

**VIII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ
СРЕДИ ЛЮДЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ЛИЦ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТИ ЗДОРОВЬЯ
«АБИЛИМПИКС – ЮЖНЫЙ УРАЛ 2022»**

Утверждено
Координационным советом работодателей
Челябинской области

Протокол № 4 от «3» марта 2022г.

Председатель совета:

Т.Е. Ефимова

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«МОРОЖЕНОЕ»



СОГЛАСОВАНО
ЧООО ВОГ

(подпись)

«2» марта 2022 г

СОГЛАСОВАНО
ЧООО ВОИ

(подпись)

«2» марта 2022 г



СОГЛАСОВАНО
ЧОО ВОС

(подпись)

«2» марта 2022 г



Челябинск 2022

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Мороженое является одним из самых любимых продуктов населения, особенно детей. Это объясняется не только высокими вкусовыми качествами, но и его пищевой и биологической ценностью. Мороженое содержит около 100 ценных для организма веществ: более 20 аминокислот белка, около 25 жирных кислот, 30 минеральных солей, 20 витаминов, а также очень важные для обмена веществ ферменты. Оно успокаивает нервную систему, поднимает настроение и позволяет лучше сосредоточиться.

Наименование потенциального работодателя, работодателя-партнера.	Контакты
ФГБОУ «ЮУрГГПУ»	Челябинск, ул.Ленина 69, 7 (351) 216-56-01
ГК «Янус»	Челябинск, ул Дарвина 4, +7 (351) 262-01-72
Компания "Сытый папа"	Челябинск, Сибирский переезд, 1, +7 (351) 200-23-27
«Уральская метелица»	Челябинск, ул. 40 лет Победы, 38Б, +7 (900) 022-64-37
«33 пингвина»	Челябинск, Труда, 203, 3 этаж; ТРК Родник, 8-800-100-50-33

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

Обучение можно продолжить по следующим специальностям:

-ФГОС ВО 26.05.01Технология пищевых производств и биотехнология функциональных продуктов: программа бакалавриата, ЮУрГУ (бакалавр)

- Повар, кондитер; Техник-технолог; Старший техник-технолог, Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего

- Повар, кондитер, Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Государственный образовательный стандарт	Государственный образовательный стандарт	Государственный образовательный стандарт
Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального	43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального	43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15

образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)	образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)	Поварское и кондитерское дело)
--	--	--------------------------------

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты формления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. Должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления Должен знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	Должен знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и 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 Должен уметь: - производить работы по подготовке рабочего места и	Должен знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и 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 Должен уметь: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Должен уметь: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Иметь практический опыт в: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, -подготовке к работе, безопасной -эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании	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 Трудовые действия: -подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	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 Трудовые действия: - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
--	--	--

неиспользованных продуктов		
----------------------------	--	--

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 5 порций холодного десерта из натурального мороженого с морковью и чёрным перцем с подачей в вафельной корзиночке.

Студенты/специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 5 порций:

- холодного десерта из натурального мороженого с хреном с подачей в креманке;
- холодного десерта из натурального мороженого в подачи на Брюссельских вафлях с использованием съедобных декораций.

* «съедобные декорации» — это декор, который может уместиться на изделии и при переносе не сваливается, служит для экстатически вкусового удовольствия и является съедобным

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1. Холодный десерт из натурального мороженого с морковью и чёрным перцем с подачей в вафельной корзиночке	90 минут	5 порции по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Общая масса корзиночки с 2 шариками холодного десерта максимум 200 гр. Температура подачи не более -3° С. 5 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое блюдо). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Обязательные продукты: морковь, чёрный перец.
	Модуль 2. Выпечка вафель и формовка корзиночек	60 минут	Приготовить 5 порций вафельных корзиночек для подачи и презентации холодного десерта. Объём порции (1корзиночки), максимум 25 гр. Обязательные продукты:

			ванилин.
Общее время выполнения конкурсного задания: 2, 5 часа			
Студент/специалист	Модуль 1. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого с хреном с подачей в креманке.	60 минут	Приготовить 5 по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Температура подачи не более -3°C (по креманке), 5 порции холодного десерта подается в креманках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: сахар, хрен.
	Модуль 2. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого в подачи на Брюссельских вафлях с использованием съедобных декораций.	60 минут	Приготовить 5 по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Температура подачи не более -3°C(по креманке), 5 порции холодного десерта на брюссельских вафлях, подаются на тарелках (прямоугольных, плоских), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: ванилин, сливки.
	Модуль 3. Приготовление брюссельских вафель	60 минут	Приготовить 5 порций (1 шт., одинаковых на порцию). Масса порции минимум 80гр. 5 порции вафель подаются на тарелках индивидуальных (прямоугольная), полученных согласно инфраструктурному списку. Использовать продукты из списка.
Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа			

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля.

2.3. Последовательность выполнения задания.

Школьники

Модуль 1. Холодный десерт из натурального мороженого с морковью и чёрным перцем с подачей в вафельной корзиночке.

Ингредиенты:

- Яйца — 3 Штуки (желтки)
- Сливки — 300 Миллилитров (жирностью 33-35%)
- Сахар — 150 Грамм
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Перец чёрный – 1 г.
- Морковь – 200 гр.

Ход работы:

- 1.Подготавливают необходимые ингредиенты
2. Крупно нарезают морковь и варят до мягкости.
- 3.Перекладывают готовую мягкую морковь с парой ложек жидкости в блендер, добавляют перец и перебивают в однородную массу - до состояния пюре.
4. Остужают морковное пюре.
5. Отделяют желтки от белков.
- 6.В сливки добавляют желтки и сахар.
- 7.Перемешивают до растворения сахара и ставят на плиту.
- 8.Нагревают и одновременно помешивают венчиком, доводят до 80 градусов Цельсия (до «лёгкого» закипания, уменьшают огонь и на медленном огне уваривают до лёгкой густоты).
- 9.Соединяют морковное пюре и сливочную массу и отправляют ал фризер.
10. Включают фризер.

Модуль 2. Выпечка вафель и формовка корзиночек

Ингредиенты:

- Крахмал картофельный - 3 ст. л.
- Масло сливочное - 9 ст. л.
- Молоко - 9 ст. л.
- Мука пшеничная – 1 ст. л.
- Сахар - 6 ст. л.
- Сода - 0.3 ч. л.
- Яйца куриные - 3 шт.

Ход работы:

1. Соединить 3 яйца с сахаром (6 ст. л.) и взбить миксером.
2. Добавить растопленное и охлаждённое масло (9 ст. л.), молоко (9 ст. л.) и ещё раз взбить.
3. Вмешать лопаткой просеянную муку (6 ст. л.), крахмал (3 ст. л.) и соду (0,3 ч. л.).
4. Выпекать тонкие вафли и формовать их в корзиночки.

Студенты/Специалисты

Модуль 1. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого с хреном с подачей в креманке.

Ингредиенты:

- Яйца — 3 Штуки (желтки)
- Сливки — 300 Миллилитров (жирностью 33-35%)

- Сахар — 150 Грамм
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Хрен сливочный – 120 гр.

Ход работы:

- 1.Подготавливают необходимые ингредиенты
2. Отделяют желтки от белков.
- 3.В сливки добавляют желтки и сахар.
- 4.Перемешивают до растворения сахара и ставят на плиту.
- 5.Нагревают и одновременно помешивают венчиком, доводят до 80 градусов Цельсия (до «лёгкого» закипания, уменьшают огонь и на медленном огне уваривают до лёгкой густоты).
- 6.Соединяют хрен и сливочную массу и отправляют во фризёр
7. Включают фризёр.

Модуль 2. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого в подачи на Брюссельских вафлях с использованием съедобных декораций.

Ингредиенты:

- Яйца — 3 Штуки (желтки)
- Сливки — 300 Миллилитров (жирностью 33-35%)
- Сахар — 150 Грамм
- Ванильный сахар — 1 пакетик

Ход работы:

- 1.Подготавливают необходимые ингредиенты
2. Отделяют желтки от белков.
- 3.В сливки добавляют желтки и сахар.
- 4.Перемешивают до растворения сахара и ставят на плиту.
- 5.Нагревают и одновременно помешивают венчиком, доводят до 80 градусов Цельсия (до «лёгкого» закипания, уменьшают огонь и на медленном огне уваривают до лёгкой густоты).
6. Сливочную массу отправляют во фризёр
7. Включают фризёр.
- 8.Подготавливают съедобные декорации.

