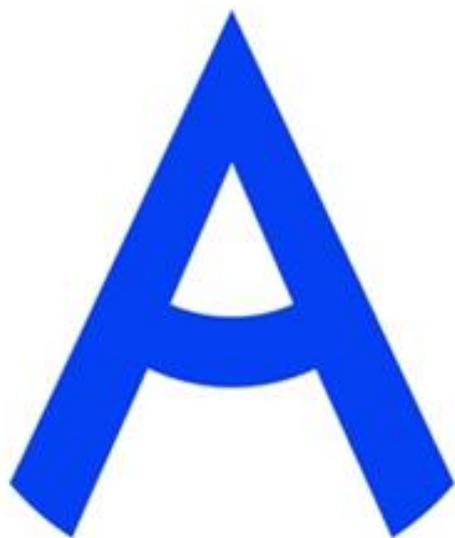


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено
советом по компетенции:
«Поварское дело»
(название совета)
Протокол от 20.12.2025 № 8

Председатель совета:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Alechina', written over a horizontal line.

С.Г. Алешина

(подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
по компетенции
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»



Москва
2026

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

Повар - человек, профессией которого является приготовление пищи.

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

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

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

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

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

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

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

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

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

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

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

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

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

Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки;

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

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

Карьерные возможности.

Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам.

Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:

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

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

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

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

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

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты):

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС)		
	ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», ФГОС 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	ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 ФГОС 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
Профессиональный стандарта (далее – ПС)		
ПС «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 113н от 09.03.2022	ПС «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 113н от 09.03.2022	ПС «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 113н от 09.03.2022

1.4. Требования к квалификации:

Школьники	Студенты и Специалисты
<p>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>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 приправ;– 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>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>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 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. <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

Форма участия в конкурсе: Индивидуальный конкурс.

Конкурсное задание имеет 2 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 «тайный ящик» (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

С каждым участником в боксе работает волонтер. Волонтер может только мыть посуду, протереть полы по просьбе участника и заменить мусорный пакет, если мусорное ведро полное. Пакет с мусором волонтер должен отдать экспертной группе, которая оценивает данный аспект.

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружилось 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. В случае, если у участника обнаружился испорченный продукт, например, очистил картофель, а он внутри оказался гнилой, или выпекал изделие в пароконвектомате, а он вышел из строя, то в этом случае участнику выдают необходимые продукты (не снимая за это баллы!) и дают дополнительное время на выполнение данной операции, но в это время он может делать только эту операцию. Соответственно, тайминг подачи у этого участника сдвигается.

Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя Главного эксперта.

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.

В моменты времени сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (± 5 минут). Эксперт, ответственный за хронометраж, объявляет участникам за 5 минут до корректного времени подачи, об открытии сервисного окна, и по истечении еще 5 минут после корректного времени – о закрытии сервисного окна. Соответственно на подачу блюда конкурсантам отводится 10 минут. По истечении этого срока дается 5 штрафных минут, за каждую минуту задержки снимаются баллы в соответствии со схемой оценки, после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Наименование и описание модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Модуль А. Организация рабочего места	
Внимание!!! Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала	<ul style="list-style-type: none">▪ подготовка рабочего места;▪ участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения конкурсного задания, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. в случае

<p>старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания</p>	<p>несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к главному эксперту или заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; ▪ раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ▪ вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид; ▪ участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки; ▪ вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ▪ вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ▪ не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ▪ не должно быть чрезмерного расходования продуктов
<p>Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации</p>	
<p>Приготовить, оформить, подать холодную закуску «Бутербродный бенто-торт»</p>	<p>Приготовить холодную закуску «Бутербродный бенто-торт» по 1 штучке на порцию, в авторской импровизации.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ авторская подача; ▪ начинка – использование ингредиентов из «тайного ящика»-региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости)
<p>Особенности оформления блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника
<p>Особенности подачи блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ масса блюда минимум 300г – максимум 500г; ▪ температура подачи тарелки от 1 °с до 14 °с; ▪ закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см по 1шт на каждой тарелке; ▪ подаются два идентичных блюда. на тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется; ▪ 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 подаётся в дегустацию; ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<p>Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации</p>	

«Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом»	<p>Приготовить 2 порции блюда: «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ начинка – использование ингредиентов из «тайного ящика»-региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ 1 горячий томатный соус; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Особенности оформления блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника
Особенности подачи блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ масса блюда минимум 180г – максимум 250г; ▪ температура подачи тарелки от 45 °с и выше; ▪ блюдо подается на белых, круглых, плоских тарелках с бортом, без декора (d=30- 32 см); ▪ 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 тарелках не допускается!!!; ▪ 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; ▪ 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; ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

2.1.1. Список сырья. Категория участников: «ШКОЛЬНИКИ»

На всех чемпионатах 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)
Модуль Б. «Тайный ящик» - региональный ингредиент	г.	200
Модуль В. «Тайный ящик» - региональный ингредиент	г.	200

Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	80
Яйцо куриное	шт.	4
Яйцо перепелиное		6
Молоко	мл	100
Сливки 33%-35%	мл	300
Сметана 20%	г.	200
Сыр гауда	г.	70
Сливочный сыр	г.	200
Творожный сыр	г.	300
Овощи, фрукты, зелень, грибы		
Морковь	г.	1шт/ 150
Перец болгарский красный	г.	1шт/ 150
Огурцы свежие	г.	1шт/ 100
Томаты свежие	г.	200
Лимон	г.	50
Чеснок	г.	20
Цуккини зеленый или кабачок	г.	1шт/ 150
Картофель	г.	400
Лук порей	г.	70
Лук (сладких сортов) красный	г.	1шт/ 100
Лук шалот	г.	1шт/ 100
Лук репчатый	г.	100
Томаты черри	г.	150
Грибы шампиньоны свежие	г.	150
Бакалея		
Мука пшеничная	г.	100
Масло растительное	г.	200
Общий стол на всех участников		
Тесто слоеное бездрожжевое	шт/уп.	2
Микрозелень на выбор участника	шт/уп.	2
Микс салатов	шт/уп.	3
Листья салата	шт/уп.	5
Базилик свежий фиолетовый	шт/уп.	1
Руккола	шт/уп.	1
Тимьян свежий	шт/уп.	1
Эстрагон свежий	шт/уп.	1

Розмарин свежий	шт/уп.	1
Зелень укропа	г.	100
Зелень петрушки	г.	100
Зелень кинзы	г.	30
Лук зеленый	г.	100
Фисташки орехи (очищенные)	г.	200
Кедровые орехи	г.	200
Лимонно-базиликовый уксус	л.	0,5
Соевый соус	л.	1
Винный уксус	шт.	1
Вишневый сок	л.	1
Бальзамический уксус	шт.	1
Огурцы корнишоны консервированные	г.	500
Маринованные огурцы	г.	500
Томат паста	г.	500
Желатин листовой	г.	30
Ксантан	г.	15
Маслины б/к	шт.	3
Оливки б/к	шт.	3
Кунжут белый	г.	100
Кунжут черный	г.	100
Паприка молотая сладкая	г.	20
Куркума	г.	20
Карри порошок	г.	20
Чеснок молотый	г.	20
Мускатный орех	г.	20
Орегано сухой	г.	30
Базилик сухой	г.	30
Перец черный молотый	г.	20
Смесь перцев молотых (мельница)	шт.	2
Соль мелкая	кг.	1
Соль крупная	кг.	1
Специи для овощей	г.	20
Специи для фарша	г.	20
Специи для мяса	г.	20
Специи для курицы	г.	20
Масло растительное	л.	2

Масло оливковое	л.	1
Сахар песок	г.	200
Тростниковый сахарный песок	г.	200
Сухари панировочные «Панко»	г.	500
Сухари панировочные	г.	500
Хлеб белый тостовый	г.	1000
Хлеб бородинский	г.	1000
Мед	г.	200
Горчица дижонская зернистая	шт.	1
Горчица классическая	шт.	1
Анчоусы филе в масле	шт.	1
Каперсы маринованные	шт.	1
Крахмал кукурузный	г.	200

