

**VII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ СРЕДИ ИНВАЛИДОВ
И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
«АБИЛИМПИКС»
В НЕНЕЦКОМ АВТОНОМНОМ ОКРУГЕ**

Утверждаю
Руководитель регионального центра
развития движения «Абилимпикс»
в Ненецком автономном округе
О.Ю. Козицина
2024 г.



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«ВЯЗАНИЕ СПИЦАМИ»



КАТЕГОРИЯ - СПЕЦИАЛИСТЫ

1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Актуальность компетенции

Специалист по приготовлению пиццы может именоваться по-разному: и пиццмейкером (английский вариант), и пиццайоло (итальянский вариант). Он же повар - пиццайоло или мастер по приготовлению пиццы. Все эти названия имеют право на существование, хотя справедливости ради надо сказать, что появилась эта профессия в Италии, как и сама пицца. Пицца – это плоский, открытый пирог, состоящий из хлебоподобной корочки, увенчанной томатным соусом, сыром и, часто, начинками из мяса и овощей.

Первым официально признанным мастером по приготовлению пиццы стал Рафаэль Эспозито. Конечно, и до него в Италии делали пиццу. Настоящим мастером мог считаться каждый крестьянин или пастух, для которых запеченная лепешка с начинкой была привычным повседневным блюдом. Но именно Рафаэль приготовил такую пиццу, которая пришлась по вкусу в королевском дворце и была по достоинству оценена представителями правящей династии. Король Умберто I и королева Маргарита ввели в обиход термин пиццаойло, признав Рафаэля Эспозито настоящим мастером по приготовлению пиццы. А он, в свою очередь, дал название самому популярному виду этого блюда – Маргарита, назвав его в честь правящей королевы.

Считается, что профессия появилась в XVII веке. Тогда пиццайоло называли человека, который готовил пиццу, привлекая публику мастерскими трюками с тестом – настоящий аттракцион вокруг этого замечательного и очень демократичного блюда. Пицца хороша не только своим вкусом, но и тем, что она очень удобна. Она быстро готовится, ею можно перекусить где-нибудь на ходу, сидя на лавочке. А можно не спеша насладиться дома за обедом.

Современный мастер по приготовлению пиццы должен:

- приготовить разные виды качественного теста для пиццы;
- знать состав классических начинок;
- сочетать соусы;
- уметь сочетать ингредиенты;
- уверенно обращаться с продуктами и кухонным инвентарем;
- работать на современном профессиональном оборудовании;
- знать все необходимые правила и нормы, действующие в сфере общественного питания.

Сегодня, когда пицца завоевала мир, в России её тоже очень любят: готовят самостоятельно, покупают в магазинах, с удовольствием заказывают в специальных фирмах с доставкой на дом. А в некоторых пиццериях, где пиццу готовят в присутствии посетителей, и сегодня, как сотни лет назад, можно полюбоваться на работу мастера, артистично управляющегося с тестом. Однако это в профессии не главное. Гораздо важнее, чтобы пицца получалась вкусной и красивой.

Среди мастеров по приготовлению пиццы с мировой известностью проводятся специальные конкурсы профессионального мастерства, а в России существует целая федерация пицца-акробатики, в которую входят лучшие из лучших мастеров пиццы. Они не только вкусно готовят, но и красиво подают сам процесс приготовления и блюда, представляют профессию и Россию на международной арене.

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 в категорию самозанятого населения.

Мастер по приготовлению пиццы - это узкопрофильный специалист в рамках профессии повар, кондитер, который востребован в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, пекарнях, столовых и буфетах, предприятиях питания с организацией доставки пиццы на дом или в офис. Профессия мастер по приготовлению пиццы предполагает любовь к кулинарии, развитое обоняние и умение хорошо распознавать оттенки вкусов, хороший глазомер, ловкие руки, художественный вкус, трудолюбие, доброжелательность.