Модуль 3. Приготовление брюссельских вафель

Ингредиенты:

- 1 стакан муки,
- 1 стаканмолока,
- ½ ч. л. ванильного экстракта,
- 2 ст. л. сахара,
- 6 ст. л. растопленного сливочного масла,
- 4 яйца, разделённых на желтки и белки,
- соль
- разрыхлитель.

Ход работы:

- Молоко вскипятить с ванильным экстрактом (или ванильным сахаром). Остудить.
- Соединить в миске муку с разрыхлителем, сахаром, яичными желтками и солью.
- Добавить молоко и растопленное масло, вымесить до однородности.

- Взбить отдельно белки и ввести в тесто лопаткой, аккуратно помешивая.
- Выпекать в вафельнице, заранее разогретой на средней температуре (режиме) 3-4 минуты.

Особые указания:

Что можно?

- Участникам разрешено приносить приготовленные декоративные элементы украшения к блюду.
- Участникам разрешено приносить с собой приправы и пряности, но располагать их на общем столе.
- Инвентарь, инструменты и оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами. Все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.
- Участникам можно до старта за 30 минут: полностью подготовить продукты: очистить, помыть, проверить вес, проверить полноценное наличие заказанных продуктов, разбить яйцо и отделить белок от желтка. Сопровождающий допускается.

Что нельзя?

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее, кроме допускаемых конкурсным заданием.
- Запрещен инвентарь и оборудование- не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.
- Сопровождающему запрещено работать в место участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами, работать с продуктами.
- Использование при подаче дополнительных несъедобных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.
- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории Р.Ф., изображение женских и мужских половых органов, писать оскорбительные названия).

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта: морковь свежая/морковь варёная

Студенты/специалисты:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта в креманках: хрен сливочный/соус хрен со сливками

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Школьники

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Холодный десерт из натурального мороженого с морковью и чёрным перцем с подачей в вафельной корзиночке	Приготовить Холодный десерт из натурального мороженого с морковью и чёрным перцем. Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка	50

	теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. 5 порции по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Общая масса корзиночки с 2 шариками холодного десерта максимум 200 гр. Температура подачи не более -3° С. 5 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое блюдо). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Обязательные продукты: морковь, чёрный перец. Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению на ходу (или в нестационарном месте, парках, скверах и т.д.).	
Модуль 2. Выпечка вафель и формовка корзиночек	Приготовить вафлю по форме корзиночки для подачи холодного десерта. Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Предварительное взвешивание. Подача на холодный десерт. Приготовить 5 порции вафельных корзиночек для подачи и презентации холодного десерта. Объём порции (1 корзиночки), максимум 25 гр. Обязательные продукты: ванилин.	50
ИТОГО		100

Модуль 1. Холодный десерт из натурального мороженого с морковью и чёрным перцем с подачей в вафельной корзиночке

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Холодный десерт из натурального мороженого с	1.	Соблюдение правил конкурса	5	5	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил	5	5	

морковью и чёрным перцем с подачей в вафельной корзиночке.		безопасности при ведении технологического процесса и командной работы.			
	3.	Ведение технологического процесса	10	5	5
	4.	Презентация и подача	10	5	5
	5.	Дегустация	20	5	15
ИТОГО:					50

Модуль 2. «Приготовление п/ф вафельной корзиночки»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Выпечка вафель и формовка корзиночек	1.	Соблюдение правил конкурса.	5	2	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса и командной работы.	5	2	
	3.	Ведение технологического процесса	15	3	8
	4.	Презентация и подача	8	3	4
	5.	Дегустация	17	3	12
ИТОГО:					50

Студенты/специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого с хреном с подачей в креманке.	Приготовить натуральное мороженое с хреном и подачей в креманке. Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение	40

	Технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. Приготовить 5 порций по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Температура подачи не более -3°C (по креманке), 5 порции холодного десерта подается в креманках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: сахар, хрен. Обязательно табличка с просчетами себестоимости и поставщиков продуктов.	
Модуль 2. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого в подачи на Брюссельских вафлях с использованием съедобных декораций.	Приготовить холодный десерт из натурального мороженого в подачи на брюссельских вафлях с использованием съедобного декора. Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. Приготовить 5 по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Температура подачи не более -3°C (по креманке), 5 порции холодного десерта на брюссельских вафлях, подаются на тарелках (прямоугольные, плоских), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: шоколад молочный, сахарная вата. Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению на ходу (или в нестационарном месте, парках, скверах и т.д.). Обязательно табличка с просчетами себестоимости и поставщиков продуктов.	40
Модуль 3. Приготовление брюссельских вафель.	Приготовить вафлю «Брюссельскую» для подачи холодного десерта «Мороженое».	20

	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Предварительное взвешивание. Подача на холодный десерт. Приготовить 5 порции (1 шт., одинаковых на порцию). Масса порции минимум 80гр. 5 порции вафель подаются на тарелках индивидуальных (прямоугольная), полученных согласно инфраструктурному списку. Использовать продукты из списка.	
ИТОГО		100

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого с хреном с подачей в креманке.	1.	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса и командной работы.	6	6	
	3.	Ведение технологического процесса	10	5	5
	4.	Презентация и подача	10	4	6
	5.	Дегустация	10		10

ИТОГО:

40

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Приготовление холодного десерта из натурального	1.	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил	6	6	

мороженого подачи на Брюссельских вафлях с использованием съедобных декораций;		безопасности при ведении технологического процесса и командной работы.			
		Ведение технологического процесса	10	5	5
		Презентация и подача	10		10
		Дегустация	10	4	6
ИТОГО:			40		
Модуль 3. Приготовление брюссельских вафель	1.	Соблюдение правил конкурса	2	2	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса и командной работы.	3	3	
	3.	Ведение технологического процесса	5	2,5	2,5
	4.	Презентация и подача	5	2	3
	5.	Дегустация	5	1	4
ИТОГО:			20		

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1.Школьники, студенты, специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1 БОКС (1 УЧАСТНИКА)					
В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников					
№ 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.	Плита индукционная		Плита индукционная GEMLUX GL-CIC27 Габаритные размеры 317х385х88 мм Вес 4,8 кг Тип управления сенсорное с ЖК-дисплеем Мощность 2700 Вт Параметры сети 220/50/1 Материал корпуса нерж.сталь Или аналог https://gemplux.ru/catalog/household-appliances/cooking/induction-cooktop/plita_gemplux_gl_cic27/	Шт.	1
2.	Планетарный миксер		Планетарный миксер GEMLUX GL-SM10GR Габаритные размеры 437х200х421 мм Вес 11,7 кг Объем дежи 10 л Цвет серебристый Таймер да Тип дежи съемная Мощность 1,50 кВт Параметры сети 220/50/1 Комплектация двойной крюк для теста, плоский битер, венчик Тип рабочей головки откидная Количество скоростей двигателя 6 скоростей + пульс Материал корпуса алюминий Вал отбора мощности нет Серия Gemplux Platinum Или аналог https://gemplux.ru/catalog/household-appliances/cooking/planetary-mixers/planetarnyy_mikser_gemplux_gl_sm10gr/	Шт.	1

