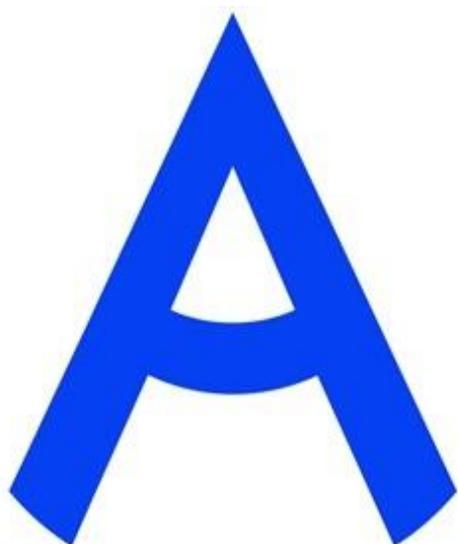


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



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

Председатель совета:

С.Г. Алешина

(подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
по компетенции
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»



Ульяновск
2026

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

Повар - человек, профессией которого является приготовление пищи.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки;

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

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

Карьерные возможности.

Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам.

Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:

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

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

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

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

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

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС)		
	ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565	ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565
Профессиональный стандарта (далее – ПС)		
ПС «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 113н от 09.03.2022	ПС «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 113н от 09.03.2022	ПС «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 113н от 09.03.2022

1.4. Требования к квалификации:

Школьники	Студенты и Специалисты
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;– правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;– соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none">– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– упаковке, складировании неиспользованных продуктов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;– рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;– требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none">– подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;– уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;– проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;– упаковка и складирование по заданию

	пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
--	---

2. Форма участия в конкурсе:

Индивидуальный конкурс.

3. Конкурсное задание

Конкурсное задание имеет 2 модуля, выполняемых последовательно. Конкурс длится в течение 1 дня, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

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

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

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

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

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружился скрытый дефект продуктов (испорченные), в этом случае участнику останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого участника сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если участник считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану. В случае, если у участника обнаружился испорченный продукт, например, очистил картофель, а он внутри оказался гнилой, или выпекал изделие в пароконвектомате, а он вышел из строя, то в этом случае участнику выдают необходимые продукты (не снимая за это баллы!) и дают дополнительное время на выполнение данной операции, но в это время он может делать только эту операцию. Соответственно, тайминг подачи у этого участника сдвигается.

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

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

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

3.1. Модули задания и необходимое время

Ингредиенты (из тайного ящика) оглашает главный эксперт за 1 день до начала соревнований.
Региональный чемпионат «Абилимпикс» 2026

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день до начала соревнований, далее участникам даётся 1 час чистого времени для тестирования оборудования. Все участники конкурса за 1 день выполняют 2 модуля.

На выполнение модуля 1, модуля 2 для участников категории **студенты** предусмотрено – 2,5 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность выполнения конкурсного задания 3 часа.

3.2. 30% изменение конкурсного задания.

Оглашает секретные ингредиенты (из тайного ящика) главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Участники категории студенты:

- 30% изменение конкурсного задания

Модуль 1. Салат «Лионский» в авторской импровизации

Модуль 2. Горячее блюдо- стейк из рыбы (рыба- региональный компонент) с овощами гриль и соусом» в авторской импровизации использовать продукт из тайного ящика (овощ- региональный компонент);

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

. Структура и подробное описание конкурсного задания

4.1. Участники категории студенты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд:

Модуль 1. Салат «Лионский» в авторской импровизации

Модуль 2. Горячее блюдо- стейк из рыбы (рыба- региональный компонент) с овощами гриль и соусом» в авторской импровизации использовать продукт из тайного ящика (овощ- региональный компонент);

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа.

Время подачи блюда:

Модуль 1. Салат «Лионский» в авторской импровизации, через 2,0 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания.

Модуль 2. «Горячее блюдо – стейк из рыбы (рыба – региональный компонент) с овощами гриль и соусом» в авторской импровизации, использовать продукт из тайного ящика (овощ – региональный компонент), через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания

4.2. Сервировка блюд

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

Пример: таблица

Время выполнения 2,5 часа – два блюда: с 9:00 – 11:30			
Первая подача – 11.00	Окно подачи 10:55 – 11:05	Штрафное время 11:05 – 11:10	Далее блюда не оцениваются
Вторая подача – 11.30	Окно подачи 11:25 – 11:35	Штрафное время 11:35 – 11:40	Далее блюда не оцениваются

4.3. Список сырья

На всех чемпионатах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Количество продуктов указано на 2 модуля. Продукты для тайного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Модуль В. «Тайный ящик» - рыба региональный ингредиент	г.	350
Модуль В. «Тайный ящик» - овощ региональный ингредиент	г.	150
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	80
Яйцо куриное	шт.	4
Яйцо перепелиное		6
Молоко	мл	100
Сливки 33%-35%	мл	300
Сметана 20%	г.	200
Сыр гауда	г.	70
Сливочный сыр	г.	200
Творожный сыр	г.	300
Овощи, фрукты, зелень, грибы		
Морковь	г.	1шт/ 150
Баклажан свежий	г.	1шт/ 150

