

СОГЛАСОВАНО
Координационный Совет
работодателей

_____/_____/_____
_____ 2018 года

УТВЕРЖДЕН
Организационным
комитетом чемпионатов
«Абилимпикс»
Московской области
Протокол: № _____

«__» _____ 2018 года



СОГЛАСОВАНО
Председатель МООО ВОИ
Зеликов Н.И.

«__» _____ 2018 года

СОГЛАСОВАНО
Председатель МОО ВОС
Коняев А.И.

«__» _____ 2018 года

СОГЛАСОВАНО
Председатель МОРО ВОГ
Семенова Е.С.

«__» _____ 2018 года


СОГЛАСОВАНО
РОО «Клуб психiatров»
Пастор О.Н.

«__» _____ 2018 года

Московский областной чемпионат «АБИЛИМПИКС»
КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
по компетенции

«Кулинарное дело»

Главный эксперт по компетенции


_____/Макаров А.В./
«__» _____ 2018 года

Московская область, 2018 год

1. Стандартизированное описание компетенции «Кулинарное дело» (ориентированный Приказ 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»).

Профессиональная сфера	Сервис, оказание услуг населению
Компетенция	Кулинарное дело
Описание компетенции	Кулинарное дело – это деятельность человека, направленная на приготовление пищи. КД является совокупностью способов и различных приемов, направленных на приготовление разнообразной пищи, которая нужна человеку для поддержания его жизнедеятельности и здоровья. КД включает в себя целый комплекс специальных рецептов, технологий и соответствующее оборудование.
Актуальность компетенции	В настоящее время востребованность широкопрофильного сотрудника в области кулинарного дела высока. Кулинарное дело в последнее время стало повседневной жизнью не только ресторанов и отелей в сегменте премиум класса. Приготовление пищи, разработкой рецептур и проработкой блюд, занимаются повсюду: столовые, предприятия и организации, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Одним из перспективных направлений является стандартизация и автоматизация работы кухонного рабочего. Востребованность специалиста с ограниченными возможностями здоровья при современной образовательной программе очень высока, специалист должен обучаться новейшим технологиям будущего, а выходить с полученными знаниями «актуальным настоящим».
Название профессии	Повар. Кондитер.
Обобщенная трудовая функция	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции.

Трудовые функции	Трудовые действия	Профессиональные умения
1	2	3
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Подготовка своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - 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
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания	
	Уборка рабочего места сотрудника основного производства организации питания	
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд; - Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; - Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
	Обработка, нарезка и формовка овощей, грибов и фруктов	
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	
	Приготовление	

<p>бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p>
<p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы</p>	<p>- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;</p>
<p>Приготовление каши гарниров из круп</p>	<p>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p>
<p>Приготовление холодных и горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p>- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
<p>Приготовление блюд из яиц</p>	
<p>Приготовление блюд из творога</p>	
<p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	
<p>Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы</p>	
<p>Приготовление холодных и горячих напитков</p>	
<p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных и горячих закусок</p>	
<p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикато</p>	

	<p>В</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Осуществление контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Осуществление контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	
<p>Приготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Осуществление контроля хранения продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;</p> <p>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при</p>
	<p>Подготовка сырья, теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции</p>	
	<p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной</p>	

	продукции в ассортименте	изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
	Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности	<ul style="list-style-type: none"> - Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции потребителям	<ul style="list-style-type: none"> - Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; - Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; - Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований безопасности готовой продукции; - Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Соблюдать санитарно-гигиенические требования

		<p>требования охраны труда и пожарной безопасности;</p> <p>- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.</p>
--	--	---

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание конкурсного задания и его цель:

Приготовление конкурсного задания, состоящего из:

- овощного салата с микрозеленью, заправленного маслом или заправкой (на выбор участника) с выпеченным элементом;
- жареной рыбы (стейк из форели) с картофелем с грибами и жареным зеленым луком;
- соус на выбор участника (предоставляется заранее сделанная технико-технологическая карта и актуальный заказ продуктов);
- кисель из ягод (микс);
- десерт на основе песочного теста с заварным кремом и сладким соусом.

Декор для украшения блюд участники приносят с собой, он должен быть съедобным, минимум красителей. На декор участники должны предоставить технико-технологическую карту. Кулинарные приправы и специи можно дополнительно приносить с собой по потребности, но обязательно их заявить в письменном виде в дне С-1.

Участники готовят по три одинаковых блюда: 2 блюда на дегустацию жюри, 1 блюдо на демонстрацию.

2.2. Возрастная группа: обучающиеся учебных заведений Московской области.

