DeafSkills 2022

Национальный чемпионат
DeafSkills 2022

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

Поварское дело

Уфа 2022

DeafSkills

Содержание

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции

В настоящее время профессия повара является одной из самых популярных профессий в мире, ведь потребность в пище - одна из базовых в жизни каждого человека. Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии санитарными нормами, а также управляет процессами на производстве. Сфера общественного питания предлагает поварам обширный интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведённого бюджета.

В связи с этим актуальность компетенции «Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на специалистов индустрии питания. Практически в каждой организации, будь то детский сад, школа или университет, академия, правительственное или торгово-развлекательное учреждение имеются буфеты, столовые, кафе.

Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель этой профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации подачи. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным, а знание особенностей ингредиентов и правил их совмещения дает ему возможность создавать оригинальные блюда, а значит быть конкурентными востребованным на рынке труда.

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

Образовательные и профессиональные стандарты, в рамках которых разработано конкурсное задание: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобрнауки России №1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России№44898 от22.12.2016).

Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России №610но т 08.09.2015,зарегистрировано в Минюсте России №39023от 29.09.2015

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта

среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).

1.3 Требования к квалификации

Требования к квалификации участника для выполнения задания, а так же необходимые знания, умения и навыки.

Должен знать:

- правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- способы приготовления блюд;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд особенности их применения;

Должен уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов,
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, тепловой обработки полуфабрикатов, замеса теста
- соблюдать стандарты качества на всех этапах приготовления блюд, обладая стрессоустойчивостью

Должен иметь навыки:

- подготовки, уборки рабочего места,
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов.

Трудовые действия:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;
- упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- 2 порции супа «Суп крем из шампиньонов»
- 2 порции горячего блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении. Использовать продукты из чёрного ящика (пшено или полента, картофель или цуккини) которые будут известны в деньС-1

Время на выполнение всего задания 3 часа

2.2. Структура и описание конкурсного задания

Количество и название модулей для выполнения участниками, время, отведенное на выполнение задания, описание конечного результата задания по каждому модулю:

Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Суп крем из шампиньонов»	Приготовить 2 порции блюда: «Суп крем из шампиньонов» **Обязательно использовать тостовый хлеб** • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника Подача блюда: • Масса блюда минимум 200г. • Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (Б=30,5см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!** • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

	3 часа	Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должныбытьупакованы Не должно быть чрезмерного расходования продуктов висное окно открывается за 5 минут до подачи и рывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»		Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» • Суфле рыбное - метод приготовления на выбор участника Гарнир из крупы **(полента или булгур-«черный ящик»)** • Гарнир из овощей жареный **(картофель или цуккини- «черный ящик»)** • Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). • Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо. Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника Подача блюда: Масса блюда минимум 220г. Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. • Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см). Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и

		вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
Общее время выполнения конкурсного задания - 3,0 часа		

2.3 Последовательность выполнения задания

При выполнении Модуля 1. «**Суп крем из шампиньонов**». Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - «**Суфле рыбное с гарниром из крупы**, **овощей и сливочным соусом**»участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Суп пюре из овощей»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ**!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 порции блюда «Суп пюре из овощей» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (Б=30,5см).
- подать 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (Б=30-32см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

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

Модуль 2 «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»

- **(Крупа: полента или пшено-«черный ящик», овощ: брокколи или цуккини - «черный ящик»)**