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Наименование и описание модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Модуль А. Организация рабочего места	
<p>Внимание!!! Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ подготовка рабочего места; ▪ участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения кз, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. в случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к главному эксперту или заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается; ▪ в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; ▪ раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ▪ вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид; ▪ участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки; ▪ вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ▪ вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ▪ не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ▪ не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Лионский» в авторской импровизации.	
<p>Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Лионский»</p>	<p>Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Лионский» в авторской импровизации.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ заправка салата на выбор участника из представленного списка продуктов; ▪ оформление блюда – на выбор участника;

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Особенности оформления блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ масса блюда минимум 100г – максимум 150г; ▪ температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С; ▪ блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см); ▪ 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 тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; ▪ 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; ▪ 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. ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
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 В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации.	
Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус»	<p>приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ «стейк из рыбы» – использование ингредиента из «тайного ящика»- рыба региональный компонент; ▪ 1 гарнир – овощи гриль- использование ингредиента из «тайного ящика»- овощ - региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ 1 горячий соус на выбор участника; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости).
Особенности оформления блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ масса блюда минимум 180г – максимум 250г; ▪ температура подачи тарелки от 45 °с и выше; ▪ блюдо подается на белых, круглых, плоских тарелках с бортом, без декора (d=30- 32 см); ▪ 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

	тарелках не допускается!!!; <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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; ▪ 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; ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

2.1.2. Список сырья. Категория участников: «СТУДЕНТЫ»

На всех чемпионатах 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)
Модуль В. «Тайный ящик» - рыба региональный ингредиент	г.	350
Модуль В. «Тайный ящик» - овощ региональный ингредиент	г.	150
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	80
Яйцо куриное	шт.	4
Яйцо перепелиное		6
Молоко	мл	100
Сливки 33%-35%	мл	300
Сметана 20%	г.	200
Сыр гауда	г.	70
Сливочный сыр	г.	200
Творожный сыр	г.	300
Овощи, фрукты, зелень, грибы		
Морковь	г.	1шт/ 150
Баклажан свежий	г.	1шт/ 150

Перец болгарский красный	г.	1шт/ 150
Огурцы свежие	г.	1шт/ 100
Цукини зеленый или кабачок	г.	1шт/ 150
Лук (сладких сортов) красный	г.	1шт/ 100
Лук шалот	г.	1шт/ 100
Лук порей	г.	70
Лук репчатый	г.	100
Томаты свежие	г.	200
Лимон	г.	50
Чеснок	г.	20
Картофель	г.	400
Томаты черри	г.	150
Грибы шампиньоны свежие	г.	150
Шпинат свежий	г.	50
Бакалея		
Мука пшеничная	г.	100
Масло растительное	г.	200
Общий стол на всех участников		
Тесто слоеное бездрожжевое	шт/уп.	2
Бекон сыровяленый	г.	300
Микрозелень на выбор участника	шт/уп.	2
Салат «Айсберг»; «Ромэн»	шт/уп.	5
Микс салатов	шт/уп.	3
Листья салата	шт/уп.	3
Бasilik свежий фиолетовый	шт/уп.	1
Руккола	шт/уп.	1
Тимьян свежий	шт/уп.	1
Эстрагон свежий	шт/уп.	1
Розмарин свежий	шт/уп.	1
Зелень укропа	г.	100
Зелень петрушки	г.	100
Зелень кинзы	г.	30
Лук зеленый	г.	100
Фисташки орехи (очищенные)	г.	200
Кедровые орехи	г.	200
Лимонно-базиликовый уксус	л.	0,5
Соевый соус	л.	1