2.3. Выполнения моделей: 1 модуль – 2 часа чистого времени, без учета подготовки и уборки рабочего места. (Конкурс по кулинарному делу проводится в формате реального времени в течение 1 дня. Общая продолжительность конкурса, с учетом уборки рабочего места – 2,30 часов).

2.4. Модули задания:

Подготовка продуктов и приготовление холодного блюда салат с выпеченным элементом, основного горячего блюда из рыбы с жареным картофелем с грибами и зеленого лука, кисель из ягод (микс), десерта на

выпеченном песочном элементе с заварным кремом и сладким соусом.

3. Развернутое описание конкурсного задания.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

- 3.1. Введение
- 3.2. Сопроводительная документация
- 3.3. Формы участия в чемпионате
- 3.4. Задание для чемпионата
- 3.5. Этапы задания и необходимое время на их выполнение
- 3.6. Критерии оценки
- 3.7. Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

3.1. ВВЕДЕНИЕ

3.1.1. Название профессиональной компетенции

Название компетенции: Кулинарное дело

3.1.2. Описание компетенции

В настоящее время востребованность широкопрофильного сотрудника в области кулинарного дела, высока. Динамично развивающаяся экономика и быстро меняющиеся тенденции, диктуют нам требования к работнику кухни в ресторанно-отельном бизнесе.

Широкопрофильный работник на кухне востребован всегда и везде, способность такого работника заменить коллегу из любого цеха, позволяет быстро адаптироваться предприятию, не нарушая цикла и сохранять уровень заработной платы на достойном уровне по отношению к узкопрофильным специалистам.

Всестороннее образование в области кулинарного дела, позволяет реализовывать новые высоколиквидные тенденции в кулинарии и заниматься саморазвитием без потери качества вырабатываемой продукции.

Кулинарное дело в последнее время стало повседневной жизнью не только ресторанов и отелей сегмента премиум, но и простых потребителей, что позволяет повышать уровень оплачиваемой трудовой функции по всем направлениям.

Быстро развивающаяся экономика, это постоянно занятое население, прибегающая к услугам профессионального кулинара (повар/кондитер), и востребованности не только вкусной и полезной еды, но и качественной.

Так же востребованы хорошо подготовленные кадры специалистов с ограниченными возможностями здоровья, которые шагают в ногу со временем и после обучения легко вливаются в коллектив кухонной зоны с актуальными знаниями, умениями и трудовыми функциями.

3.2. Сопроводительная документация

Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к характеристике объема задания и основными видами деятельности при его выполнении. Для подготовки участников к конкурсу по данной компетенции необходимо использовать следующие документы:

- Техническое описание компетенции «Кулинарное дело»;
- Правила техники безопасности и охраны труда;
- Критерии оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Технологические карты на блюда;
- Расходную накладную.

3.3. Формы участия

Чемпионат предполагает командное участие (команда состоит из двух человек), поэтому конкурсное задание рассчитано на командное выполнение. Но один модуль выполняется индивидуально каждым участником. Командные соревнования подразумевают под собой презентацию блюд в соответствии с их подачей, команда должна показать взаимозаменяемость человека и взаимопомощь при приготовлении любого конкурсного блюда (если это требуется), а также слаженность работы при рациональном распределении времени и самоконтроль выполнения всех условий.

3.4. Техническое описание задания для участников и наставников.

Конкурс по компетенции «Кулинарное дело» проводится в формате реального времени в течение 1 дня (не более 2,00 часа в день). Общая протяженность выполнения задания – 2,30 часов (15 минут дается для подготовки своего рабочего места и 15 минут для уборки своего бокса). Жеребьевку проводит Главный эксперт до начала конкурса. (За 24 часа до официального старта, день С-1).

Все участники за 1 день проходят несколько модулей.

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее (за исключением разрешенных конкурсным заданием).

Выполнение задания включает в себя:

1. Получение продуктов, подготовка сырья, полуфабрикатов, заправки для холодного блюда «Салат» с выпеченным элементом к обеду (работа с овощами, зеленью, тестом).
2. Приготовление и оформление основного горячего блюда.
3. Приготовление киселя из ягод (микс).
4. Приготовление и оформление десерта на основе песочного теста, с заварным кремом и сладким соусом.

Участники на дне (С-1) заранее пересчитывают приготовленные технологические карты, согласно утвержденному выходу и до заказывают продукты. Заказ продуктов оформляют в соответствии с измененным

заданием. Данный аспект правильности заказа продуктов, учитывается в общей работе участников.

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри на брифинге участников. Оценка производится в соответствии с утвержденной членами судейской коллегии схемой оценки. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены главным экспертом на конкурсной площадке, но не позднее чем за 2 часа до старта соревновательного времени.

