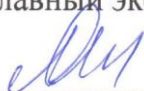


# VIII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

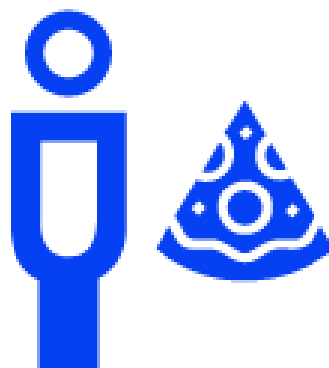
Утверждено  
главный эксперт компетенции

  
\_\_\_\_\_/Матвеева Е.В./  
Подпись ФИО

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

региональной компетенции

**«Мастер по приготовлению пиццы»**



# Армавир 2024

## 1. Описание компетенции

### 1.1. Актуальность компетенции

Пиццайоло - так называют мастера по приготовлению пиццы.

Специалист по приготовлению пиццы может именоваться по-разному: и пиццамейкером (английский вариант), и пиццайоло (итальянский вариант). Он же повар-пиццайоло или повар-пиццамейкер. Все эти названия имеют право на существование, хотя справедливости ради надо сказать, что появилась эта профессия в Италии, как и сама пицца. Пицца – блюдо настолько популярное у итальянцев, что ей посвящён специальный праздник, проходящий в Италии каждый год.

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

Если бы не инерционность правящей элиты и ее консервативность, то термин, обозначающий повара, специализирующегося на приготовлении этого блюда, мог бы появиться лет на 50 раньше. Именно тогда правитель Сицилии Фердинанд I попробовал пиццу, став первым королем, который отважился на это. Он влюбился в кушанье с первого взгляда, и лично посещал заведение талантливого современника – мастера пиццы Антонио Тесты. Именно этот

человек должен был войти в историю как первый официальный пиццайоло.

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

Современный мастер по приготовлению пиццы должен:

- Приготовить тесто;
- Знать состав классических начинок;
- Сочетать соусы;
- Уметь сочетать ингредиенты;
- Уверенно обращаться с продуктами и кухонными приборами;
- Работать с современным оборудованием;
- Знать все необходимые правила и нормы, действующие в сфере общественного питания.

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

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

**Повар-пиццайоло** – Повар, специализирующийся на выпечке пиццы.

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

- **Помощник повара-пиццайоло** выполняет работу по подготовке продуктов, просеиванию муки, мытье оборудования и быстром выполнении простых поручений, приготовление несложных полуфабрикатов проведение их определенной термической обработки.

- **Повар-пиццайоло** выпекает пиццу.

- **Шеф-пиццайоло** руководит другими мастерами, контролирует соблюдение рецептуры, закупку продуктов и др.

### **Карьерные возможности**

Профессия повара-пиццайоло подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница выглядит следующим образом:

**1. После колледжа или техникума** можно устроиться в кафе, столовую или ресторан быстрого питания по профессии повара-пиццайоло. Можно быть поваром-кассиром в «фастфуде», делать полуфабрикатные заготовки и приготовление пиццы в компаниях, доставляющих еду на дом и в офис. Таким образом работа в качестве помощника мастера по повара-пиццайоло.

**2. С опытом работы от 1 года** можно устроиться повара-пиццайоло по приготовлению пиццы в кафе итальянской кухни хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу повара-пиццайоло.

**3. Следующей ступенью в карьере** может стать мастер-пиццайоло 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

**4. Самая высокая ступень - шеф-пиццайоло**— может руководить работой целого ресторана или кафе итальянской кухни.

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

<b>Школьники</b>	<b>Студенты и специалисты</b>
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	Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)
	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

образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии	среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).
43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).	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).
	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 2014 г. N 384

## 1.4 Требования к квалификации

Школьники	Студенты и специалисты
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных</li> </ul>	<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию,</li> </ul>

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li></ul>	<p>используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li><li>– уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;</li><li>– проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;</li><li>– 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.</li></ul>
---	---



## **2. Конкурсное задание**

### **2.1 Краткое описание задания**

#### **Школьники:**

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

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа

#### **Студенты**

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

Время выполнения конкурсного задания: 3 часа

#### **Специалисты**

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

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа

- ❖ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- ❖ Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.
- ❖ Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.
- ❖ Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в «тулбоксе» запрещено.