Вся система предприятий общественного питания - это единый организм, в котором жизненно важные функции выполняют люди на всех уровнях производства. В моечных - посудомойки, уборку зала осуществляют уборщицы, обслуживание посетителей ложится на плечи официантов, а на кухне работают повара разных специализаций и направлений:

Карьерные возможности

Профессия мастер по приготовлению пиццы подходит как мужчинам, так и женщинам.

Карьерная лестница выглядит следующим образом:

1. Мастер по приготовлению пиццы

После колледжа можно устроиться в пиццерию, кафе, столовую или ресторан быстрого питания по профессии мастер по приготовлению пиццы. Можно быть поваром - кассиром в «фаст-фуде», делать полуфабрикатные заготовки и приготовление пиццы в компаниях, доставляющих еду на дом и в офис.

2. Руководитель смены

Под его началом работают несколько сотрудников: мастера, продавцы и водители доставки во время рабочей смены. Это более высокий уровень профессиональной подготовки и, соответственно, полная ответственность за работу

объекта во время текущей рабочей смены. Ему делегируется ряд функций директора (менеджера) пиццерии.

3. Директор (менеджер) пиццерии

Он организует работу пиццерии как целостного, инфраструктурного объекта.

4. Владелец пицца-бизнеса

Пройдя все предыдущие этапы можно начать работать на себя – став владельцем своего бизнеса.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).

1.4. Требования к квалификации

Должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов.

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

2.1 Краткое описание задания

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 1 вид пиццы: «Мясная» в авторском исполнении в количестве 1 пицца.

Время выполнения конкурсного задания: 3 часа.

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено использовать противни и металлические формы для созревания теста и выпекания пиццы.

- 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

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника(брутто)
Бакалея		
1. Мука	г	400
2. Вода питьевая	г	500
3. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	15
4. Соль мелкого помола	г	36
5. Масло оливковое	г	50
Сыр		
Сыр моцарелла	г	200
Мясные топпинги		
1. Салями в нарезке	г	150

2. Пепперони в нарезке	г	150
3. Хамон (либо балык) в нарезке	г	100
Овощи, зелень		
1. Томаты	г	100
2. Зелень	г	15
Соус		
1. Соус к пицце томатный с пряными травами	г	150
Общий стол		
1. Соль мелкого помола	г	500
2. Пудра сахарная	г	500
3. Перец черный	г	50
4. Перец красный	г	50
5. Базилик сушеный	г	50
6. Орегано сушеный	г	50
7. Чеснок	г	50
8. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	л	1
9. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	50
10. Вода бутылированная	л	10

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Школьники	Организация рабочего места. Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1 Пицца «Мясная» в авторском исполнении	Общее время для приготовления оформления, подачи блюд модуля 1 не более 3 часов	Приготовление классического теста: 1. Приготовление ингредиентов 2. Взвешивание ингредиентов 3. Смешивание ингредиентов 4. Перенесение теста на рабочий стол и отдых (расслабление) теста 5. Нарезание, взвешивание кусков теста 6. Формирование шаров теста 7. Шары теста переносятся в лотки 8. Лотки помещаются в холодильник Используйте продукты с общего стола (при необходимости).

			<p>Приготовление топпингов и сыра</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Натереть сыр моцарелла. 2. Перенести сыр в пластиковый контейнер. 3. Приготовить топпинги для пиццы «Мясная». 4. Перенести топпинги в пластиковые контейнеры. 5. Очистить рабочее место, вымыть рабочий стол, оборудование и инвентарь. Подготовить рабочее место. <p>Приготовить пиццу «Мясная»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление полуфабриката (раскатка теста) 2. Сборка пиццы 3. Выпекание пиццы <p>Оформить блюдо. Допускается съедобный декор, из перечня продуктов питания на выбор участника</p>
			<p>Подача блюда:</p> <p>Диаметр пиццы 30 см. Температура подачи тарелки не менее 55°C.</p> <p>Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта. (D=30-32 см).</p> <p>Подается одна пицца – только для экспертов для оценки измеримых показателей и дегустации.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Но это разрешается вокруг тарелки при оформлении.</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Одна тарелка с выпеченной пиццей подаётся и для оценки измеримых показателей и для дегустации.</p>

