | |
|---|--|--|------|-----|
| 4 | Бумажные полотенца | Полотенца бумажные в рулоне Длина в рулоне: от 10 м Количество листов в рулоне: от 50 шт Материал: целлюлоза | шт | 1 |
| 5 | Стаканы одноразовые 200 мл | Стакан одноразовый пластиковый Материал: ПП Цвет: белый, прозрачный Объем: 0.2 Назначение: для холодных и горячих напитков | шт | 10 |
| 6 | Пакеты для мусора 200 л | Характеристики: Объем: 200 л Прочность: особо прочные Количество в упаковке: 5 шт Толщина полиэтилена: 65 мкм Материал: ПВД Цвет: черный Тип упаковки: пачка Ширина: 90 см. Длина: 130 см. | упак | 0,5 |
| 7 | Вода питьевая негазированная (бутилированная, ёмкость 0,5 л) | Вода питьевая негазированная Упаковка: пластиковая бутылка Объем: 0,5 л Категория воды: первая | шт | 8 |
| 8 | Чашки пластиковые для | Характеристики: Назначение: для холодных и горячих напитков | шт | 20 |

| | | | | |
|----|---------------------------|--|----|---|
| | горяч. | Объем: 0.2 л Материал: полипропилен Цвет: коричневый Размер: 0.2 л | | |
| 9 | Колпак одноразовый | Колпак поварской Особенности: регулируется размер Материал: нетканый материал Размеры: высота 150 - 250 мм Цвет: белый | шт | 2 |
| 10 | Кофе натуральный в зернах | Вид: арабика Предназначение: для приготовления в автоматических кофемашинах, во френч-прессе | шт | 1 |

| | | | | |
|---|--|--|------------------|------|
| 11 | Чай пакетированный (100 шт.) | Чай черный /зелёный Вид упаковки: пакетированный Вкус: ассорти | шт | 1/10 |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ | | | | |
| Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная) | | | | |
| № | Наименование | | Тех.характеристи | |
| 1 | Площадь 1 бокса не менее (3x5 м) 15 кв.м | | | |
| 2 | Электричество на 1 бокс для участника 380вольт, 220-230, мощность 18 кВт | | | |
| 3 | Водопровод на 1 пост для участника горячая, холодная | | | |
| 4 | Канализация для мытья жирной посуды | | | |
| ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ | | | | |
| Дополнительное оборудование, средства индивидуальной | | | | |
| 1 | Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт | Технические характеристики Длина: 780 мм Глубина: 800 мм Высота: 1545 мм Мощность: 3345 Вт Питание: 380 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющая сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Панель управления: электронная Вместимость: 10 x EN60/40 (GN1/1) Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин шоковая заморозка 28 кг за 240 мин Расстояние между уровнями: 75 мм Термошуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором | шт | 1 |
| | | открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители | | |
| 2 | Зонт вытяжной пристенный | Тип фильтра: лабиринтный Габаритные размеры: 800x800x400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный Материал облицовки — нержавеющая сталь AISI 430 В комплекте — лабиринтные фильтры (жироуловители) и сливной кран | шт | 1 |