## 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

### 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 сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
<b>Мясо</b>		
Курица (грудка)	г.	220
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	24
Яйца	шт.	2
Сыр Пармезан	г.	100
Сыр Моцарелла для пиццы	г.	120
Сыр Рикотта	г.	60
Сливки 33%-35%	г	80
Молоко 3,2%	г.	50
<b>Овощи, зелень</b>		
Чеснок	г.	8
Помидоры черри	г.	100
Салат листовой Айсберг	г.	100
Лимон	г.	80
Базилик свежий	г.	8
Зелень петрушки	г.	5
Микрозелень	г.	5
<b>Консервы</b>		
Анчоусы	г.	30
Горчица дижонская	г.	20
Каперсы	г.	5
<b>Бакалея</b>		
Дрожжи (быстродействующие)	г.	6
Масло оливковое	г.	30
Масло растительное	г.	150
Мука «Molino Grassi» пшеничная для пиццы	г.	300
<b>Общий стол</b>		
Соевый соус	л.	0,5
Уксус яблочный	л.	1

Оригано	г.	50
Итальянские травы	г.	50
Мускатный орех	г.	50
Сахар	кг.	1
Соль мелкая	кг.	1

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Школьники	<b>Организация рабочего места.</b> <b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта <b>Модуль 1.</b> <b>Пицца «Цезарь»</b>	Первый день	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
		Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1 не более 2 часов	Приготовить 2 пиццы «Цезарь» <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление теста для пиццы</li> <li>• Приготовление начинки</li> <li>• Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</li> <li>• Сборка пиццы</li> <li>• Выпечка пиццы</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> Оформить блюдо. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается съедобный декор, из перечня продуктов, на выбор участника</li> </ul> Подача блюда: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Диаметр пиццы 23-24 см.</li> <li>• Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li> <li>• Блюдо подается на белых,</li> </ul>

			<p>круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант.</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</li> </ul>
<b>Общее время выполнения конкурсного задания – 2,5 часа</b>			

## СТУДЕНТЫ:

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.

### Сырье

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
<b>Мясо</b>		
Курица (грудка)	г.	150
<b>Овощи</b>		
Брокколи / Фасоль стручковая консерв.	г.	100/70
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	24
Молоко	мл.	50
Яйца	шт.	2
Сыр Рикотта	г.	60
Сыр Чеддер	г.	100
Сыр Моцарелла	г.	100
Сыр Гауда	г.	100
Сливки 33%-35%	мл.	80
<b>Овощи, зелень</b>		
Чеснок	г.	8
Грибы шампиньоны	г.	100
Перец сладкий (болгарский)	г.	100
Помидоры черри	г.	100
Лук репчатый	г.	50
Лук красный	г.	50
Базилик	г.	8
Зелень петрушки	г.	5
Микрозелень	г.	5
<b>Консервы</b>		
Томаты консервированные	г.	125
Ананас консервированный	г.	120
Оливки б/к	г.	30
Маслины б/к	г.	30
<b>Бакалея</b>		
Дрожжи	г.	11

Масло оливковое	г.	44
Мука «Molino Grassi» пшеничная для пиццы	г.	600
<b>Общий стол</b>		
Соевый соус	л.	0,5
Оригано	г.	50
Итальянские травы	г.	50
Мускатный орех	г.	50
Сахар	кг.	1
Соль мелкая	кг.	1

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Студенты	<b>Организация рабочего места.</b> <b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта <b>Модуль 1.</b> <b>Пицца «Вегетарианская»</b>	Первый день	10 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
		Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 не более 3 часов	Приготовить 2 пиццы «Вегетарианская»
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление теста для пиццы</li> <li>• Приготовление начинки</li> <li>• Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</li> <li>• Сборка пиццы</li> <li>• Выпечка пиццы</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul>
	Оформить блюдо.			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается съедобный декор, из перечня</li> </ul>			

			<p>продуктов, на выбор участника</p> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Диаметр пиццы 23-24 см.</li> <li>• Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li> <li>• Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</li> <li>• Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант.</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</li> </ul>
	<p><b>Модуль 2.</b> <b>Пицца</b> <b>«Экзотическая»</b></p>	<p>Первый день</p>	<p>Приготовить 2 пиццы «Экзотическая»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление теста для пиццы</li> <li>• Приготовление начинки</li> <li>• Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</li> <li>• Сборка пиццы</li> <li>• Выпечка пиццы</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника</li> </ul> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Диаметр пиццы 23-24 см.</li> <li>Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li> <li>Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</li> <li>Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант.</li> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</li> </ul>
<b>Общее время выполнения конкурсного задания – 3 часа</b>			

**СПЕЦИАЛИСТЫ:**



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.

### Сырье

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
<b>Мясо</b>		
Курица (грудка)/Говядина вырезка	г.	150/150
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	24
Молоко	мл.	50
Яйца	шт.	2
Сыр Чеддер	г.	100
Сыр Моцарелла	г.	100
Сыр Гауда	г.	100
Сыр Рикотта	г.	60
Сливки 33%-35%	мл.	80
<b>Овощи, зелень</b>		
Чеснок	г.	8
Грибы шампиньоны	г.	100
Перец сладкий (болгарский)	г.	100
Яблоко зеленое	г.	70
Помидоры черри	г.	100
Лук репчатый	г.	50
Лук красный	г.	50
Бasilik	г.	8
Зелень петрушки	г.	5
Микрозелень	г.	5
<b>Консервы</b>		
Томаты консервированные	г.	125
Томатная паста	г.	50
Оливки б/к	г.	30
Маслины б/к	г.	30
<b>Бакалея</b>		
Дрожжи	г.	11
Масло растительное	г.	50
Масло оливковое	г.	44
Мука «Molino Grassi» пшеничная для пиццы	г.	600
<b>Гастрономия</b>		

