

**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

«*Марта*» 2024 г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»



КАТЕГОРИЯ – СПЕЦИАЛИСТЫ

Нарьян-Мар, 2024

1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Актуальность компетенции

История развития индустрии быстрого питания насчитывает несколько столетий. Люди всегда старались готовить простые, но при этом сытные кушанья. Самые удачные кулинарные изобретения со временем становились частью традиционной кухни. Так, на улицах Франкфурта в средние века продавались франкфуртёры - сосиски в булочке. Сегодня это знаменитые хот-доги. На базарах Китая торговали лапшой быстрого приготовления. А в России невероятным спросом пользовались пирожки, блины, бублики.

В Советском Союзе тоже был своеобразный фастфуд. Широкое распространение заведения торгующие быстрой едой получили еще в конце 50-ых годов. Пельменные, шашлычные, чебуречные, блинные, пирожковые и бутербродные имелись в избытке во многих крупных городах.

История российского фастфуда в современном понимании этого слова началась в 1988 году. 29 апреля 1988 подписано соглашение об открытии сети ресторанов «Макдональдс» в Москве.

В 1993 в Москве один за другим стали открываться новые рестораны «Макдоналдс». В тот же год в ГУМ-е (торговый центр на Красной Площади) открывается ресторан сети «Ростикс». В конце 1993 в Москве появляются уличные палатки с едой. В том числе хотдоги под маркой «Стефф» (сегодня «Стардог!s»). Одной из самых успешных российских сетей фастфуда стала «Крошка-Картошка», которая открылась в августе 1998 года. Сегодня рынок фастфуда интенсивно развивается. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд.

Повар фастфуда - это специалист, который занимается приготовлением блюд быстрого питания в соответствии с установленными рецептами и стандартами компании. Фастфуд - это вид общественного питания, характеризующийся быстрым обслуживанием и простыми рецептами блюд. Именно повара фастфуда отвечают за приготовление вкусных и доступных готовых блюд, которые так популярны среди многих людей.

Основная задача повара фастфуда - обеспечение быстрого и качественного сервиса, аккуратная и гигиеничная работа в кухонных условиях, соответствие всех приготовленных блюд стандартам компании. Для успешного выполнения своих обязанностей, повар фастфуда должен хорошо знать и понимать рецептуры, наличие и условия хранения продуктов, а также обязательное соблюдение всех правил приготовления пищи.

Открытие торговой точки по продаже фастфуда не требует больших финансовых вложений и при удачном расположении возле большого потока людей окупается в короткие сроки. Поэтому данное направление может стать очень перспективным среди индивидуальных предпринимателей и самозанятых.

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, сборщик заказов.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся 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.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).

1.4. Требования к квалификации

Должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовые действия:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего

рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;

- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;

- 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.

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание имеет 3 модуля, выполняемых последовательно. Конкурс длится в течение 1 дня, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

За день главный эксперт определяет секретные модули (30% изменения задания). Участники в день конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии со списком сырья конкурсного задания. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс, включает в себя приготовление, оформление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружались скрытые дефекты продуктов (испорченные), в этом случае участнику останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого участника сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если участник считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану.

Во время пребывания в дегустационной комнате эксперты не должны видеть работу конкурсантов. Таким образом, эксперты не могут узнать, какому конкурсанту принадлежит та или иная работа. Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», должны вернуться в комнату для дегустации «вслепую» за тридцать минут до подачи блюд.

2.1. Модули задания и необходимое время

Участники категории специалисты:

Наименование модуля	Задание модуля	Время выполнения
Подготовительный	Подготовка рабочего места, получение со склада продуктов в соответствии с конкурсным заданием, проверка ингредиентов, размещение на полках холодильника согласно товарного соседства, приготовление заготовок	1 час 00 мин
Модуль 1	Приготовить и подать по 2 порции хот-дога в авторском исполнении, бургера с олениной в авторском исполнении и напитка	1 час 00 мин
Модуль 2	Приготовить и подать 2 порции картофеля фри с соусом собственного приготовления и напитка	1 час 00 мин
Общее время конкурсного задания 3 часа		

30% изменения касается видов напитков Модуля 1 и Модуля 2

Подготовительный модуль

- подготовка рабочего места;
- проверка и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья;
- размещение ингредиентов на полках холодильника согласно товарного соседства;
- приготовление заготовок для блюд Модуля 1 и Модуля 2.

