

**V 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
2022 г.



**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПИЦЦМЕЙКЕР»
КАТЕГОРИЯ - «ШКОЛЬНИКИ», «СТУДЕНТЫ»**

Нарьян-Мар
2022

1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Актуальность компетенции

Пиццмейкер/ пиццайоло - так называют мастера по приготовлению пиццы.

Специалист по приготовлению пиццы может именоваться по-разному: и пиццмейкером (английский вариант), и пиццайоло (итальянский вариант). Он же повар - пиццайоло или повар-пиццмейкер. Традиционное искусство, которое со временем продолжает развиваться. Пиццайоло - профессия, которая привлекает тысячи людей со всего мира, влюбленных в итальянскую гастрономию.

На самом деле, речь идет о нелегкой профессии. Искусство неаполитанских пиццайоло включено в список нематериального наследия ЮНЕСКО неспроста: довольно нелегко создать из такого простого сырья как мука, вода, дрожжи, соль, оливковое масло и томатная паста кулинарный шедевр под названием "пицца "Маргарита"" и ей подобные.

Работа пиццайоло требует хорошей подготовки, а, следовательно, желания много учиться, большой практики, большой самоотдачи и силы воли, но, безусловно, она может принести вам удовлетворение, в том числе, в финансовом плане, потому, что пицца любима во всем мире.

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.

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 пиццайоло 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 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.

Пиццмейкер - 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 пиццмейкера предполагает любовь к кулинарии, развитое обоняние и умение хорошо распознавать оттенки вкусов, хороший глазомер, ловкие руки, художественный вкус, трудолюбие, доброжелательность.

В основные должностные обязанности повара по приготовлению пиццы, как правило, входят следующие пункты:

- подготовка и уборка рабочего места;
- контроль срока годности продуктов и проверка наличия всех необходимых этикеток на хранящихся продуктах;
- соблюдение санитарных норм и стандартов безопасности в рабочей зоне;
- очистка поверхностей для приготовления пищи, варочных поверхностей и посуды;
- оперирование большими объемами при приготовлении пиццы на специализированном оборудовании;
- помывка, порезка и приготовление необходимых ингредиентов для пиццы;
- приготовление теста, соуса и начинки для пиццы;
- подготовка печи и нагрев ее до необходимой температуры к открытию заведения;
- контроль соответствия всей приготовленной еды требованиям по качеству;
- прием заказа на приготовление пиццы и последующее ее приготовление согласно инструкции;
- координация времени приготовления блюд и корректировка меню при необходимости;
- приготовление точного количества заказанных позиций по каждому клиенту и одновременная работа сразу над несколькими заказами одновременно;
- заказ и прием расходных материалов.

Соответственно, хороший пиццмейкер должен обладать такими навыками, как:

- иметь опыт в приготовлении качественных пицц различных типов за конкретный период времени;
- уметь планировать в краткосрочной перспективе объемыготавливаемых заказов;

- иметь развитые управленческие качества для эффективного управления командой на кухне;
- уметь хорошо обучать членов своей команды, путем проведения, так называемых, практических и учебных кулинарных мастер-классов.

Что касается помощников пиццмейкера по кухне, то в перечень обязанностей таких сотрудников, как правило, входят следующие работы:

- подготовка ингредиентов для начинки пиццы;
- уборка рабочей зоны, а также соблюдение порядка и поддержание чистоты на кухне.

Карьерные возможности

Профессия пиццмейкера подходит как мужчинам, так и женщинам.

Карьерная лестница выглядит следующим образом:

- после колледжа или техникума можно устроиться в кафе, столовую или ресторан быстрого питания по профессии *повар-пиццмейкер*. Можно делать полуфабрикатные заготовки для приготовления пиццы в компаниях, доставляющих еду на дом и в офис, таким образом работать в качестве *помощника повара-пиццмейкера*;
- с опытом работы от 1 года можно устроиться *стажером пиццмейкером* в кафе итальянской кухни хорошего уровня или сеть ресторанов, там также могут доверить работу *пиццмейкера*.
- следующей ступенью в карьере может стать *мастер - пиццайоло (пиццмейкер)* в небольшом ресторане или *су-шеф-пиццайоло* - это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню
- самая высокая ступень - *шеф-пиццайоло* – может руководить работой целого ресторана или кафе итальянской кухни.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Школьники	Студенты и Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09	Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