Ветчина	г.	120
Бекон с/к	г.	50
<b>Общий стол</b>		
Соевый соус	л.	0,5
Уксус яблочный	л.	0,5
Тобаско	л.	0,2
Мёд	л.	0,5
Оригано	г.	50
Итальянские травы	г.	50
Сахар	кг.	1
Соль мелкая	кг.	1

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Специалисты	<p><b>Организация рабочего места.</b></p> <p><b>Внимание!!!</b></p> <p>Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта</p>	Первый день	10 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	<p><b>Модуль 1.</b></p> <p><b>Пицца «Барбекю»</b></p>	Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 не более 2,5 часов	<p>Приготовить 2 пиццы «Барбекю»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление теста для пиццы</li> <li>• Приготовление начинки</li> <li>• Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</li> <li>• Сборка пиццы</li> <li>• Выпечка пиццы</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul>
	<p><b>Модуль 2.</b> <b>Пицца «Ветчина и грибы»</b></p>	<p>Первый день</p>	<p>Оформить блюдо. Допускается съедобный декор, из перечня продуктов, на выбор участника</p> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Диаметр пиццы 23-24 см.</li> <li>• Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li> <li>• Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</li> <li>• Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант.</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</li> </ul> <p>Приготовить 2 пиццы «Ветчина и грибы»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление теста для пиццы</li> <li>• Приготовление начинки</li> <li>• Приготовление полуфабриката (раскатка)</li> </ul>

			<p>теста)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сборка пиццы</li> <li>• Выпечка пиццы</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника</li> </ul> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Диаметр пиццы 23-24 см.</li> <li>• Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li> <li>• Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</li> <li>• Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант.</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</li> </ul>
<p><b>Общее время выполнения конкурсного задания – 2,5 часа</b></p>			

### 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 «Цезарь» 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 «Цезарь»;
- 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 «Цезарь» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см);
- 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.

### **Студенты:**

При выполнении Модуля 1. Пицца «Вегетарианская». Модуля 2. Пицца «Экзотическая» 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 «Вегетарианская»;
- приготовить 2 пиццы «Экзотическая»;
- 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 «Вегетарианская» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).;
- подать 2 пиццы «Экзотическая» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).;
- 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.

### **Специалисты:**

При выполнении Модуля 1. Пицца «Барбекю». Модуля 2. Пицца «Ветчина и грибы» 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 «Барбекю»;
- приготовить 2 пиццы «Ветчина и грибы»;
- 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 «Барбекю» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).;
- подать 2 пиццы «Ветчина и грибы» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).;
- 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.

## 2.4 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) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.



## 2.5 30% изменение конкурсного задания

### Школьники

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Пицца «Цезарь» использовать продукт из черного ящика (сыр: сырнй борт/классический борт)
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

### Студенты:

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Пицца «Вегетарианская» использовать продукт из черного ящика (овощи: брокколи свежая или фасоль стручковая консервированная).
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

### Специалисты:

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Пицца «Барбекю» использовать продукт из черного ящика (мясо: Курица (филе грудки)/Говядина вырезка).
- Модуль 2. Пицца «Ветчина и грибы» использовать продукт из черного ящика (Соус: Томатный/Сливочный).
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

## 2.6 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

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
<b><u>Школьники</u></b> <b><u>Модуль 1.</u></b> <b><u>Пицца «Цезарь»</u></b>	<p>Приготовить 2 пиццы «Цезарь»</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Приготовление теста для пиццы</li><li>• Приготовление начинки</li><li>• Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</li><li>• Сборка пиццы</li><li>• Выпечка пиццы</li><li>• Используйте продукты из представленного списка</li><li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li></ul> <p>Оформить блюдо.</p> <p>Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Диаметр пиццы 23-24 см.</li><li>• Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li><li>• Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</li><li>• Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант.</li><li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и</li></ul>	<b>100</b>

	<p>вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию</li> </ul>	
<b>Итого</b>		<b>100</b>

<b>Наименование модуля</b>	<b>Задание</b>	<b>Максимальный балл</b>
<p><b><u>Студенты</u></b> <b><u>Модуль 1.</u></b> <b><u>Пицца</u></b> <b><u>«Вегетарианская»</u></b></p>	<p>Приготовить 2 пиццы «Вегетарианская»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление теста для пиццы</li> <li>• Приготовление начинки</li> <li>• Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</li> <li>• Сборка пиццы</li> <li>• Выпечка пиццы</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> <p>Оформить блюдо. Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Диаметр пиццы 23-24 см.</li> <li>• Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li> <li>• Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</li> <li>• Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца -</li> </ul>	<b>50</b>