Конкурсное задание должно выполняться поэтапно. Оценка также происходит от этапа к этапу.

3.5. Этапы задания и необходимое время.

Этапы и время сведены в таблицу 1.

Этапы расставлены в порядке не подлежащим строгому выполнению, а служат ориентировочной точкой опоры для формирования рационального использования и распределения временных рамок.

Таблица 1

Этап	Наименование этапа	Примерное время на задание*
0	Подготовка своего рабочего места к работе	15 мин
1	Приготовление холодных закусок с выпеченным элементом (салат).	30-45 мин
2	Приготовление основного горячего блюда, соуса.	60 мин
3	Приготовление холодного напитка кисель из ягод.	30-45 мин
4	Приготовление десерта на основе песочного теста, с заварным кремом и сладким соусом.	45-60 мин

***Примерное время** – это ориентировочное время, которое не оценивается, а служит для написания тайм менеджмента команде.

Этап 0: Подготовка продуктов и своего рабочего места.

Модуль выполняется членами командами, для рационального распределения своего рабочего места на площадке.

Этап 1: Приготовление холодных закусок салат.

Модуль выполняется членами команды индивидуально по разделам: поварские работы и кондитерские работы. Каждый участник команды, должен согласно разработанной (пересчитанной) и утверждённой

технологической карте заказать продукты со склада (заранее), составив накладную, полученные продукты разместить в холодильной камере согласно товароведному соседству.

Повар выполняет всю кулинарную часть по приготовлению холодного салата, кондитер декорирует блюдо.

Команда должна работать слажено для одновременной подачи холодного салата, соблюдая температурный и санитарный режим.

Этап 1: ПРЕЗЕНТАЦИЯ.

Повар и Кондитер совместно должны презентовать свои блюда в строго отведенное время для оценки по критериям: чистота тарелки, температура подачи, использование обязательных продуктов.

Блюда должны быть продегустированы на оценку их: консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и готовности каждого отдельного элемента в блюде.

Этап 2. Приготовление основного горячего блюда.

Модуль выполняется командой согласно технологическим картам (поваром). Команде выдаются продукты согласно предварительно заказанного списка по накладной.

Повар, выполняет все функции необходимые для приготовления основного горячего блюда и соуса к нему.

Кондитер, выполняет функции по необходимости помощника повара. Отпуск блюд производится согласно подаче.

Интервал подачи не должен превышать более 5-10 минут, между блюдами.

Технология приготовления и презентация блюда должна строго соответствовать санитарным нормам и правилам.

Этап 2: ПРЕЗЕНТАЦИЯ.

Повар и Кондитер совместно должны презентовать свои блюда в строго отведенное время для оценки по критериям: чистоты тарелки, температуры подачи, использование обязательных продуктов.

Блюда должны быть продегустированы на оценку их: консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и готовности каждого отдельного элемента в блюде.

Этап 3: Приготовление холодного напитка из ягод «Кисель».

Модуль выполняется командой согласно технологическим картам.

Команде выдаются продукты согласно предварительно заказанного списка по накладной.

Команда (или один из членов команды) должен приготовить и презентовать холодный напиток «Кисель» из ягод (микс).

Этап 3: ПРЕЗЕНТАЦИЯ.

Кондитер и Повар совместно должны презентовать свой напиток в строго отведенное время для оценки по критериям: чистота тары, температура подачи, использование обязательных продуктов, а также визуальное впечатление от исполнения в заданной теме.

Блюда должны быть продегустированы на оценку их: консистенции,

вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и цвета.

Этап 4: Приготовление десерта.

Модуль выполняется командой согласно технологическим картам.

Команде выдаются продукты согласно предварительно заказанного списка по накладной.

Кондитер должен рационально распределить свое время, составить и выпечь/приготовить все элементы для десерта, элементы должны иметь рукотворное украшение и подаваться строго в согласованной посуде.

Этап 4: ПРЕЗЕНТАЦИЯ.

Кондитер и Повар совместно должны презентовать свои блюда в строго отведенное время для оценки по критериям: чистоты тарелки, температуры подачи, использование обязательных продуктов, а также визуальное впечатление от исполнения в заданной теме.

Блюдо должно быть продегустировано на оценку их: консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и

3.6. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) (таблица 2). Общее количество баллов задания/ЭТАПА по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2

Модуль	Этапы	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
О	Подготовка продуктов и своего рабочего места			
А	Приготовление холодных закусок с выпеченным элементом (салат).			
В	Приготовление основного горячего блюда, соуса.			
С	Приготовление сладкого напитка кисель из ягод.			
Д	Приготовление десерта на основе песочного теста, с			

	заварным кремом и сладким соусом.			
--	--------------------------------------	--	--	--

Субъективные оценки – баллы начисляются по шкале от 1 до 3.