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

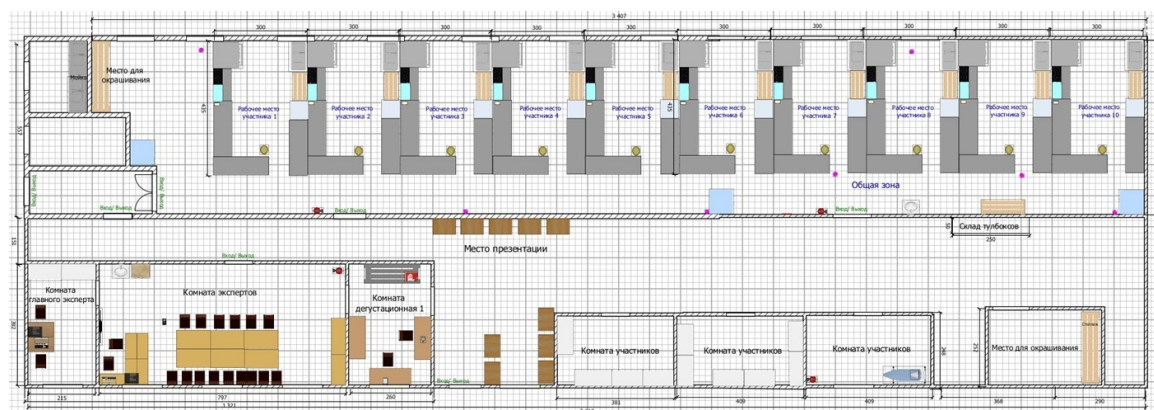
| Виды нозологий | Площадь рабочей площадки, м² | Ширина прохода между рабочими местами, м | Специализированное оборудование, шт. | Колво, шт |
|---|--|---|---|------------------|
| Рабочее место участника с нарушением слуха | 4 | от 1 до 1,5 | Радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-PCM» РМ-31 (заушный индуктор и индивидуальная петля) https://aceso.ru/products/28290925 | 1 |
| | | | Диктофон Olympus WS-852 + microSD 4Gb Olympus http://qlaster.ru/goods/1019836084-1994841-diktofonolympus-ws-852-microsd-4gb-olympus | 1 |
| Рабочее место участника с нарушением зрения | 4 | От 2 | Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse https://dscountry.ru/products-visually-impaired/videoувеличители/elektronnyj-ruchnoj-videoувеличитels-rechevym-vyhadom-videomouse | 2 |
| | | | Электронная лупа Bigger B2,5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ | 2 |
| | | | Говорящий карманный калькулятор на русском языке https://rosopeka.ru/catalog/govoryashchiy_karmannyu_kalkulyator_na_russkom_yazyke_s_perekhodnikom_art_4032.html | 4 |
| Рабочее место участника с | нет | нет | нет | нет |

| | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|
| нарушение м ОДА | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|

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

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

Схема застройки соревновательной площадки для всех категорий участников.



5. Требования охраны труда и техники безопасности.

Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. Общие требования безопасности.

1. Общие требования.

1.1. К конкурсу допускается участник, прошедший предварительный медицинский осмотр и инструктаж по технике безопасности.

1.2. На рабочем месте участник получает первичный инструктаж по безопасности труда и правилам эксплуатации технологического оборудования;

1.3. Участник должен знать - устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;

1.4. Участник должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую поварскую одежду;
- при посещении туалета снимать поварскую одежду;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями.

1.5. Участник должен быть одет в поварскую форму, состоящую из:

- китель белый;
- брюки темные хлопчатобумажные;
- колпак белый;
- фартук поварской белый; - поварская обувь.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность применяемого оборудования;

2.2. Правильно надеть поварскую форму, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.

2.3. Привести в порядок рабочее место, не загромождая проходы.

2.4. Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности.

2.5. Проверить состояние полов (чистый, сухой).

2.6. Подготовить рабочее место:

- 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 наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
- 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;

2.7. 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. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

2.8. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

- Привести в порядок рабочее место.
- Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- Отключить инструмент и оборудование от сети.
- Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место. - Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.

| Московский областной чемпионат «АБИЛИМПИКС» | | | |
|--|-----------------|------------------------|--|
| Изготовление мороженого | | | |
| Категория: школьник, студент, специалист | | | |
| Наименование сырья | Ед. изм. | На 1 участник а | |
| Категория: сахара | | | |
| Сахар - песок | кг | 5 | |
| Сахар коричневый | кг | 5 | |
| Сахар гранулированный термостойкий белый | кг | 5 | |
| Сахарная пудра | кг | 3 | |
| Сироп глюкозы | кг | 1 | |
| Сироп кленовый | кг | 1 | |
| Мёд натуральный цветочный | кг | 1 | |
| Инвертный сироп (тримолин) | кг | 1 | |
| Декстроза | кг | 1 | |
| Сорбитол | кг | 1 | |
| Изомальт | кг | 1 | |
| Помадка - белая паста | кг | 1 | |
| Категория: свежие фрукты, ягоды | | | |
| Манго | шт | 5 | |
| Ананас | шт | 5 | |

| | | | |
|-------------------|----|---|--|
| Груша | кг | 5 | |
| Красное яблоко | кг | 5 | |
| Зеленое яблоко | кг | 3 | |
| Лимон | кг | 3 | |
| Лайм | шт | 3 | |
| Мандарины | кг | 3 | |
| Грейпфрут | кг | 3 | |
| Апельсин | кг | 5 | |
| Помело | кг | 5 | |
| Свити | кг | 3 | |
| Слива | кг | 3 | |
| Киви | шт | 3 | |
| Физалис | шт | 3 | |
| Дыня | кг | 3 | |
| Банан | шт | 5 | |
| Облепиха | кг | 1 | |
| Ежевика | кг | 1 | |
| Малина | кг | 1 | |
| Чёрная смородина | кг | 1 | |
| Красная смородина | кг | 1 | |
| Клубника | кг | 1 | |
| Черника | кг | 1 | |
| Голубика | кг | 1 | |
| Белый виноград | кг | 1 | |
| Черный виноград | кг | 1 | |

