

СОГЛАСОВАНО
Председатель Координационного
Совета партнеров
Киселева И. С.

« ____ » _____ 2022 года

СОГЛАСОВАНО
Руководитель центра развития
движения «Абилимпикс»
Московской области
Липатова Н.Ю.

« ____ » _____ 2022 года



Московский областной чемпионат «АБИЛИМПИКС»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Кулинарное дело»

Главный эксперт по компетенции: Макаров / Макаров А.В./
Подпись ФИО

« ____ » _____ 2022 года

Московская область
2022 год

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Современное направление Кулинарного дела, куда входят профессии «Повар» и «Кондитер», сочетает в себе функции Су шефа и рабочего персонала кухни. Конкурсанты должны обладать комплексом профессиональных навыков. Они не только должны знать и уметь, как правильно составить меню, подготовить заявки для закупки продуктов, подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов и кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами. Они должны осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной продукции, наблюдать за всеми технологическими процессами, работая в команде. Конкурсанты должны являться профессионалами высокого класса, способными разрабатывать новые фирменные блюда и улучшать существующие рецепты, обладать креативностью и оригинальностью творческого мышления.

Сфера общественного питания предлагает Поварам/кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности Повара/кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится. Повар/кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и питательных блюд, учитывает современную моду и стилистику оформления блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

Повар/кондитер также контролирует свою работу и работу своих помощников по кухне, может отдавать персоналу инструкции по процессу подготовки, приготовления и сервировки кулинарной продукции.

Компетенция «Кулинарное дело» - это командное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции двух профессий.

Конкурсанты должны спланировать работу в условиях взаимопомощи и взаимозаменяемости таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем. Демонстрация навыков командной работы показывает, как хорошо участники адаптируются в рабочем коллективе, умеют и могут работать, соблюдая все нормы и правила. Это один из самых важных показателей и для работодателя, и для производства.

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

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть и самостоятельными индивидуальными предпринимателями.

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

ПОВАР, КОНДИТЕР.

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>

<p>основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
<p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,</p>	<p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,</p>	<p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,</p>

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Участие в конкурсе и приготовление блюд подразумевает под собой **КОМАНДНУЮ РАБОТУ.**

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции:

- Горячее блюдо запечённое куриное филе с гарниром и соусом на выбор участника из предложенных продуктов;
- Приготовить сладкий напиток «МОПС» (перед презентацией декорировать на выбор участника).

Студенты/специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции:

- Горячее блюдо колбаски куриные с гарниром из картофеля (вид и тепловая обработка на выбор участника) и соусом на выбор участника из предложенных продуктов;
- выпечка «Круассан» с начинкой из любого вида шоколада с вишневым конфитюром и декором на выбор участника.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Участие в конкурсе и приготовление блюд подразумевает под собой **КОМАНДНУЮ РАБОТУ**.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время на выполнение модуля	Полученный результат
Школьник	Приготовление Горячего блюда запечённое куриное филе с гарниром и соусом на выбор участника из предложенных продуктов	90 минут	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из запеченного куриного филе с гарниром на выбор участника из предложенных продуктов. Масса порции минимум 200 г, максимум 250 г., соус должен обязательно присутствовать на тарелке. Температура подачи от 35С и выше (по тарелке).</p> <p>3 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 30 – 32 см.</p> <p>Соус подается отдельно в соуснике 50 мл</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.</p> <p><i>Обязательные продукты:</i> <i>куриное филе,</i> <i>сливочное масло,</i> <i>клюква свежемороженая</i></p>
	Приготовление сладкого напитка «МОРС»	50 минут	<p>Приготовить 3 порции сладкого напитка «МОРС». Объем порции 250 - 260 мл, температура подачи 14 С.</p> <p>3 порции напитка подаются в стеклянных фужерах, при подаче декорируются съедобными элементами на выбор участника.</p> <p><i>Обязательные продукты:</i> <input type="checkbox"/> <i>черная смородина свежемороженая</i></p>
Общее время выполнения конкурсного задания: 90 минут (1 час 30 минут)			

