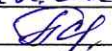
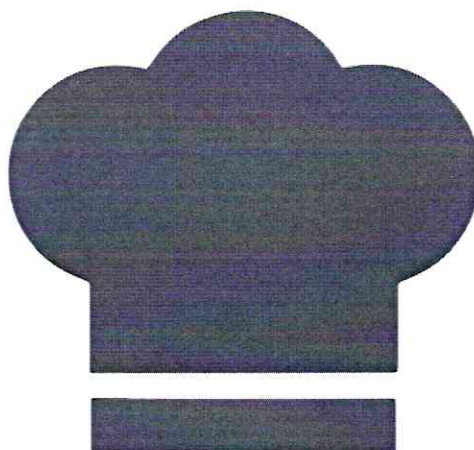


**VIII Региональный чемпионат профессионального мастерства  
среди людей с инвалидностью и ограниченными  
возможностями здоровья «Абилимпикс»**

Утверждено  
Региональным центром развития движения  
«Абилимпикс» Нижегородской области  
Протокол № 1 от 22.02.2023  
Руководитель:  Пермагаева И.А



**Конкурсное задание по компетенции  
«Поварское дело»**

Главный эксперт  
Климина Елена Васильевна

## Содержание

### 1. Описание компетенции.

#### 1.1. Актуальность компетенции.

Повар - человек, профессией которого является приготовление пищи.

Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецептур, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

В настоящее время профессия поварское дело является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый мастер своего дела может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами своего дела, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Как и любая специальность, профессия повар имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений.

Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному,

которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

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

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии - повар, кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

Повара нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, стейк-хаусах, пабах, якиториях, кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах.

Повар – самое общее название для профессии. Но кухню предприятий общественного питания можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

Помощник повара выполняет работу по сортировке продуктов, нарезке продуктов, мытье оборудования и быстром выполнении простых поручений, приготовление несложных блюд или проведение их определенной термической обработки.

Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки.

Повар горячего цеха отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.

Повар мясо –рыбного цеха разделывает мясо, птицу, рыбу, а также делает полуфабрикаты.

**Карьерные возможности**

Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:

1. После колледжа или техникума можно устроиться в кафе или ресторан быстрого питания. Можно быть поваром-кассиром в "фастфуде", поваром-сушистом или пиццером, делать полуфабрикатные заготовки в компаниях, доставляющих еду на дом.

2. С опытом работы от 1 года можно устроиться поваром-стажером в кафе хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу в холодном цеху или стать помощником повара.

3. Следующей ступенью в карьере может стать горячий цех или даже су-шеф в небольшом ресторане.

4. Су-шеф - это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню.

5. Самая высокая степень - шеф-повар. А еще лучше шеф-повар своего ресторана или даже сети ресторанов.

### **1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.**

Компетенция «Поварское дело» обеспечена:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобрнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).

Профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России 39023 от 29.09.2015)

### **1.3. Требования к квалификации.**

К квалификации участника предъявляются следующие требования в части приобретенных знаний, умений, сформированных профессиональных компетенций:

#### **Участники должны знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- регламенты, стандарты, в том числе требования ХАССП и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья

- и полуфабрикатов, приготовлении блюд;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (в том числе для порционирования блюд), весоизмерительных приборов

- и правила их поверки, приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов, посуды и правила ухода за ними;

- способы правки кухонных ножей;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, современные методы и техники обработки, подготовки сырья и приготовления первых блюд, основных горячих блюд из птицы, соусов, варианты оформления и подачи;

- правила приема продуктов по количеству и качеству;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, минимизации отходов, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

- правила и способы презентации первых блюд, основных горячих блюд из птицы, соусов;

- правила проведения бракеража;

- правила снятия остатков;

- правила утилизации отходов.

#### **Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила пожарной безопасности, охраны труда;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу;
- оценивать наличие и определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями и условиями хранения;
- проверять качество и безопасность сырья, продуктов, материалов органолептическим способом;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять и комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд;
- порционировать, хранить (при необходимости) с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- различать пищевые и непищевые отходы;
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.