Винный уксус	шт.	1
Вишневый сок	л.	1
Бальзамический уксус	шт.	1
Огурцы корнишоны консервированные	г.	500
Маринованные огурцы	г.	500
Томат паста	г.	500
Желатин листовой	г.	30
Консервированный зеленый горошек	г.	800
Ксантан	г.	15
Маслины б/к	шт.	3
Оливки б/к	шт.	3
Кунжут белый	г.	100
Кунжут черный	г.	100
Паприка молотая сладкая	г.	20
Прованские травы	г.	20
Куркума	г.	20
Карри порошок	г.	20
Чеснок молотый	г.	20
Мускатный орех	г.	20
Орегано сухой	г.	30
Бasilik сухой	г.	30
Перец черный молотый	г.	20
Смесь перцев молотых (мельница)	шт.	2
Соль мелкая	кг.	1
Соль крупная	кг.	1
Специи для овощей	г.	20
Специи для фарша	г.	20
Специи для мяса	г.	20
Специи для курицы	г.	20
Масло растительное	л.	2
Масло оливковое	л.	1
Сахар песок	г.	200
Тростниковый сахарный песок	г.	200
Сухари панировочные «Панко»	г.	500
Сухари панировочные	г.	500
Хлеб белый тостовый	г.	1000
Хлеб бородинский	г.	1000

Мед	г.	200
Горчица дижонская зернистая	шт.	1
Горчица классическая	шт.	1
Анчоусы филе в масле	шт.	1
Каперсы маринованные	шт.	1
Крахмал кукурузный	г.	200

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Наименование и описание модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Модуль А. Организация рабочего места	
<p>Внимание!!! Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания</p>	<p>Подготовка рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. ▪ в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; ▪ раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ▪ вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид; ▪ участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки; ▪ вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ▪ вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ▪ не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ▪ не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Баварский» в авторской импровизации.	
Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Баварский»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Баварский» в авторской импровизации. ▪ заправка салата на выбор участника из представленного списка продуктов; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Особенности оформления блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ масса блюда минимум 100г – максимум 150г; ▪ температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С; ▪ блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см); ▪ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант;

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; ▪ 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; ▪ 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. ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
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 В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Индейка с гарниром картофель дофинуа с соусом» в авторской импровизации	
«Индейка с гарниром картофель дофинуа с соусом»	<p>Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «индейка с гарниром картофель дофинуа с соусом» в авторской импровизации</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ индейка – способ приготовления на выбор участника; ▪ 1 гарнир – картофель дофинуа; ▪ 1 горячий соус – соус- использование ингредиента из «тайного ящика»- региональный компонент и дополнительно из списка сырья; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости).
Особенности оформления блюда	Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника
Особенности подачи блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ масса блюда минимум 180г – максимум 250г; ▪ температура подачи тарелки от 45 °с и выше; ▪ блюдо подается на белых, круглых, плоских тарелках с бортом, без декора (d=30- 32 см); ▪ 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 тарелках не допускается!!!; ▪ 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; ▪ 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; ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может

	сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

2.1.3. Список сырья. Категория участников: «СПЕЦИАЛИСТЫ».

На всех чемпионатах 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)
Индейка	г.	350
Куриное филе	г.	150
Модуль В. «Тайный ящик» - региональный ингредиент для соуса	г.	150
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	80
Яйцо куриное	шт.	4
Яйцо перепелиное		6
Молоко	мл	150
Сливки 33%-35%	мл	300
Сметана 20%	г.	200
Сыр твердый	г.	70
Сливочный сыр	г.	200
Творожный сыр	г.	300
Овощи, фрукты, зелень, грибы		
Морковь	г.	1шт/ 150
Баклажан свежий	г.	1шт/ 150
Перец болгарский красный	г.	1шт/ 150
Огурцы свежие	г.	1шт/ 100
Цуккини зеленый или кабачок	г.	1шт/ 150
Лук (сладких сортов) красный	г.	1шт/ 100
Лук шалот	г.	1шт/ 100
Лук порей	г.	70
Лук репчатый	г.	100
Томаты свежие	г.	200
Лимон	г.	50