2.3 Последовательность выполнения задания

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

Школьники:

При выполнении модуля 1. пицца «Мясная» в авторском исполнении участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 1 пиццу «Мясная»;
- оформить блюдо;
- нарезать пиццу;
- 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 1 пиццу «Мясная» в авторской подаче на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=30см);
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

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.

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.

Обязательные элементы.

Участники:

Участникам организатор предоставляет фартук и поварской колпак. Участник на соревнования должен прийти в белой футболке и черных брюках.

Обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты:

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

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4 30% изменение конкурсного задания

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Пицца «Мясная» использовать продукт из черного ящика (мясные топпинги).
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

2.5. Критерии оценки выполнения задания

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.






Наименование модуля	Задание	Максимальный Балл
Модуль 1. Пицца «Мясная»	Приготовить 1 пиццу «Мясная»	100
Итого		100















Критерии оценки выполнения задания

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
А	Модуль А. Организация работы			44,00
1	Организация работы (внешний вид, подготовка рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил, выполнение требований охраны труда и техники безопасности).			
		И	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (китель и штаны)	1,00
		И	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (обувь)	1,00
		И	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (головной убор)	1,00
		И	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (фартук)	2,00
		И	Подготовка рабочего места (мытьё рук)	2,00
		И	Подготовка рабочего места (тестомес)	2,00
		И	Подготовка рабочего места (подовая печь)	2,00

		И	Подготовка рабочего места (индукционная настольная плита)	2,00
		И	Подготовка рабочего места (планетарный миксер)	2,00
		И	Подготовка рабочего места (измерительные весы)	2,00
		И	Организация работы (мытьё рук и уборка рабочего места)	2,00
		И	Организация работы (профессиональное использование оборудования)	2,00
		И	Организация работы (охрана труда и техника безопасности)	2,00
		И	Организация работы (навыки работы с инвентарём, инструментами)	2,00
		И	Рабочий стол	2,00
		И	Тестомес	2,00
		И	Индукционная плита и миксер	2,00
		И	Мойка	2,00
		И	Стеллаж, инвентарь, посуда	2,00
		И	Подовая печь и расстойка	2,00
		И	Предоставление портфолио	2,00
		И	Предоставление рецептов	2,00
		О	Общее впечатление от организации работы конкурсанта	3,00
Б	Модуль Б. «Пицца «Мясная»			56,00
1	Приготовление пиццы			
		И	Округлость пиццы	4,00
		И	Параметры корочки пиццы	4,00
		И	Параметры бортика пиццы	4,00
		И	Параметры нанесенного пицца - соуса	4,00
		И	Параметры порции (куска, слайса)	4,00
		И	Параметры нанесенного сыра	4,00
		И	Параметры верхней части пиццы	4,00
		И	Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов	4,00
		И	Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра)	4,00
		И	Товарный внешний вид пиццы	4,00
		И	Цвет корочки (бортика и донной части)	4,00
		И	Форма и поверхность пиццы	4,00
		И	Параметры мякиша	4,00
		И	Подача пиццы	4,00
				100,00

3. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Пароконвектомат		<p>XEVC-0511-EPR UNOX Количество уровней 5 Тип габаритности: GN 1/1 Размер габаритности: 530x325x20 мм /530x325x65мм Панель управления: сенсорная Способ образования пара: бойлер Температурный режим: 270° С ширина: 773 мм, длина: 750 мм, высота: 675 мм, мощность: 9,3 кВт</p>	шт.	1
2.	Стол подставка под подовую печь AML44		<p>Материал: Нержавеющая сталь габариты, мм (Д/Ш/В): 850x1010x850 страна: Италия; масса: 37 кг</p>	шт.	1
3.	Стол производственный		<p>Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850</p>	шт.	2
4.	Стол с моечной ванной		<p>Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850</p>	шт.	1
5.	Смеситель холодной и горячей воды		<p>Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см</p>	шт.	1
6.	Стеллаж 4-х уровневый		<p>Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 ,стойки – уголок нерж. Размеры: 800*500*1800мм</p>	шт.	2
7.	Тестомес, двухскоростной		<p>На одно рабочее место 2 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин.</p>	шт.	1
8.	Весы настольные электронные (профессиональные)		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Платформа 340x215 мм</p>	шт.	1

9.	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5(шт), дверь стекло	шт.	1
10.	Микроволновая печь Объем 23 л мощность 800 Вт гриль		Объем 23 л мощность 800 Вт, гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль поворотные тактовые переключатели, дисплей, система равномерного распределения микроволн	шт.	1/5
11.	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры H=18, L=600, B=400 мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	шт.	1
12.	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)	шт.	1
13.	Набор ножи поварские (поварская тройка)		Материал: рукоять сделана из нескользкого пластика или из нержавеющей стали.	шт.	1
14.	Сковорода для индукционных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 см	шт.	3
15.	Сотейник для индукционных плит с крышкой		Объём не менее 1 литра	шт.	2
16.	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	шт.	1
17.	Гастроёмкости		Материал: нержавеющая сталь Размеры: GN 1/1 530x325x20 мм.	шт.	2
18.	Миски		Материал: нержавеющая сталь Размеры: объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт.	4
19.	Лопатки силиконовые		Материал: термостойкие Размеры: длина лопатки 260мм/	шт.	3
20.	Сито - кружка для муки		Материал: нержавеющая сталь, ручной механизм	шт.	1
21.	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
22.	Мерный стакан		Материал: пластик форма: круглая Объем: 1 л. Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный. Мерная шкала https://www.klenmarket.ru/	шт.	1

23	Половник		Материал: нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл	шт.	1
24	Ложка столовая		Материал: нержавеющая сталь Размеры: 21см	шт.	3
25	Шенуа		Материал: нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24 см	шт.	1
26	Тарелка плоская, круглая, белая для пиццы		Материал: фарфор. Размеры: круглая, белая, плоская без декора, без борта Диаметр D= 30 см	шт.	2
27	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм	шт.	1
28	Бак для мусора		Материал: пластиковый мусорный бак с крышкой 60 л. Размеры: высота 55 см; диаметр 48 см.	шт.	2
29	Коврик диэлектрический		Материал: резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750 мм	шт.	2
30	Скалка двуручная		Материал: дерево Размеры: 400*43 мм	шт.	1
31	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	шт.	1
32	Противень - сетка для пиццы		d=23-24см, металл https://resto-mir.ru/Protiven- dlya-pitstsy-d=24-sm--golubaya-stal-15-mm--De-Buyer_2882t.html https://glavtorgposyda.ru/katalog/inventar-dlya-pitstsyi-i- pitstseriy/setki-formyi-protivni- dlya-pitstsyi/protiven-dlya-pitstsyi-d24-golub--stal-15-mm-de-buyer-735	шт.	4
33	Резак для пиццы		нерж. сталь	шт.	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64 https://www.komus.ru/	шт.	5