| | | | |
|--------------------------------|----|---|--|
| Гранат | шт | 3 | |
| Категория: орехи и семена | | | |
| Миндальная мука | кг | 3 | |
| Фундучная мука | кг | 3 | |
| Фисташковая мука | кг | 3 | |
| Миндаль с кожей целый | кг | 1 | |
| Миндаль без кожи целый | кг | 1 | |
| Миндальные лепестки | кг | 1 | |
| Зеленая фисташка очищенная | кг | 1 | |
| Фундук очищенный | кг | 1 | |
| Фундук дробленный | кг | 1 | |
| Арахис несоленый | кг | 1 | |
| Грецкий орех половинки | кг | 1 | |
| Орех пекан целый | кг | 1 | |
| Кедровый орех | кг | 1 | |
| Кешью | кг | 1 | |
| Кокос | кг | 1 | |
| Кокос, измельченный высушенный | кг | 1 | |
| Мак (семена) | кг | 1 | |
| Кунжут семена белые | кг | 1 | |
| Кунжут семена черные | кг | 1 | |

| | | | |
|--|----|----|--|
| Категория: масла, жиры и уксус | | | |
| Уксус бальзамический | л | 1 | |
| Белый винный уксус | л | 1 | |
| Оливковое масло | л | 1 | |
| Арахисовое масло | л | 1 | |
| Кокосовое масло | л | 1 | |
| Подсолнечное масло | л | 1 | |
| Масло виноградной косточки | л | 1 | |
| Категория: молочные продукты | | | |
| Сливочный сыр "Крем чиз" | кг | 3 | |
| Сливочный сыр "Маскарпоне" | кг | 3 | |
| Сгущённое молоко с сахаром 8,5% | кг | 3 | |
| Натуральный йогурт 4% | л | 5 | |
| Сливки для взбивания 33 % | л | 5 | |
| Сливки для взбивания 35 % | л | 5 | |
| Молоко цельное 3,2% | л | 5 | |
| Молоко сухое цельное 3,5 % | кг | 5 | |
| Масло сливочное несоленое 82,5% | кг | 5 | |
| Категория: яичные продукты | | | |
| Яичный желток пастеризованный | кг | 2 | |
| Яичный белок пастеризованный | кг | 2 | |
| Яйцо пастеризованное | кг | 2 | |
| Яйцо целое в скорлупе 1 категории | шт | 20 | |
| Яичный белок сухой | кг | 1 | |
| Категория: замороженные фруктовые пюре | | | |
| Пюре вишня (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре абрикос (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре маракуйя (Voiron) или аналог | кг | 1 | |

| | | | |
|--|----|---|--|
| Пюре черная смородина (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре апельсин (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре красный апельсин (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре мандарин (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре ананас (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре манго (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре малина (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре персик (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре клубника (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре кокос (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре красная смородина (Voiron) или аналог | кг | 1 | |

| | | | |
|--|----|---|--|
| Пюре лайм (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Пюре юдзу (Voiron) или аналог | кг | 1 | |
| Категория: цукаты и сухофрукты | | | |
| Абрикос сушёный | кг | 1 | |
| Чернослив сушёный | кг | 1 | |
| Изюм тёмный без косточки | кг | 1 | |
| Изюм светлый без косточки | кг | 1 | |
| Финики сушеные | кг | 1 | |
| Инжир сушёный | кг | 1 | |
| Клюква вяленая | кг | 1 | |
| Вишня вяленая | кг | 1 | |
| Кумкват вяленый | кг | 1 | |
| Цукаты манго | кг | 1 | |
| Цукаты киви | кг | 1 | |
| Цукаты из апельсиновой корки | кг | 1 | |
| Категория: шоколад и какао-продукты | | | |
| Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-3038 (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |

| | | | |
|---|----|---|--|
| Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Категория: замороженные ягоды, фрукты | | | |
| Ежевика | кг | 1 | |
| Малина | кг | 1 | |