2.4 Критерии оценки выполнения задания

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

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Модуль 1, 2 **Критерии**	**Наивысший балл**	**Шкала оценки**
Время подачи- корректноевремяподачи+5минутотзаранееопределённого	5	Объективная работа
Температура подачи блюда(соответствие заданию).	5	Объективная работа
Использование обязательных ингредиентов(соответствие заданию).	5	Объективная работа
Соответствие массы блюд а по заданию.	5	Объективная работа
Чистота тарелки(отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	5	Объективная работа
Персональная гигиена- Спец.одежда соответствие требованиям и чистота	2	Объективная работа
Персональная гигиена- Руки(вт.ч.работа в перчатках с готовой продукцией)	2	Объективная работа
Персональная гигиена-Снятие пробы пальцами, плохие привычки	2	Объективная работа
Правильное использование разделочных досок	2	Объективная работа
Гигиена рабочего места- Чистый стол	1	Объективная работа
Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (пищевые и не пищевые отходы)	1	Объективная работа
Гигиена рабочего места-рабочие поверхности-чистота и порядок	1	Объективная работа
Расточительность	2	Объективная работа
Брак	2	Объективная работа
Навыки выполнения работ по измерению , взвешиванию необходимого	5	Субъективная
Навыки базовой обработки сырья	2	Субъективная
Навыки владения ножом ,знание общих методов нарезки	5	Субъективная
Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости (соблюдение технологии приготовления блюда)	5	Субъективная
Умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата	5	Субъективная

(нужная консистенция,цвет, запах)		
Навыкибезопасногоиспользованияинвентаряиоборудования.	3	Субъективная
Организационныенавыки-планированиеиведениепроцессаприготовления	5	Субъективная
Презентацияивизуальноевпечатление	5	Субъективная
Стильикреативность(аккуратноепорционированиеблюда)	5	Субъективная
Вкус-общаягармониявкусаиаромата	5	Субъективная
Консистенциякаждогокомпонентаблюд	5	Субъективная
Вкускаждогокомпонентавотдельности	5	Субъективная
Запахвсоответствиисзаявленнымиингредиентами	5	Субъективная
Всего	100	

3. Переченьиспользуемогооборудования,инструментов ирасходныхматериалов

ПЕРЕЧЕНЬОБОРУДОВАНИЯНА1-ГОУЧАСТНИКА(конкурснаяплощадка)

Оборудование,инструменты,ПО

1.	**Наименование**	**Ссылка на сайт с теххарактеристикам и**	Ед.измерения	Кол-во
2.	Стол производственный изнержавеющей стали 1800х600х850,сбортом/ б ез борта, сглухойполкой	http://www.tehcomplect.ru/stoli razbornie econom.htm?yclid=60762 78868472789254	шт.	4
3.	Моечная ванна изнержавеющей стали1000х600х850	https ://horec. ru/catal og/nej tralnoe/va nny-moechnye/vanna_moechnaya_kobor vms1 53 53.html	шт.	1
4.	Стеллаж 4-х уровневый изнержавеющей стали800х500х1800	https://www.klenmarket.ru/shop /equipment/neutral-equipment/racks/racks-with- solid-shelves/stellazh-kukhonnyi- luxstahl- sr-1800kh600kh3004-nerzh2	шт.	1
5.	Плита электрическая Индукционная2греющиеповерхности, рабочаятемпература60-240°С /заземлениеобязательно/	https://market.yandex.ru/produc t--elektricheskaia-plita-endever- ip-36/1726520400?show-uid=15711219521297611526116 035&nid=54954&lr=213&context =searchhttps://market.yandex.ru/pr oduct--elektricheskaia-plita-gemlux-gl-ip-22l/97214414?nid=54954&lr=213	шт.	2
6.	Пароконвектомат+ Подставка Подпароконвекто	https://entero.ru/item/19653?y mclid=15711229151582037020 8 00001	шт.	1