	<p>как выставочный вариант.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию</li> </ul>	
<p><b><u>Модуль 2.</u></b> <b><u>Пицца</u></b> <b><u>«Экзотическая»</u></b></p>	<p>Приготовить 2 пиццы «Экзотическая»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление теста для пиццы</li> <li>Приготовление начинки</li> <li>Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</li> <li>Сборка пиццы</li> <li>Выпечка пиццы</li> <li>Используйте продукты из представленного списка</li> <li>Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> <p>Оформить блюдо</p> <p>Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Диаметр пиццы 23-24 см.</li> <li>Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li> <li>Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</li> <li>Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант.</li> <li>Использование при подаче несъедобных</li> </ul>	<p><b>50</b></p>

	<p>компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</li> </ul>	
<b>Итого</b>		<b>100</b>

<b>Наименование модуля</b>	<b>Задание</b>	<b>Максимальный балл</b>
<p><b><u>Специалисты</u></b>  <b><u>Модуль 1.</u></b>  <b><u>Пицца</u></b>  <b><u>«Барбекю»</u></b></p>	<p>Приготовить 2 пиццы «Барбекю»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление теста для пиццы</li> <li>• Приготовление начинки</li> <li>• Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</li> <li>• Сборка пиццы</li> <li>• Выпечка пиццы</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> <p>Оформить блюдо.  Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Диаметр пиццы 23-24 см.</li> <li>• Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li> <li>• Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</li> <li>• Подаются две идентичных пиццы: одна пицца -</li> </ul>	<b>50</b>

	<p>для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию</li> </ul>	
<p><b><u>Модуль 2.</u></b> <b><u>Пицца</u></b> <b><u>«Экзотическая»</u></b></p>	<p>Приготовить 2 пиццы «Ветчина и грибы»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление теста для пиццы</li> <li>Приготовление начинки</li> <li>Приготовление полуфабриката (раскатка теста)</li> <li>Сборка пиццы</li> <li>Выпечка пиццы</li> <li>Используйте продукты из представленного списка</li> <li>Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> <p>Оформить блюдо</p> <p>Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Диаметр пиццы 23-24 см.</li> <li>Температура подачи тарелки не менее 55°C.</li> <li>Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).</li> <li>Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант.</li> <li>Использование при подаче несъедобных</li> </ul>	<p><b>50</b></p>

	<p>компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</li> </ul>	
<b>Итого</b>		<b>100</b>

### Критерии оценки выполнения задания (школьники, студенты, специалисты)

#### Школьники

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	<b>3</b>	<b>3</b>	
	2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	<b>3</b>	<b>3</b>	
	3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	<b>4</b>	<b>4</b>	
	4.	Соблюдение техники безопасности	<b>3</b>	<b>3</b>	
	5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	<b>3</b>	<b>3</b>	
	6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	<b>3</b>	<b>3</b>	
	7.	Гигиена рабочего места	<b>3</b>	<b>3</b>	

	– Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм			
8.	Расточительность	<b>3</b>	<b>3</b>	
9.	Корректное использование цветных разделочных досок	<b>4</b>	<b>4</b>	
10.	Корректное использование раздельных мусорных баков	<b>3</b>	<b>3</b>	
11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) $\pm 1$ минута от заранее определённого	<b>4</b>	<b>4</b>	
12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	<b>3</b>	<b>3</b>	
13.	Соответствие диаметра изделия с заданием	<b>4</b>	<b>4</b>	
14.	Чистота тарелки	<b>3</b>	<b>3</b>	
15.	Брак	<b>4</b>	<b>4</b>	
16.	Кулинарные навыки	<b>10</b>		<b>10</b>
17.	Организационные навыки в работе	<b>5</b>		<b>5</b>
18.	Навыки работы с продуктом	<b>10</b>		<b>10</b>
19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	<b>5</b>		<b>5</b>
20.	Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность	<b>5</b>		<b>5</b>
21.	Вкус- модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	<b>10</b>		<b>10</b>
22.	Текстура (консистенция)- модуль 1. Каждого компонента блюда	<b>5</b>		<b>5</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>	<b>50</b>	<b>50</b>