3.7. Требования к форменной (санитарной) одежде участников и жюри (экспертов).

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ЗОНЫ на груди слева (права), под логотипом СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ЗОНЫ фамилия и имя участника или эксперта английскими (русскими) буквами, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организационным комитетом (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче *белого* цвета!!!! Брюки – поварские тёмного (черного) цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – поварская профессиональная безопасная закрытая обувь.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), брюки черного цвета, безопасная обувь.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ.

Модуль	Этап	Балл
О	Подготовка к работе рабочего места (бокса)	
А1.	Работа	
А 1.1.	Временное планирование	
А 1.2.	Командная работа	
А2.	Презентация	
А 2.1.	Презентация блюда	
А 2.2.	Дегустация блюда	
В 1.	Работа	
В 1.1.	Временное планирование	
В 1.2.	Командная работа	
В 2.	Презентация	
В 2.1.	Презентация блюда	
В. 2.2.	Дегустация блюда	

С 1.	Работа	
С 1.1.	Временное планирование	
С 1.2.	Командная работа	
С 2.	Презентация	
С 2.1.	Презентация блюда	
С 2.2.	Дегустация блюда	
Д 1.	Работа	
Д 1.1.	Временное планирование	
Д 1.2.	Командная работа	
Д 2.	Презентация	
Д 2.1.	Презентация блюда	
Д 2.2.	Дегустация блюда	

5.Инфраструктурный лист

Инфраструктурный лист находится в приложении.

6. Toolbox.

Список оборудования, которое необходимо иметь участнику конкурса

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований. Дополнительный инвентарь и инструменты можно привезти с собой, за исключением аналогичных, имеющихся на площадке.

7. Развернутое конкурсное задание

Модуль А (20%) + модуль В (35%) + модуль С (20%) +модуль D (25%) = 100%

ПОВАР	
Модуль А	Холодная закуска
Описание	Приготовить 3 порции холодного салата из овощей с выпеченным элементом. Обязательно подавать с заправкой на выбор участника
Подача	Масса холодной закуски минимум 150 г, максимум 180 г 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см

	<p>Дополнительно подается одна порция 50 мл заправки в соуснике для слепой дегустации</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте ингредиенты с общего стола</p> <p>Используйте ингредиенты из списка продуктов</p> <p>Используйте обязательно микрозелень</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>
ПОВАР	
Модуль В	Горячее блюдо
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы – стейк</p> <p>Гарнир – картофель жареный с грибами и жареным зеленым луком</p> <p>Минимум 1 соус на выбор участника</p>
Подача	<p>Масса горячего блюда минимум 220г, максимум 250 г</p> <p>3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см</p> <p>Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40</p> <p>Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте ингредиенты с общего стола</p> <p>Используйте ингредиенты из списка продуктов</p> <p>Используйте обязательно рыбу, грибы шампиньоны,</p>

	зеленый лук
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке
КОНДИТЕР	
Модуль С	Кисель из ягод
Описание	Приготовить 3 порции сладкого напитка кисель из ягод (микс) Микс – не менее 3 видов ягод в авторской пропорции
Подача	Масса порции минимум 250г, максимум 260 г 3 порции напитка подаются в таре, полученной согласно инфраструктурному листу Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря в таре НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов Используйте обязательно ягоды, крахмал, кунжут
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичному, имеющемуся на площадке
КОНДИТЕР	
Модуль D	Десерт
Описание	Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста, с заварным кремом и сладким соусом Минимум 1 соус на выбор участника
Подача	Масса десерта минимум 100г, максимум 150 г 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см

	<p>Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте ингредиенты с общего стола</p> <p>Используйте ингредиенты из списка продуктов</p> <p>Используйте обязательно ягоды (малина), яблоки зеленые</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>

ВНИМАНИЕ:

Декор к каждому блюду приносится с собой. Готовить его на конкурсной площадке **ЗАПРЕЩЕНО**.

Декор оценка: Оценивается как авторская Арт-работа и сочетаемость с презентацией блюда.

На *декор* участники в обязательном порядке должны предоставить технологическую карту.

Регламент оценки мастерства. Вычеты

За нарушения оцениваемого Аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от Аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

Необходимо соблюдать время, отведенное на подачу блюда. Блюдо необходимо подать на стол в течение этого периода времени. За задержку участник получает штраф.

