

DeafSkills 2021

Национальный чемпионат
DeafSkills 2021

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ПО КОМПЕТЕНЦИИ

Поварское дело

Казань 2021



UNDEF



The United Nations
Democracy Fund

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 от 22.12.2016).

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

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- 2 порции супа «Суп пюре из овощей»
- 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, брокколи или цуккини) которые будут известны в день С-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:

<p>Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»</p>		<p>Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»</p> <ul style="list-style-type: none">• Используйте продукты из представленного списка• Используйте продукты с общего стола (при необходимости) <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none">• Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none">• Масса блюда минимум 200г.• Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С <p>Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см).</p> <ul style="list-style-type: none">• 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
---	--	---

	<p>3 часа</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 должны быть упакованы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
<p>Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p>		<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника • Гарнир из крупы (полента или пшено-«черный ящик») • Гарнир из овощей жареный (брокколи или цуккини- «черный ящик») • Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). • Используйте продукты из представленного списка <p>Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</p> <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

		<p>вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Общее время выполнения конкурсного задания - 3,0 часа</p>		

2.3 Последовательность выполнения задания

При выполнении Модуля 1. «Суп пюре из овощей». 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 (D=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 (D=30-32см).
 - уведомить экспертов о завершении работы;
 - убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

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

Модуль 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, 2 Критерии	Наивысший балл	Шкала оценки
Время подачи-корректное время подачи+5 минутотзаранееопределённого	5	Объективная работа
Температура подачи блюда(соответствие заданию).	5	Объективная работа
Использование обязательных ингредиентов(соответствие заданию).	5	Объективная работа
Соответствие массы блюда заданию.	5	Объективная работа
Чистота тарелки(отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	5	Объективная работа
Персональная гигиена- Спец. одежда соответствует требованиям 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
Правильное использование отдельных контейнеров для мусора(пищевые и непищевые отходы)	1	Объективная работа
Гигиена рабочего места-рабочие поверхности-чистота и порядок	1	Объективная работа
Расточительность	2	Объективная работа
Брак	2	Объективная работа
Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов	5	Субъективная
Навыки базовой обработки сырья	2	Субъективная
Навыки владения ножом, знание общих методов нарезки	5	Субъективная
Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости (соблюдение технологии приготовления блюда)	5	Субъективная
Умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата	5	Субъективная

(нужная консистенция, цвет, запах)		
Навыки безопасного использования инвентаря и оборудования.	3	Субъективная
Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления	5	Субъективная
Презентация и визуальное впечатление	5	Субъективная
Стиль креативность (аккуратно порционирование блюда)	5	Субъективная
Вкус – общая гармония вкуса и аромата	5	Субъективная
Консистенция каждого компонента блюд	5	Субъективная
Вкус каждого компонента в отдельности	5	Субъективная
Запах в соответствии с заявленными ингредиентами	5	Субъективная
Всего	100	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)				
Оборудование, инструменты, ПО				
1.	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками	Ед. измерения	Кол-во
2.	Стол производственный из нержавеющей стали 1800х600х850, с бортом/без борта, с глухой полкой	http://www.tehcomplect.ru/stoli_razbornie_econom.htm?yclid=6076278868472789254	шт.	4
3.	Моечная ванна из нержавеющей стали 1000х600х850	https://horec.ru/catalog/nejtralnoe/vanny-mochnye/vanna_mochnaya_koborvms15353.html	шт.	1
4.	Стеллаж 4-х уровневый из нержавеющей стали 800х500х1800	https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/stellazh-kukhonnyi-luxstahl-sr-1800kh600kh3004-nerzh2	шт.	1
5.	Плита электрическая Индукционная 2 греющих поверхности, рабочая температура 60-240°C / заземление обязательно/	https://market.yandex.ru/product--elektricheskaja-plita-ende-36/1726520400?show-uid=15711219521297611526116035&nid=54954&lr=213&context=searchhttps://market.yandex.ru/product--elektricheskaja-plita-gemlux-gl-ip-221/97214414?nid=54954&lr=213	шт.	2
6.	Пароконвектомат+ Подставка под пароконвекто	https://entero.ru/item/19653?ymclid=15711229151582037020800001	шт.	1

	мат			
7.	Весы настольные электронные Наименьший предел взвешивания 5кг, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	https://entero.ru/item/47503?ymclid=1571122018520155891820016	шт.	1
8.	Шкаф холодильный Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок	https://www.garantklimat.com/catalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/polair-dm105-s.product?ymclid=15711220634521374274800007	шт.	1
9.	Набор разделочных досок (4шт.) зеленая-1шт; желтая-1шт; коричневая -1шт; белая -1шт, синяя – 1 шт; красная – 1 шт; желтая – 1шт. полипропилен	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-	шт.	1
10.	Подставка для разделочных досок Хромированная сталь	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.	Нож поварские	omus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/kukhonnaya-posuda/kukhonnye-prinadlezhnosti/nozhi-kukhonnye/nozh-kukhonnyj-mallony-povarskoj-lezvie-20-sm-artikul-proizvoditelya-mal-01b-985301-/p/627145/	шт.	3
12.	Сковорода для induction плит Диаметр 24 см	https://restomarket.me/tableware/inventar/skovorodi/kayalar-skovorodka-s-ruchkoy-satin-52011000003/	шт.	3
13.	Сотейник для induction плит вместимость 1 л	https://restomarket.me/tableware/inventar/soteiniki/kayalar-soteinik-satin-52001000005/	шт.	4
14.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для induction плит, без	Объемом 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт	1