	Мат			
7.	Весы настольные электронные Наименьший предел Взвешивания 5 кг, автоматическая установка нуляпривключениивесов, Автоматическое отслеживание нуля	https://entero.ru/item/475037ymclid=1571122018520155891820001 6	шт.	1
8.	Шкаф холодильный Дверь- стекло, охлаждениединамическое, 6 полок	https://www.garantklimat.com/catalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/polair-dm 105-s.product?ymclid=1571122063452137427480000 7	шт.	1
9.	Наборразделочныхдосок (4шт.)зелёная-1 шт;желтая- 1шт; коричневая -1шт; белая - 1 шт, синяя - 1 шт; красная - 1 шт; желтая - 1 шт. полипропилен	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-	шт.	1
10.	Подставка для разделочныхдосокХромиро ваннаясталь	https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/kukhonnaya-posuda/kukhonnye-prinadlezhnosti/razdelochnye-doski/podstavka-dlya-razdelochnykh-dosok-gastrorag-metal-craft-nerzhaveyushhaya- stal-320kh240x160-mm-artikul-proizvoditelya-wp-i-i-r-/p/721464/	шт.	1
11.	Ножиповарские	omus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/kukhonnaya- posuda/kukhonnye-prinadl ezhnosti/ nozhi - kukhonnye/nozh-kukhonnyj - mallony-povarskoj -lezvie-20-sm- artikul-proizvoditelya-mal-01b-985301-/p/627145/	шт.	3
12.	Сковорода для индукционныхплитДиаметр 24 см	https://restomarket.me/tablewar e/inventar/skovorodi/kayalar- skovorodka-s-ruchkoy-satin- 52011000003/	шт.	3
13.	Сотейник для индукционныхплитвместимо сть 1 л	https://restomarket.me/tablewar e/inventar/soteiniki/kayalar- soteynik-satin-52001000005/	шт.	4
14.	Набор кастрюль с крышкамииз нержавеющей стали дляиндукционныхплит, без	Объемом3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт	1

	пластиковых и силиконовыхвставок			
15.	Блендер ручной погружной(блендер+насадкаи змельчитель+насадкавенчик + измельчитель с нижнимножом(чаша)+ста кан)	Мощностьот 1000Бти выше.	шт	1
16.	МиксерK1T CHENAID 5 K45SSEWH	https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/planetary-mixers/mixer-kitchen-aid-5k45ssewh-white/		
17.	Венчик	https://market.yandex.ru/produc t--venchik-menu/434394524?show-uid=15711224625741240679917004&nid=56278&lr=213&context	шт.	1
18.	Миски	https://veldish-shop.ru/product/miska-_175sm- iz-nerzhaveyushchey-stali-km-4305/?utm_source=yandexmarket&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Ftext%3D%D0%BC%D0%B8%D 1%81%25&ymclid=15711224971735033570500001	шт.	6
19.	Лопаткисиликоновые	https://market.yandex.ru/produc t--lopatka-mayer-boch/513071974?show-uid=15711225298446109290617012&nid=56278&lr=213&context=search	шт.	4
20.	Ситодлямуки	https://www.dochkisinochki.ru/icatalog/products/11394478/?marketing=yandexmarket&mcpa=price&utm_campaign=msk&utm_content=11394478&utm medium=price&utm_source=yandexmarket& utm term=11394478&ymclid=15711225648693489883200004	шт.	1
21.	Сито для протирания	https ://market.yandex. ru/product --tescoma-presto-420612-8-sm/331142035? show-uid=15711225991229875078516011&nid=61644&lr=213&context=search	шт.	1
22.	Мерныйстакан	https://vdashop.ru/catalog/aksessuarv/butvlki-trigerv-rasprvskivateli/memvv-stakan.html	шт.	1
23.	Тарелкакруглаябелаяплоская	https://ekodomus.ru/catalog/servirovka/tarelki/1259/	шт.	4