2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x8,2x10,6см https://www.komus.ru/	шт.	5
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм https://www.komus.ru/	шт.	5
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 https://www.komus.ru/	шт.	2
5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%.НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. pH: слабощелочное https://www.komus.ru/	шт.	1/2
6	Дозатор с мылом		Материал: алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом https://www.komus.ru/	шт.	1
7	Средство для обработки руки поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий	шт.	1
8	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: бумажные 2х слойные в рулоне https://www.komus.ru/	шт.	2
9	Пленка пищевая		Материал: стрейч пищевая. Размеры: 29X30 см https://www.komus.ru/	шт.	1
10	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см https://www.komus.ru/	шт.	1
11	Бумага для выпечки		Материал: силиконизированный https://www.komus.ru/	шт.	1
12	Пакеты для мусора 60л		Материал: из ПНД (полиэтилен низкогодавления). https://www.komus.ru/	шт.	1/2
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: из ПСД (полиэтилен среднегодавления). https://www.komus.ru/	шт.	1/5
14	Ветошь - тряпка для протирания поверхности		Материал: тряпка универсальная в рулоне, нетканое полотно Размеры: 24x30 см https://www.komus.ru/	шт.	1

15	Полотенце х/б для посуды		Материал: хлопчатобумажная ткань https://www.komus.ru/	шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм https://www.komus.ru/	шт.	5
17	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик. Размеры: 205 мм https://www.komus.ru/	шт.	5
18	Диспансер с салфетками		Материал: корпус пластик, салфетки сухие, безворсовые https://www.komus.ru/	шт.	1
19	Перчатки одноразовые цветные S, M, L		Материал: силиконовые, неопудренные (по размеру участника S, M, L). Цветные.	шт.	5
20	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик. Размеры: 200 мл https://www.komus.ru/	шт.	10
21	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: нетканый материал спанбонд. Размеры: 2 x 1,5 м. https://www.komus.ru/	шт.	1/5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с главным экспертом


№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
12	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

1	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
---	---------	---	---	-----	---



2	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
3	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015- 3w 5роз./5м.	шт.	3
4	Клавиатура		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Мышь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
6	Весы настольные электронные		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик. Весы электронные. Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г. Платформа 340x215 мм. Флюоресцентный дисплей. Питание от сети	шт.	1

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ
(при необходимости)**



№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, инструмента	Технические характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Планшет формата А 4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	13
2	Ручки синие шариковые		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	20
3	Бумага 500 листов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
4	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Ножницы		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6	Флешка		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
7	Скобы для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8	Файлы А4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	50
9	Скотч		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
10	Папка для файлов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	10
11	Маркер не стирающийся		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

12	Калькулятор		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
13	Одноразовые тарелки		Материал: пластик. Размеры: 200 мм	шт.	100
14	Одноразовые вилки		Материал: пластик. Размеры: 165 мм	шт.	100
15	Одноразовые ложки		Материал: пластик. Размеры: 165 мм	шт.	100
16	Салфетки бумажные		Материал: нетканый	шт.	200
17	Одноразовые стаканчики		Материал: пластик. Размеры: 200 мм	шт.	300

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или мебели	Технические характеристики оборудования	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750	шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт.	10

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или мебели	Технические характеристики оборудования	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750	шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт.	10

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования	Технические характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

2	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики: огнетушащее вещество - порошок; масса заряда порошка не менее 3,7 кг.; длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра; продолжительность подачи огнетушащего вещества - 6 секунд; масса огнетушителя не более 6,6 кг.; габаритные размеры 450x320x300 мм.; запорно пломбировочное устройство - латунь	шт.	1
3	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300		Инфракрасный пирометр ADA TemPro 300 предназначен для измерения температуры бесконтактным путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.	шт.	1
4	Корзина для мусора		Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: высота 55 см. Диаметр 48 см.	шт.	2
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ					
№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования, инструмента	Технические характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с подогревом и охлаждением	шт.	2
2	Вода питьевая		Бутыль 19 л	шт.	2
3	Точка подключения горячей, холодной воды			шт.	