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время на выполнение модуля	Полученный результат
Студент/ Специалист	Приготовление Горячего блюда колбаски куриные с гарниром из картофеля (вид и тепловая обработка на выбор	90 минут	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда колбаски куриные с гарниром из картофеля (вид и тепловая обработка на выбор участника) и соусом на выбор участника из предложенных продуктов. Масса порции минимум 200 г, максимум 250 г., соус должен обязательно присутствовать на тарелке. Температура подачи от 35С и выше (по тарелке).</p> <p>3 порции блюда подаются на круглых</p>

	участника) и соусом на выбор участника из предложенных продуктов		белых плоских тарелках диаметром 30 – 32 см. Соус подается отдельно в соуснике 50 мл Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря <input type="checkbox"/> на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ. <i>Обязательные продукты:</i> <i>куриное филе,</i> <i>картофель свежий,</i> <input type="checkbox"/> <i>укроп свежий</i>
	Приготовление Выпечки «Круассан» с начинкой из любого вида шоколада с вишневым конфитюром и декором на выбор участника	60 минут	Приготовить 3 порции (по 2 шт. одинаковых на порцию) круассаны с начинкой из любого вида шоколада с вишневым конфитюром и декором на выбор участника. Масса порции (2 штуки на порцию) минимум 150гр., максимум 200гр., конфитюр должен обязательно присутствовать на тарелке Температура подачи 14 С (по тарелке). 3 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 30 – 32 см. Конфитюр подается отдельно в соуснике (50 мл). Круассаны декорируются декором на выбор участника из съедобных элементов. Использование <input type="checkbox"/> при подаче несъедобных <input type="checkbox"/> компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ. <input type="checkbox"/> <i>Обязательные продукты:</i> <i>тесто слоеное дрожжевое,</i> <i>вишня свежемороженая,</i> <i>любой вид шоколада</i>
Общее время выполнения конкурсного задания: 90 минут (1 час 30 минут)			

Участники (команда) могут самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля.

2.3. Последовательность выполнения задания.

Все блюда являются авторскими и разрабатываются на основании сборника рецептов, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

Что можно?

- Участникам разрешено приносить приготовленные декоративные элементы украшения к блюду из съедобных и пригодных в пищу материалов.
- Участникам разрешено приносить с собой приправы и пряности, но располагать их на общем столе.
- Инвентарь, инструменты и оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами. Все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.
- Участникам можно до старта за 15 минут: полностью подготовить продукты: очистить, помыть, проверить вес, проверить полноценное наличие заказанных продуктов, разбить яйцо и отделить белок от желтка. Сопровождающий допускается.

Что нельзя?

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Запрещен инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.
- Сопровождающему запрещено работать в место участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами, работать с продуктами.
- Использование при подаче дополнительных несъедобных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.
- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для горячего блюда гарнир: Гречневая крупа/ Рис/ Картофель/ Белокочанная капуста.

Студенты/ СПЕЦИАЛИСТ:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для горячего блюда: Картофель / Морковь / Цветная капуста / Белокочанная капуста.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Школьники

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
<i>Приготовление Горячего блюда запечённое куриное филе с гарниром и соусом на выбор участника из предложенных продуктов</i>	<p>Приготовить горячее блюдо из запечённого куриного филе с гарниром и соусом на выбор участника из предложенных продуктов.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.</p> <p>Подача блюда в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции горячего блюда из запеченного куриного филе с гарниром на выбор участника из предложенных продуктов. Масса порции минимум 200 г, максимум 250 г., соус должен обязательно присутствовать на тарелке. Температура подачи от 35С и выше (по тарелке).</p> <p>3 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 30 – 32 см.</p> <p>Соус подается отдельно в соуснике 50 мл</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.</p> <p><i>Обязательные продукты:</i> <i>куриное филе,</i> <i>сливочное масло,</i> <i>клюква свежемороженая</i></p>	50

<p><i>Приготовление сладкого напитка «МОРС»</i></p>	<p>Приготовить сладкий холодный напиток «Морс». Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.</p> <p>Подача блюда в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции сладкого напитка «МОРС». Объем порции 250 - 260 мл, температура подачи 14 С.</p> <p>3 порции напитка подаются в стеклянных фужерах, при подаче декорируются съедобными элементами на выбор участника.</p> <p><i>Обязательные продукты:</i> <i>черная смородина свежемороженая</i></p>	<p>50</p>
<p>ИТОГО:</p>		<p>100</p>