Чеснок	г.	20
Картофель	г.	400
Томаты черри	г.	150
Грибы шампиньоны свежие	г.	150
Шпинат свежий	г.	50
Бакалея, консервация		
Мука пшеничная	г.	100
Масло растительное	г.	200
Фасоль консервированная	г.	100
Шампиньоны маринованные	г.	100
Общий стол на всех участников		
Тесто слоеное бездрожжевое	шт/уп.	2
Бекон сыровяленый	г.	300
Микрозелень на выбор участника	шт/уп.	2
Салат «Айсберг»; «Ромэн»	шт/уп.	5
Микс салатов	шт/уп.	3
Листья салата	шт/уп.	3
Бasilik свежий фиолетовый	шт/уп.	1
Руккола	шт/уп.	1
Тимьян свежий	шт/уп.	1
Эстрагон свежий	шт/уп.	1
Розмарин свежий	шт/уп.	1
Зелень укропа	г.	100
Зелень петрушки	г.	100
Зелень кинзы	г.	30
Лук зеленый	г.	100
Фисташки орехи (очищенные)	г.	200
Кедровые орехи	г.	200
Лимонно-базиликовый уксус	л.	0,5
Соевый соус	л.	1
Винный уксус	шт.	1
Вишневый сок	л.	1
Бальзамический уксус	шт.	1
Огурцы корнишоны консервированные	г.	500
Маринованные огурцы	г.	500
Томат паста	г.	500
Желатин листовой	г.	30

Консервированный зеленый горошек	г.	800
Ксантан	г.	15
Маслины б/к	шт.	3
Оливки б/к	шт.	3
Кунжут белый	г.	100
Кунжут черный	г.	100
Паприка молотая сладкая	г.	20
Прованские травы	г.	20
Куркума	г.	20
Карри порошок	г.	20
Чеснок молотый	г.	20
Мускатный орех	г.	20
Орегано сухой	г.	30
Базилик сухой	г.	30
Перец черный молотый	г.	20
Смесь перцев молотых (мельница)	шт.	2
Соль мелкая	кг.	1
Соль крупная	кг.	1
Специи для овощей	г.	20
Специи для фарша	г.	20
Специи для мяса	г.	20
Специи для курицы	г.	20
Масло растительное	л.	2
Масло оливковое	л.	1
Сахар песок	г.	200
Тростниковый сахарный песок	г.	200
Сухари панировочные «Панко»	г.	500
Сухари панировочные	г.	500
Хлеб белый тостовый	г.	1000
Хлеб бородинский	г.	1000
Мед	г.	200
Горчица дижонская зернистая	шт.	1
Горчица классическая	шт.	1
Анчоусы филе в масле	шт.	1
Каперсы маринованные	шт.	1
Крахмал кукурузный	г.	200

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		Организация процесса работы
	Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2 часа	«Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2,5 часа	«Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации.
Время выполнение всех модулей: 2,5 часа			
Студенты	Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		Организация процесса работы
	Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2 часа	Салат «Лионский» в авторской импровизации.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2,5 часа	«Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации.
Время выполнение всех модулей: 2,5 часа			
Специалисты	Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		Организация процесса работы
	Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2 часа	Салат «Баварский» в авторской импровизации
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2,5 часа	«Индейка с гарниром картофель дофинуа с соусом» в авторской импровизации
Время выполнение всех модулей: 2,5 часа			

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Ингредиенты (из тайного ящика) оглашает главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

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.

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуля Б. «Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации;

Модуль В. «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации. Начинка – использование ингредиентов из «тайного ящика»-региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья.

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. Приготовить 2 порции блюда «Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации;
8. Приготовить 2 порции блюда «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации;
9. Оформить блюдо;
10. Подать блюдо;
11. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;
12. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
13. Подать 2 порции блюда «Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации, через 2 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
14. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
15. Подать 2 порции блюда «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации, через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
16. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
17. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;
18. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Ингредиенты (из тайного ящика) оглашает главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

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.

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуля Б. Салат «Лионский» в авторской импровизации;

Модуль В. «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации, использовать продукт из тайного ящика.