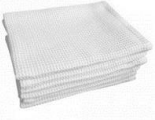
3.	Фризер для мороженого		Фризер мороженого Gastrorag ICM-2031 Габариты 283х425х262х Производитель Gastrorag Объем, л 2 Тип 1 емкость Корпус металлический Мощность, кВт 0.18 Напряжение, В 220 рабочая температура -18...-35оС, электронный таймер 1-60 мин,	Шт.	1
			дисплей температуры, времени и режима работы или аналог https://torgpit.ru/frizery-dlya-morozhenogo-1-emkost/frizer-dlya-morozhenogo-icm-2031.html		
4.	Вафельница для мягких брюссельских вафель		Габаритные размеры ДхШхВ, мм 595х400х240 Материал корпуса Нержавеющая сталь Материал пресс-форм Чугун Установка Настольная Напряжение питания, В 220 Подключение Электрическое Мощность, кВт 4 Количество зон нагрева 2 Или аналог . https://r-komplekt.ru/catalog/vafelnitsy_tartaletnitsy/vafelnitsa_viatto_vi_jy_2210_2/	Шт.	1
5.	Вафельница для тонких вафель		Модель НСВ-1 Тип установки настольное Управление электромеханическое Материал корпуса нерж. сталь Материал рабочей поверхности алюминий Количество зон нагрева 1 Тип вафельницы для тонких вафель Количество секций 1 Таймер есть Напряжение 220 В Мощность 1 кВт Габариты 360х250х270 Вес 6,4 кг https://restomoda.ru/catalog/vafelnicy-dlya-tonkih-vafel/vafelnica-viatto-hcb-1/	Шт.	1

6.	Столы разделочные СП-П длиной 1200		Стол СП-П-1200.700-02 (СП-2/1200/700) Размеры: 1200х700х870 Стол выполненный из нержавеющей стали, нижняя полка обязательно с полной цельной поверхностью.	Шт.	2
7.	Весы		Весы порционные CAS SW-10 (DD) Температурный режим: от -10 до 40 °С Наибольший предел взвешивания: 10 кг Дискретность отсчета: 5 г Напряжение: 220 В	Шт.	1
			Мощность: 0,25 кВт Размер платформы: 241х192 мм Габариты: 260х287х137 мм Вес: 2,7 кг Вес с упаковкой: 3,7 кг https://entero.ru/item/40999		
ОБОРУДОВАНИЕ НА ПЛОЩАДКУ					
Оборудование, находящееся зоне для общего пользования					
1	Морозильная камер		Морозильный ларь не менее 250 литров. Или аналог https://www.holodilnik.ru/refrigerator/chests/liebherr/gt_3622/	Шт.	1
2	Микроволно вая печь		Габаритные размеры 483х422х281 мм Вес 13,9 кг Внутренний объем 25 л Тип управления сенсорное Мощность 1,40 кВт Параметры сети 220/50/1 Наличие грилянет Материал корпуса нерж.сталь/окраш.сталь Мощность СВЧ 1000 Вт Наличие поворотной тарелки да Серия Gemlux Platinum https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/	Шт.	2

3	Столы разделочные серия "Бюджет" СР-Б длиной 1500		СР-Б-1500.700-02 (СР-2/1500/700-Э) Размеры: 1500x700x870 Данные столы устанавливаются для демонстрации блюд, используются как общее пространство для специй, микроволновой печи. 2 шт. устанавливаются для демонстрации 1 шт. устанавливается на склад	Шт.	4
4	Ванна со столом ВМС-Б- 1Л.600- 1350.750-1- 02 (ВМС- 1/600 с бортом)		1 секционная раковина Размеры: 1350x750x870 1 шт. устанавливается на склад	Шт.	4
5	Весы		Весы порционные CAS SW-10 (DD) Температурный режим: от -10 до 40 °С	Шт.	2
			Наибольший предел взвешивания: 10 кг Дискретность отсчета: 5 г Напряжение: 220 В Мощность: 0,25 кВт Размер платформы: 241x192 мм Габариты: 260x287x137 мм Вес: 2,7 кг Вес с упаковкой: 3,7 кг https://entero.ru/item/40999 1 шт. устанавливаются на склад		
6.	Холодильный шкаф со стеклянной дверью		Температурный режим от 1 до 10 °С Объем 455 л Охлаждение динамическое Исполнение двери прозрачная Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.205 кВт/ч Ширина 670 мм Глубина 670 мм Высота 1980 мм Вес (без упаковки) 92 кг Вес (с упаковкой) 104 кг Цвет белый Страна-производитель Россия https://entero.ru/item/90431 НА склад	Шт.	1