## Студенты

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
<b>Модуль 1.</b> <b>Пицца</b> <b>«Вегетарианская»</b>  <b>Модуль 2.</b> <b>Пицца</b> <b>«Экзотическая»</b>	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	<b>3</b>	<b>3</b>	
	2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	<b>3</b>	<b>3</b>	
	3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	<b>4</b>	<b>4</b>	
	4.	Соблюдение техники безопасности	<b>3</b>	<b>3</b>	
	5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	<b>3</b>	<b>3</b>	
	6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	<b>3</b>	<b>3</b>	
	7.	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	<b>3</b>	<b>3</b>	
	8.	Расточительность	<b>3</b>	<b>3</b>	
	9.	Корректное использование цветных разделочных досок	<b>4</b>	<b>4</b>	
	10.	Корректное использование отдельных мусорных баков	<b>3</b>	<b>3</b>	
	11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) $\pm 1$ минута от заранее определённого	<b>4</b>	<b>4</b>	
	12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	<b>3</b>	<b>3</b>	
	13.	Соответствие диаметра изделия с заданием	<b>4</b>	<b>4</b>	
	14.	Чистота тарелки	<b>3</b>	<b>3</b>	
	15.	Брак	<b>4</b>	<b>4</b>	

	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- модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	5		5
	23.	Вкус- 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
<b>ИТОГО</b>			<b>100</b>	<b>50</b>	<b>50</b>

### Специалисты

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
<b>Модуль 1.</b> <b>Пицца «Барбекю»</b>  <b>Модуль 2.</b> <b>Пицца «Ветчина и грибы»</b>	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	3	3	
	2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	3	3	
	3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	4	4	
	4.	Соблюдение техники	3	3	





	безопасности			
5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	<b>3</b>	<b>3</b>	
6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	<b>3</b>	<b>3</b>	
7.	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	<b>3</b>	<b>3</b>	
8.	Расточительность	<b>3</b>	<b>3</b>	
9.	Корректное использование цветных разделочных досок	<b>4</b>	<b>4</b>	
10.	Корректное использование раздельных мусорных баков	<b>3</b>	<b>3</b>	
11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) $\pm 1$ минута от заранее определённого	<b>4</b>	<b>4</b>	
12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	<b>3</b>	<b>3</b>	
13.	Соответствие диаметра изделия с заданием	<b>4</b>	<b>4</b>	
14.	Чистота тарелки	<b>3</b>	<b>3</b>	
15.	Брак	<b>4</b>	<b>4</b>	
16.	Кулинарные навыки	<b>5</b>		<b>5</b>
17.	Организационные навыки в работе	<b>5</b>		<b>5</b>
18.	Навыки работы с продуктом	<b>5</b>		<b>5</b>
19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	<b>5</b>		<b>5</b>
20.	Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность	<b>5</b>		<b>5</b>
21.	Презентация блюда модуль 2. Стиль и креативность	<b>5</b>		<b>5</b>
22.	Вкус- модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	<b>5</b>		<b>5</b>





	23.	Вкус- модуль 2. Общая гармония вкуса и аромата	<b>5</b>		<b>5</b>
	24.	Текстура (консистенция)-модуль 1. Каждого компонента блюда	<b>5</b>		<b>5</b>
	25.	Текстура (консистенция)-модуль 2. Каждого компонента блюда	<b>5</b>		<b>5</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>100</b>	<b>50</b>	<b>50</b>







### 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).




<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА</b>					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Пароконвектомат		Мощность от 6,3 кВт и выше. Размер gastronormов - GN 1/1. (температура работы от +25 до +280 °C)	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.) <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/</a>	шт.	1
3.	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей Стали Размеры: 1800x600x850 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/</a>	шт.	2
4.	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-mochnye/vanna-so-stolom-vsms-b-">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-mochnye/vanna-so-stolom-vsms-b-</a>	шт.	1

			<a href="http://11-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/">11-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/</a>		
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 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/</a>	шт.	1
7.	Плита электрическая индукционная		На одно рабочее место 2 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин. <a href="https://www.ural-mart.ru/technologic/teplovoe-oborudovanie/indukcionnye-plity/indukcionnaya-plita-abat-kip-47n/?yclid=1508843664981152885&amp;utm_source=YandexDirect&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=78519039&amp;utm_content=12776515238&amp;utm_term=">https://www.ural-mart.ru/technologic/teplovoe-oborudovanie/indukcionnye-plity/indukcionnaya-plita-abat-kip-47n/?yclid=1508843664981152885&amp;utm_source=YandexDirect&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=78519039&amp;utm_content=12776515238&amp;utm_term=</a>	шт.	1
8.	Весы настольные электронные (профессиональные)		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	шт.	1

			<a href="https://entero.ru/item/40999">https://entero.ru/item/40999</a>		
9.	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло	шт.	1
10.	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) <a href="https://www.eldorado.ru/c/blendery/tag/ruchnye_blendery/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=organic&amp;utm_campaign=yandex&amp;utm_referrer=yandex">https://www.eldorado.ru/c/blendery/tag/ruchnye_blendery/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=organic&amp;utm_campaign=yandex&amp;utm_referrer=yandex</a>	шт.	1
11.	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
12.	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая) <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
13.	Набор ножи поварские (поварская тройка)		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	шт.	1
14.	Сковорода для induction плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	3