«Стейк из рыбы» – использование ингредиента из «тайного ящика»- рыба региональный компонент;

1 гарнир – овощи гриль- использование ингредиента из «тайного ящика»- овощ - региональный компонент и дополнительно из списка сырья;

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. Приготовить 2 порции блюда Салат «Лионский» в авторской импровизации;

8. Приготовить 2 порции блюда «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации;
9. Оформить блюдо;
10. Подать блюдо;
11. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;
12. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
13. Подать 2 порции блюда салат «Лионский» в авторской импровизации, через 2,0 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
14. Подача блюда на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см);
15. Подать 2 порции блюда «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
16. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
17. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;
18. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Ингредиенты (из тайного ящика) оглашает главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

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.

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуль Б. Салат «Баварский» в авторской импровизации;

Модуль В. «Индейка с гарниром картофель дофинуа с соусом» в авторской импровизации. Горячий соус – соус- использование ингредиента из «тайного ящика»- региональный компонент и дополнительно из списка сырья.

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. надеть санитарную одежду;
2. вымыть руки;
3. подойти к рабочему месту;
4. убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. приготовить 2 порции блюда салат «баварский» в авторской импровизации;
8. приготовить 2 порции блюда «индейка с гарниром картофель дофинуа с соусом» в авторской импровизации;
9. оформить блюдо;
10. подать блюдо;
11. использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!;
12. сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
13. подать 2 порции блюда салат «баварский» в авторской импровизации, через 2,0 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
14. подача блюда на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (d=30,5см);
15. подать 2 порции блюда «индейка с гарниром картофель дофинуа с соусом» в авторской

импровизации, использовать продукт из тайного ящика (крупа – кус-кус, полента), через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;

16. подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (d=30-32см);

17. уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;

18. убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.4. Особые указания по компетенции:

Учитывая Конкурсное задание, участник - конкурсант выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях конкурсант должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда.

Правильное мытье рук. Особое внимание следует обратить на мытье рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи.

Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протираание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал. Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности.

Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

2.4.1. Требования к разделочным доскам, используемым на чемпионате

В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный	Сырое мясо
Синий	Сырые морепродукты и рыба
Желтый	Сырая птица
Зеленый	Сырые овощи и фрукты
Белый	Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия
Коричневый	Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте

2.4.2. Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу.

Так как на чемпионатных мероприятиях есть возможность предоставить для участников только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

Полки	Наименование группы продуктов
1 полка (верхняя)	Десерты
2 полка	Полуфабрикаты высокой степени готовности
3 полка	Гастрономия, молочные продукты, яйца
4 полка	Овощи, фрукты, зелень - сырые
5 полка (нижняя)	Сырьё (мясо, птица, рыба, морепродукты) и полуфабрикаты из него

2.4.3. Требования к оценке температуры подачи блюд

В качестве основного правила на чемпионатах применяются следующие требования:

- температура оценивается группой экспертов, по измеримой оценке, путем определения температуры тарелки инфракрасным пирометром;
- температура тарелки холодных блюд и десертов – от 1°С до 14°С;
- температура тарелки горячих блюд – от 45°С и выше.

2.4.4. Региональный (вариативный):

Модуль Г. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием региональных ингредиентов

Подготовка региональных ингредиентов

- навыки и знания кулинарной обработки региональных продуктов;

Применение различных методов тепловой обработки региональных ингредиентов

- знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки региональных ингредиентов;

Знания об региональных ингредиентах:

- использование обязательных региональных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием;
- вкус всех региональных компонентов блюда.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
Школьники Студенты Специалисты	Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд,кулинарных изделий, закусок	И	36
	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны		
	Спецодежда соответствует требованиям и чистоте	И	3
	Техника безопасности	И	3
	Персональная гигиена (внешний вид)	И	4
	Рабочее место -рабочие поверхности	И	3
	Рабочее место - холодильник, чистота, товарное соседство	И	3
	Корректное использование отдельных контейнеров для мусора (пищевыеи непищевые отходы)	И	2
	Подготовка ингредиентов		
	Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов	И	5
	Отсутствие расточительности	И	2
	Отсутствие брака в работе		2
	Организация и управление работой		
	Организационные навыки -планирование и ведение процессов приготовления. Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	И	5
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	И	4
	Модуль Б. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок	И или О	25
	Подготовка ингредиентов		
	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	И	3
	Навыки коммуникации работы с клиентами		
	Время подачи	И	3
	Знания об ингредиентах		
	Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	И	2
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Приготовление и презентация блюд		
	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	И	2