**Участник должен обладать следующими профессиональными компетенциями:**

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять обработку, подготовку мяса, круп, овощей, фруктов;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, соусов, блюд из теста.

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции горячего блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа

Студенты и Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Суп пюре из овощей», горячее блюдо из рыбы «Куриное филе с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: Студенты: 2,0 часа  
Специалисты: 1,5 часа

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.

Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.

Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

### 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Студент	Модуль 1. Суп-пюре из овощей	2 часа	2 порции суп пюре из овощей. Блюда должны быть поданы на белых круглых тарелках «Шляпа»: одна порция (для дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 200 г. Температура подачи блюда – 50-65° С.
	Модуль 2. Горячее блюдо из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении		Приготовить 2 порции горячего блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении <ul style="list-style-type: none"><li>• Куриное филе – метод приготовления на выбор участника</li><li>• Гарнир из овощей (корень сельдерея или свекла - «черный ящик») - метод приготовления на выбор участника</li><li>• Соус сливочный – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки)</li></ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо.</li> <li>• Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</li> </ul>
<b>Школьник</b>	Модуль 1. Горячее блюдо из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении	<b>2,5 часа</b>	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Куриное филе – метод приготовления на выбор участника</li> <li>• Гарнир из овощей (корень сельдерея или свекла - «черный ящик») - метод приготовления на выбор участника</li> <li>• Соус сливочный – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки)</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо.</li> <li>• Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</li> </ul>
<b>Специалист</b>	Модуль 1. Суп-пюре из овощей	<b>2 часа</b>	<p>2 порции суп пюре из овощей. Блюда должны быть поданы на белых круглых тарелках «Шляпа»: одна порция (для дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 200 г. Температура подачи блюда – 50-65° С.</p>
	Модуль 2. Горячее блюдо из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении		<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Куриное филе – метод приготовления на выбор участника</li> <li>• Гарнир из овощей (корень сельдерея или свекла - «черный ящик») - метод приготовления на выбор участника</li> <li>• Соус сливочный – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки)</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо.</li> <li>• Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</li> </ul>

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

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими и готовятся с соблюдением санитарных норм и правил, технологий обработки продуктов и ведения технологического процесса.

Школьники:

При выполнении Модуля: приготовление, оформление и подача 2 порций горячего блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом»;
- оформить блюдо; - использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! - сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. - подать 2 порции блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом»; на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см). - уведомить экспертов о завершении работы; - убрать рабочее место.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Студенты и Специалисты:

При выполнении Модуля: приготовление, оформление и подача 2 порций горячего блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки; - подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья; - подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом»;
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! - сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и



закрывается через 5 минут после подачи. - подать 2 порции блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом»; на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).

- уведомить экспертов о завершении работы; - убрать рабочее место.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность. Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы.

Участники: Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

**ОБЯЗАТЕЛЬНО:** На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», имя участника.

**НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО:** логотип учебного заведения, фамилия участника.

**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!**Размещение информации рекламного характера (например, логотипы спонсоров)!

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь –безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты: Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки, размещение флага России, логотип «Абилимпикс»).

Фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь –безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.

В день выполнения конкурсного задания каждый участник предоставляет на блюда, заполненные технологические карты, которые по окончании выполнения задания проходит экспертную оценку.

Список ингредиентов по общему перечню сырья (см. приложение).

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт в день соревнований.

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

Школьники

• 30% изменение конкурсного задания: приготовление, оформление и подача 2 порций горячего блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из

овощей и сливочным соусом» – обязательно использовать только один продукт из черного ящика, использование второго продукта – НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! (овощи: корень сельдерея/свекла - «черный ящик»).