7.	Витрина Морозильная		Габаритные размеры: 2015x1135x1225 мм Температурный диапазон: -16 °С Площадь выкладки: 1,45 м² Полезный объем выкладки: 0,22 м³ Напряжение: 220 В	Шт.	1
Инвентарь оснащения 1 участника					
В данном пункте указано инвентарь и посуда, предоставляемая организаторами					
2	Разделочные доски		Набор разделочных досок (6шт.) зелёная -1шт; синяя -1шт; коричневая - 1шт; белая -1шт; желтая- 1шт;красная- 1шт. https://www.klenmarket.ru/	Набор	1
3	Миски железные		Набор от 0.8 литра литров, диаметр от 16 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3
5	Сковорода для индукционн ых плит		Диаметр не менее 24 см. Сковорода Luxstahl 240/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие [C24131] https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
7	Сотейник 2 литра		Объём не менее 2 литров https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
8	Венчик		Не менее 28 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
10	Кувшин мерный 1000 мл		Мерный стакан с мерными делениями не более 1000 мл. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
11	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
12	Лопатка кулинарная силиконовая		Не менее 250 мм. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3

	Ложка для мороженого 55 мм		Ложка для мороженого 55 мм, литая без стыков соединения. https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/bar-inventory/spoons-for-ice-cream/spoon-for-ice-cream-55-mm-2050204-41468-20/		
Столовая посуда для презентации и подачи					
На одну человека					
1	Креманка		360 мл гладкая Jerba, стекло, прозрачное, без рисунка. Или Аналог (для студентов)	Шт.	10
2	Блюдо прямоугольное		Фарфор, белая без рисунков, 352х230 мм или аналог (для школьников)	Шт.	3
3	Креманка бумажная (картон)		Картон, белый (или черный) 250 мл, диаметр 95-110 мм. (для презентации гостям)	Шт.	100
4	Тарелка картонная прямоугольная 14*20		Тарелка картонная прямоугольная 14*20 или аналог. (для студентов)	Шт.	10
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 человека					
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимо количество
1	Пленка пищевая		Материал:полиэтилен Ширина, см:45 Длина не менее (м):300 Толщина не менее(мкм):7.5 Сырье:первичное Вес нетто:0.92 кг https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
2	Пергамент рулон		Бумага для выпечки 38 см х 8 м https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
4	Мешок кондитерский, одноразовый		S:24x17 см или M:31x22 см https://www.komus.ru/	Шт.	3

5	Бумажные полотенца		Белые 2-х слойные прочные бумажные полотенца с цветным рисунком. 2 рулона в упаковке. Состав: целлюлоза. https://www.komus.ru/ Или аналог	Упак.	2
6	Полотенце х\б		Отрезок вафельного полотенца не менее 2 метров. https://www.komus.ru/	Шт.	1
7	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500мл		Контейнер одноразовый пищевой с крышкой 500 мл Материал: полиэтилентерефталат. 10,8х 8,2х10,6см https://www.komus.ru/	Шт.	5
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300мл		Контейнер одноразовый пищевой с крышкой 300 мл Материал: полиэтилентерефталат. 136х150х45 мм https://www.komus.ru/	Шт.	3
9	Пакеты для мусора		30 л	Шт.	4
10	Перчатки силиконовые		одноразовые размер М 250шт в упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	10
11	Средство для обработки рук и поверхности оборудования		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты https://www.komus.ru/	Шт.	1
12	Средство для ручного мытья посуды Ника Супер 1 кг (концентрат)		Торговая марка: Ника Назначение средства: для ручного мытья посуды Обрабатываемая поверхность: посуда Форма выпуска: гель Степень пенности: пенное Концентрат: Да Тип средства: нейтральное Объем/вес: 1000 г https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
13	Стаканчик одноразовый		Стакан пластиковый одноразовый 200 мл https://www.komus.ru/	Шт.	6
14	Пакеты для мусора 200 л		Пакеты для мусора 200 л https://www.komus.ru/	Шт.	2