Модуль 1

Описание задания

Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: хот-дог в авторском исполнении, бургер с олениной в авторском исполнении и напиток.

- рецептура на усмотрение участника;
- котлета для бургера должна содержать не менее 60 процентов оленины и на выходе иметь хрустящую панировку;
- в бургер необходимо добавить соус собственного приготовления, изготовленного ручным методом;
- в хот-дог необходимо добавить соус собственного приготовления, изготовленного ручным методом;
- подача и оформление на усмотрение участника.

Особенности подачи.

- масса блюда: бургер 210 - 260 г, хот-дога 150 - 180 г;
- температура подачи: хот-дога 60 - 65°C, бургера 65-70°C;

- блюдо подается на подносе: хот-дог в бумажном лотке для хот-дога, бургер в бумажном уголке и картонной коробке для бургеров, напиток в порционной пластиковой бутылке или стаканчике с крышкой;
- подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- один поднос подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования;
- второй поднос подается в дегустацию.

Основные ингредиенты

- используйте продукты из представленного основного списка;
- используйте продукты с общего стола (при необходимости);

Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль 2

Описание задания

Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: картофель фри с соусом собственного приготовления и напиток.

- рецептура на усмотрение участника;
- к картофелю фри необходимо приготовить соус собственного приготовления, изготовленного ручным методом;
- подача и оформление на усмотрение участника.

Особенности подачи

- масса блюда: картофель фри 110 - 120 г.;
- температура подачи: картофеля фри 65 - 75°C;
- картофель фри подается в индивидуальных картонных упаковках, напиток в порционной пластиковой бутылке или стаканчике с крышкой;
- подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на подносах НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- один поднос подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования;
- второй поднос подается в дегустацию.

Основные ингредиенты

- используйте продукты из представленного основного списка;
- используйте продукты с общего стола (при необходимости);

Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Список сырья:

Используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Количество продуктов указано на 2 модуля. Продукты для тайного ящика и обязательные 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.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясные п/ф		
Вырезка оленя, охлажденная	г	300
Фарш олений	г	250
Фарш свиной	г	100
Хлебобулочные изделия		
Булка для хот-дога	шт	2
Булка для бургера (диаметр 10 см)	шт	2
Молочные и яичные продукты		
Сливки 33%	г	200
Сливочное масло	г	50
Сметана 20%	г	100
Сыр плавленый в пластинках	шт	2
Яйца	шт	1
Овощи, фрукты, зелень		
Зелень (укроп, петрушка)	г	30
Зелень салатная	г	30
Полуфабрикат картофель фри (заморозка)	г	300
Листья салата	г	40
Лук репчатый	г	100
Лук репчатый красный	г	50
Огурец свежий	г	100

Помидор свежий	г	100
Чеснок	г	50
Ягоды (дикорастущие, замороженные)	г	300
Бакалея		
Кофе молотый	г	20
Масло растительное	г	200
Мука пшеничная	г	100
Панировочные сухари (из хлеба)	г	100
Сахар	г	20
Чай пакетированный зеленый	г	20
Чай пакетированный черный	г	20
Гастрономия		
Бекон с/к	г	100
Сосиски	г	200
Общий стол на всех участников		
Вода	л	3
Горчица зерновая, дижонская	г	150
Лук жареный хрустящий для хот-догов	г	800
Майонез	л	0,5
Масло растительное	л	1
Мед	г	200
Огурцы маринованные	г	500
Паприка молотая	г	20
Панировочные смеси в ассортименте:		
«Азиатская»	г	500
«Нежная»	г	500
«Оригинальная»	г	500
«Острая»	г	500
Панировочные сухари в ассортименте:		
«Желтые»	г	500
«Оранж»	г	500
«Панко»	г	500
Перец черный молотый	г	20
Сахар	кг	2
Соль мелкая	кг	1
Соус Барбекю	л	0,5
Соус Горчичный	л	0,5
Соус Томатный	л	1
Специи для фарша	г	20
Уксус столовый 9%	л	0,25
Чеснок сушеный молотый	уп.	3

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

Участники:

Участникам организатор предоставляет фартук и козырёк поварской. Участник на соревнования должен прийти в белой футболке и черных брюках. Обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, черная.