<p>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).</p>	<p>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).</p>
	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).</p>
	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. N 384</p>

1.4. Требования к квалификации

Школьники	Студенты и Специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- требования к качеству, срокам и условиям 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 <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и

<p>приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

2.1 Краткое описание задания

ШКОЛЬНИКИ:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 1 вид 2 пиццы: «Мясная» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 3 часа

СТУДЕНТЫ И СПЕЦИАЛИСТЫ:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 вида по 2 пиццы: «Мясная» и «Маргарита» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 4 часа

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

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

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

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

2.2 Структура и подробное описание конкурсного задания

ШКОЛЬНИКИ:

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 ПРОДУКТОВ

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количества на 1 участника (брутто)
Мясо		
Фарш говяжий	г.	120
Молочные и яичные продукты		
Яйца	шт.	2
Сыр Моцарелла	г.	70
Овощи, зелень		
Чеснок	г.	8
Базилик	г.	8
Руккола	г.	5
Микрозелень	г.	5
Помидоры	г.	50
Лук репчатый	г.	35
Консервы		
Томаты консервированные	г.	125

Бакалея		
Дрожжи	г.	2
Масло оливковое	г.	30
Мука пшеничная	г.	400
Общий стол		
Орегано	г.	50
Мускатный орех	г.	50
Сахар	кг.	1
Соль мелкая	кг.	1
Гастрономия		
Бекон в/к ломтиками	г.	70
Балык говядина	г.	70
Ветчина	г.	70

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Школьники	Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	Первый день	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Пицца «Мясная»	Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1 не более 3 часов	Приготовить 2 пиццы «Мясная» - Приготовление теста для пиццы, приготовление начинки, приготовление полуфабриката (раскатка теста), сборка пиццы, выпечка пиццы. - Используйте продукты из представленного списка - Используйте продукты с общего стола (при необходимости)

Оформить блюдо

- Допускается съедобный декор, из перечня продуктов, на выбор участника

Подача блюда:

- Диаметр пиццы 25-26 см.
- Температура подачи тарелки не менее 55°C.
- Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=28 см).
- Подаются две идентичных пиццы: одна пицца для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца как выставочный вариант.
- 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.
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.

Общее время выполнения конкурсного задания – 3 часа

СТУДЕНТЫ И СПЕЦИАЛИСТЫ:

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

СПИСОК ПРОДУКТОВ

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясо		
Фарш говяжий	г.	120
Молочные и яичные продукты		
Молоко	мл.	50
Яйца	шт.	2
Сыр Моцарелла	г.	400
Овощи, зелень		
Чеснок	г.	8
Базилик	г.	8
Руккола	г.	5
Микрозелень	г.	5
Помидоры	г.	50
Лук репчатый	г.	35
Консервы		
Томаты консервированные	г.	500
Бакалея		
Дрожжи	г.	11
Масло оливковое	г.	60
Мука пшеничная	г.	900
Общий стол		
Орегано	г.	50
Мускатный орех	г.	50
Сахар	кг.	1
Соль мелкая	кг.	2
Гастрономия		
Бекон в/к ломтиками	г.	70
Балык говядина	г.	70
Ветчина	г.	70

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Студенты, специалисты	<p>Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта</p>	Первый день	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	<p>Модуль 1. Пицца «Мясная»</p>	Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1 не более 3 часов	<p>Приготовить 2 пиццы «Мясная»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление теста для пиццы, приготовление начинки, приготовление полуфабриката (раскатка теста), сборка пиццы, выпечка пиццы. - Используйте продукты из представленного списка - Используйте продукты с общего стола (при необходимости) <p>Оформить блюдо</p> <ul style="list-style-type: none"> - Допускается съедобный декор, из перечня продуктов, на выбор участника <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Диаметр пиццы 25-26 см. - Температура подачи тарелки не менее 55°C. - Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=28 см). - Подаются две идентичных пиццы: одна пицца для членов жюри