24.	Половник	https://market.yandex.ru/product--**polovnik-mgsteel/1792971014**	шт.	1
25.	Щипцы	https://market.yandex.ru/produc t--shchiptsy- leifheit/573660918?show-uid=15711227742180768074217006&nid=56278&lr=213&context =search	шт.	1
26.	Ложкастоловая	https://market.yandex.ru/produc t--attribute-nabor-chainykh- lozhek-city-3- predmeta/418966243?show-uid=15711228020032071322616002&nid=56286&glfilter=6265427%3A6269124&lr=213&context=Search	шт.	2
27.	Баки длямусора	https ://domoteka-market.ru/catalog/domoteka/02 korzinymusornye/korzinadlyamu sora-124611/?utm_source=cpc_yandex_market&utm_medium=cpc&ut m term=124611&utm content=1 24611&utm campaign=8259&ymclid=15711228358193055804400001	шт.	2
28.	Варежкаприхватка	https://www.ozon.ru/context/detail/id/35006147/?utm content=id 35006147%7Ccatid_14549&utm_source=cpc_yandex_market&utm_medium=cpc&utm_campaign=msk home kci&ymclid=1571122866794022226740001	шт.	2
29.	Смеситель холодной и горячейводы	Наусмотрениеорганизатора	шт	1
30.	Г астроемкости для пароконвектомата	https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/convection-ovens/?utm_source=Y andex&utm_medium=CPC&utm_campaign =ICON KlenMarket YD Search E	шт.	3
ПЕРЕЧЕНЬРАСХОДНЫХМАТЕРИАЛОВНА 1-ГО УЧАСТН[ИКА				
1.	Контейнер одноразовый дляпродуктов 500 мл, скрышкой	https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/c/98029./	шт.	3
2.	Контейнер одноразовый дляпродуктов 300 мл, скрышкой	https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/c/98029./	шт.	15