Эксперты:

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

2.3. Критерии оценки выполнения задания

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

- При принятии решения используется шкала 0–5. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) с целью подробного руководства по каждому аспекту

- шкалы 0–5, где:

- 0- исполнение не соответствует отраслевому стандарту;

- 1- исполнение соответствует отраслевому стандарту;

- 2- исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;

- 3-5 - исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное.








- Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более, чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

- В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант - зритель. Уличенного в данном факте конкурсанта снимается 2 балла за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Критерии оценки выполнения задания

- Приложение №1. Таблица: Перечень профессиональных задач
- Приложение №2. Таблица: Аспекты оценки

3. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования, инструмента или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850	шт	2
2	Стол с моечной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850	шт	1
3	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	шт	1
4	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки – уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 Мм	шт	2
5	Плита электрическая индукционная		На одно рабочее место 2 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно).	шт	1
6	Весы настольные электронные (профессиональные)		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	шт	1
7	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок. Темп. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500 л. Размер полки: 595x455мм 5(шт), дверь стекло	шт	1

8	Гриль роликовый		Размеры: 178x485x560 Масса 9,5 кг	шт	2/6
9	Поднос раздаточный		Материал: пластик Размеры: 420x300 мм	шт	4
10	Микроволновая печь		Объем 23 л; мощность 800 Вт; гриль; внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль; поворотные тактовые переключатели; дисплей; система равномерного распределения микроволн	шт	1/6
11	Блендер ручной		Тип блендера погружной Объем 1л. Скорость от 610 до 11000 об/мин. Количество скоростей 5 Напряжение 220В 65x65x397 (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша)+стакан)	шт	1
11	Кофе-машина		Мощность: 1500 Вт, Объем: 1,8 л	шт	2/6
12	Фритюр		Объем 5-7 литров	шт	2/6
13	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	шт	1
14	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)	шт	1
15	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	шт	1
16	Сковорода для индукционных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24	шт	3
17	Сотейник для индукционных плит с крышкой		Объём не менее 1 литра	шт	3
18	Сотейник 2литра		Объём не менее 2 литров	шт	2
19	Венчик Нержавеющая сталь		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	шт	1

20	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3 л, диаметр: 12 см	шт	5
21	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт	3
22	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см	шт	3
23	Гастроемкости		Материал: Нержавеющая сталь	шт	5
24	Молоток для отбивания		Материал: Нержавеющая сталь	шт	1
25	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм	шт	3
26	Мерный стакан		Материал: пластик; форма: круглая; объем: 1 л; размер: 180 x 123 x 144 мм; цвет: прозрачный. Мерная шкала	шт	1
27	Шумовка		Материал: Нержавеющая сталь, имеет отверстия для слива воды. Размеры: Диаметр 10,5 см. высота 42 см	шт	1
28	Овощечистка		Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой.	шт	1
29	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см	шт	2
30	Набор круглых выемок		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт	шт	1
31	Соусник пластиковый		Материал: пластик; Объем: 350 мл	шт	2
32	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21 см	шт	3

33	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60 л. Размеры: Высота 55 см Диаметр 48 см	шт	2
34	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	шт	2
35	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	шт	1
36	Форма пресс с поршнем для котлет		Материал: нержавеющая сталь Диаметр 9,5 см	шт	1
37	Сито металлическое		Материал: нержавеющая 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	Уголок для бургера жиростойкий		Материал: Размеры: 15x15 Плотность 40 г/м2	шт	2
2	Упаковка для бургеров		Материал: Картон Размеры: 120x120x105 Плотность 40 г/м2	шт	2
3	Коробка для картофеля фри		Материал: картон Размеры: 15x15 Плотность 40 г/м2	шт	2
4	Коробка для нагетсов		Материал: картон Размеры: 135x85x60	шт	2
5	Коробка для хот-догов		Материал: картон Размеры: Плотность 40 г/м2	шт	4
6	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл. 179x132x64	шт	10
7	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x8,2x10,6 см	шт	10
8	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм	шт	10

9	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40	шт	2
10	Моющее средство для посуды 1 л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка; загуститель; пищевой краситель. рН: слабощелочное	шт	1/2
11	Средство для обработки рук и 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
12	Бумажные полотенце 2-хслойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	шт	2
13	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см	шт	1
14	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см	шт	1
15	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный	шт	1
16	Пакеты для мусора 60 л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления).	шт	1/2
17	Ветошь - тряпка для протирания поверхности		Тряпка универсальная в рулон Материал: нетканое полотно Размеры: 24x30 см	шт	1
18	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань	шт	3
19	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	шт	5
20	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм	шт	10
21	Диспансер с салфетками		Материал: Корпус пластик, салфетки сухие, безворсовые	шт	1