15.	Сотейник для индукционных плит с крышкой		Объём не менее 1 литра <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	2
16.	Венчик		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
17.	Гастроемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN 1/1 530x325x20 мм.	шт.	2
18.	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	4
19.	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	3
20.	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	шт.	1
21.	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
22.	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	шт.	1







			<a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>		
23.	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	шт.	3
24.	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
25.	Тарелка плоская, круглая, белая без борта для пиццы		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора без борта Диаметр D = 24 – 28 см <a href="https://www.Posudaok.Ru/Blyudo-dlya-pitstsy-chintsiya-d-32-sm-tognana-3020427.html?utm_source=googlem&amp;gclid=Cj0KCQjw59n8BRD2ARIsAAmgPmKt0Oto--cet5OKwsxz0S8ydrV8GRFAhbJHTByDm_Qozp5bixQOzIaAn57EALw_wcB">https://www.Posudaok.Ru/Blyudo-dlya-pitstsy-chintsiya-d-32-sm-tognana-3020427.html?utm_source=googlem&amp;gclid=Cj0KCQjw59n8BRD2ARIsAAmgPmKt0Oto--cet5OKwsxz0S8ydrV8GRFAhbJHTByDm_Qozp5bixQOzIaAn57EALw_wcB</a>	шт.	4
26.	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм. <a href="https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html">https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html</a>	шт.	1
27.	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	шт.	2
28.	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	шт.	2
29.	Скалка двуручная		Материал: дерево Размеры: 400*43мм	шт.	1
30.	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	шт.	1

31.	Противень - сетка для пиццы		d=23-24см, металл <a href="https://resto-mir.ru/Protiven-dlya-pitstsy-d=24-sm--golubaya-stal-15-mm--De-Buyer-2882t.html">https://resto-mir.ru/Protiven-dlya-pitstsy-d=24-sm--golubaya-stal-15-mm--De-Buyer-2882t.html</a> <a href="https://glavtorgposyda.ru/katalog/inventar-dlya-pitstsy-i-pitstseriy/setki-formyi-protivni-dlya-pitstsy/protiven-dlya-pitstsy-d24-golub-stal-15-mm--de-buyer-735">https://glavtorgposyda.ru/katalog/inventar-dlya-pitstsy-i-pitstseriy/setki-formyi-protivni-dlya-pitstsy/protiven-dlya-pitstsy-d24-golub-stal-15-mm--de-buyer-735</a>	шт.	4
32.	Резак для пиццы		нерж. сталь	шт.	1







### Общая рабочая площадка конкурсантов (на 5 рабочих мест)

1.	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/</a>	Шт.	3
2.	Мясорубка электрическая		Мощность 1000 Вт перерабатывает 4.3 кг/мин насадка-терка, насадка для приготовления колбас, насадка для шинковки, насадка для кеббе, диск для фарша сделана из пластика и металла шнековая соковыжималка отсек для хранения насадок	Шт.	1
3.	Микроволновая печь		Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль поворотные тактовые переключатели дисплей система равномерного распределения микроволн <a href="https://gemplux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikr">https://gemplux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikr</a>	Шт.	1

			ovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90 n25/		
4.	Часы настенные		Материал корпуса: пластик, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	Шт.	1
5.	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450x320x300 мм Запорно пломбировочное устройство Латунь	Шт.	1
6.	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7.	Кулер для воды с охлаждением		Напольный с подогревом и охлаждением	Шт.	1

8.	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	2
----	---------------	---	------------	----	---

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

1.	Контейнер одноразовый пищевой крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64 <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	3
2.	Контейнер одноразовый пищевой крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x 8,2x10,6см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	10
3.	Контейнер одноразовый пищевой крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	20
4.	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	2
5.	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1/2
6.	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	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 <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	2
9.	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
10.	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
11.	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
12.	Пакеты для мусора 60л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления). <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1/2
13.	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления). <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1/5
14.	Ветошь- тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
15.	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	3

16.	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
17.	Перчатки одноразовые цветные S, M, L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S, M, L). Цветные. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
18.	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	10
19.	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1/5

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

	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. изме ре ния	Необ ходи мое кол-во
1.	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2.	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
4.	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5.	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6.	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7.	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8.	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9.	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10.	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
12.	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1


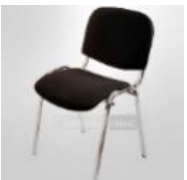

**ОБОРУДОВАНИЕ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ  
ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ**

	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измер ения	Необ ходи мое кол-во
--	--------------	--	---	----------------------	-------------------------------


1.	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	4
2.	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
3.	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015- 3w 5роз. /5м.	шт.	3
4.	Мышь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5.	Планшет формата А4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	8
6.	Ручки синие шариковые		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	10
7.	Бумага 500 листов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
8.	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9.	Ножницы		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10.	Флешка		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11.	Скобы для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
12.	Файлы А4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	50
13.	Скотч		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
14.	Папка для файлов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	10
15.	Маркер не стирающийся		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

