

**СОГЛАСОВАНО**  
Председатель Координационного  
Совета партнеров  
Киселева И.С.

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

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 года

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 года



**Московский областной чемпионат «АБИЛИМПИКС»**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**  
по презентационной компетенции

**«Изготовление мороженого»**



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

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 года

Московская область  
2022 год

## **1. Описание компетенции.**

### **1.1. Актуальность компетенции.**

Современное направление и одна из самых крупных отраслей пищевого производства в России это Мороженое, индустрия сейчас выходит на новые обороты и новые тенденции. Совмещая мороженное с профессиями «Повар» и «Кондитер», мы получаем довольно прибыльную историю, которое поможет в дальнейшем разрабатывать и внедрять не только новые вкусы с мороженым, но и развивать ее как креативно-развлекательную индустрию, что приносит доход и прибыль. Помимо ресторанов, отелей, кафе, столовых и других точек приема пищи, она применима на разных фестивалях и детских праздниках, конкурсах, чемпионатах.

Индустрия мороженого ориентирована на потребителей от 6 до 100 лет в сегменте массового потребления от эконома до премиума.

Сфера общественного питания и индустрии развлечений предлагает Поварам/кондитерам «Мороженщикам» обширный и интересный диапазон взаимодействий с работодателем как самозанятое население. Обязанности могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится и какие цели он должен достичь. Изготовители мороженого всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и вкусных сортов мороженого, учитывает современную моду и стилистику при использовании тех или иных ингредиентов. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм, сбалансированность пищевых ингредиентов.

Компетенция «Холодное дело. мороженое» — это индивидуальное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции двух профессий.

Конкурсанты в количестве 1 человек, должны спланировать работу в условиях поставленных бизнес-задач и разработать продукт таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем при минимальных затратах и хорошей маржинальности. Демонстрация навыков работы показывает, как хорошо участники адаптируются в различных задачах при достижении определенных целях, 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 в том числе и самозанятыми.

### **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).**

<b>Школьники</b>	<b>Студенты</b>	<b>Специалисты</b>
Государственный образовательный стандарт	Государственный образовательный стандарт	Государственный образовательный

<p>начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</p> <p>43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)</p>	<p>начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</p> <p>43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)</p>	<p>стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</p> <p>43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)</p>
---	---	--

#### 1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты и Специалисты
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого</li> </ul>	<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul>

<p>оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><b>Иметь практический опыт в:</b> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>	<p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <p>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;</p> <p>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;</p> <p>- упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>
--	--

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания.

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 10 порций:

- холодного десерта из натурального мороженого с топпингами из ягод с подачей в креманках

**Студенты/специалисты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 10 порций:

- холодного десерта из натурального мороженого с топпингами из ягод с использованием съедобных декораций\* с подачей в креманках.

\* «съедобные декорации» — это декор, который может уместиться на изделии и при переносе не сваливается, служит для эстетически вкусового удовольствия и является съедобным.

Продукты для приготовления участник привозит свои. Продукты должны быть предварительно завешаны, промаркированы. Несъедобных и не пригодных в пищу продуктов, и элементов не допускается.

За один день до начала проведения Чемпионата Организаторам высылается полный список продуктов, из которых участник будет готовить конкурсное задание.

## 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
<b>Школьник</b>	Холодный десерт из натурального мороженого с топпингами из ягод с подачей в креманках	<i>60 минут</i>	10 порций по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Общая масса креманки с 2 шариками холодного десерта максимум 150 гр. Температура подачи не более -3° С. 10 порций подаются в креманках. Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов не допускается.
<b><i>Общее время выполнения конкурсного задания: 1 час (60 минут)</i></b>			
<b>Студент/специалист</b>	Холодный десерт из натурального мороженого с топпингами из ягод с использованием съедобных декораций с подачей в креманках	<i>60 минут</i>	Приготовить 10 порций по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Общая масса креманки с 2 шариками холодного десерта с съедобными декорациями максимум 200 гр. Температура подачи не более -3°С. 10 порций подаются в креманках. Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов не допускается.
<b><i>Общее время выполнения конкурсного задания: 1 час (60 минут)</i></b>			

### **2.3. Последовательность выполнения задания.**

Все холодные десерты являются авторскими и разрабатываются участниками самостоятельно, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

#### **Что можно?**

- Участникам разрешено приносить приготовленные декоративные элементы украшения к блюду.
- 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 туббоксе запрещено.
- Участникам можно до старта за 30 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, кроме допускаемых конкурсным заданием.
- 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 не допускается.
- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории РФ, писать оскорбительные названия).