22	Перчатки одноразовыецветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные.	шт	10
23	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: пластик Размеры: 200 мл	шт	10
24	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м.	шт	1/5
25	Стакан одноразовый с крышкой		Материал стакана: бумага Материал крышки: пластик Объем: 250 мл	шт	2
26	Соусник пластиковый		Материал: пластик; Объем: 50 мл.	шт	4
27	Бутылка ПЭТ с крышкой		Материал: пластик; Объем: 250 мл.	шт	2

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 и ссылка на сайт производителя, поставщика	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	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
13	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 5 роз./5 м.	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 Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	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	Одноразовые тарелки		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	шт	100

11	Одноразовые вилки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	шт	100
12	Одноразовые ложки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	шт	100
14	Салфетки бумажные		Материал: Нетканый	шт	200
15	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	шт	300


КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимой мебели	Технические характеристики мебели и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	3
2	Стул посетителя офисный		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	10

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимой мебели	Технические характеристики мебели и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	3
2	Стул посетителя офисный		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	10

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Часы настенные		Материал корпуса: дерево,стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	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; масса огнетушителя не более 6,6 кг; габаритные размеры 450x320x300 мм; запорно пломбировочное устройство Латунь	шт	1
3	Набор Первой помощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1

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	<p>Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); <ul style="list-style-type: none"> - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: <ul style="list-style-type: none"> - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника; г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.

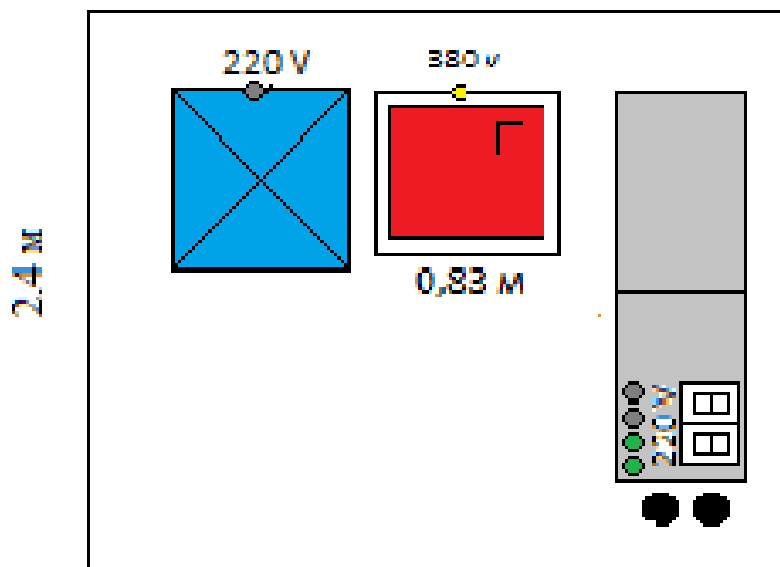
<p>Рабочее место участника с нарушением ОДА</p>			<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
<p>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</p>	<p>4</p>	<p>От 2 метров</p>	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
<p>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</p>	<p>4</p>	<p>От 1 метра до 1,5 метров</p>	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов,</p>

			<p>канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (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 и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--	---