			<p>(дегустаторов) и одна пицца как выставочный вариант.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
<p>Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта</p>	<p>Первый день</p>	<p>20 минут</p>	<p>Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.</p>
<p>Модуль 2. Пицца «Маргарита»</p>	<p>Первый день</p>	<p>Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1 не более 3 часов</p>	<p>Приготовить 2 пиццы «Маргарита»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление теста для пиццы, приготовление начинки, приготовление полуфабриката (раскатка теста), сборка пиццы, выпечка пиццы. - Используйте продукты из представленного списка - Используйте продукты с общего стола (при необходимости)

Оформить блюдо

- Допускается съедобный декор, из перечня продуктов, на выбор участника

Подача блюда:

- Диаметр пиццы 25-26 см.
- Температура подачи тарелки не менее 55°C.

- Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=28 см).

- Подаются две идентичных пиццы: одна пицца для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца как выставочный вариант.

- 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.

- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.

Общее время выполнения конкурсного задания – 4 часа

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» 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 2 пиццы «Мясная»;
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 пиццы «Мясная» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=28см);
- 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.

Студенты и Специалисты:

При выполнении Модуля 1. Пицца «Мясная», Модуля 2 Пицца «Маргарита» 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 2 пиццы «Мясная»;
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 пиццы «Мясная» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=28см);
- 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 тулбоксе.
- Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

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

Участники:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник ли 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.

Эксперты:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип

«Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕДОПУСКАЕТСЯ!!!

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

Школьники

30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Пицца «Мясная» использовать продукт из черного ящика (мясо: бекон / балык / ветчина).

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

Студенты и Специалисты

30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Пицца «Мясная» использовать продукт из черного ящика (мясо: бекон / балык / ветчина).

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

Критерии оценки выполнения задания (школьники, студенты, специалисты)

ШКОЛЬНИКИ

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Пицца «Мясная»	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	3	3	
	2.	Персональная гигиена – рук (в т.ч. работа с перчатками)	3	3	
	3.	Персональная гигиена – не допускается снятие проб пальцами и др.	4	4	
	4.	Соблюдение техники безопасности	3	3	
	5.	Гигиена рабочего места – чистый пол	3	3	
	6.	Гигиена рабочего места – холодильник: чистота и соблюдение товарного соседства	3	3	
	7.	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	3	3	
	8.	Экономное расходование продуктов	3	3	
	9.	Корректное использование цветных разделочных досок	3	3	
	10.	Корректное использование отдельных мусорных баков	3	3	
	11.	Время подачи – корректное время	4	4	

		подачи (КВП) (±1 минута от заранее определённого времени)			
	12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	4	4	
	13.	Соответствие размеров блюда с заданием	4	4	
	14.	Чистота тарелки	3	3	
	15.	Отсутствие брака	4	4	
	16.	Кулинарные навыки	10		10
	17.	Организационные навыки в работе	5		5
	18.	Навыки работы с продуктом	10		10
	19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	5		5
	20.	Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность	5		5
	21.	Вкус - модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	10		10
	22.	Текстура (консистенция)- модуль 1. каждого компонента блюда	5		5
ИТОГО СУММА В БАЛЛАХ			100	50	50

СТУДЕНТЫ И СПЕЦИАЛИСТЫ

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Пицца «Мясная»	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	3	3	




Модуль 2.					
Пицца «Маргарита»	2.	Персональная гигиена – рук (в т.ч. работа с перчатками)	3	3	
	3.	Персональная гигиена – не допускается снятие проб пальцами и др.	4	4	
	4.	Соблюдение техники безопасности	3	3	
	5.	Гигиена рабочего места – чистый пол	3	3	
	6.	Гигиена рабочего места – холодильник: чистота и соблюдение товарного соседства	3	3	
	7.	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	3	3	
	8.	Экономное расходование продуктов	3	3	
	9.	Корректное использование цветных разделочных досок	3	3	
	10.	Корректное использование отдельных мусорных баков	3	3	
	11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) (± 1 минута от заранее определённого времени)	4	4	
	12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	4	4	
	13.	Соответствие размеров блюда с заданием	4	4	
	14.	Чистота тарелки	3	3	
	15.	Отсутствие брака	4	4	