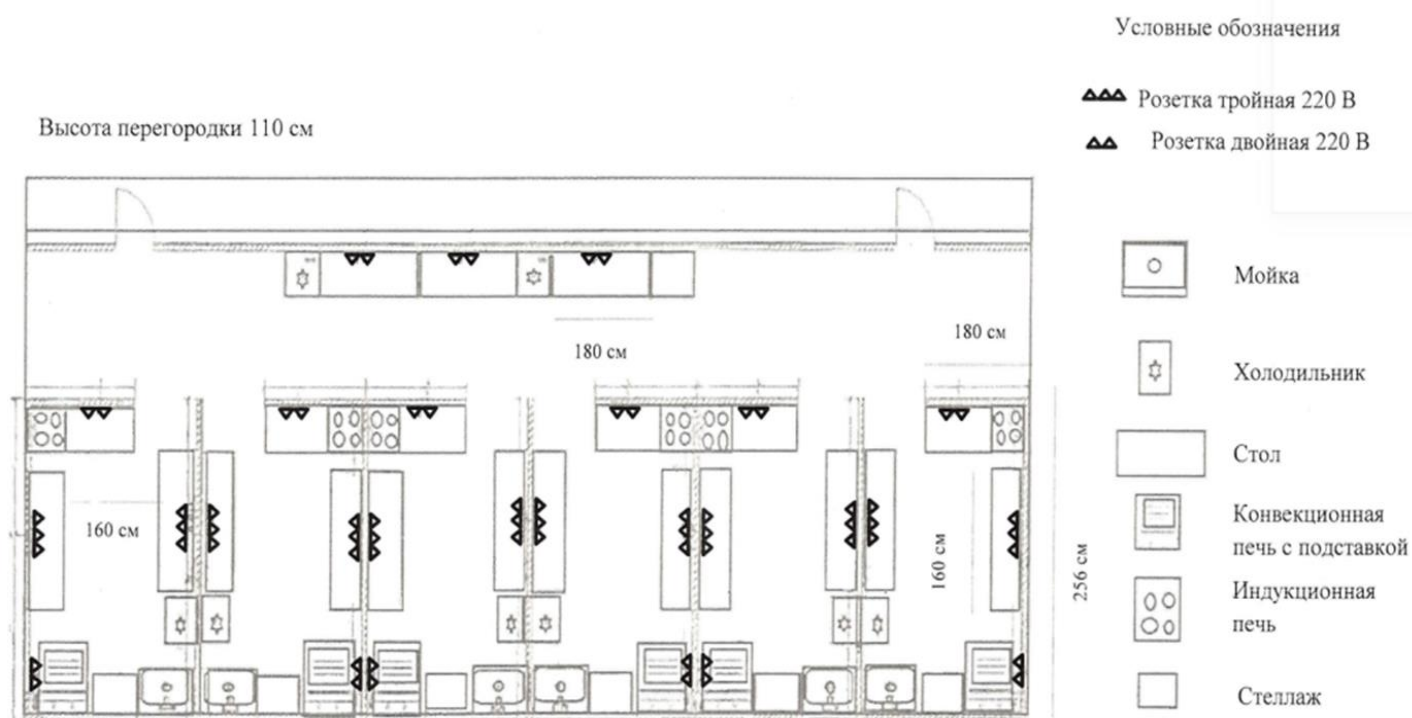
4. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ.

Наименование нозологии	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- РСМ" РМ-3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD4Gb) 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_videouvelichitel -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 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.

Рабочее место участника с ментальными нарушениями	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, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).
--	---	--------------------------	--

*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех.характеристики специализированного оборудования.

5. СХЕМА ЗАСТРОЙКИ КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ



6. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Общие требования безопасности

6.1.1. 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.

6.1.2. 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.

6.1.3. 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.

6.1.4. 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.

6.1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- футболка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук хлопчатобумажный;
- колпак хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак, профессиональная обувь на нескользящей подошве

6.2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

6.2.3. 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, недеформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

6.2.5. 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.

6.2.6. 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.

6.2.7. 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 оттого, 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.

6.2.8. 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.

6.3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

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

6.3.7. 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.

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

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

6.4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

6.4.1. 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.

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

6.4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами

или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

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

6.4.5. 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.

6.5. Требования безопасности по окончании работы

6.5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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