16.	Калькулятор		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
17.	Одноразовые тарелки		Материал: Пластик Размеры: 200 мм	шт.	50
18.	Одноразовые вилки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	шт.	50
19.	Салфетки бумажные		Материал: Нетканый	шт.	200
20.	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мм	шт.	300
21.	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







### КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

1.	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 <a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1</a>	шт.	4
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 <a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya/p/81092/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya/p/81092/?from=block-123-1</a>	шт.	20
3.	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	2







4.	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	20
----	--------------------	---	---	-----	----

### КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

1.	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 <a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1</a>	шт.	7
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 <a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitej-era-tkan-chnaya-/p/81092/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitej-era-tkan-chnaya-/p/81092/?from=block-123-1</a>	шт.	12
3.	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	2
4.	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	20
5.	Часы настенные		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	шт.	1
6.	Кулер для воды с охлаждением		Напольный с подогревом и охлаждением	Шт.	1

7.	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	1
----	---------------	---	------------	----	---





### КОМНАТА ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ

1.	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 <a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1</a>	шт.	4
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 <a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitej-era-tkan-chnaya-/p/81092/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitej-era-tkan-chnaya-/p/81092/?from=block-123-1</a>	шт.	4
3.	Часы настенные		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	шт.	1
4.	Весы настольные электронные (профессиональные)		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети <a href="https://entero.ru/item/40999">https://entero.ru/item/40999</a>	Шт.	1

5.	Кулер для воды с охлаждением		Напольный с подогревом и охлаждением	Шт.	1
6.	Вода питьевая		Бутиль 19 л	Шт.	1
7.	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	6

### Склад

1.	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/stolyrazdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/">https://atesy.ru/catalog/kategorioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/stolyrazdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/</a>	Шт.	2
2.	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/vannymoechnye/vanna-so-stolomvms-b-11-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/">https://atesy.ru/catalog/kategorioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/vannymoechnye/vanna-so-stolomvms-b-11-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/</a>	Шт.	1
3.	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	Шт.	1

4.	Стеллаж 4-х уровневый		<p>Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм  <a href="https://atesy.ru/catalog/kategoriioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/stellazhi/stellazhikukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/">https://atesy.ru/catalog/kategoriioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/stellazhi/stellazhikukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/</a></p>	Шт.	1
5.	Весы настольные электронные (профессиональ ные)		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик  Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.  Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105;  Весы электронные  Предел взвешивания 5 кг  Дискретность - 1 г  Платформа 340x215 мм  Флюоресцентный дисплей  Питание от сети  <a href="https://entero.ru/item/40999">https://entero.ru/item/40999</a></p>	Шт.	2
6.	Шкаф холодильный		<p>Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок  Тем. режим: +1...+10С.  Мощность: 350Вт,  Напряжение: 230В  Объем: 500л.  Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло  <a href="https://entero.ru/item/90431">https://entero.ru/item/90431</a></p>	Шт.	2
7.	Набор разделочных досок		<p>Материал: полипропилен  Размеры Н=18, L=600, В=400мм;  жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.  <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a></p>	Шт.	1

8.	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая) <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	1
9.	Набор ножи поварские (поварская тройка)		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
10.	Корзина для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

1.	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 <a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1</a>	шт.	4
2.	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x 1,5 м. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	6
3.	Точка подключения горячей, холодной воды			Шт.	
4.	Точка электропитания ш			Шт.	
5.	Точка доступа Интернет			Шт.	

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

	<b>Площадь, м.кв.</b>	<b>Ширина прохода между рабочими местами, м.</b>	<b>Специализированное оборудование, количество. *</b>
<b>Рабочее место участника с нарушением слуха</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников;</li> <li>б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика);</li> <li>в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.</li> </ul>
<b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); <ul style="list-style-type: none"> <li>- лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа;</li> </ul> </li> <li>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: <ul style="list-style-type: none"> <li>- видеоувеличитель;</li> <li>- программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости);</li> <li>- брайлевский дисплей (при необходимости);</li> </ul> </li> <li>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</li> <li>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</li> <li>д) индивидуальное равномерное освещение не</li> </ul>

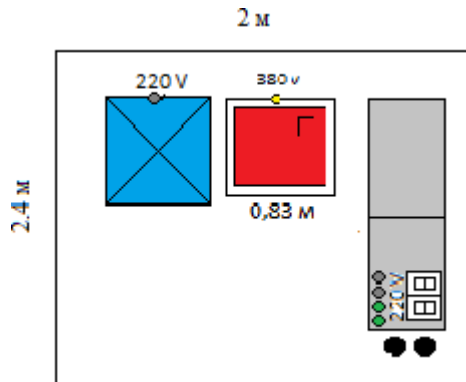
			менее 300 люкс.
<b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения 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>
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	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;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	3000x1900	1,5 м	<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, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--	---