16.	Кулинарные навыки	5		5
17.	Организационные навыки в работе	5		5
18.	Навыки работы с продуктом	5		5
19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	5		5
20.	Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность	5		5
21.	Презентация блюда модуль 2. Стиль и креативность	5		5
22.	Вкус блюда - модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	5		5
23.	Вкус блюда - модуль 2. Общая гармония вкуса и аромата	5		5
24.	Текстура (консистенция)- модуль 1. каждого компонента блюда	5		5
25.	Текстура (консистенция)- модуль 2. каждого компонента блюда	5		5
ИТОГО СУММА В БАЛЛАХ		100	50	50





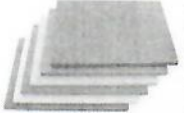
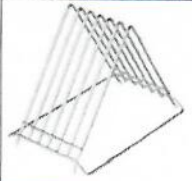
3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов










3.1 Школьники, студенты, специалисты*











Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников(школьники, студенты, специалисты).



ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструмента или ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Пароконвектомат		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	шт.	1
2.	Стол подставка под пароконвектомат		Материал: Нержавеющая сталь Размеры:(2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) Подставка типа ППК 900x900x700 д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/	шт.	1
3.	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850 https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-	шт.	3






			600-02-sr-2-1500-600-e/		
4.	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850 https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/	шт.	1
5.	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	шт.	1
6.	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки –уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/	шт.	1
7.	Плита электрическая индукционная		GASTRORAG TZ BT -350D2 Установка настольная Количество конфорок 2 Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 3.5 кВт Ширина 605 мм Глубина 360 мм	шт.	1
8.	Весы настольные электронные (профессиональные)		Минимальный вес (НмПВ): 5 г Дискретность (шаг измерения): 0,2 г Размер платформы: 255x200 мм Источник питания: встроенный аккумулятор, сеть 220V/50Hz Функции и режимы: режим компаратора, суммирование веса, функция тарирования Тип индикации: жидкокристаллический Материал платформы: пластик M-ER 326 AFU-6.02 Максимальный вес (НПВ): 6 кг Минимальный вес (НмПВ): 5 г Флюоресцентный дисплей Питание от сети https://entero.ru/item/40999	шт.	1










9.	Шкаф холодильный		POLAIR CM 105-S Температурный режим от 0 до 6 °С Объем 500 л Исполнение двери глухая Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.35 кВт/ч Ширина 697 мм Глубина 665 мм Высота 2028 мм https://entero.ru/item/90431	шт.	1
10.	Мясорубка электрическая		ERGO DiLi 12 Производительность 120 кг/ч Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.8 кВт Ширина 430 мм Глубина 290 мм Высота 400 мм	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
12.	Микроволновая печь		Gastro rag WD900 Объем 23 л Гриль, Режим разморозки Управление электромеханическое Напряжение 220 В Мощность 1.4 кВт Ширина 483 мм Глубина 398 мм Высота 281 мм	шт.	1/6
13.	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
14.	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь https://www.klenmarket.ru/	шт.	1











15.	Набор ножи поварские (поварская тройка)		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 https://www.klenmarket.ru/	шт.	3
17.	Сотейник для индукционных плит с крышкой		Объем не менее 1 литра https://www.klenmarket.ru/	шт.	2
18.	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
19.	Гастроемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN 1/1 530x325x20 мм.	шт.	2
20.	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 5 л https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/bowl-stainless-steel/a-bowl-of-600-mm-stainless-steel-rgs-2073/	шт.	4
21.	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм https://www.klenmarket.ru/	шт.	3
22.	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	шт.	1
23.	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


24.	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
25.	Половник		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
26.	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	шт.	3
27.	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см. https://www.klenmarket.ru/	шт.	1
28.	Тарелка плоская, круглая, белая без борта для пиццы		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора без борта Диаметр D= 24 – 28 см https://www.posudaok.ru/blyudo-dlya-pitstsy-chintsiya-d-32-sm-tognana-3020427.html?utm_source=google&gclid=Cj0KCQjw59n8BRD2ARIsAAmgPmKt0Oto--cet5OKwsxz0S8ydrV8GRFAhbJHTByDrn_Qozp5bixQOzIaAn57EALw_wcB	шт.	4
29.	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм. https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html	шт.	1
30.	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	шт.	2
31.	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	шт.	2
32.	Скалка двуручная		Материал: дерево Размеры: 400*43мм	шт.	1
33.	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	шт.	1