### **2.4. 30% изменения конкурсного задания.**

#### **Школьники:**

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта: *один вид топпинга*.

#### **Студенты/специалисты:**

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта: *один вид топпинга*.

## 2.5. Критерии оценки выполнения задания.

### Школьники.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Приготовить Холодный десерт из натурального мороженого с топпингами из ягод с подачей в креманках	<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. Презентация и подача блюда в авторском исполнении.</p> <p>Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>10 порций по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г.</p> <p>Общая масса креманки с 2 шариками холодного десерта максимум 150 гр. Температура подачи не более -3° С.</p> <p>10 порций подаются в креманках.</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках недопускается.</p> <p>Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.</p>	<b>100</b>

#### Схема оценивания

№ п/п	Наименование критерия	Максимальный балл	Объективная оценка	Субъективная оценка
<i>Приготовление Холодного десерта из натурального мороженого с топпингами из ягод с подачей в креманках</i>				
1	Соблюдение санитарных норм	10	10	
2	Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	10	10	
3	Ведение технологического процесса	10	5	5
4	Презентация и подача	20	5	15
5	Дегустация	50		50
	<b>ИТОГО:</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>70</b>

**Студенты/специалисты.**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Задание</b>	<b>Максимальный балл</b>
Приготовление холодного десерта из натурального мороженого с топпингами из ягод с использованием съедобных декораций с подачей в креманках	<p>Приготовить натуральное мороженое из натурального мороженого с топпингами из ягод с использованием съедобных декораций с подачей в креманках. Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверкательного и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 10 порций по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Температура подачи не более -3°С.</p> <p>10 порций подаются в креманках.</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках недопускается.</p> <p>Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.</p>	<b>100</b>

Схема оценивания

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование критерия</b>	<b>Максимальный балл</b>	<b>Объективная оценка</b>	<b>Субъективная оценка</b>
<i>Приготовление Холодногодесерта из натурального мороженого с топпингами из ягод с использованием съедобных декораций с подачей в креманках</i>				
1	Соблюдение санитарных норм	10	10	
2	Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	10	10	
3	Ведение технологического процесса	10	5	5
4	Презентация и подача	20	5	15
5	Дегустация	50		50
	<b>ИТОГО:</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>70</b>



### 3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

#### 3.1. Школьники, студенты, специалисты\*

Оборудование на 1 бокс (на 1 участника) представлено в Инфраструктурном листе, который является неотъемлемой частью конкурсного задания.

Региональный чемпионат	Абилимпикс - 2022
Компетенция	Изготовление мороженого
Площадка проведения	ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия»

НА 1-ГО УЧАСТНИКА/КОМАНДУ (ПЛОЩАДКА)			НА 6 РАБОЧИХ МЕСТ (1 УЧАСТНИК)		
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во на одного чел.	Кол-во на всех участников / экспертов
1	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
2	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

3	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
4	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
5	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
6	Стол производственный	Размер 1800х600х850, с бортом, металлический, с внутренней металлической полкой, глухой, с регулируемыми ножками по высоте. Общая площадь рабочей поверхности 5,4.	шт.	3	18
7	Стеллаж 4-х уровневый	Размер 800х500х1800, металлический, с регулируемыми ножками	шт.	1	6
8	Мойка односекционная со столешницей	1200х600х850 из нержавеющей стали с регулируемыми ножками по высоте	шт.	1	6
9	Смеситель холодной и горячей воды	Тип двухрычажный. Покрытие- хром. Форма излива-традиционная. Способ монтажа-горизонтальный	шт.	1	6
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.	шт.	3	18
11	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющей сталь	шт.	1	6
12	Ложки столовые	Материал нержавеющей сталь, 20 см	шт.	10	60
13	Миски нержавеющей сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	шт.	3	18
14	Миски нержавеющей сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	шт.	3	18
15	Миски нержавеющей сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт.	3	18
16	Миска нержавеющей сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	шт.	1	6