□

Схема оценивания модулей:

Максимально возможный балл - **100**

№ п/п	Наименование критерия	Максимальный балл	Объективная оценка	Субъективная оценка
<i>Приготовление Горячего блюда запечённое куриное филе с гарниром и соусом на выбор участника из предложенных продуктов</i>				
1	Командная работа	5	2	3
2	Соблюдение санитарных норм	5	5	
3	Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	5	5	
4	Ведение технологического процесса	10	3	7
5	Дегустация	25		25
	ИТОГО:	50	15	35

№ п/п	Наименование критерия	Максимальный балл	Объективная оценка	Субъективная оценка
<i>Приготовление сладкого напитка «МОРС»</i>				
1	Командная работа	5	2	3
2	Соблюдение санитарных норм	5	5	
3	Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	5	5	
4	Ведение технологического процесса	10	3	7
5	Дегустация	25		25
	ИТОГО:	50	15	35

Студенты/ Специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
<p><i>Приготовление Горячего блюда колбаски куриные с гарниром из картофеля (вид и тепловая обработка на выбор участника) и соусом на выбор участника из предложенных продуктов</i></p>	<p>Приготовление Горячего блюда колбаски куриные с гарниром из картофеля (вид и тепловая обработка на выбор участника) и соусом на выбор участника из предложенных продуктов.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.</p> <p>Подача блюда в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции горячего блюда колбаски куриные с гарниром из картофеля (вид и тепловая обработка на выбор участника) и соусом на выбор участника из предложенных продуктов. Масса порции минимум 200 г, максимум 250 г., соус должен обязательно присутствовать на тарелке. Температура подачи от 35С и выше (по тарелке).</p> <p>3 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 30 – 32 см.</p> <p>Соус подается отдельно в соуснике 50 мл</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.</p> <p><i>Обязательные продукты:</i> <i>куриное филе,</i> <i>картофель свежий,</i> <i>укроп свежий</i></p>	<p>50</p>

<p><i>Приготовление Выпечки «Круассан» с начинкой из любого вида шоколада с вишневым конфитюром и декором на выбор участника</i></p>	<p>Приготовить сладкую выпечку «Круассан» с начинкой из любого вида шоколада с вишневым конфитюром и декором на выбор участника.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.</p> <p>Презентация и подача блюда в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции (по 2 шт. одинаковых на порцию) круассаны с начинкой из любого вида шоколада с вишневым конфитюром и декором на выбор участника. Масса порции (2 штуки на порцию) минимум 150гр., максимум 200гр., конфитюр должен обязательно присутствовать на тарелке Температура подачи 14 С (по тарелке).</p> <p>3 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 30 – 32 см.</p> <p>Конфитюр подается отдельно в соуснике (50 мл).</p> <p>Круассаны декорируются декором на выбор участника из съедобных элементов.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.</p> <p><i>Обязательные продукты: тесто слоеное дрожжевое, вишня свежемороженая, любой вид шоколада</i></p>	<p>50</p>
<p>ИТОГО:</p>		<p>100</p>

Схема оценивания модулей:

Максимально возможный балл - **100**

№ п/п	Наименование критерия	Максимальный балл	Объективная оценка	Субъективная оценка
<i>Приготовление Горячего блюда колбаски куриные с гарниром из картофеля (вид и тепловая обработка на выбор участника) и соусом на выбор участника из предложенных продуктов</i>				
1	Командная работа	5	2	3
2	Соблюдение санитарных норм	5	5	
3	Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	5	5	
4	Ведение технологического процесса	10	3	7
5	Дегустация	25		25
	ИТОГО:	50	15	35

№ п/п	Наименование критерия	Максимальный балл	Объективная оценка	Субъективная оценка
<i>Приготовление Выпечки «Круассан» с начинкой из любого вида шоколада с вишневым конфитюром и декором на выбор участника</i>				
1	Командная работа	5	2	3
2	Соблюдение санитарных норм	5	5	
3	Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	5	5	
4	Ведение технологического процесса	10	3	7
5	Дегустация	25		25
	ИТОГО:	50	15	35

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1. Школьники, студенты, специалисты*

Оборудование на 1 бокс (команда, состоящая из 2 участников) представлено в Инфраструктурном листе, который является неотъемлемой частью конкурсного задания.