| | | | |
|---|----|-------|--|
| Клубника | кг | 1 | |
| Черная смородина | кг | 1 | |
| Красная смородина | кг | 1 | |
| Вишня | кг | 1 | |
| Ревень | кг | 1 | |
| Брусника | кг | 1 | |
| Клюква | кг | 1 | |
| Облепиха | кг | 1 | |
| Категория: травы | | | |
| Лимонграсс свежий | кг | 1 | |
| Розмарин свежий | кг | 1 | |
| Тимьян свежий | кг | 1 | |
| Базилик свежий | кг | 1 | |
| Мята свежая | кг | 1 | |
| Категория: специи | | | |
| Имбирь молотый | кг | 0,100 | |
| Имбирь свежий | кг | 0,100 | |
| Имбирь цукаты | кг | 0,100 | |
| Кора коричнеого дерева (молотая) | кг | 0,100 | |
| Кора коричнеого дерева (палочки) | кг | 0,100 | |
| Бобы тонка | шт | 5 | |
| Перец розовый горошком | шт | 10 | |
| Перец черный горошком | шт | 10 | |
| Перец черный молотый | кг | 0,100 | |
| Бадьян (анис звездчатый) | шт | 10 | |
| Стручок ванили/ванильная паста | кг | 0,100 | |
| Мускатный орех целый | шт | 5 | |
| Лимонная кислота | кг | 0,100 | |
| Соль поваренная | кг | 1 | |
| Соль морская | кг | 1 | |
| Соль "Fleur de sel"или аналог | кг | 1 | |
| Категория: алкоголь | | | |
| Бренди | л | 1 | |
| Водка | л | 1 | |
| Виски | л | 1 | |
| Ром - белый "Bacardi" или аналог | л | 1 | |
| Ром - темный "Bacardi" или аналог | л | 1 | |
| Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William" или аналог | л | 1 | |
| Ликер "Limoncello" или аналог | л | 1 | |
| Ликер мятный | л | 1 | |
| Ликер малиновый | л | 1 | |
| Ликер "Calvados" или аналог | л | 1 | |
| Ликер "Cointreau" или аналог | л | 1 | |
| Ликер "Amaretto" или аналог | л | 1 | |

| | | | |
|--|----|---|--|
| Ликер "Baileys" или аналог | л | 1 | |
| Ликер "Malibu" или аналог | л | 1 | |
| Ликер "Blue Curacao" или аналог | л | 1 | |
| Ликер "Grand Marnier" или аналог | л | 1 | |
| Вино игристое белое брют | л | 1 | |
| Вино красное сухое | л | 1 | |
| Вино белое сухое | л | 1 | |
| Кирш | л | 1 | |
| Портвейн | л | 1 | |
| Категория: прочее | | | |
| Марципан 33% | кг | 1 | |
| Марципан 45% | кг | 1 | |
| Мастика "Model Paste" (для моделирования) или аналог | кг | 1 | |
| Паста "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев) или аналог | кг | 1 | |
| Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) или аналог | кг | 1 | |
| Наппаж глазурь нейтральная (холодная) | кг | 1 | |
| Наппаж глазурь нейтральная (горячая) | кг | 1 | |
| Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) | кг | 1 | |
| Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) | кг | 1 | |
| Ксантановая камедь (Xanthan Gum) или аналог | кг | 1 | |
| Пектин NH | кг | 1 | |
| Пектин желтый "Jaune" или аналог | кг | 1 | |
| Агар-агар (900) | кг | 1 | |
| Кофе сублимированный (растворимый) | кг | 1 | |
| Кофе натуральный в зернах (Арабика) | кг | 1 | |
| Экстракт кофейный | кг | 1 | |
| Мука 10,5% белки (высший сорт) | кг | 1 | |
| Мука 12% белки (высший сорт) | кг | 1 | |
| Чай "Earl Grey" листовой | кг | 1 | |
| Чай зелёный листовой | кг | 1 | |
| Порошок зеленого чая матча | кг | 1 | |
| Крошка вафельная (Callebaut) или аналог | кг | 1 | |
| Кислота винная | кг | 1 | |
| Кислота лимонная | кг | 1 | |
| Дрожжи прессованные | кг | 1 | |
| Дрожжи сухие | кг | 1 | |
| Разрыхлитель | кг | 1 | |
| Кокосовое молоко "Agoi-D" или аналог | л | 1 | |
| Вишня коктейльная консервированная | кг | 1 | |
| Картофельный крахмал | кг | 1 | |
| Кукурузный крахмал | кг | 1 | |
| Абрикосовый джем | кг | 1 | |

