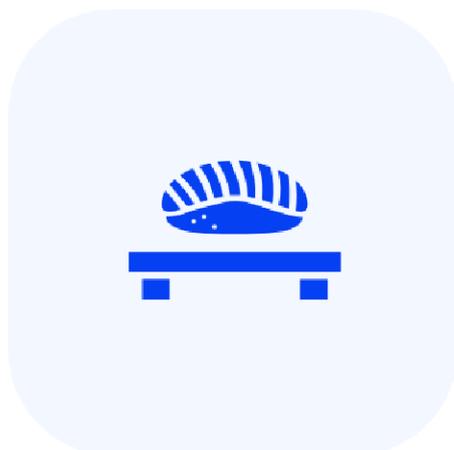


МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» - 2024

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

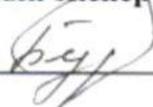
по компетенции

ПОВАР-СУШИСТ



СОГЛАСОВАНО

Главный эксперт по компетенции

 / Н.М. Бурак

« 3 » апреля 2024 года

Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

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

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

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

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

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

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

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

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

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

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

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

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).	Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта	
	среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП- 50).	
	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего	
	профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384	
	Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)	

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования

<p>сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. Должен уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные, приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных</p>	<p>сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. Должен уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Должен уметь: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Трудовые действия: - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p>
--	---	--

продуктов	оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.	- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
-----------	---	--

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьник: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: закрытый ролл «Ролл с огурцом», «Ролл с авокадо».

Время выполнения конкурсного задания: 1 часа.

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

Время выполнения конкурсного задания: 1 час.

Специалист: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: открытый ролл «Ролл Снежный краб», порций блюда «Запеченный ролл Аляска»

Время выполнения конкурсного задания: 1 час.

✪ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

- † Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.
- † Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.
- † Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Ролл с огурцом»	30 минут	2 порции блюда закрытый ролл «Ролл с огурцом». <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 100г. • Температура подачи тарелки от 10°C до 14°C.
	Модуль 2. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Ролл с авокадо»	30 минут	2 порции блюда закрытый ролл «Ролл с авокадо». <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 100г. • Температура подачи тарелки от 10°C до 14°C.
Общее время выполнения конкурсного задания: 1 часа			
Студент	Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	15 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.)	45 минут	2 порции блюда «Суши, запеченные с крабовыми палочками» (по 4 шт.) <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 100г. • Температура подачи тарелки от 55°C до 65°C.

	Модуль 2. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Шрирачи»	45 минут	2 порции блюда открытый ролл «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Шрирачи» <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 150г. • Температура подачи тарелки от 10°C до 14°C.
Общее время выполнения конкурсного задания: 1 час. 30 мин.			
Специалист	Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта	10 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Ролл Снежный краб»	20 минут	2 порции блюда открытый ролл «Ролл Снежный краб». <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 150г. • Температура подачи тарелки от 10°C до 14°C.
	Модуль 2. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Запеченный ролл Аляска»	40 минут	2 порции горячего блюда «Овощи темпура». <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 150г. • Температура подачи тарелки от 55°C до 65°C.
Общее время выполнения конкурсного задания: 1 час			

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

ШКОЛЬНИКИ:

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Овощи, фрукты, зелень, морепродукты		
Огурец длинноплодный	Гр	150
Микрозелень	Гр	20
Майонез	Гр	20

Авокадо	Гр	100
Бакалея		
Рис для суши готовый п/ф	Гр	200
Кунжут обжаренный	Гр	30
Нори	Гр	28
Общий стол		
Соевый соус	Литр	1
Васаби	Кг	1
Маринованный имбирь	Кг	1
Соль	Кг	1

Технологические карты по приготовлению блюд:

Школьники:

«Ролл с огурцом»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1	
	Брутто,	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	70	70
Огурцы (грунтовые)	38	30
Водоросли Нори	1,4	1,4
Выход готового изделия, г: 100		

Технология приготовления:

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори”. Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края. В центр риса выложить полоски огурца. Затем с помощью циновки сформовать рулет (свободный край смочить водой и закончить формовать). Отпустить циновку — останется рулет. Разрезать его влажным ножом на 6 частей.