Главный эксперт, после обсуждения, распределяет Экспертов на группы для выставления оценок участникам конкурса. Критериями такого распределения обычно является стаж участия в конкурсах. В каждой группе имеется Старший Эксперт, которого выбирают Эксперты по определенной компетенции из своего числа простым большинством голосов. В ходе конкурса каждый Эксперт занимается судейством на всех участках, судейством на площадке, а также судейством методом «слепой дегустации».

Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», находятся в помещении для «дегустиции» на всем протяжении модуля. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Главного эксперта.

Когда Эксперты находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться в виду производственного участка, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа. Эксперты, занимающиеся «дегустиацией», должны вернуться в помещение для дегустации за десять минут до подачи блюд.

Если на участке не хватает экспертов, то эксперты могут переходить в течение модуля из одной категории в другую (не нарушая линейку объектов и субъектов).

**Список продуктов
на все модули и задания**

Продукты	Единица измерения	Количество
Молочные продукты		
Сыр Пармезан	г	150
Молоко 3,2 %	мл	1000
Сливки 33%	мл	500
Сливочное масло 82%	г	500
Яйцо куриное категория С1	шт	10
Сливки 20%	мл	500
Овощи		
Томаты черри микс	г	200
Картофель крахмальный красный	г	1000
Лук порей	г	100
Грибы шампиньоны	г	200
Чеснок	г	50
Томаты круглые красные	г	250
Огурцы сезонные	г	250
Лук репчатый	г	200
Фрукты/Ягоды		
Апельсин	г	200
Яблоки красные (зеленые)	г	200
Лайм	г	150
Лимон	г	150
Замороженные продукты		
Ежевика	г	200
Черника	г	200
Клюква	г	300
Клубника	г	200
Малина	г	200
Вишня	г	200
Рыба		
Форель потрошенная без головы	г	500

пласт филе без костей с кожей		
Консервы		
Оливки зеленые	г	100
Оливки черные	г	100
Шоколад		
Какао-порошок	г	100
Шоколад темный 55%	г	150
Шоколад молочный 35%	г	150
Шоколад белый 27%	г	150
Орехи		
Кунжут белый	г	30
Масло/Уксус		
Масло оливковое	мл	500
Масло растительное	мл	1000
Уксус винный белый	мл	100
Уксус винный красный	мл	100
Соус Ворчестерский	мл	50
Специи и перец		
Лавровый лист	г	2
Перец Кайенский	г	2
Корица	г	2
Корица палочки	г	20
Мускатный орех молотый	г	2
Перец черный горошек	г	2
Душистый перец горошек	г	2
Можжевельник	г	2
Бasilik	г	2
Тмин	г	2
Перец черный молотый	г	2
Перец белый молотый	г	2
Углеводы		
Сахар	г	500
Сахарная пудра	г	100
Мука тонкого и грубого помола		
Сухари панировочные	г	150
Мука пшеничная сорт Высший	г	800
Крахмал кукурузный	г	200
Свежие травы		
Мята	г	20
Розмарин	г	20
Лук зеленый	г	50
Укроп	г	20
Эстрагон	г	20

Микро зелень	г	200
Алкоголь		
Вино красное (Каберне)	мл	100
Вино белое сухое	мл	100
Общий стол		
Соль мелкая	г	
Горчица Дижонская	г	
Сахар тростниковый коричневый	г	
Сода пищевая	г	
Соус соевый	мл	
Соус Табаско	мл	
Соль крупная морская	г	
Ваниль стручковая	шт	

Дополнительные приправы и специи приносят с собой и выкладывают на

общий стол.

8. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ.

1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К работе на кухне допускаются участники (повара) лица не моложе 12 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

1.3. Работник должен знать, что опасными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- подвижные части оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;
- состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими);
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- стеклянная посуда;
- колющие и режущие инструменты (приспособления, приборы);

Возможные последствия:

- травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;
- получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями оборудования, горячей водой, паром;
- падение на мокром полу;
- поражение электрическим током.

1.4 Работник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.

1.5 Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности.

1.6 Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.

1.7 При обнаружении каких-либо неисправностей в состоянии используемых во время чемпионата оборудования, электро- и водопроводной сети, повреждениях посуды надо сразу же прекратить работу.

1.8 Участники чемпионата должны уметь оказывать первичную помощь пострадавшему и немедленно поставить в известность наставника на площадке.

1.9 В случае получения травмы (пореза, ожогов, отравления), сразу же информировать наставника и прикрепленного эксперта.

1.10 Во время работы необходимо проявлять осторожность, соблюдать порядок, не бегать, не толкаться.

1.11 Беспорядочность, поспешность и небрежность в работе, нарушение или невыполнение требований данной Инструкции могут привести к несчастным случаям и травмам.