	пластиковых и силиконовых вставок			
15.	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша)+ стакан)	Мощность от 1000 Вт и выше.	шт.	1
16.	Миксер KITCHENAID 5K45SSEWH	https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/planetary-mixers/mixer-kitchen-aid-5k45ssewh-white/		
17.	Венчик	https://market.yandex.ru/product-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%D1%81%25&yclid=15711224971735033570500001	шт.	6
19.	Лопатки силиконовые	https://market.yandex.ru/product-lopatka-mayer-boch/513071974?show-uid=15711225298446109290617012&nid=56278&lr=213&context=search	шт.	4
20.	Сито для муки	https://www.dochkisinochki.ru/catalog/products/11394478/?marketing=yandexmarket&mcpa=price&utm_campaign=msk&utm_content=11394478&utm_medium=price&utm_source=yandexmarket&utm_term=11394478&yclid=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.	Мерный стакан	https://vdashop.ru/catalog/aksessuary/butylki-trigery-raspryskivateli/mernyy-stakan.html	шт.	1
23.	Тарелка круглая белая плоская	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/product--shchiptsy-leifheit/573660918?show-uid=15711227742180768074217006&nid=56278&lr=213&context=search	шт.	1
26.	Ложкастоловая	https://market.yandex.ru/product--attribute-nabor-chainykh-lozhek-city-3-predmeta/418966243?show-uid=15711228020032071322616002&nid=56286&glfilter=6265427%3A6269124&lr=213&context=search	шт.	2
27.	Баки для мусора	https://domoteka-market.ru/catalog/domoteka/02korzinymusornye/korzinadlyamusora-124611/?utm_source=cpc_yandex_market&utm_medium=cpc&utm_term=124611&utm_content=124611&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=15711228667940222267400001	шт.	2
29.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение организатора	шт.	1
30.	Гастроёмкости для пароконвектомата	https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/convection-ovens/?utm_source=Yandex&utm_medium=CPC&utm_campaign=ICON_KlenMarket_YD_Search_E	шт.	3

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1-ГО УЧАСТНИКА

1.	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл, крышкой	https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/c/98029./	шт.	3
2.	Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл, крышкой	https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/c/98029./	шт.	15

3.	Губка для мытья посуды	https://beru.ru/product/gubka-dlia-mytiya-posudy-aqualine-2-sht/100588767759?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=12943705&clid=698&ncmd=6843	шт.	1
4.	Моющее средство	https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bytovaya-khimiya/sredstva-dlya-kukhni/sredstva-dlya-mytiya-posudy/sredstvo-dlya-mytiya-posudy-mif-500-ml-otdushki-v-assortimente-/p/116613/	500 мл.	1
5.	Жидкое мыло (для мытья рук)	https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-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.	Бумажные полотенца	https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-zewa-wisch-weg-2-slojnye-belye-s-risunkom-2-rulona-po-17-2-metrov/p/105017/	шт.	2
7.	Плётка пищевая	https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/upakovka-dlya-pishhevykh-produktov/plenka-pishhevaya/plenka-pishhevaya-polietilenovaya-45-sm-x-200-m	шт.	1
8.	Фольга рулон	https://www.komus.ru/katalog/posuda-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.	Пакеты для мусора	https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-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-chnye-45-mkm-v-rulone-20-shtuk-50x70-sm-/p/131505/	шт.	2
12.	Полотенце для посуды	https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-	шт.	2

		oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/polotentsabelye/polotentse-vafelnoe-45kh100-sm-160-g-kv-m-beloe-10-shtuk-v-upakovke/p/638451/		
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИК ДОЛЖЕН ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ				
1.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, не опудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННОЕ НА ПЛОЩАДКЕ				
1.	Расходные материалы выше заявленных в настоящем перечне.			
2.	Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт.			
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК				
1.	Нож поварские	На усмотрение организатора	шт.	3
2.	Овощечистка	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Тёрка	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Диспансер для соуса	На усмотрение организатора	шт.	2
5.	Формочки	На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Щипцы	На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Ложка для соуса	На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Кисточка силиконовая	На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	1
10.	Контейнер одноразовый для продуктов	300мл, крышкой	шт.	3
ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ				
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.				
1.	Планшет формата А4	На усмотрение организатора	шт.	5
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	5
3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Степлер	На усмотрение организатора	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 наб0 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)	На усмотрение организатора	шт.	2
7.	Стол производственный из нержавеющей стали	1800x600x850, с бортом/без борта, с глухой полкой	шт.	3
8.	Пирометр	На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания - 5кг, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
10.	Стеллаж 4-х уровневый из нержавеющей стали 800x500x1800	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, охлаждение динамическое, 6 полок	https://www.garantklimat.com/catalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/polair-dm105-s.product?ymclid=15711220634521374274800007	шт.	1
12.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	1