«Ролл с авокадо»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1	
	Брутто,	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	70	70
Авокадо	56	30
Водоросли Нори	1,4	1,4
Выход готового изделия, г: 100		

Технология приготовления:

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори”. Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края. В центр риса выложить полоски авокадо. Затем с помощью циновки сформовать рулет (свободный край смочить водой и закончить формовать). Отпустить циновку — останется рулет. Разрезать его влажным ножом на 6 частей.

СТУДЕНТЫ:

Продукты выдаются участникам в равном количестве и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Овощи, фрукты, зелень, морепродукты		
Огурец длинноплодный	Гр	150
Микрозелень	Гр	20
Крабовое мясо	Гр	100
Перец болгарский	Гр	20
Петрушка (свежая зелень)	Гр	15
Морковь	Гр	30
Укроп (свежая зелень)	Гр	10
Бакалея		
Рис для суши готовый п/ф	Гр	200
Заправка для фунчозы полуфабрикат	Гр	40
Кунжут обжаренный	Гр	30
Водрасли Нори	Гр	28
Вермишель Фунчоза бобовая Чим Чим	Гр	50
Соус острый Шрирача	Гр	20
Майонез	Гр.	20
Сыр полутвердый		20
Общий стол		

Соевый соус	Л	1
Васаби	Гр	500
Маринованный имбирь	Гр	500
Соль	ГР	500
Сахар	ГР	500

Студенты:

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

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

Технология приготовления:

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

«Салат Фунчоза с овощами с соусом «Шрирачи»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1	
	Брутто, г	Нетто, г
Фунчоза (стеклянная лапша)	50	50
Вода	300	300
Перец болгарский.	20	15
Огурец	20	19
Морковь	20	15
Укроп (свежая зелень)	3	1,5
Петрушка (свежая зелень)	3	1,5
Заправка для фунчозы п/ф	20	20
Выход готового изделия, г: 150		

Технология приготовления:

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

Специалист:

Ролл «Снежный краб»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	120	120
Крабовые палочки	75	30
Перец болгарский (сладкий)	20	15
Сыр Филадельфия	5,3	5
Стружка тунца Бонито	5	5
Водоросли Нори	1,4	1,4
Выход готового изделия, г: 175		

Технология приготовления:

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори” (поперек). Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края, с другого края рис выложить на 1 см длиннее водоросли. Затем все это перевернуть водорослью вверх, рисом вниз. На водоросль уложить кусочки краба и сладкого перца, отсадить Филадельфию и сформовать ролл так, чтобы рис оказался снаружи. Отпустить циновку. Ролл обвалить в Бонито и разрезать ножом на 8 частей.

Запеченный ролл «Аляска»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	120	120
Тунец, консервированный в собственном соку	35	30
Авокадо	28	15
Майонез	17	17
Кунжут (семена)	5	5
Водоросли Нори	1,4	1,4
Выход готового изделия, г: 185		

Технология приготовления:

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори” (поперек). Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края, с другого края рис выложить на 1 см длиннее водоросли. Затем все это перевернуть водорослью вверх, рисом вниз. На водоросль уложить полоски тунца и авокадо, сформовать рулет так, чтобы рис оказался снаружи. Отпустить циновку. Запанировать в кунжute. Разрезать ножом на 8 частей. Положить каждую часть срезом вверх, отсадить японский майонез и запечь.

2.3. Последовательность выполнения задания.

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

Школьники:

Модуль 1. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда «Ролл с огурцом».

Модуль 2. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда: «Ролл с авокадо».

Готовый рис выложить на нори. Для начинки обработать огурец/авокадо. На рис выложить начинку. Завернуть ролл и нарезать его на 6 кусочков.

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

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=3032см). Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки

измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.

Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Студенты:

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

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

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

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

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=3032см). Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.

Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

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

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

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

Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Специалисты:**Модуль 1. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда Ролл «Снежный краб».**

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори” (поперек). Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края, с другого края рис выложить на 1 см длиннее водоросли. Затем все это перевернуть водорослью вверх, рисом вниз. На водоросль уложить кусочки краба и сладкого перца, отсадить Филадельфию и сформовать рулет так, чтобы рис оказался снаружи. Отпустить циновку. Рулет обвалить в Бонито и разрезать ножом на 8 частей. Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=3032см). Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.

Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Модуль 2. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда Запеченный ролл «Аляска»

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори” (поперек). Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края, с другого края рис выложить на 1 см длиннее водоросли. Затем все это перевернуть водорослью вверх, рисом вниз. На водоросль уложить полоски тунца и авокадо, сформовать рулет так, чтобы рис оказался снаружи. Отпустить циновку. Запанировать в кунжуте. Разрезать ножом на 8 частей. Положить каждую часть срезом вверх, отсадить японский майонез и запечь.

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

Подать 2 порции блюда на белых круглых, глубоких тарелках без декора (D=3032см). Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.

Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

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

Участники:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

Передник фартук белого и черного цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

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

Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4. 30% изменение конкурсного задания. Школьники

30% изменение конкурсного задания Модуль 1. закрытый ролл «Ролл с огурцом» использовать продукт из черного ящика (овощи: перец болгарский красный).

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

Студенты

30% изменение конкурсного задания Модуль 2. «Салат Фунчоза с овощами с соусом «Шприачи» использовать продукт из черного ящика (Мясо курицы обжаренной).

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

Специалисты

30% изменение конкурсного задания Модуль 2 блюда Запеченный ролл «Аляска» использовать продукт из черного ящика использовать творожный сыр .

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

2.5. Критерии оценки выполнения задания. Школьники

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Ролл с огурцом»	Приготовить, оформить и подать 2 идентичные порции блюда закрытый ролл «Ролл с огурцом». <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 100г. • Температура подачи тарелки от 10°C до 14°C. • Время выполнения 1 час. 	50
Модуль 2. Приготовление оформления, подача блюда: «Ролл с авокадо»	Приготовить, оформить и подать 2 идентичные порции блюда открытый ролл «Ролл Снежный краб». <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 100г. • Температура подачи тарелки от 10°C до 14°C. • Время выполнения 1 час. 	50
ИТОГО		100

Студенты

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

Специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: Ролл «Снежный краб».	Приготовить, оформить и подать 2 идентичные порции блюда закрытый ролл «Ролл с огурцом». <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 100г. • Температура подачи тарелки от 10°С до 14°С. • Время выполнения 20 минут. 	50
Модуль 2. Приготовление, оформление, подача 2 порций блюда Запеченный ролл «Аляска»	Приготовить, оформить и подать 2 идентичные порции горячего блюда «Овощи темпура». <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 150. • Температура подачи тарелки от 55°С до 65°С. • Время выполнения 40 минут. 	50
ИТОГО		100

Критерии оценка (школьники, студенты, специалисты)

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
А Приготовление оформление, подача блюда				50,00
1	Санитария и гигиена			
		И	Соответствие требованиям спецодежды	3,00
		И	Персональная гигиена	3,00
		И	Соблюдение санитарных норм на рабочем месте	3,00
2	Техника безопасности			
		И	Техника безопасности на рабочем месте	3,00
		И	Техника безопасности при работе с ножом	3,00
		И	Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием	3,00
3	Приготовление п/ф и блюда	О	Организация и планирование производственного процесса	3,00
		И	Расточительность	3,00
		И	Корректное использование разделочных досок	2,00

4	Требования к качеству и подача	О	Время подачи блюда	3,00
		И	Температура тарелки	3,00
		И	Чистота тарелки	3,00
		И	Масса блюда	3,00
		И	Соответствие подачи блюда конкурсному заданию	3,00
		И	Внешний вид блюда	3,00
		И	Консистенция всех компонентов блюда	3,00
		И	Вкус всех компонентов блюда	3,00

Б Приготовление оформления, подача блюда 50,00

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

100,00

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1. Школьники, студенты, специалисты

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

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое колво
1.	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850 https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02sr-2-1500-600-e/	шт	1
2.	Стол с моечной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850 https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-mochnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-vms-1-430-sbortom/	шт	2/5

3.	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	шт	2/5
4.	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм https://atesy.ru/catalog/kategorii/oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p1600mm_900/	шт	2/5
5.	Плита электрическая индукционная		На одно рабочее место 2 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин.	шт	2/5
6.	Весы настольные электронные (профессиональные)		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Дискретность - 1 г. Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети https://entero.ru/item/40999	шт	1
7.	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло https://entero.ru/item/90431	шт	1/5
8.	Коврик бамбуковый «Макису»		коврик из бамбука и хлопчатобумажных нитей размер 25x25	шт	1