Региональный чемпионат	Абилимпикс - 2022
Компетенция	Кулинарное дело
Площадка проведения	ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия»

		НА 1-ГО УЧАСТНИКА/КОМАНДУ (ПЛОЩАДКА)	НА 6 РАБОЧИХ МЕСТ (6 КОМАНД)		
		Оборудование, инструменты и мебель			
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во на одного чел.	Кол-во на всех участников / экспертов
1	Пароконвектомат Snake Line Eksi ESL 051 GD	Пароконвектомат Snake Line Eksi ESL 051 GD, 5 уровневый пароконвектомат, тип гастроемкости GN 1/1, противни 600x400, мощность 6,45 кВт, инжекторный, расстояние между уровнями 80 мм, электронная панель управления.	шт.	1	6
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с регулируемыми опорами, под гастроемкости GN 1/1, GN 2/1 или GN 2/4	шт.	1	6
3	Весы настольные электронные (профессиональные) Мехэлектрон-М ВЭТ - 6- 0,5/1-1С-АБ	Весы механические Мехэлектрон-М ВЭТ - 6-0,5/1-1С-АБ, наименьший предел взвешивания 0,005 кг, наибольший предел взвешивания 6 кг, точность 0,5 г, 3 класс точности, платформа из нержавеющей стали, пластиковый корпус, источник питания - электросеть, аккумулятор, жидкокристаллический дисплей, функции: тарирование, индикатор низкого заряда, индикатор перегрузки, автономный режим	шт.	1	6
4	Плита индукционная VA-IC3504	Плита индукционная VA-IC3504 стационарная 4 греющих поверхности с заземлением, параметры электросети 380 В, 50 Гц, мощность 14000 Вт (3500 Втх4)	шт.	1	6
5	Подставка под индукционную плиту	Плита индукционная стационарная 4 греющих поверхности с заземлением, параметры электросети 380 В, 50 Гц, мощность 14000 Вт (3500 Втх4)	шт.	1	6

6	Планетарный миксер МП-5	Планетарный миксер МП-5, емкость дежи 5 л, бесступенчатое регулирование переключения скоростей, напряжение 220В, насадки в комплекте: венчик, крюк, лопатка	шт.	1	6
7	Шкаф холодильный POZIS - Свияга -538-8	Шкаф холодильный POZIS - Свияга -538-8, общий объем 400., 6 полок, стеклянная дверь, объем для хранения свежих продуктов 376, номинальный ток 0,8А.	шт.	1	6
8	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) GL-584	Блендер ручной погружной в комплекте с насадками, мерный стакан, мощность 1200Вт, напряжение 220-240В, частота 50 Гц	шт.	1	6
9	Стол производственный	Размер 1800x600x850, с бортом, металлический, с внутренней металлической полкой, глухой, с регулируемыми ножками по высоте. Общая площадь рабочей поверхности 5,4.	шт.	3	18
10	Стеллаж 4-х уровневый	Размер 800x500x1800, металлический, с регулируемыми ножками	шт.	1	6
11	Мойка односекционная со столешницей	1200x600x850 из нержавеющей стали с регулируемыми ножками по высоте	шт.	1	6
12	Смеситель холодной и горячей воды	Тип двухрычажный. Покрытие- хром. Форма излива-традиционная. Способ монтажа-горизонтальный	шт.	1	6
13	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	набор	1	6
14	Подставка для разделочных досок металлическая	Металлическая подставка из нержавеющей стали, настольная	шт.	1	6
15	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70,H=206, B=110	шт.	1	6
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Машина для изготовления лапши из хромированной стали, цвет – медный, универсальная, ширина вала тестораскатки – 150 мм	шт.	1	6
17	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	шт.	3	18

18	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.	шт.	2	12
19	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.	шт.	2	12
20	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.	шт.	1	6
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	шт.	2	12
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм	шт.	1	6
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.	шт.	2	12
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.	шт.	2	12
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x65мм.	шт.	1	6
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм.	шт.	1	6
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x100мм.	шт.	1	6
28	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	набор	1	6
29	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	шт.	2	12
30	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	шт.	2	12
31	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	шт.	2	12
32	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным	Диаметром 28см	шт.	1	6