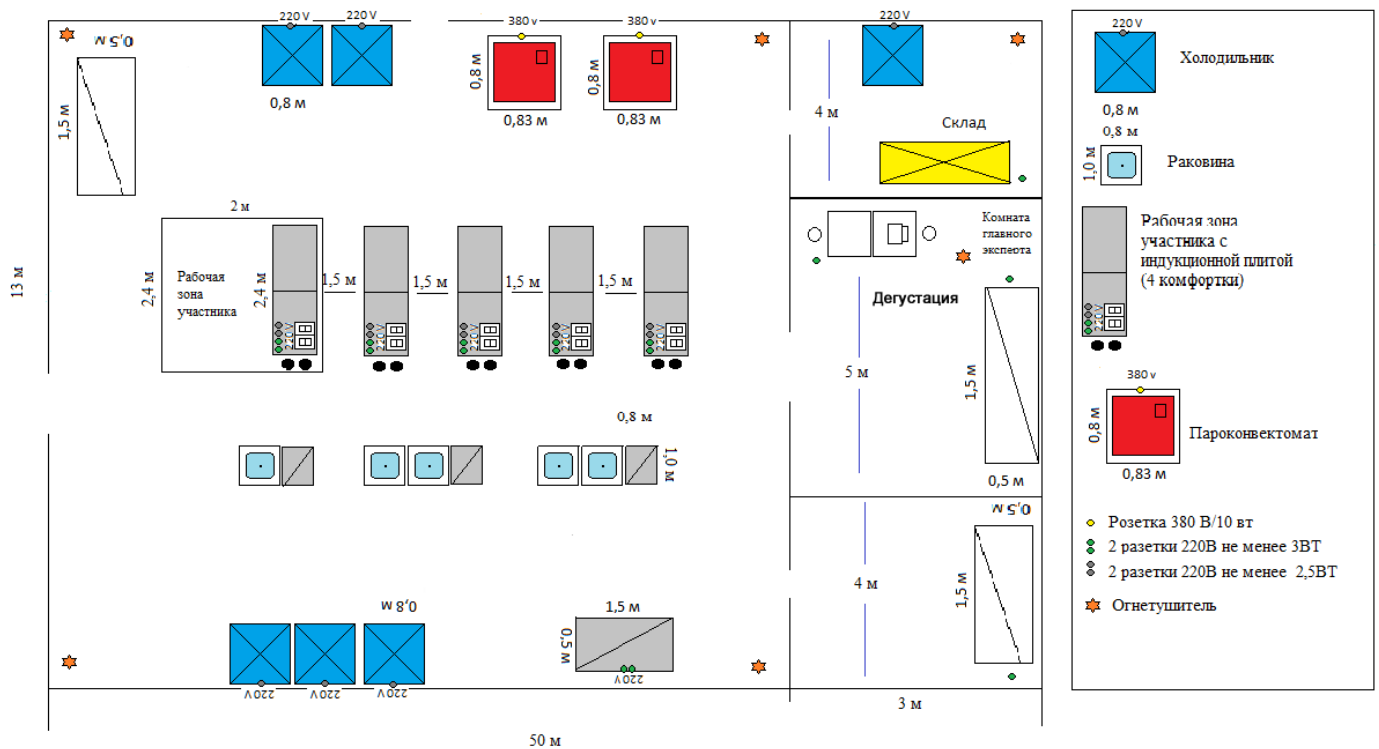
\*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.



# Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий



## 5. Схема застройки конкурсной площадки



**Розетка 380В/10 вт - 2 шт**

**Розетка 220В не менее 3 ВТ - 26 шт**

**Розетка 220В не менее 3 ВТ - 27 шт**

**Мокрая зона гор/хол вода - 6 шт**

## **6. Требования охраны труда и техники безопасности**

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

#### **6.1 Общие требования безопасности**

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

6.1.2 На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

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

6.1.4 Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в

гардеробной;

– перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;

– работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

– после посещения туалета мыть руки с мылом;

– при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

6.1.5 У участника должна быть форменная одежда:

– куртка белая хлопчатобумажная;

– брюки;

– фартук белый хлопчатобумажный;

– колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);

– профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

## **6.2 Требования безопасности перед началом работы**

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

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

6.2.3 Подготовить рабочее место для безопасной работы:

– обеспечить наличие свободных проходов;

– проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

– надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

– удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и

расходования;

**проверить внешним осмотром:**

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

6.2.5 Перед включением индукционной **плиты помните:** оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы

оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

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

6.2.7 При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

**Не допускается:**

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;

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

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

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

### **6.3 Требования безопасности во время работы**

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

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

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

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

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

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

6.3.7 При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

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

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

#### **6.4 Требования безопасности в аварийных ситуациях**

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

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

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

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

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

## **6.5 Требования безопасности по окончании работы**

6.5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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