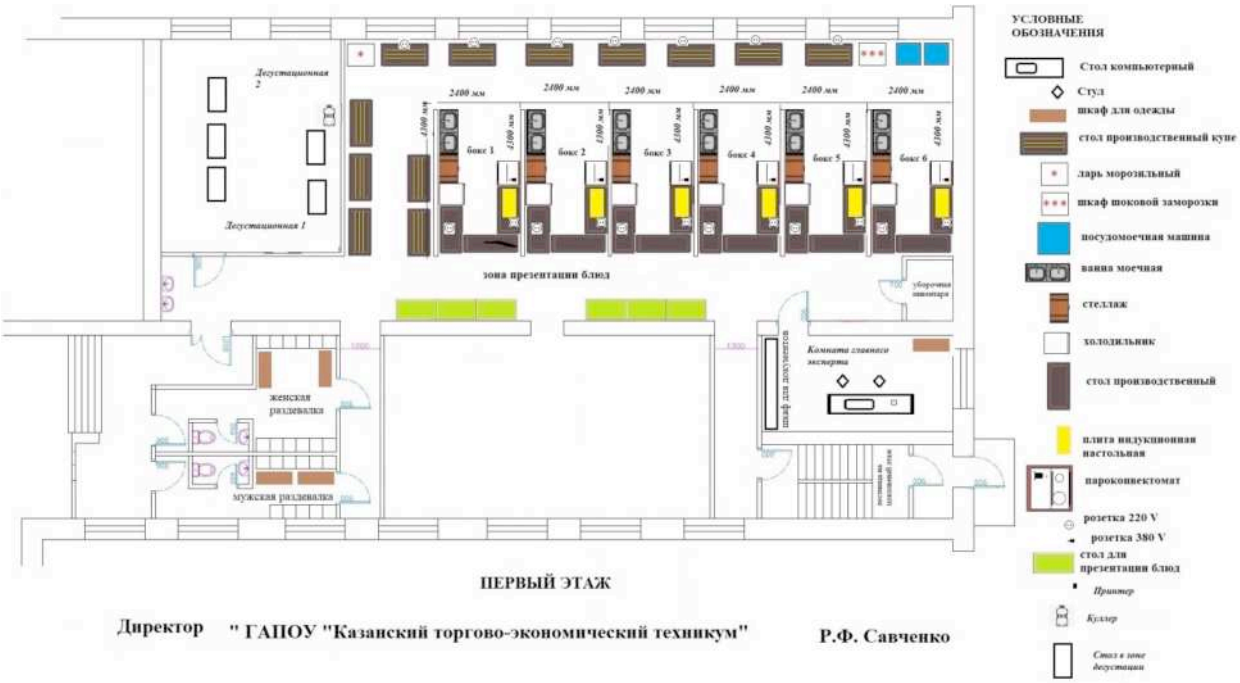
3.	Г убкадлямытьяпосуды	https://beru.ru/product/gubka- dlia-mytia-posudy-aqualine-2-sht/100588767759?utm source =market&utm_medium=cpc&utm content=12943705&clid=698&n crnd=6843	шт.	1
4.	Моющеесредство	https://www.komus.ru/katalog/khoz yaj stvennye- tovary/bytovaya-khimiya/ sredstva-dlya-kukhni/sredstva-dlya-mytya-posudy/sredstvo-dlya-mytya-posudy-mif-500-ml-otdushki-v-assortimente-/p/116613/	500 мл.	1
5.	Жидкое мыло (для мытьярук)	https://www.komus.ru/katalog/otrasl evye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/kosmetika-i-gigiena- dlya-gostinits/kosmetika-dlya- gostinichnogo-nomera/mylo- zhidkoe-nezhnoe-aloe-butyl-pet- 5- litrov/p/520673 /	250 мл.	1
6.	Бумажныеполотенца	https://www.komus.ru/katalog/khoz yaj stvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa- bytovye/polotentsa-bumazhnye- zewa-wisch-weg-2-slojnye-belye-s- ri sunkom-2-rulona-po-17-2-metrov/p/105017/	шт.	2
7.	Плёнкапищевая	https://www.komus.ru/katalog/upak ovka-i- markirovka/upakovka-dlya- pi shhevykh-produktov/pl enka-pishhevaya/plenka-pishhevaya-polietilenovaya-45-sm-x-200-m-	шт.	1
8.	Фольгарулон	https://www.komus.ru/katalog/posu da-i-tekstil/kukhonnaya-posuda/posuda-dlya-prigotovleniya/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminievaya-paclan-13-mkm-x-300-mm-x-10-m/p/87746/	шт.	1
9.	Пакетыдлямусора	https://www.komus.ru/katalog/khozy ajstvennye-tovary/meshki- i- emkosti-dlya-musora/meshki- dlya-musora/meshki-na-50-75- litrov/meshki-dlya-tyazhelogo- musora-na-50-75-litrov/meshki- dlya-musora-na-60-litrov-attache- chernye-45-mkm-v- rulone-20-shtuk-50x70-sm-/p/131505/	шт.	2
12.	Полотенцедляпосуды	https://www.komus.ru/katalog/otr aslevye-predlozheniya/gostinitsy-	шт.	2

		oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/polotentsa-belye/polotentse-vafelnoe-45kh100-sm-160-g-kv-m-beloe-10-shtuk-v-upakovke/p/638451/		
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕУЧАСТНИКДОЛЖЕНИМЕТЬПРИ СЕБЕ				
1.	Перчаткиодноразовые	Силиконовые, не опудренные(размер, соответствующийучастнику)	Пара	5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННОЕ НАПЛОЩАДКЕ				
1.	Расходныематериалысвышезаявленныхвнастоящемперечне.			
2.	Пищевыепродукты,невходящиевсписочныйсоставтехнологическихкарт.			
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ ВЕЗТИСМОЖЕТПРИСОБОЙ УЧАСТНИК				
1.	Ножиповарские	Наусмотрениеорганизатора	шт.	3
2.	Овощечистка	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
3.	Тёрка	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
4.	Диспансердлясоуса	Наусмотрениеорганизатора	шт.	2
5.	Формочки	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
6.	Щипцы	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
7.	Ложкадлясоуса	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
8.	Кисточкасиликоновая	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
9.	Бумажныеполотенца	Двухслойные	шт.	1
10.	Контейнероднoразовыйдля продуктов	300мл, скрышкой	шт.	3
ПЕРЕЧЕНЬОБОРУДОВАНИЯДЛЯЭКСПЕРТОВ				
Оборудование,мебель,канцелярияит.п.				
1.	ПланшетформатаА4	Наусмотрениеорганизатора	шт.	5
2.	Ручкисиниешариковые	Наусмотрениеорганизатора	шт.	5
3.	Бумага500листов	Наусмотрениеорганизатора	шт.	2
4.	Степлер	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1