	покрытием)				
33	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	шт.	1	6
34	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	шт.	1	6
35	Сито для протираия	Диаметр 20 см	шт.	1	6
36	Сито для протираия	Диаметр 7 см	шт.	1	6
37	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	шт.	1	6
38	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь	шт.	1	6
39	Венчик	Материал нержавеющая сталь, 240 мм	шт.	2	12
40	Шумовка	Материал нержавеющая сталь, длина 370 мм	шт.	1	6
41	Молоток для отбивания мяса	Металлический, длина 23 см	шт.	1	6
42	Терка 4-х сторонняя	Терка 4-х сторонняя комбинированная, размер 96x120 мм, высота 204 мм, материал терки белая жечь, ручки пластик	шт.	1	6
43	Половник	Половник из нержавеющей стали, объемом 250мл	шт.	1	6
44	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь, 20 см	шт.	10	60
45	Набор кухонных ножей	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм	набор	1	6
46	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	шт.	2	12
47	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, 12 штук в наборе	набор	1	6
48	Набор кондитерских форм (квадрат)	Форма для выпечки/выкладки квадрат, размер 60x60 мм, толщина стали 0,8мм, размер 70x70 мм, высота 50 мм, толщина стали 0,5 мм, размер 80x80 мм, высота 50 мм, толщина стали 0,5 мм, размер 100x100 мм, высота 50 мм, толщина стали 0,8 мм из нержавеющей стали	набор	1	6
49	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	шт.	3	18
50	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	шт.	3	18
51	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт.	3	18

52	Миска нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	шт.	1	6
53	Набор пинцетов для оформления блюд	Набор пинцетов из нержавеющей стали, 4 штуки	набор	1	6
54	Ножницы для рыбы, птицы	Материал - нержавеющая сталь, материал рукояти: ABS- Пластик, длина 21 см	шт.	1	6
55	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 30 см, без декора с ровными полями	шт.	9	54
56	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 26 см, 250 мл, без декора	шт.	3	18
57	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 26 см, 300 мл, без декора	шт.	3	18
58	Соусник	50 мл, керамический	шт.	3	18
59	Фужер	Стеклянный фужер на высокой ноже, высота 176 мм	шт.	3	18
60	Пластиковая урна для мусора	Бак для мусора, объемом 60 литров, пластиковый	шт.	2	12
61	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр 20 см	шт.	2	12
62	Мерный стакан	Пластиковый мерный стакан, объемом 1,0 л	шт.	1	6
63	Лопатки силиконовые	Лопатка силиконовая, размер всей лопатки 20,5 см, рабочая поверхность 40-65 мм	шт.	3	18
64	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная, длина 29 см, ширина 5,5 см	шт.	1	6
65	Скалка	500x70 мм, бук	шт.	1	6
66	Прихватка - варежка	Силиконовая прихватка варежка, размер 20x30 см	шт.	2	12
67	Ковёр диэлектрический	Диэлектрический коврик 500x500 мм, предназначен для работы при температуре от -15 до +40С	шт.	2	12
		НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (ПЛОЩАДКА) Дегустационная 1		НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ	
		Оборудование, инструменты и мебель			
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во на одного чел.	Кол-во на всех участников / экспертов
1	Вилки из нержавеющей стали	Размер-20см, материал- нержавеющая сталь	шт.	-	10
2	Ножи из нержавеющей стали	Размер-22 см, материал- нержавеющая сталь	шт.	-	10