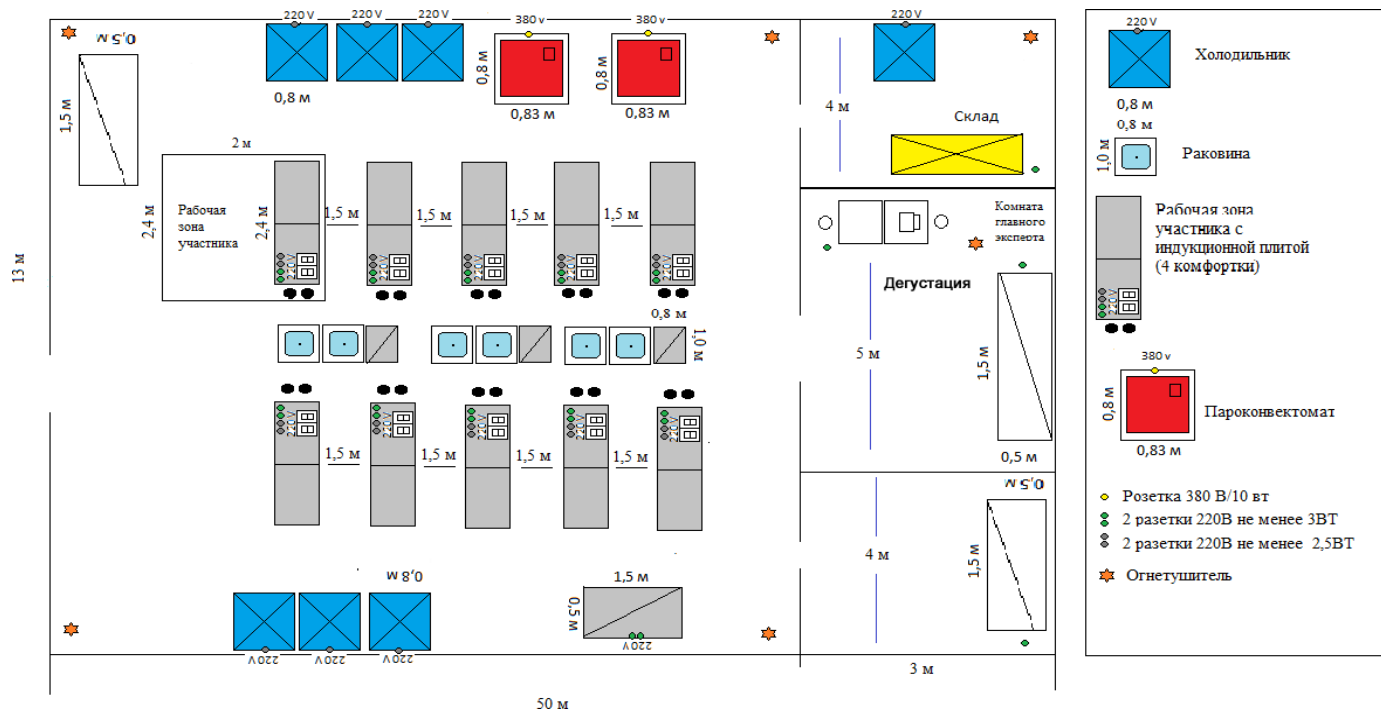
*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

2 м



5 СХЕМА ЗАСТРОЙКИ КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.



Розетка 380В/10 Вт - 2 шт.

Розетка 220В не менее 3 ВТ - 26 шт.

Розетка 220В не менее 2,5 ВТ - 27 шт.

Мокрая зона гор/хол вода - 6 шт.

6. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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:

- футболка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук хлопчатобумажный;
- козырек поварской;
- 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, иголками, 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;
- 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, 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.

Таблица: Перечень профессиональных задач

Перечень профессиональных задач	
1	Организация и управление работой
2	Навыки коммуникации и работы с заказчиками
3	Санитария и гигиена
4	Знания об ингредиентах
5	Подготовка ингредиентов
6	Применение различных методов кулинарной и тепловой обработки
7	Приготовление и презентация блюд
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов
9	Техника безопасности, нормы охраны труда и защита окружающей среды
10	Подбор и использование производственного оборудования и инвентаря
1	Организация и управление работой
2	Навыки коммуникации и работы с заказчиками
3	Санитария и гигиена
4	Знания об ингредиентах

Таблица: Аспекты оценки

Код	Подкритерии	Тип аспекта	Аспект	Методика проверки аспекта	Требование или номинальный размер	Проф. задача	Макс. балл
А Модуль 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок							21
1	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны						
		И	Спецодежда соответствует требованиям и чистота	Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в конкурсном задании. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	3	2
		И	Техника безопасности	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, оборудованием, инвентарем	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	9	2
		И	Персональная гигиена (внешний вид)	Спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, строгое выполнение санитарно - гигиенических норм	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	3	2
		И	Рабочее место - рабочие поверхности	Пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	3	2
		И	Рабочее место - холодильник, чистота, товарное соседство	Холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, участник соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	8	2
		И	Корректное использование отдельных контейнеров для мусора (пищевые и непищевые	После окончания работы участники эксперты проверяют содержимое мусорных баков, один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	3	2