9.	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная,	Шт.	1
			белая, коричневая. https://www.klenmarket.ru/		
10.	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
11.	Сотейник 2 литра		Объём не менее 2 литров https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1

12.	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
13.	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
14.	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
15.	Шумовка		Материал: Нержавеющая сталь, имеет отверстия для слива воды. Размеры: Диаметр 10,5 см. высота 42 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
16.	Овощечистка		Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
17.	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
18.	Тарелка глубокая, круглая, белая с		Материал: фарфор Размеры: глубокая, круглая, белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	Шт.	1

	широким бортом				
19.	Тарелка плоская, круглая, белая с бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 см	Шт.	2
20.	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

Расходные материалы					
1.	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8х 8,2х10,6см https://www.komus.ru/	Шт.	5
2.	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136х150х45 мм https://www.komus.ru/	Шт.	5
3.	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 https://www.komus.ru/	Шт.	1
4.	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное https://www.komus.ru/	Шт.	1/3
5.	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий	Шт.	1
6.	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне https://www.komus.ru/	Шт.	1

7.	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см https://www.komus.ru/	Шт.	1
8.	Пакеты для мусора 60л		Материал: <u>Из ПНД (полиэтилен низкого давления).</u> https://www.komus.ru/	Шт.	1/5
9.	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань https://www.komus.ru/	Шт.	1

10.	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм https://www.komus.ru/	Шт.	2
11.	Перчатки одноразовые цветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные. https://www.komus.ru/	Шт.	5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с гла вным экспертом

1.	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2.	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
4.	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
6.	Часы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
7.	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

1.	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
2.	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
3.	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015- 3w 5роз./5м.	Шт.	3
4.	Клавиатура		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5.	Мышь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1

6.	Весы настольные электронные		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	Шт.	1
----	-----------------------------	--	---	-----	---

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ

(при необходимости)

1.	Планшет формата А 4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	7
2.	Ручки синие шариковые		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
3.	Бумага 500 листов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
4.	Ножницы		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2

5.	Флешка		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
6.	Файлы А4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	50
7.	Папка для файлов		Характеристики позиция на усмотрение организатора	Шт.	10
8.	Одноразовые тарелки		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	Шт.	100
9.	Одноразовые вилки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
10.	Палочки «Хаси»		Материал: бамбук	Шт.	30
11.	Салфетки бумажные		Материал: Нетканый	Шт.	200

12.	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	Шт.	300
-----	------------------------	--	-----------------------------------	-----	-----

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

1.	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	3
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulyaofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	10

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

1.	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	3
----	--------------	---	--	-----	---

2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulyaofisnye/stul-dlya-posetitelej-eratkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	10
----	-------------------------	---	---	-----	----

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

1.	Часы настенные		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	Шт.	1
----	----------------	---	--	-----	---

2.	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 сек Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450x320x300 мм Запорно пломбировочное устройство Латунь	Шт.	1
3.	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
4.	Пирометр ADA instruments TemPro 300		Инфракрасный пирометр ADA TemPro 300 предназначен для измерения температуры бесконтактным путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.	Шт.	1
5.	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	1
6.	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	20

7.	Корзина для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ					
1.	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с подогревом и охлаждением	Шт	1
2.	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	4
3.	Точка подключения горячей, холодной воды				
4.	Точка электропитания				

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

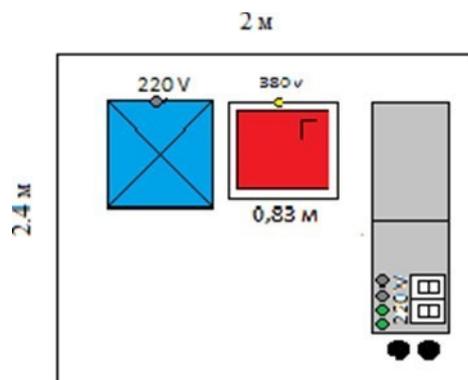
Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronny

			y_ruchnoy_videouvelichitel-
			-2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/
			-2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт.