3	Ложки из нержавеющей стали	Размер-20 см, материал- нержавеющая сталь	шт.	-	10
4	Стол	1400x600x750, материал - ДСП, ламинированная поверхность столешницы	шт.	-	2
5	Мусорная корзина	Объем-30 л, материал-пластмасса	шт.	-	1
6	Кулер 19 л	Материал - пищевой пластик, напольный, без охлаждения и нагрева	шт.	-	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ			НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ 6 РАБОЧИХ МЕСТ		
Оборудование, мебель					
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во на одного чел.	Кол-во на всех участников / экспертов
1	Шкаф шоковой заморозки TEFCOLD BLC14	Шкаф шокового охлаждения и заморозки TEFCOLD BLC14, программируемый контроллер, 4 предварительно заданные программы, направляющие под гастроемкости GN1/1 и Euronorm, перенавешиваемая самозакрывающаяся дверь, термометр, автоматическая разморозка, горячий газ, хладагент: R404a, объем для замораживания: 38 кг, объем для охлаждения: 55 кг, общий/ полезный объем: 319/ 299 л, климатический класс: 4, температурный диапазон 1: от -18 до 70 °С, температурный диапазон 2: от 3 до 70 °С, 4 регулируемые ножи, уровень шума: 49 дБ(А), расход хладагента: 1800 г, внутренний размер: 660x420x1150 мм, температурный щуп	шт.	-	1
2	Микроволновая печь Candy CMXW30 DS	Микроволновая печь Candy CMXW30 DS, номинальное напряжение 230В, 50Гц, номинальная входная мощность (Микроволны) - 1450Вт, номинальная выходная мощность (Микроволны) - 900 Вт, вместимость печи - 30 л, диаметр поворотной тарелки - 315 мм, размеры 50x434x326 мм, электронный тип управления	шт.	-	2
3	Фритюрница VIATTO EF-4L-2	Электрическая фритюрница VIATTO EF-4L-2, количество ванн – 2, объём ванны – 4,5 л, температурный режим +50 - +190С, напряжение 220В, мощность 4 кВт, ширина 440мм, глубина 385мм, высота 320мм	шт.	-	2

4	Слайсер	Структура из литого алюминия, защита ножа, лоток и подвижная перегородка: из оксидированного алюминия, вал лезвия установлен на двойной подшипник, профессиональный вентилируемый двигатель, закаленное профессиональное лезвие, фиксированная кольцевая защита лезвия, диаметр лезвия: 220-250 мм	шт.	-	2
5	Мясорубка Торгтехмаш ТМ-12м	Мясорубка Торгтехмаш ТМ-12м, модель оснащена функцией Реверс, производительность 100 кг/ч, напряжение 220 В, мощность 0,75 кВт, в комплекте подрезной нож, 2 крестовых ножа и 2 решетки, диаметр отверстий решеток: 5 / 9 мм	шт.	-	1
6	Блендер стационарный GEMPLUX GL-PB9200T	Блендер GEMPLUX GL-PB9200T, электронное управление с ЖК-дисплеем, плавная регулировка скорости до 32000 об/мин, 6 дополнительных режимов, таймер, стакан из тритана с крышкой, мерным колпачком и толкателем на 2 л, корпус из нержавеющей стали	шт.	-	1
7	Соковыжималка Hotpoint-Ariston SJ 4010 FXB0	Вертикальная шнековая соковыжималка Hotpoint-Ariston SJ 4010 FXB0, количество шнеков 1, мощность 400 Вт, резервуар для сока стакан, система прямой подачи сока, плавный запуск двигателя, защита от случайного включения, материал корпуса нержавеющая сталь, комплектация загрузочный лоток, щеточка для чистки, прорезиненные ножки, отсек для сетевого шнура, количество скоростей 1, максимальная скорость вращения 55 об/мин, реверс, габариты 15,3х26,8х34,5см	шт.	-	1
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина Gemlux GL-VS-82	Вакуумный упаковщик Gemlux GL-VS-82, одна камерная, тип установки настольный, длина планки 300 мм, производительность насоса 5 м/ч, размер камеры 350х300х110 мм, напряжение 220 В, мощность 0,63 кВт, однокамерная, размер 490х425х245 мм, ширина шва 4 мм, остаточное давление 1 мбар	шт.	-	1
9	Кофемолка	Мощность 1800Вт, материал корпуса -пластик	шт.	-	1
10	Дегидратор Airhot FD-10	Дегидратор Airhot FD-10, Мощность 0,8 кВт, количество решеток – 10, температурный режим +30 - +90С, материал корпуса – нержавеющая сталь, напряжение 220В, ширина 465 мм, длина 400 мм, высота 430 мм	шт.	-	2
11	Кутер с подогревом (термомиксер) HR - 9	Кутер - миксер HR - 9, объём чаши 6 л, скорость 1100-2800, мощность 1800 Вт, напряжение 230В/50Гц, температурный диапазон до 140 градусов, материал - нержавеющая сталь	шт.	-	1