34.	Противень-сетка для пиццы		d=280*275*14см, металл https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/equipment-for-pizza-and-fast-food/forms-for-pizza/forma-dlia-pitstsy-aliuminievaia/	шт.	4
			d=300 см, металл https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/equipment-for-pizza-and-fast-food/grid-for-pizza/setka-dlia-pitstsy-300-mm-aliuminievaia/	шт.	4
35.	Резак для пиццы		Пластик d= 98 мм https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/equipment-for-pizza-and-fast-food/knives-for-pizza/nozh-dlia-pitstsy-98-mm-94-3705/	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. рН: слабощелочное https://www.komus.ru/	шт.	1/2

6	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом https://www.komus.ru/	шт.	1
7	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
8	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 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 низкого давления). https://www.komus.ru/	шт.	1/2
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления). https://www.komus.ru/	шт.	1/5
14	Ветошь - тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, 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. https://www.komus.ru/	шт.	5
20	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл https://www.komus.ru/	шт.	10
21	Скатерть для сервировки столов		Размеры: 2 x 1,5 м.	шт.	1/5
22	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
23	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	2
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
3	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
4	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015-3w 5роз./5м.	шт.	3
6	Клавиатура		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
7	Мышь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1



8	Весы настольные электронные		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик</p> <p>Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.</p> <p>Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные</p> <p>Предел взвешивания 5 кг</p> <p>Дискретность - 1 г</p> <p>Платформа 340x215 мм</p> <p>Флюоресцентный дисплей</p> <p>Питание от сети</p>	шт.	1
---	-----------------------------	---	--	-----	---

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



№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Планшет формата А4		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 мл	шт.	300



КОМНАТА УЧАСТНИКОВ



№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-rivaklen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	шт.	10

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-rivaklen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	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: пластик, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	Шт.	3
2	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошкане менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра. Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг	Шт.	1

3	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
4	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
5	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	4
6	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	46
7	Корзина для мусора		Материал: 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 или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с подогревом и охлаждением	Шт	2
2	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	4
3	Точка подключения горячей, холодной воды			Шт.	
4	Точка электропитания			Шт.	
5	Точка доступа Интернет			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-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель 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

			<p>допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия.</p> <p>Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации.</p> <p>Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам.</p> <p>Использовать столы - с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемой высотой сиденья и положением спинки.</p>
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	<p>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).</p>

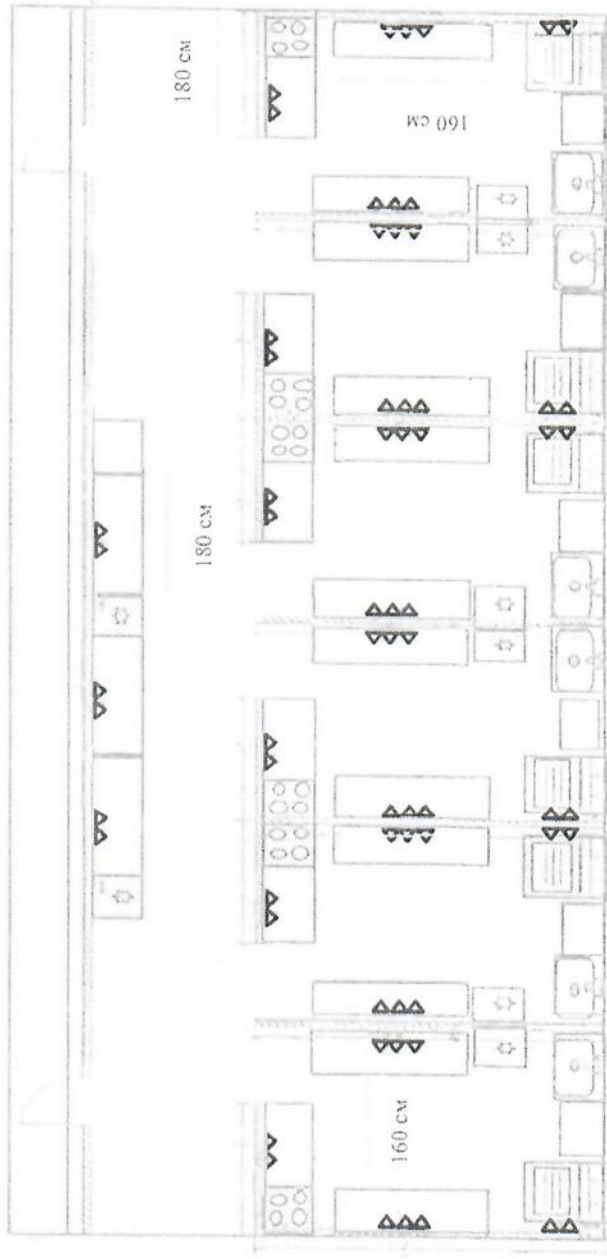
*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