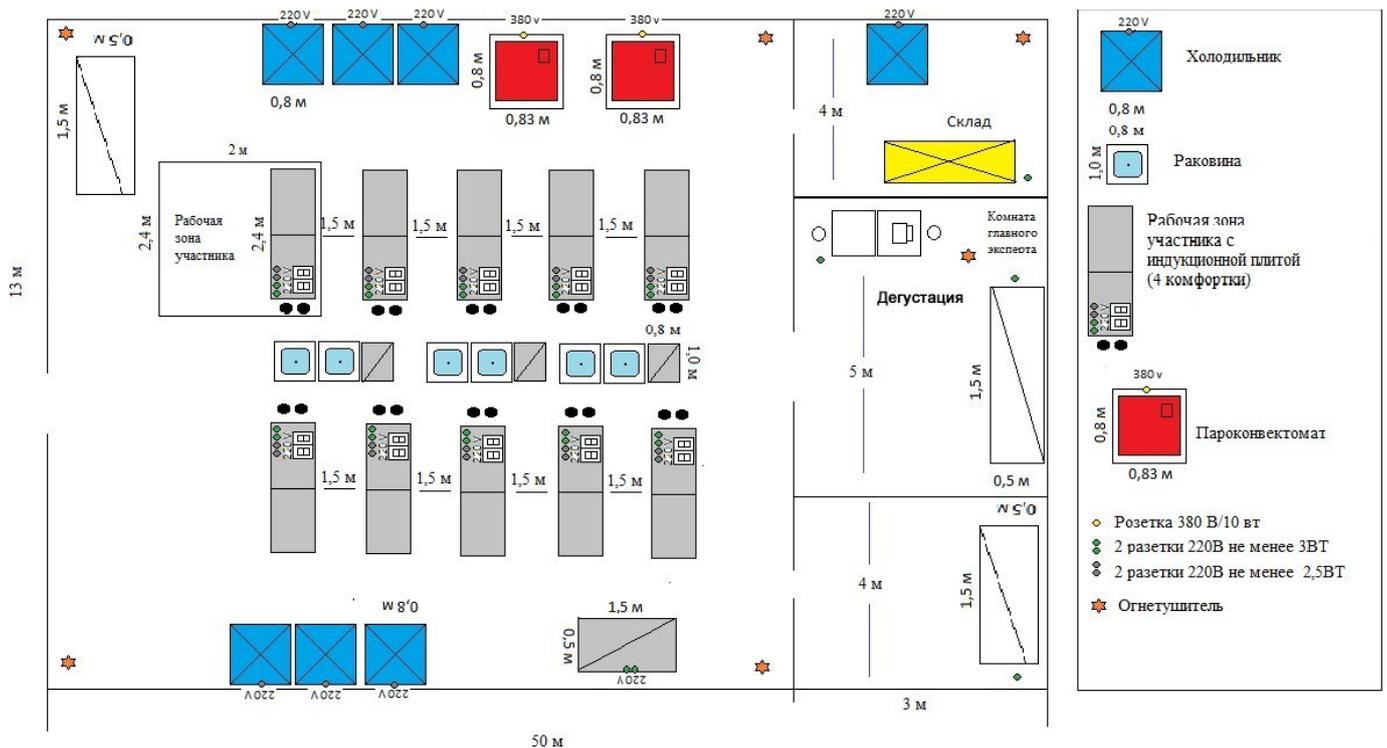
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	Нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальным и допустимым по микроклиматическим параметрам. На рабочих местах не допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия.</p> <p>Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации.</p> <p>Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам.</p> <p>Использовать столы - с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемой высотой сиденья и положением спинки.</p>
Рабочее место	4	От 1 метра до 1,5	Оборудование должно быть безопасное

участника с ментальными нарушениями		метров	и комфортное в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода,
			пользования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).

Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.



5. Схема застройки соревновательной площадки.



6. Требования охраны труда и техники безопасности ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Общие требования безопасности

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

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
 - повышенная температура поверхностей оборудования;
 - пониженная температура поверхностей холодильного оборудования,
- полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
 - повышенный уровень шума на рабочем месте;
 - повышенная влажность воздуха;
 - повышенная или пониженная подвижность воздуха;
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - повышенный уровень инфракрасной радиации;

- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования,

инструмента, инвентаря, тары;

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

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

1.4. Участнику следует:

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

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

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

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

2. Требования безопасности перед началом работы

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

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
 - наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
 - наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

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

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

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

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

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

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

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

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

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

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду.

Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

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

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

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

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

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

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

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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