12	Погружной термостат Sous Vide Gemlux GL-SV800SQ	Погружной аппарат Sous Vide Gemlux GL-SV800SQ, прорезиненный корпус, колпачок насоса и корпус легко снимаются для очистки, объем резервуара: от 6 до 15 л, пропускная способность насоса: 8 л/мин., рабочая температура: от 0 до 90 °С, шаг установки температуры: 0,1 °С, напряжение: 220 В, мощность: 0,8 кВт, габариты: 130x110x450 мм	шт.	-	3
13	Коптильный пистолет PolyScience Smoking Gun Pro	Коптильный пистолет PolyScience Smoking Gun Pro, установочный винт, гибкая трубка для направления дыма в жидкость, длина коптильной трубки - 110 мм, диаметр коптильной трубки - 10 мм, размер коптильной камеры - 122x46x46 мм, поток воздуха от 5,3 до 15,1 м/с, стандартное время обработки продукта от 30 до 90 сек, 2 образца древесной стружки - яблочное дерево и гикори, уровень шума - 60 Дб	шт.	-	2
14	Термометр инфракрасный	Пирометр (бесконтактный инфракрасный термометр), диапазон измерений от -50 до +550С, оптическое разрешение D:S 12:1, точность +-1,5С (+-1,5%), температурное разрешение 0,1С, коэффициент теплового излучения 0,95, время отклика 0,5 сек, целеуказатель - точечный	шт.	-	1
15	Кулер для воды	Материал - пищевой пластик, настольный	шт.	-	1
16	Стол производственный	1800x600x850 с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой.	шт.	-	2
17	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	шт.	-	12
18	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 327x176x100 мм	шт.	-	3
19	Часы настенные (электронные)	Материал корпуса металл, стекло, пластик, кабель в комплекте, механизм электронный, форма прямоугольная, циферблат цифры красные	шт.	-	2
20	Ковёр диэлектрический	Диэлектрический коврик 500x500 мм, предназначен для работы при температуре от -15 до +40С	шт.	-	5
21	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог	Переносной огнетушитель, объем 20 л	шт.	-	2

22	Набор первой медицинской помощи	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Состав 1 Жгут кровоостанавливающий 1 шт. 2 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 5см 2 шт. 3 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 10 см 2 шт. 4 Бинт марлевый медицинский нестерильный 7м x 14 см 1 шт. 5 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 7см 2 шт. 6 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 10см 2 шт. 7 Бинт марлевый медицинский стерильный 7м x 14см 1 шт. 8 Пакет перевязочный стерильный 1 шт. 9 Салфетки марлевые медицинские стерильные не менее 16 x 14 см № 10 1уп. 10 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 4 см x 10 см 2 шт. 11 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 1,9 см x 7,2 см 10 шт. 12 Лейкопластырь рулонный, не менее 1см x 250 см 1 шт. 13 Устройство для проведения искусственного дыхания «Рот- Устройство-Рот» 1 шт. 14 Ножницы 1 шт. 15 Перчатки нестерильные размер не менее М 1 пара 16 Футляр 1 шт.	шт.	-	1
		КОМНАТА ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА		НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ	
		Оборудование, мебель			
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во на одного чел.	Кол-во на всех участников / экспертов
1	Стационарный компьютер HP 290 G4 MT, монитор Philips 243V7QDSB	Операционная система Windows 10 Pro, тип процессора Intel Core i7, частота процессора 2666 МГц, 4 ядер процессора, антибликовая поверхность экрана, объем установленного SSD 256 Гб, сетевой интерфейс, объем установленной памяти 8192 Мб, тип памяти DDR-4, монитор 23,8", разрешение 1920x1080	шт.	-	1
2	Принтер А4 лазерный/цветной Kyocera ECOSYS M5521 CDN	МФУ Kyocera ECOSYS M5521 CDN, цветной, лазерный, подключение USB B, LAN, сканирование 600x600 dpi, цветная печать 21 стр/мин, формат А4, разрешение печати 1200x1200 dpi, ч/б печать 21 стр/мин	шт.	-	1
3	Стол	1400x600x750, материал - ДСП, ламинированная поверхность столешницы	шт.	-	1
4	Стул	На 4х ножках, материал обивки-ткань, каркас-металл	шт.	-	2
5	Вешалка	Штанга на колесиках, с крючками	шт.	-	1

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

Виды нозологий.	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ-3- 1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelich_i_tel- -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическим и заболеваниями и	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

5. Требования охраны труда и техники безопасности

Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

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

Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

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.