Чистота тарелки при подаче блюда	И	2
Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
Презентация блюда		
Внешний вид блюда, стиль и креативность	О	3
Текстура всех компонентов блюда	О	3
Вкус всех компонентов блюда	О	3
Модуль В. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок	И или О	25
Подготовка ингредиентов		
Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	И	3
Навыки коммуникации работы с клиентами		
Время подачи	И	3
Знания об ингредиентах		
Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	И	2
Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
Приготовление и презентация блюд		
Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	И	2
Чистота тарелки при подаче блюда	И	2
Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
Презентация блюда		
Внешний вид блюда, стиль и креативность	О	3
Текстура всех компонентов блюда	О	3
Вкус всех компонентов блюда	О	3
Модуль Г. (Вариатив) Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием региональных ингредиентов	И или О	14
Подготовка региональных ингредиентов		
Навыки и знания кулинарной обработки региональных продуктов	И	3
Применение различных методов тепловой обработки региональных ингредиентов		
Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки региональных ингредиентов	И	5

Знания об региональных ингредиентах			
	Использование обязательных региональных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	И	3
	Вкус всех региональных компонентов блюда	О	3
ОБЩЕЕ:			100

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	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 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 !!!		шт	1
2	Брюки поварские	Брюки – поварские (черного, синего) цвета.		шт	1
3	Передник или фартук	Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).		шт	1
4	Головной убор	Белый поварской колпак (допускается одноразовый).		шт	1
5	Обувь профессиональная	Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются)		шт	1

**3.2. Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой)
(Школьники/Студенты/Специалисты)**

**Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой)
(Школьники/Студенты/Специалисты
(при необходимости оформляется отдельно по категориям))**

*на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены

№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое количество
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.	1-5
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, непудренные (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
14	Соковыжималка ручная	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий

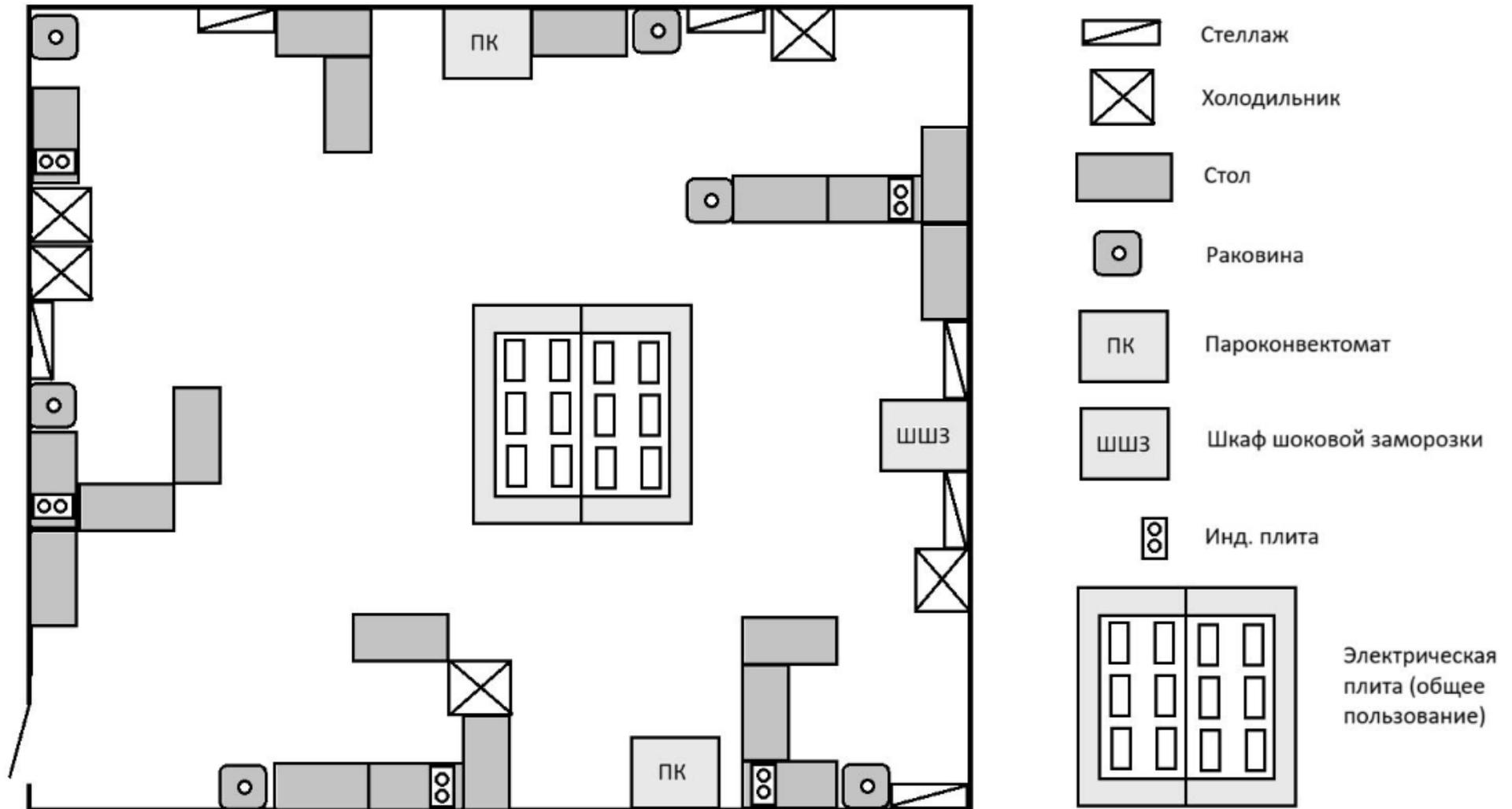
* минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: 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	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: 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); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: 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