1.12 За нарушение требований данной инструкции участник и наставник несет ответственность согласно Правилам внутреннего распорядка чемпионата.

2 ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду.

2.2. Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

2.3 Проверить:

- визуальное состояние подводящих электропроводов, заземления;
- состояние полов (чистый, сухой);
- исправность инвентаря.

2.4 При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

3 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ

3.1 Для приготовления блюд пользоваться только той посудой, которая предоставляется организаторами чемпионата и предусмотрена технологией приготовления пищи.

3.2 Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

3.3 Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.

3.4 Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты.

3.5 Запрещается:

- нарезать продукты навесу;
- носить нож в руках острием вперед;
- оставлять без надзора работающее оборудование.

3.7 Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.

3.8 Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от «себя».

3.9 Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

3.10 Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.

3.11 Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.

3.12 Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.

3.13 При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.

3.14 Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

3.15 Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

3.16 Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

3.17 Электроплиту следует отключить при:

- прекращении подачи электроэнергии;
- перерыве в работе;
- необходимости на время оставить место работы.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1 Прекратить работу при:

- повышение нагрева поверхности плиты;
- появление дыма и запаха гари;
- внезапном появлении на корпусе электроплиты слабого действия электрического тока;
- появление на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.

4.2. В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуацию конкурсантов.

4.3. Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

4.4. Во всех случаях после оказания доврачебной помощи следует обратиться в медицинское учреждение и зафиксировать обращение.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ

5.1. Выключить оборудование.

5.2. Произвести уборку рабочих мест.

5.3. Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

5.4. Обо всех недостатках, выявленных во время чемпионата, участники и эксперты должны сообщить ответственным за проведение и организацию данного мероприятия.

9. ПРОТОКОЛ ИНСТРУКТАЖА ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

**Протокол
инструктажа по охране труда и технике безопасности
при проведении национального чемпионата «Абилимпикс»
Компетенция: «Кулинарное дело»**

«_____» _____ 2018 года

№ п/п	ФИО участника	Год рождения	ФИО эксперта	Подпись эксперта	Подпись участника
1					
	Подпись несовершеннолетнего заверяю:				
2					
	Подпись несовершеннолетнего заверяю:				
3					
	Подпись несовершеннолетнего заверяю:				
4					
	Подпись несовершеннолетнего заверяю:				
5					
	Подпись несовершеннолетнего заверяю:				
6					
	Подпись несовершеннолетнего заверяю:				

Согласовано
национальный эксперт

Олейников В.А.

	ЧЕМПИОНАТ	Московский областной чемпионат Абилимпикс 2018		
	Сроки проведения			
	Место проведения			
	НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	Кулинарное дело		
	Главный эксперт	Макаров А.В.		
	Заместитель Главного эксперта			
	Технический эксперт			
	Количество конкурсантов			
	Количество рабочих мест для конкурсантов			

НА 1-ГО УЧАСТНИКА\КОМАНДУ (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)

Оборудование, инструменты и мебель

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. изм	Кол-во
1.	Стол производственный 1800х600х850	http://prodteh.ru/goods/g2323.htm	шт	3
2.	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900	http://hicold.ru/katalog/006543_neutralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/	шт	1
3.	Пароконвектомат Electrolux AOS061ET (AOS061ETA1) (267200) Air-O-Steam Touchline или аналог отечественного производителя (АТЕСИ).	http://www.telesila.ru/electrolux-aos061et	шт	1
4.	Весы настольные электронные CAS SW-5W или аналог с равными либо	http://www.entero.ru/item/41001	шт	1

	более высокими техническими характеристиками.			
5.	Плита электрическая Zanussi 200 166 (с индукционным нагревом) или аналог.	http://www.telesila.ru/zanussi-200-166	шт	1
6.	Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм	https://www.mecuchi.ru/oborudovanie/gastroyomkosti-iz-nerzhavayushhej-stali/	шт	2
7.	Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм	http://www.klenmarket.ru/shop/	шт	1
8.	Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналог	http://kitchenaids.ru/miksery/	шт	1
9.	Шкаф холодильный Electrolux R04NVF4F (730183) или аналог отечественного производителя! !!!	http://trust-holod.ru/product/holodilnyj-shkaf-electrolux-r04nvf4f-730183	шт	1
10.	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/	шт	1