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

Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности. Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.

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

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

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

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

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

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

ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду. Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

Проверить:

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

При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ.

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

3.2 Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком. 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 на весу;

- 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.

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 до врачебной помощи следует обратиться в медицинское учреждение и зафиксировать обращение.

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

Продукты для регионального чемпионата «Абилимпикс» - 2022
Компетенция «Кулинарное дело»

ИНГРЕДИЕНТЫ	ед. изм.	макс.	КАТЕГОРИЯ
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Куриное филе грудки	гр	500	категория ШКОЛЬНИК
Крупа гречневая	гр	150	категория ШКОЛЬНИК
Крупа рис	гр	150	категория ШКОЛЬНИК
Картофель крахмальный	гр	200	категория ШКОЛЬНИК
Капуста белокочанная	гр	150	категория ШКОЛЬНИК
Сливочное масло обычное соленое	гр	100	категория ШКОЛЬНИК
Крахмал картофельный	гр	350	категория ШКОЛЬНИК
Черная смородина свежемороженая	гр	300	категория ШКОЛЬНИК
Клюква свежемороженая	гр	300	категория ШКОЛЬНИК
Сахар песок	гр	200	категория ШКОЛЬНИК
Куриное филе грудки	гр	500	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Картофель крахмальный	гр	350	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Тесто слоеное дрожжевое	гр	500	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Лайм целый	шт	1	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Укроп свежий зеленый	гр	15	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Вишня свежемороженая	гр	300	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Шоколад белый 27%	гр	100	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Шоколад молочный 35%	гр	100	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Шоколад тёмный 55%	гр	100	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Сахар песок	гр	200	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Морковь	гр	150	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Цветная капуста свежемороженая	гр	150	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ

Капуста белокочанная	гр	150	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Черная смородина свежемороженая	гр	300	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Клюква свежемороженая	гр	300	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Крахмал картофельный	гр	100	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
Белое сухое вино	гр	150	категория СТУДЕНТ/СПЕЦИАЛИСТ
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Сыр творожный сливочный	гр	100	Для ВСЕХ категорий
Сливки 33%	гр	150	Для ВСЕХ категорий
Сливочное масло	гр	250	Для ВСЕХ категорий
Яйцо куриное с1	шт	3	Для ВСЕХ категорий
ОВОЩИ			
Помидоры черри (красные)	гр	100	Для ВСЕХ категорий
Лук красный (репчатый)	гр	100	Для ВСЕХ категорий
Лук репчатый	гр	100	Для ВСЕХ категорий
Цуккини	гр	100	Для ВСЕХ категорий
ФРУКТЫ/ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ			
Апельсин	гр	100	Для ВСЕХ категорий
Яблоко зеленое	гр	100	Для ВСЕХ категорий
Лимон	гр	100	Для ВСЕХ категорий
ФРУКТЫ/ ЯГОДЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ			
Черника свежемороженая	гр	100	Для ВСЕХ категорий
Клубника свежемороженая	гр	100	Для ВСЕХ категорий
МАСЛО/УКСУС			
Масло растительное	гр	200	Для ВСЕХ категорий
Масло оливковое	гр	150	Для ВСЕХ категорий
МУКА			
Мука пшеничная высшего сорта	гр	100	Для ВСЕХ категорий

Сухари панировочные	гр	100	Для ВСЕХ категорий
ОБЩИЙ СТОЛ			
Соль пищевая	гр	100	Для ВСЕХ категорий
Крупная морская соль	гр	50	Для ВСЕХ категорий
Перец черный молотый	гр	50	Для ВСЕХ категорий
Перец розовый молотый	гр	50	Для ВСЕХ категорий
Перец горошком	гр	50	Для ВСЕХ категорий
Сода	гр	50	Для ВСЕХ категорий