			<p>средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	<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>
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями и	3000x1900	1,5 м	<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; 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>3000x1900</p>	<p>1,5 м</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, 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>
---	------------------	--------------	---

5. Схема (план) застройки соревновательной площадки



6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования:

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;

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;

Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

Ф 04 Огнетушитель	
Телефон для использования при пожаре	
Е 22 Указатель выхода	
Е 23 Указатель запасного выхода	
ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи	
Р 01 Запрещается курить	

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, Лидер команды и 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 Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с положением чемпионата.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

6.2. Действия до начала работ:

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

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 описанием компетенции в КЗ.

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 лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

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;

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

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
	<p>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.</p>
Блендер ручной	<p>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.</p> <p>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.</p>
Измерительные весы	<p>Перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.</p>
Холодильное оборудование	<p><u>Подготовка к работе и пуск</u> холодильного оборудования- необходимо осуществлять следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <u>хладагента</u>); - 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	<p>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 печки 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.</p>
Мясорубка	<p>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.</p> <p>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</p>

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
	устройства.

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению конкурсных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

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: заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

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;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

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.

6.3. Действия во время выполнения работ:

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

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Индукционная плита	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.</p>
Пароконвектомат	<p>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</p>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>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 извлечение гастроемкости из камеры.</p>
Блендер ручной	<p>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.</p> <p>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. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. 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.</p>
Измерительные весы	<p>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.</p>
Холодильное оборудование	<p>При эксплуатации холодильного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;</p> <p>при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;</p> <p>- при обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;</p> <p><u>не допускается:</u></p> <p>- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;</p> <p>- пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;</p> <p>- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;</p> <p>- хранить продукты на испарителях;</p> <p>- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;</p> <p>- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;</p> <p>- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;</p> <p>- самовольно передвигать холодильный агрегат.</p>
Микроволновая печь	<p>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.</p>
Мясорубка	<p>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.</p>

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.

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

6.5. Действия в случае аварийной ситуации:

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.

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

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

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.

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.

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.).

6.4. Действия после окончания работ:

После окончания работ каждый участник обязан:

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

7.