5.	Ножницы	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
6.	Флешка	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
7.	Кулерспитьевойводой	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
8.	Стол	Наусмотрениеорганизатора	шт.	4
9.	Стул	Наусмотрениеорганизатора	шт.	10
10.	Ноутбук	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
11.	МФУ	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
12.	Антистеплер	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
13.	Скобыдлястеплера	Наусмотрениеорганизатора	шт.	2
14.	Файлы	Наусмотрениеорганизатора	шт.	30
15.	Скотч2-хсторонний	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
16.	Папкадляфайлов на60 листов	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
17.	Маркернестирающийся	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
18.	Калькулятор	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
19.	Одноразовыетарелки	Наусмотрениеорганизатора	шт.	100
20.	Одноразовыевилки	Наусмотрениеорганизатора	шт.	100
21.	Одноразовыеложки	Наусмотрениеорганизатора	шт.	100
22.	Салфеткибумажные	Наусмотрениеорганизатора	шт.	200
23.	Одноразовыестаканчики	Наусмотрениеорганизатора	шт.	200
ОБЩАЯИНФРАСТРУКТУРАКОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ/СКЛАД				
1.	Микроволновая печь (общийстол)	Мощность0,8 кВт	шт.	1
2.	Часы настенные	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
3.	Огнетушитель ОУ-1	Наусмотрениеорганизатора	шт.	2
4.	Набор первой медпомощи	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
5.	Кулер с питьевой водой	Наусмотрениеорганизатора	шт.	2

6.	Мясорубка электрическая (общий стол)	Наусмотрениеорганизатора	шт.	2
7.	Стол производственный из нержавеющей стали	1800x600x850, с бортом/без борта, с глухой полкой	шт.	3
8.	Пирометр	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
9.	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания - 5 кг, автоматическая установка нуляпри включении весов, автоматическое отслеживаниенуля	шт.	1
10.	Стеллаж 4-х уровневый из нержавеющей стали800x500x1800	https://www.klenmarket.ru/shop /equipment/neutral-equipment/racks/racks-with- solid-shelves/stellazh-kukhonnyi-luxstahl-sr-1800kh600kh3004-nerzh2	шт.	1
11.	Шкаф холодильный Дверь- стекло, охлаждениединамическое,6 полок	https://www.garantklimat.com/cat alog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/polair-dm 105-s.product?ymclid=1571122063452 1374274800007	шт.	1
12.	Корзинадля мусора	Наусмотрениеорганизатора	шт.	1
КОМ]		**НАТА УЧАСТНИКОВ**		
Переченьоборудования,мебель,канцелярияит.п.				
13.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	8
14.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	2
15.	Корзинадлямусора	На усмотрение организатора	шт.	1
16.	Вешалкадляодежды	На усмотрение организатора	шт.	2
Дополнительныетребованиякомментариикзастройкеплощадки				
№	**Наименование**	**Описание**	**Ед.измерения**	**Кол-во**
1.	Точкапитания	220 В	шт.	26
2.	Точкапитания	380 В	Шт	5
3.	Г орячая и холодная вода/канализация			

3.1. Схема застройки соревновательной площадки компетенции Поварское дело



4. Требования охраны труда и техники безопасности

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯСОРЕВНОВАНИЯ

1. Во время проведения соревнования необходимо соблюдатьнастоящую инструкцию.