11	Стол моечной ванной 1000x600x850(правая)	с	http://hicold.ru/katalog	шт	1
12	Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) или аналог		http://appliances.oksar.ru/small/blenders/redmond-rhb-2925/?utm_source=poisk-podbor&utm_medium=cpc&utm_campaign=podbor&utm_term=9114371	шт	1
13	Смеситель холодной горячей воды	и	https://market.yandex.ru/product/1628398?hid=91610	шт	1
14	Стакан прозрачный огнеупорный, 250 мл		http://www.complexbar.ru/kontakti/	шт	3
15	Тарелка круглая белая плоская 32 см		http://www.complexbar.ru/kontakti/	шт	9
16	Соусник керамический белый 50 мл		http://www.complexbar.ru/kontakti/	шт	4
17	Корзина для мусора		http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/	шт	4
18	Набор кастрюль из нержавеющей стали, для индукционных плит 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л		http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	набор	1
19	Сотейник 0.6 л для индукционных плит		http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	шт	1
20	Сотейник 0.8 л для индукционных		http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	шт	1

	плит			
21	Сковорода 24 см для индукционных плит	http://www.klenmarket.ru/	шт	2
22	Сковорода 28 см для индукционных плит	http://www.klenmarket.ru/	шт	1
23	Гриль сковорода 24 см для индукционных плит	http://www.klenmarket.ru	шт	1
24	Набор разделочных досок, пластик; Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	http://www.complexbar.ru/search/?&string=%E4%EE%F1%EA%E0&sort=discount%20desc,%20avail%20desc&page=7	набор	1
25	Мерный стакан	http://www.complexbar.ru/	шт	1
26	Венчик	http://www.complexbar.ru/search/?string=%E2%E5%ED%F7%E8%EA	шт	1
27	Миски нержавеющая сталь 25-28 см	http://www.complexbar.ru/search/?string=%EC%E8%F1%EA%E0	шт	6
28	Сито (для муки) 24 см	http://www.complexbar.ru/search/?string=%F1%E8%F2%EE	шт	1
29	Шенуа 20 см	http://kuhni-expo.ru/item/sito-konusnoe-o-14-sm-karl-weis-11714-4667	шт	1
30	Подставка для разделочных досок	https://www.simaland.ru/1045692/podstavka-dlya-razdelochnyh-dosok-6-sekciy/	шт	1
31	Лопатки силиконовые	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/lojki_vilki	шт	3

		<u>loparki polovniki shumovki/4110812</u>		
Расходные материалы				
№	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо техническими характеристиками инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1.	Пергамент рулон	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	6
2.	Фольга рулон 10м	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	6
3.	Скатерть для презентационного стола белая	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	6
4.	Вилки пластик 200	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	100
5.	Бумажные полотенца	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	120
6.	Губка для мытья посуды	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	18
7.	Полотенца х,б для протир. тарелок 1х3	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	10
8.	Салфетки бумажные 1х100	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	10
9.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	200
10.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 300мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	200
11.	Контейнеры 1000мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	40
12.	Стаканы одноразовые 200мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	100
13.	Пакеты для	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	20

.	мусора 60 л	cc.ru/public/home		
14	Пакеты для мусора 200 л	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	20
15	Чашки пластиковые для горяч.	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	100
16	Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт	http://www.metro-cc.ru/public/home	упа к x10 0шт т	20
17	Вода 19л. -10 шт	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	3
18	Плѐнка пищевая	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	6
19	Моющие средства Фери 1л.	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	12
20	Одноразовые кондитерские мешки	http://www.complexbar.ru/kontakti/	упа к x10 0шт т	1
21	Кондитерские насадки (разного диаметра)	http://www.complexbar.ru/kontakti/		1
22		-		-

"Тулбокс" Инструмент, который должен привезти с собой участник

№	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1.	Привозит, что считает необходимым, кроме аналогичного оборудования и инвентаря, входящего в	-		-

	оснащение площадки			
НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)				
Оборудование, инструменты и мебель				
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо технические характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1.	Бумага 500 листов (на всех)	На усмотрение организатора	упаковка	3
2.	Ручка шариковая	На усмотрение организатора	шт	15
3.	Степлер (на всех)	На усмотрение организатора	шт	2
4.	Ножницы (на всех)	На усмотрение организатора	шт	1
5.	Флешка (на всех)	На усмотрение организатора	шт	1
6.	Планшет формата А4	На усмотрение организатора	шт	10
7.	Карандаш простой	На усмотрение организатора	шт	10
8.	Ластик	На усмотрение организатора	шт	2
9.	Цветные маркеры	На усмотрение организатора	упаковка	2
10.	Канцелярский нож	На усмотрение организатора	шт	1
11.	Набор файлов 100 штук	На усмотрение организатора	упаковка	3
12.	Скотч узкий/широкий	На усмотрение организатора	шт	2
13.	Кофе машина + кофе	На усмотрение организатора	шт	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.				
№	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо техническими характеристиками инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1.	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://hicold.ru/katalog/000312_shkafi-shokovoy-zamorozki--proizvodstvo-italiya/000314_konditerskie-so-vstroennim-agregatom/211565_shkaf-shokovoy-zamorozki-hicold-w10ten.html	шт	1
2.	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	На усмотрение организатора	шт	1
3.	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт	2
4.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	На усмотрение организатора	шт	2
5.	Набор первой медицинской помощи	На усмотрение организатора	шт	1
6.	Термометр инфракрасный или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.complexbar.ru/kuhonny_inventar/termometri/4144109	шт	1
7.	Стол для презентации	На усмотрение организатора	шт	5
8.	Микроволновая печь, мощность	http://www.complexbar.ru/elektrooborudovanie/pliti_induktsnie_mikrovolno	шт	2