5. СХЕМА ЗАСТРОЙКИ КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Условные обозначения

▲▲▲ Розетка тройная 220 В

▲▲ Розетка двойная 220 В



Мойка



Холодильник



Стол



Конвекционная
печь с подставкой



Индукционная
печь



Стеллаж



Шкаф шоковой
заморозки

256 см

290 см

Высота перегородки 110 см

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

1. Общие требования охраны труда

Для участников от 14 лет

1.1. К участию в конкурсе, под непосредственным руководством экспертов конкурсов «Абилимпикс» допускаются участники в возрасте от 14 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование разрешенное к выполнению конкурсного задания;

1.3. Участник в категории «Школьники», для выполнения конкурсного задания использует инструмент под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:

Наименование оборудования

Пароконвектомат

Весы настольные электронные (профессиональные)

Плита индукционная 2-х конфорочная

Шкаф холодильный

Микроволновая печь

Мясорубка

Блендер стационарный

Ножи

1.4. При выполнении конкурсного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной

продукции;

- 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;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки
- повышенная ответственность;

1.5. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);
- Передник или фартук х/б;
- Брюки профессиональные поварские х/б;
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении общей рабочей площадки конкурсантов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в Чемпионате ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Протоколе регистрации несчастных случаев и в Протоколе регистрации перерывов в работе.

1.7. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов.

Постоянное нарушение норм безопасности может привести к отстранению от выполнения задания и удалению с соревновательной площадки.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. За один день до начала соревнований, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др., средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав протокол инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной организаторами конкурса.

2.2. Подготовить рабочее место:

- 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 наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
- 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.

2.3. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования

Правила подготовки к выполнению конкурсного задания

Индукционная плита: 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.

Пароконвектомат: Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя

оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

Блендер ручной: перед началом эксплуатации ручного блендера проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы.

Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора. Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту.

Измерительные весы: перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.

Холодильное оборудование: подготовка к работе и пуск холодильного оборудования предполагает следующие действия:

- контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата;

- визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку хладагента);

- ежедневную чистку и пропитку изделия после окончания работы;

- удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм);

- визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.

Микроволновая печь: перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков. 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 сосуда 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.

Мясорубка: перед использованием мясорубки, помните, что перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. ПОМНИТЕ: случайное повреждение

кабеля электропитания может привести к поражению электротоком. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства.

2.4. В день проведения конкурса, изучить содержание и порядок проведения модулей конкурсного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

2.5. Перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Индукционная плита: 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 кухонной 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.

После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

Пароконвектомат: при открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.

Блендер стационарный: в случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники и т.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора.

Блендер ручной: во избежание разбрызгивания заполняйте емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика. При использовании блендера или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима.

Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты и жидкости, если их температура выше 80°С. Начинайте обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особотвердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.

Измерительные весы: при эксплуатации измерительных весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

Холодильное оборудование: при эксплуатации холодильного оборудования следует соблюдать следующие правила:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

- 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;

- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

- самовольно передвигать холодильный агрегат.

Микроволновая печь: характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запирается без усилий. 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 печки окажется невозможным.

Мясорубка: не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь к техническому эксперту.

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

3.2. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами;
- не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией;
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.;
- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.);
- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий;
- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами;
- 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. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.2. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение конкурсного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на конкурсной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

- 5.1. Привести в порядок рабочее место.
- 5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- 5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.
- 5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
- 5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.