• 30% изменения конкурсного задания, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

Студенты и Специалисты

• 30% изменение конкурсного задания: приготовление, оформление и подача 2 порций горячего блюда из филе птицы «Куриное филе с гарниром из овощей и сливочным соусом» – обязательно использовать только один продукт из черного ящика, использование второго продукта – НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! (овощи: корень сельдерея/свекла - «черный ящик»).

• 30% изменения конкурсного задания, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

### **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:**

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам ЗАПРЕЩЕНО ОБЩЕНИЕ: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель.

У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

#### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

#### **Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными технологиями.

#### **Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

#### **Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)

- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

### **Описание специфики освоения компетенции:**

#### **Условия и порядок проведения конкурса:**

- Наличие технологической карты.
- Готовятся 2 порции блюда: 1 блюдо подается на тарелке индивидуально для членов жюри, 1 блюдо – как выставочный вариант.
- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

*Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.*

#### **Дополнительные условия:**

- перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и пищевые продукты (не входящих в списочный состав технологической карты) изымаются;
- участники в процессе выполнения конкурсного задания лично отвечают за взвешивание своих ингредиентов;
- любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы: – подвижные части электрооборудования; – повышенная температура поверхностей оборудования; – пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; – повышенная температура воздуха рабочей зоны; – повышенный уровень шума на рабочем месте; – повышенная влажность воздуха; – повышенная или пониженная подвижность воздуха; – повышенное значение напряжения в электрической цепи; – недостаточная освещенность рабочей зоны; – повышенный уровень инфракрасной радиации; – острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; – вредные

вещества в воздухе рабочей зоны; – физические перегрузки; – нервно - психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует: – оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; – перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак; – работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; – после посещения туалета мыть руки с мылом; – при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5. У участника должна быть форменная одежда: – куртка белая хлопчатобумажная; – брюки; – фартук белый хлопчатобумажный; – колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый); – профессиональная обувь на нескользящей подошве. Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иглками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы: – обеспечить наличие свободных проходов; – проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; – надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке; – удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить внешним осмотром: – достаточность освещения рабочей поверхности; – отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; – исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов; – наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления; – наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования; – отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования; – наличие и исправность весоизмерительного оборудования; – состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); – отсутствие выбоин, трещин и других

неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; – исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением индукционной плиты помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться. После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации холодильного оборудования: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить. Не допускается: – включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей; – загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы; – прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки; – хранить продукты на испарителях; – загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

### 3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал). Во время работы с ножом не допускается: – использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; – производить резкие движения; – нарезать сырье и продукты на весу; – проверять остроту лезвия рукой; – оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; – опираться на мусат при правке ножа.

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

### 4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления

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

№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Количество
1.	Стол производственный	шт.	1
2.	Пароконвектомат	шт.	1
3.	Стол-подставка под пароконвектомат	шт.	1
4.	Весы настольные электронные (профессиональные)	шт.	1
5.	Плита индукционная	шт.	1
6.	Шкаф холодильный	шт.	1
7.	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	шт.	1
8.	Стеллаж 4-х уровневый	шт.	1
9.	Мойка односекционная со столешницей	шт.	1
10.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	шт.	3
11.	Сотейник для индукционных плит	шт.	2
12.	Набор разделочных досок, пластиковые	шт.	1
13.	Подставка для разделочных досок металлическая	шт.	1
14.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	шт.	2
15.	Мерный стакан	шт.	1
16.	Венчик	шт.	1
17.	Миски нержавеющая сталь	шт.	6
18.	Сито (для муки)	шт.	1
19.	Шенуа	шт.	1
20.	Лопатки силиконовые	шт.	1
21.	Тарелка круглая белая плоская	шт.	4
22.	Соусник	шт.	2
23.	Ложки столовые	шт.	4
24.	Вилки столовые	шт.	2
25.	Пластиковая урна для мусора	шт.	2
26.	Ковёр электрический	шт.	2
27.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	шт.	5
28.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	шт.	10
29.	Губка для мытья посуды	шт.	2
30.	Моющие средства для мытья посуды 1л.	шт.	1
31.	Фольга рулон 10м	шт.	1
32.	Бумажные полотенца	шт.	2
33.	Полотенца х/б для протир. тарелок	шт.	2
34.	Плѐнка пищевая	шт.	1
35.	Пакеты для мусора	шт.	4