Общие требования безопасности

1.1. 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 томчислео 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 (допускаетсяодноразовый);
- 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)

проверитьвнешнимосмотром:
достаточностьосвещенияарабочейповерхности;
отсутствиесвисающихиоголенныхконцовэлектропроводки;
исправностьрозетки,кабеля(шнура)электропитания,вилки,исполь зуемыхэлектробытовых приборов;
наличиеинадежностьзаземляющихсоединений(отсутствиеобрыво в, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частямимашины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии илиненадежностизаземления;
наличие,исправностьнагревательныхповерхностейоборудования;
отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемогооборудования;
наличиеиисправностьвесоизмерительногооборудования;
состояниеполов(отсутствиевыбоин,неровностей,скользкости,отк рытыхтрапов);
отсутствиевыбоин,трещинидругихнеровностейнарабочихповерх ностяхпроизводственных столов;
исправностьприменяемогоинвентаря,приспособленийиинструме нтов (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т. п. должныбытьчистыми,гладкими,безсколов,трещинизаусениц;рук ояткиножейдолжныбытьплотнонасаженными,нескользкимииудо бнымидлязахвата,имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися отвоздействиягорячейводы;полотнаножейдолжныбытьгладкими, отполированными,без вмятин и трещин).

2.4. Проверитьисправностьпускорегулирующейаппара турыоборудования(пускателей, пакетныхпереключателей и т.п.).

2.5. Передвключением**индукционнойплиты**помните: об орудованиеиего доступныечастинагреваются во время эксплуатации.

Всегдаследуетпомнить,чтосуществуетопасностьтравмы,п риприкосновениикнагревательнымэлементам.Поэтому,вовремяр аботыоборудования-
бытьособобдительными. Приготовлениенаплитеблюднажиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, всвязисэтим,никогданепробуйтегаситьогоньводой!Сначалаотклю читеоборудование,азатем накройтеогонь, например, крышкой.

Нескладируйтепредметыивещинаповерхностиплиты.Если наповерхностиимеетсятрещина,тоследуетотключитьэлектропита ниевоизбежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать наповерхностиплитыметаллическиепредметы(например,такиекак :ножи,вилки,ложки,крышки,алюминиевуюфольгуит.п.),таккакон имогутнагреваться.

Послеэксплуатацииотключитеплитурегулятором,анеруков одствуйтесьуказаниями детекторапосуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшегопределавзвешивания(включаямассутары). Недопуск

айтеударовпоплатформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайтесильнонаклавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования** :загрузкуохлаждаемогообъемахолодильногооборудованияосуществлятьпослепускахолодильноймашиныидостижениятемпературы,необходимойдляхраненияпродуктов.Дверихолодильногооборудованияоткрыватьнакороткоевремяикакможнореже.Приобнаружениииутечкихладонахолодильноеоборудованиенемедленноотключить, помещение - проветрить.

Недопускается:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануленияэлектродвигателей;
загромождатьпространствовозлехолодильногоагрегата,складировать продукты, тару идругиепосторонниепредметы;
прикасатьсякподвижнымчастямвключенноговсетьагрегатанезависимооттого,находитсяонвработеиливрежимеавтоматическойостановки;
хранитьпродуктынаиспарителях;
загружатьхолодильнуюкамеруприснятомогражденииивоздухоохладителя, безподдонаиспарителя, атакжебезподдонадлястокаконденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, чтостеклянныйподнос,роликовая подставка,муфтаправильноустановлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: этоотноситсявпервуюочередькдверце,резисторудлянагрева,стенкамкамеры.

Приизвлечениииизпечипосудыспродуктамипользуйтесьизолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь вработу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. Впротивномслучаевы рискуетеееповредитьилисократить времяработы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы(тряпки,кухонныерукавицы),неразмещайтевпечислишкомгромоздкуюпосуду.Еслидверцанезакрыта,товключениепечиокажетсяневозможным.