17	Фужер	Стеклянный фужер на высокой ноже, высота 176 мм	шт.	10	60
18	Пластиковая урна для мусора	Бак для мусора, объемом 60 литров, пластиковый	шт.	2	12
19	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр 20 см	шт.	2	12
20	Мерный стакан	Пластиковый мерный стакан, объемом 1,0 л	шт.	1	6
21	Лопатки силиконовые	Лопатка силиконовая, размер всей лопатки 20,5 см, рабочая поверхность 40-65 мм	шт.	3	18
22	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная, длина 29 см, ширина 5,5 см, толщина 5 мм	шт.	1	6
23	Прихватка - варежка	Силиконовая прихватка варежка, размер 20x30 см	шт.	2	12
24	Ковёр диэлектрический	Диэлектрический коврик 500x500 мм, предназначен для работы при температуре от -15 до +40С	шт.	2	12
<b>НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (ПЛОЩАДКА) Дегустационная 1</b>			<b>НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ</b>		
Оборудование, инструменты и мебель					
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Кол-во на одного чел.</b>	<b>Кол-во на всех участников / экспертов</b>
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
<b>ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ</b>			<b>НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ 6 РАБОЧИХ МЕСТ</b>		
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 габаритности 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 ножки, 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	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

4	Кутер с подогревом (термомиксер) HR - 9	Кутер - миксер HR - 9, объем чаши 6 л, скорость 1100-2800, мощность 1800 Вт, напряжение 230В/50Гц, температурный диапазон до 140 градусов, материал - нержавеющая сталь	шт.	-	1
5	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
6	Кулер для воды	Материал - пищевой пластик, настольный	шт.	-	1
7	Стол производственный	1800х600х850 с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой.	шт.	-	2
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм	шт.	-	12
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 327х176х100 мм	шт.	-	3
10	Часы настенные (электронные)	Материал корпуса металл, стекло, пластик, кабель в комплекте, механизм электронный, форма прямоугольная, циферблат цифры красные	шт.	-	2
11	Ковёр диэлектрический	Диэлектрический коврик 500х500 мм, предназначен для работы при температуре от -15 до +40С	шт.	-	5
12	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Переносной огнетушитель, объем 20 л	шт.	-	2
13	Набор первой медицинской помощи	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Состав 1 Жгут кровоостанавливающий 1 шт. 2 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м х 5см 2 шт. 3 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м х 10 см 2 шт. 4 Бинт марлевый медицинский нестерильный 7м х 14 см 1 шт. 5 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м х 7см 2 шт. 6 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м х 10см 2 шт. 7 Бинт	шт.	-	1

		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.			
		<b>КОМНАТА ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА</b>		<b>НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ</b>	
		Оборудование, мебель			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Кол-во на одного чел.</b>	<b>Кол-во на всех участников / экспертов</b>
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) <a href="http://rosopeka.ru/good4632.html">http://rosopeka.ru/good4632.html</a> - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) <a href="https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a> - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse <a href="http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu">http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu</a> <a href="http://videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-">/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-</a> -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV <a href="https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/">https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/</a> -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке <a href="http://rosopeka.ru/good4031.html">http://rosopeka.ru/good4031.html</a> - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальным и допустимым по микроклиматическим параметрам. На рабочих местах не допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия. Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации. Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам. Использовать



			столы - с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемой высотой сиденья и положением спинки.
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	4	От 1 метра до 1,5 метров	Оборудование должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей).

## **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 оборудования, используемого во время чемпионата, электро и водопроводной сети, повреждениях посуды надо сразу же прекратить работу.

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.**

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

приготовления пищи.

Соблюдать максимальную осторожность.

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

Запрещается:

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

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

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

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

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

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

Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

Электроплиту следует отключить при:

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

**Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

Прекратить работу при:

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

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

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

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

**Требования безопасности после выполнения работ.**

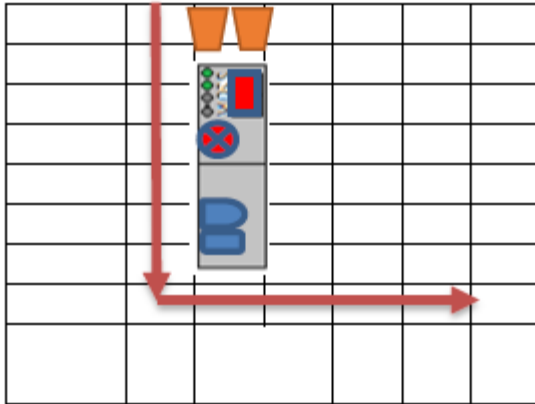
Выключить оборудование.

Произвести уборку рабочих мест.







Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

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

## 6. Схема застройки соревновательной площадки.



Условные обозначения:

1.  плита
2.  Вафельница
3.  Планетарный блендер
4.  Фрезер для мороженого
5.  Мусорное ведро
6.  2 металлических стола с заземлением