	0,7кВт или аналог с равными либо более высокими техническими характеристика ми.	vki_pechi/7050603		
10	Слайсер «Convito» HBS-220JS или аналог с равными либо более высокими техническими характеристика ми.	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/equipment-for-production-of-pizza/slicers/	шт	2
11	Стол производствен ный 1800x600x850	http://www.altekpro.ru/catalog/	шт	3
13	Блендер ERGO МК-767 [SX- 767 или аналог	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/blenders/blender-ergo-mk-767-sx-767/	шт	2
14	Соковыжималк а Philips HR1897 или аналог	https://market.yandex.ru/product/13956499?clid=502&hid=90599&nid=54957	шт	2
15	Настольная вакуумно- упаковочная машина CULINARY SIMPLY или аналог.	http://www.ktspb.ru/product/nastolnaja-vakuumno-upakovochnaja-mashina-culinary-simply/	шт	2
ДЕГУСТАЦИОННАЯ				
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.				
№ п/ п	Наименовани е	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики	Ед. изм ере ни	Кол-во

		инструмента	я	
1.	Стол переговорный арт Б352, 1800x880x760	http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672	шт	1 (для 5 экспертов)
2.	Стул	http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	шт	10
3.	Корзина для мусора	http://www.complexbar.ru/mebel_uborka_prochee/sredstva_uborki/	шт	1
4.	Вилки нерж	На усмотрение организатора	шт	15
5.	Ножи нержавеющие	На усмотрение организатора	шт	15

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо технические характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1.	Вешалка	http://karkasmebel.ru/catalog_mebeli/veshalki_dlya_ofisa/m-11_veshalka_garderobnaja_m-11	шт	2
2.	Стол переговорный , арт Б351, 880x880x760	http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672	шт	1
3.	Стул	http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	шт	1
		-		

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во

		инструмента	я	
1.	Стол переговорный арт Б352, 1800x880x760	http://moskva.torgland.ru/catalog/	шт	1
2.	Стул	http://meb-biz.ru/catalog/	шт	10
3.	Вешалка 153x74x179	http://karkasmebel.ru/catalog_mebeli/veshalki_dlja_ofisa/m-12_veshalka	шт	1
4.	Корзина для мусора	http://www.complexbar.ru/	шт	1
5.	Проектор Acer Projector U5313W (DLP, 2700 люмен, 10000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, LAN, ПДУ, 2D / 3D)	http://www.nix.ru/autocatalog	шт	1
6.	Ноутбук ASUS N750JK	https://market.yandex.ru/product/	шт	1
7.	Принтер Xerox Phaser 3110	https://market.yandex.ru/	шт	1
8.	WI FI доступ в интернет	На усмотрение организатора	шт	-
9.	Экран для проектора	http://www.nix.ru/autocatalog/projector_acer	шт	1

КОМНАТА ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо техническими характеристиками инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1.	Вешалка	http://karkasmebel.ru/catalog_mebeli/	шт	1
2.	Стул	На усмотрение организатора		10
3.	Стол	http://www.interca.ru/cat	шт	1

	переговорный ,арт Б351, 880x880x760	alog/item/?group=2672		
4.	МФУ А3 лазерное, ЦВЕТНОЕ	На усмотрение организатора	шт	1
5.	Ноутбук ASUS 1GB ОЗУ, 1 GB видеокарта, 1 Тб жесткий диск, Windows 7/8? MicrosoftOffice	На усмотрение организатора	шт	1
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ К ЗАСТРОЙКЕ ПЛОЩАДКИ				
№ п/ п	Наименовани е	Тех характеристики инструмента	Ед. изм ере ни я	Кол-во
1.	Электричество на 1 бокс для участника	<u>380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт</u>		
2.	Водопровод на 1 пост для участника	<u>Горячая и холодная</u>		
3.	Канализация для мытья жирной посуды	-		
Дегустационные должны иметь два выхода один в соревновательную зону, другой в проход				