36.	Соковыжималка	шт.	1
37.	Соковыжималка для citrusовых	шт.	1
Для организации конкурса			
38.	Часы настенные (электронные)	шт.	1
39.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	шт.	2
40.	Набор первой медицинской помощи	шт.	1
41.	Термометр инфракрасный	шт.	1
42.	Весы настольные электронные (профессиональные)	шт.	1
43.	Планшет формата А4	шт.	1
44.	Бумага А4	шт.	2
45.	Степлер со скобами	шт.	1
46.	Ножницы	шт.	1
47.	Ручка шариковая	шт.	13
48.	Стол	шт.	6
49.	Стул	шт.	13
50.	Ноутбук или стационарный компьютер	шт.	1
51.	Принтер А4 лазерный/цветной	шт.	1
52.	Стол	шт.	6
53.	Стул	шт.	10
54.	Корзина для мусора	шт.	1
55.	Вешалка для одежды	шт.	2
56.	Точка питания	шт.	

## Приложение 1

### Примерный список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Допустимое количество на 1 участника (БРУТТО)
<b>Основной продукт</b>		
Филе куриное	г.	400
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло г. 100	г.	300
Молоко мл. 100	г.	50
Яйца шт. 1	шт.	1
Сыр Дор Блю г. 50	г.	100
Сливки 33%-35%	мл.	200
<b>Овощи, фрукты, зелень</b>		
Морковь	г.	300
Картофель	г.	400
Свекла	г.	200
Корень сельдерея	г.	300
Горошек зеленый (свежемороженный)	г.	200
Чеснок	г.	10
Шпинат (свежемороженный)	г.	50
Зелень	г.	10
Лук репчатый	г.	100
<b>Бакалея</b>		
Масло растительное	г.	200
Мука пшеничная	г	50
<b>Сухие продукты</b>		
Желатин листовой	г.	20
<b>Общий стол</b>		
Соевый соус	л	1
Паприка молотая	г	20
Куркума	г	20
Соль мелкая	кг	1
Сухари панировочные	г	1000
Маслины б/к	г	300
Масло растительное	л	3

Оценочный лист

Описание критерия оценки						
	1	2	3	4	5	6
Наличие санитарной одежды 0 – 2						
Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления 0 – 5						
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0 – 3						
Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 0 – 2						
Правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) 0 – 3						
Правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды 0 – 3						
Правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования 0 – 5						
Правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного инвентаря и посуды 0 – 5						
Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюд 0 – 2						
Оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование выключается 0 – 3						
Аккуратно и экономно использовалось сырье в процессе приготовления блюд, отходы минимизированы 0-5						
Правильная нарезка продуктов 0 – 5						
Использована технология приготовления блюд 0 – 5						
Консистенция каждого компонента 1 блюда в отдельности 0 – 8						
Консистенция каждого компонента 2 – го блюда в отдельности 0 – 8						
Использована технология приготовления соуса 0 – 2						
Блюдо подано вовремя 0 – 2						
Корректная масса или размер блюда						

0 – 5						
Чистота тарелки при подаче 0 – 5						
Аккуратное порционирование 0 – 2						
Дизайн и общее впечатление 0 – 2						
Правильно выбрана температура подачи 0 – 3						
Вкус, общая гармония вкуса 0 – 5						
Соблюдение правил сочетаемости продуктов 0 – 5						
Сохранение цвета 0 – 2						
Запах в соответствии с заявленными ингредиентами 0 – 3						
ВСЕГО: 100						