20	Кондитерские инструменты		На свое усмотрение		
21	Ложки для дегустации		На свое усмотрение		
22	Формочки для выпекания		На свое усмотрение		
23	Кольца железные		На свое усмотрение		
24	Специи приправы		На свое усмотрение		
25	Трафареты для пищевого рисунка		На свое усмотрение		
26	Силиконовый коврик		На свое усмотрение		
27	Пульверизатор		На свое усмотрение		
28	Необходимое оборудование		Не противоречащая техники безопасности, не имеющие сложное технологичную начинку (пример термомикс)		
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
1	Своя техника, заменяющая конкурсную				
2	Спички/зажигалки/горелки				
3	Коптильня				
4	Дымарь				
5	Инвентарь, заменяющий				
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Наименование оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл, с крышкой		https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovy/c/98029/	Шт.	3

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
В данном пункте необходимо указать оборудование, ПО, мебель, инструментов для экспертов					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Стол письменный Riva (клен, 1400x720x750 мм) 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	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	1
5	Компьютер		Диагональ экрана: не менее 23.5дюйм Не менее 2 ядер https://www.komus.ru/	Шт.	1/3
6	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/3
7	Удлинитель		3-5 метров https://www.komus.ru/	Шт.	5/3
8	Мышь		На усмотрение организатора	Шт.	1/3
9	Клавиатура		На усмотрение организатора	Шт.	1/3
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Ручка		Шариковая синяя https://www.komus.ru/	Шт.	2
2	Карандаш		Обычный с ластиком https://www.komus.ru/	Шт.	1

3	Бумага		Белая формат а4 https://www.komus.ru/	Пачка	1
4	Планшет		Темный, плотный с держателем https://www.komus.ru/	Шт.	1
5	Стаканчик одноразовый		Стакан пластиковый одноразовый 200 мл https://www.komus.ru/	Шт.	20
6	Стакан для горячего		Стакан одноразовый TasteQuality бумажный разноцветный 300 мл https://www.komus.ru/	Шт.	6
7	Тарелка для дегустации		Тарелка одноразовая Комус бумажная белая 170 мм 100 штук в упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	6
8	Ложка для дегустации		Ложка одноразовая столовая Комус Бюджет белая 165 мм 100 штук в упаков.	Шт.	30
9	Ложка малая		Ложка одноразовая чайная Комус Стандарт белая 125 мм 100 штук в упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	10
10	Вода питьевая		Бутыль 5 литров https://www.komus.ru/	Лит.	6/3
11	Чай черный		Пакетики в индивидуальной упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	3
12	Чай зеленый		Пакетики в индивидуальной упаковки https://www.komus.ru/	Шт.	1/3
13	Кофе зерновой		Средней обжарки в зернах https://www.komus.ru/	Уп.	1/3
14	Сахар		1 кг.	кг	1/3
15	Молоко 3.2%		1 литр	Л	1/3
16	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2/3
17.	Скоба для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Уп	1/3

18.	Файлы		А4.100 шт. https://www.komus.ru/	Уп.	1/3
19.	Бумага		А4. Белая https://www.komus.ru/	Уп	1/3
20	Скоч		Широкий прозрачный https://www.komus.ru/	Шт.	4/3
21	Калькулятор		Большой https://www.komus.ru/	Шт.	1

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	Шт.	1
2	Мусорные контейнеры		200 литров с крышкой	Шт.	3
3	Поднос		Поднос прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный	Шт.	5
4	Дезинфектор		Дезинфицирующее средство Бриллиантовый спрей-2 0.75 л	Шт.	2
5	Полотенце х\б		Отрезок вафельного полотенца не менее 2 метров.	Шт.	4
6	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металл https://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/napolnye-veshalki/veshalki-na-polnye-klassicheskie/veshalka-na-polnaya-piko-4-na-5-person-metallik/p/769989/?from=block-123-1	Шт.	2
7	Часы общая		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см https://www.komus.ru/	Шт.	2

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)

В данном пункте необходимо указать оборудование, мебель, расходные материалы, которыми будут оборудована комната для участников (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Стол письменный Riva (клен, 1400x720x750 мм) 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	Шт.	2
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	8