3. Требованиябезопасностивовремяработы.

3.1. Выполнятьтолькотуработу,покоторойпрошелобучение,инструктажпо охранетруда.

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых онопредназначено.

3.3. Соблюдатьправилаперемещениявбоксеинатерриторииплощадки, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с поларассыпанные(разлитые) продукты, жирыи др.

3.5. Незагромождатьрабочееместо,проходыкнему,между

оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишнимизапасамисырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использоватьсредствазащитырукприсоприкосновен иисгорячимиповерхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. Приработесножомсоблюдатьосторожность, беречьру киотпорезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить ине наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр(пенал).

Вовремяработысножомнедопускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, срукоят
- производитьрезкиедвижения;
- нарезатьсырьеипродуктынавесу;
- проверятьостротулезвиярукой;
- оставлятьножвовремяперерывавработевобрабатывае момсырьеилинастолебез футляра;
- опиратьсянамусатприправкеножа.

3.8. Переноситьпродукты,сырье,полуфабрикатытольков исправнойтаре. Незагружать таруболееноминальной массы брутто.

3.9. Вовремяработысиспользованиемразличноговидаобо рудованиясоблюдатьэлементарныетребования безопасности.

4. Требованиябезопашостиваварийныхситуациях.

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварийнарабочемместеилинаплощадке: прекратитьегоэксплуата цию,атакжеподачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерахтехническомуэкспертуидействоватьвсоответствиисполучен нымиуказаниями.

4.2. Ваварийнойобстановке: оповеститьобопасностиокру жающихлюдей;доложитьтехническомуэкспертуослучившемсяид ействоватьвсоответствиисплановмликвидации аварий.

4.3. Есливпроцессеработыпроизошлозагрязнениерабочег оместажирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмаломит.п.), работу прекратитьдо удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитыйнаполужирудалитьспомощьюветошиилид ругихжиропоглощающихматериалов.

4.5. Вслучаевозгоранияжиранезаливатьеговодой.Необхо димопрекратитьегонагревинакрытькрышкойилидругимпредмето м(плотнойтканью), препятствующим доступу воздухав зону горения.

5. Требованиябезопасностипоокончании работы.

5.1. Выключить и надежно обесточитьэлектронагревательноеоборудованиеиз розетки.

Непроизводитьуборкумусора,отходовнепосредственноруками,испо

льзоватьдляэтой цели щетки, совки и другиеприспособления.

5. НЕОБХОДИМЫЕПРИЛОЖЕНИЯ

При выполнении заданий Чемпионата используется единый список продуктов.

Добавлятьилиудалятьпозициивспискепродуктовзапрещается.Длявыполнениязаданияучастникииспользуютпродукты,толькоуказанныевданномсписке.Списокпродуктовнеобходимозаполнить иотправитьорганизаторамзатринеделидоначалаЧемпионата,вспискеестьвкладка «Примечание».

Обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, изаказыватьихненужно.Еслиучастникуненужновсеколичествопредоставленных обязательных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Список продуктов

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (**брутто**)
Рыба		
Филе лосося	г.	350
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	100
Молоко	мл.	150
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	кг	30
Сливки 33%-35%	мл	200
Овощи, зелень		
Морковь	г.	150
Шампиньоны	г.	250
Чеснок	г.	10
Цуккини зеленый	**г.**	150
Шпинат (свежемороженый)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50
Лук репчатый	г.	100
Лук порей	г.	50
Картофель	г.	200
Бакалея		
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	200
Мука пшеничная	г.	150
Сухие продукты		
Полента	г.	100
Булгур	г.	100
Г астрономия		
Бекон с/к	г.	100
Общий стол		
Соевый соус	л.	1
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1

Специи для рыбы	г.	20
Специи для овощей	г.	20
Хлеб для тостов	г.	1000
Маслины б/к	г.	300
Уксус винный	мл.	250
Масло растительное	л.	3