			отходы)	максимальное количество баллов, при не соблюдении - ноль баллов			
2	Подготовка ингредиентов						
		И	Отсутствие расточительности	Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки, или при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5	2
		И	Отсутствие брака в работе	Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5	2
3	Организация и управление работой						
		И	Организация и планирование производственного процесса	Организация рабочего процесса чёткая. Участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями.	Аспект выполнен = 2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1	2
		И	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	Соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, участник соблюдает и строго выполняет правило "одной доски". При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении - ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	10	3
Б Модуль 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок							32
4	Подготовка ингредиентов						
		И	Навыки и знания обработки продуктов	Участник демонстрирует хорошие знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3
5	Применение различных методов тепловой обработки						

		И	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	Виды тепловой обработки, указанные в конкурсном задании должны быть использованы при приготовлении блюд. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии – ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3
6	Навыки коммуникации работы с клиентами						
		И	Время подачи	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда +/- 5 минут от ранее определенного, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов.	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2	3
7	Знания об ингредиентах						
		И	Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	В блюде присутствуют все обязательные ингредиенты (тайный ящик,) предусмотренные конкурсным заданием	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2;4	3
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	В модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, экспертами выставляется ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2	3
8	Приготовление и презентация блюд						
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. при соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При не соответствии - ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	3
		И	Чистота	При установлении чистоты и отсутствие отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	2
		И	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	В конкурсном задании устанавливается масса или общий вес блюда. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен =	1;2;7;8	3

				масса не соответствует - ноль баллов.	ноль баллов		
9	Презентация блюда						
		О	Внешний вид блюда, стиль и креативность	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, вызывает аппетит	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7	3
		О	Текстура всех компонентов блюда	Текстура отдельных компонентов соответствует основным требованиям и хорошо сочетается в блюде	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7	3
		О	Вкус всех компонентов блюда	Блюдо имеет очень хороший вкус, с широким сочетанием. подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7	3
В Модуль 3. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок							32
10	Подготовка ингредиентов						
		И	Навыки и знания обработки продуктов	Участник демонстрирует хорошие знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3
11	Применение различных методов тепловой обработки						
		И	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	Виды тепловой обработки, указанные в конкурсном задании должны быть использованы при приготовлении блюд. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии – ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3
12	Навыки коммуникации работы с клиентами						
		И	Время подачи	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда +/- 5 минут от ранее определенного, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов.	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2	3
13	Знания об ингредиентах						

		И	Использование обязательных ингредиентов в соответствии с конкурсным заданием	В блюде присутствуют все обязательные ингредиенты (тайный ящик) предусмотренные конкурсным заданием	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2;4	3
		И	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	В модуле описана подача блюда. если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, экспертами выставляется ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2	3
14	Приготовление и презентация блюд						
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. при соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При не соответствии - ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	3
		И	Чистота	При установлении чистоты и отсутствие отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль баллов	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	2
		И	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	В конкурсном задании устанавливается масса или общий вес блюда. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует - ноль баллов.	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	3
15	Презентация блюда						
		О	Внешний вид блюда, стиль и креативность	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, вызывает аппетит	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7	3
		О	Текстура всех компонентов блюда	Текстура отдельных компонентов соответствует основным требованиям и хорошо сочетается в блюде	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7	3

		О	Вкус всех компонентов блюда	Блюдо имеет очень хороший вкус, с широким сочетанием. Подчёркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	Аспект выполнен = 3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7	3
Г Модуль 4. (ВАРИАТИВ) Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием региональных ингредиентов							15
16	Подготовка ингредиентов						
		И	Навыки и знания кулинарной обработки региональных ингредиентов	Участник демонстрирует хорошие знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приемов кулинарной подготовки региональных ингредиентов	Аспект выполнен = 5 баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	5
17	Применение различных методов тепловой обработки						
		И	Знание и применение приёмов приготовления и тепловой обработки региональных ингредиентов	Виды тепловой обработки, указанные в конкурсном задании должны быть использованы при приготовлении блюд. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии - ноль баллов	Аспект выполнен = 5 баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	5
18	Знания об ингредиентах						
		И	Использование обязательных ингредиентов в соответствии с конкурсным заданием	В блюде присутствуют все обязательные региональные ингредиенты предусмотренные конкурсным заданием	Аспект выполнен = 5 баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	2;4	5