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

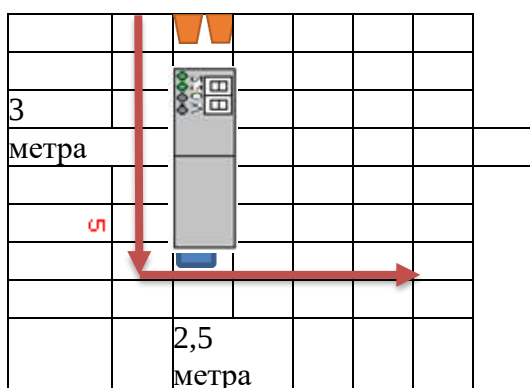
№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Кулер для воды		настольный без охлаждения, 19 литров	Шт.	4
2	Аптечка		Аптечка оказание первой помощи https://www.komus.ru/	Комплект	1
3	Пирометр		(бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300	Шт.	1
4.	Точка подачи горячей холодной воды				3
5	Электропитание				6

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

Виды нозологий.	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel- -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическими и заболеваниями	4	От 2 метров	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальным и допустимым по микроклиматическим параметрам. На рабочих местах не допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия. Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации. Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам. Использовать столы - с регулируемой высотой и

			углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемой высотой сиденья и положением спинки.
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	Оборудование должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей).

5. Схема застройки соревновательной площадки.



Условные обозначения:

- плита однокомфорочная индукционная.
- Вафельница.
- Планетарный блендер или миксер.
- Фрейзер для мороженого.
- Мусорное ведро.
- 2 металлических стола с заземлением и 5 розеток по 220 В

6. Требования охраны труда и техники безопасности.

Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. Общие требования безопасности.

К работе на кухне допускаются участники (повара) лица не моложе 12 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.

Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

Работник должен знать, что опасными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- подвижные части оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;
- состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими);
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- стеклянная посуда;
- колющие и режущие инструменты (приспособления, приборы);
- травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;
- получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями оборудования, горячей водой, паром;
- падение на мокром полу;
- поражение электрическим током.

Работник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.

Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности. Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.

При обнаружении каких-либо неисправностей в состоянии оборудования, используемого во время чемпионата, электро и водопроводной сети, повреждениях посуды надо сразу же прекратить работу.

Участники чемпионата должны уметь оказывать первичную помощь пострадавшему и немедленно поставить в известность наставника на площадке.

В случае получения травмы (пореза, ожогов, отравления), сразу же информировать наставника и прикрепленного эксперта.

Во время работы на кухне необходимо проявлять осторожность, соблюдать порядок, не бегать, не толкаться.

Беспорядочность, поспешность и небрежность в работе, нарушение или невыполнение требований данной Инструкции могут привести к несчастным случаям и травмам.

За нарушение требований данной инструкции участник и наставник несет ответственность согласно Правилам внутреннего распорядка чемпионата.

Требование безопасности перед началом работы.

Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду. Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

Проверить:

- визуально состояние подводящих электропроводов, заземления;
- состояние полов (чистый, сухой);
- исправность инвентаря.

При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

Требования безопасности при выполнении работ.

Для приготовления пользоваться только той посудой, которая предоставляется организаторами чемпионата и предусмотрена технологией приготовления пищи.

Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.

Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотнo удерживать

обрабатываемые продукты.

Запрещается:

- нарезать продукты на весу;
- носить нож в руках острием вперед;
- оставлять без надзора работающее оборудование.

Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.

Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от «себя».

Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.

Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.

Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.

При работе с ножом держать лезвие от себя и недопускать резких движений ножом. Поварские

ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев,

удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя. Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой. Электроплиту следует отключить при:

- прекращении подачи электроэнергии;
- перерыве в работе;
- необходимости на время оставить место работы.

Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Прекратить работу при:

- повышение нагрева поверхности плиты;
- появление дыма и запаха гари;
- внезапном появлении на корпусе электроплиты слабого действия электрического тока;
- появление на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.

В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуацию конкурсантов.

Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в медицинское учреждение и зафиксировать обращение.

Требования безопасности после выполнения работ.

Выключить оборудование. Произвести уборку рабочих мест.

Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

О всех недостатках, выявленных во время чемпионата, участники и эксперты должны сообщить ответственным за проведение и организацию данного мероприятия