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

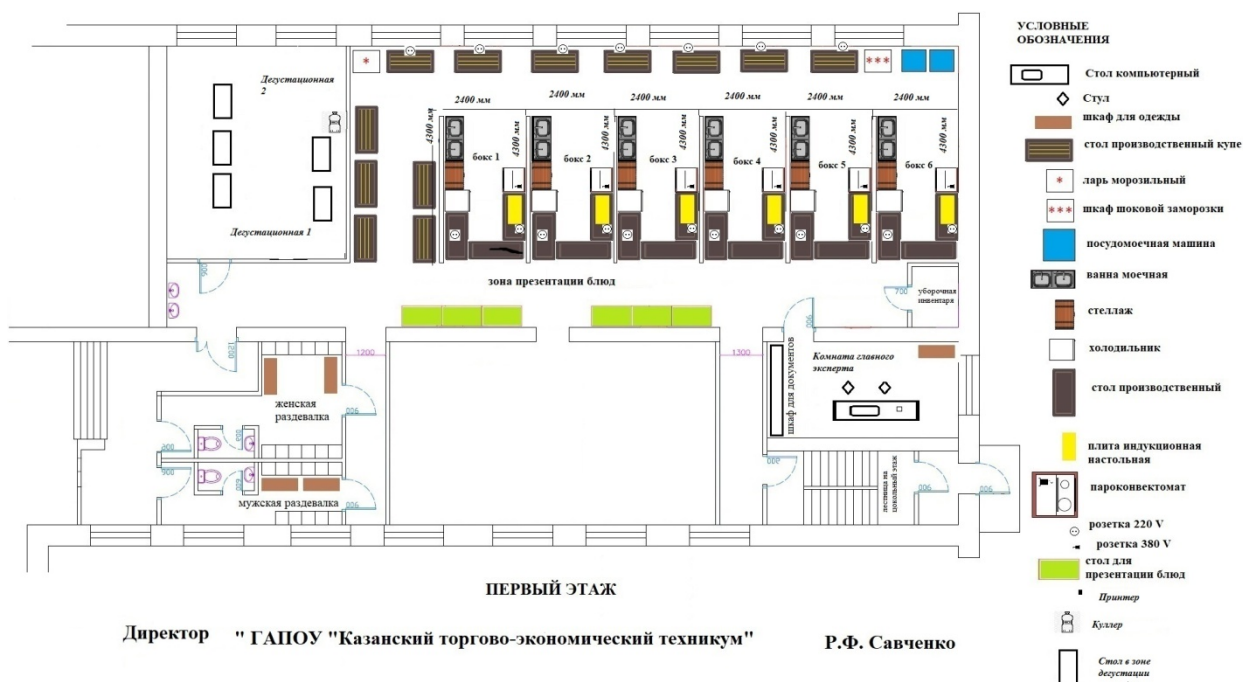
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.

13.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	8
14.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	2
15.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	1
16.	Вешалка для одежды	На усмотрение организатора	шт.	2

Дополнительные требования комментарию застройке площадки

№	Наименование	Описание	Ед. измерения	Кол-во
1.	Точка питания	220 В	шт.	26
2.	Точка питания	380 В	шт.	5
3.	Горячая и холодная вода/канализация			

3.1. Схема застройки соревновательной площадки компетенции Поварское дело



4. Требования охраны труда и техники безопасности

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ СОРЕВНОВАНИЯ

1. Во время проведения соревнования необходимо соблюдать настоящую 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 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)

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 обрыва, 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 инструментов (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно посаженными, 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: об оборудовании 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 особобдительными. Приготовление на плите блюд 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 руково-дствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Недопуск

айте 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 как можно реже. При обнаружении утечки хладагента в холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить.

Недопускается:

- 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 и воздухоохлаждителя, 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 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, излишнимизапасамисырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук прикосновении и горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

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

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, срукоят
- 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 о безопасности 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. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, испо

льзовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

При выполнении заданий Чемпионата используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за три недели до начала Чемпионата, в списке есть вкладка

«Примечание».

Обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, из которых никому не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных 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
Брокколи	г.	150
Чеснок	г.	10
Цуккини зеленый	г.	150
Шпинат (свежемороженный)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50
Лук репчатый	г.	100
Лук порей	г.	50
Картофель	г.	200
Бакалея		
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	200
Мука пшеничная	г.	150
Сухие продукты		
Полента	г.	100
Пшено	г.	100
Гастрономия		
Бекон с/к	г.	100
Общий стол		
Соевый соус	л.	1
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1

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