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

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

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

4.4. Структура и подробное описание конкурсного задания

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

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Особенности оформления блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ масса блюда минимум 100г – максимум 150г; ▪ температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С; ▪ блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см); ▪ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; ▪ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ▪ участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; ▪ участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд; ▪ сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи; ▪ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ вторая тарелка подается в дегустацию. ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации.	
Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус»	<p>приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ «стейк из рыбы» – использование ингредиента из «тайного ящика»- рыба региональный компонент; ▪ 1 гарнир – овощи гриль- использование ингредиента из «тайного ящика»- овощ - региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ 1 горячий соус на выбор участника; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости).
Особенности оформления блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ масса блюда минимум 180г – максимум 250г; ▪ температура подачи тарелки от 45 °с и выше; ▪ блюдо подается на белых, круглых, плоских тарелках с бортом, без декора (d=30- 32 см); ▪ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на

	тарелках не допускается!!!; <ul style="list-style-type: none"> ▪ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ▪ участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; ▪ участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд; ▪ сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи; ▪ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ вторая тарелка подается в дегустацию; ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

5. Правила работы участников на рабочем месте

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

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

Правильное мытьё рук. Особое внимание следует обратить на мытьё рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи. Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

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

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

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

Требования к разделочным доскам, используемым на чемпионате

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

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

Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу:

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

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

6. Требования к оценке температуры подачи блюд

В качестве основного правила на чемпионатах применяются следующие требования:

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

7. 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.

Участники категории **студенты** при выполнении:

Модуль 1. Салат «Лионский» в авторской импровизации.

Модуль 2. «Горячее блюдо- стейк из рыбы (рыба - региональный компонент) с овощами гриль и соусом» в

авторской импровизации, использовать продукт из тайного ящика (овощ - региональный компонент); участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
- приготовить 2 порции блюда: салат «Лионский» в авторской импровизации;
- приготовить 2 порции горячего блюда: «Горячее блюдо- стейк из рыбы (рыба - региональный компонент) с овощами гриль и соусом» в авторской импровизации, использовать продукт из тайного ящика (овощ - региональный компонент);
- 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 порции салата «Лионский» в авторской импровизации;
- подача блюда на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см);
- подать 2 порции горячего блюда «Горячее блюдо- стейк из рыбы (рыба - региональный компонент) с овощами гриль и соусом» в авторской импровизации, использовать продукт из тайного ящика (овощ - региональный компонент);
- подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

- Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с главным экспертом) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

8. 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,
- 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 или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).
- Брюки – поварские (черного, синего) цвета.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются)

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,
- На воротнике допускается размещение флага России. 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, на нескользящей подошве.

Конкурсантам и экспертам запрещается:

- носить во время работы любые украшения - бусы, кольца, клипсы, чтобы исключить их попадание в пищу;
- носить в спецодежде острые колющие предметы;
- хранить спецодежду вместе с предметами верхней одежды;
- закалывать предметы спецодежды булавками, брошками, иголками и заколками. Повара должны быть одеты в спецодежду и обувь установленного образца и изготовленную из материалов, разрешенных Роспотребнадзором.

Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной. На поварском кителе не должно быть пуговиц на нитках. Допускается застежка на молнии, пуклях, кнопках, липучке и т.д.

9. Критерии оценки выполнения задания

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

➤ При принятии решения используется шкала 0–4. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

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

- шкалы 0–3, где:

0- исполнение не соответствует отраслевому стандарту;

1- исполнение соответствует отраслевому стандарту;

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

3-4 исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное.

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

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 1 балл за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

9.1. Критерии оценки выполнения задания (студенты).

Таблица №1. Перечень профессиональных задач

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

Таблица №2. Аспекты оценки (категория: студенты)

Код	Подкритерии	Тип аспекта	Аспект	Методика проверки аспекта	Требование или номинальный размер	Проф. задача	Макс. балл
А Модуль 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок							36
1	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны						
		И	Спецодежда соответствует требованиям и чистота	Спец. одежда, обувь по стандарту, чистота формы в течение всего рабочего дня. Отсутствие украшений, часов, волос из под головного убора, пирсинг.	1 - спец.одежда не соответствует требованиям КЗ (отсутствует более 2 элементов); 2- спец.одежда не соответствует требованиям КЗ (отсутствует 1 элемент); 3- спец.одежда соответствует требованиям, указанным в КЗ.	3	3
		И	Техника безопасности	Соблюдены правила техники безопасности при работе с оборудованием, ножом, др. инвентарем, используются средства защиты.	1 - не соблюдаются правила ТБ 2-соблюдаются общие правила ТБ при работе, но допускаются незначительные нарушения; 3- строго соблюдаются правила ТБ .	9	3
		И	Персональная гигиена (внешний вид)	Спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, строгое выполнение санитарно-гигиенических норм	1 - участник руки не моет, допускает ошибки при работе с перчатками, допускает плохие привычки; 2- участник соблюдает правила при работе с перчатками, не допускает плохие привычки; 3 - участник соблюдает правила мытья рук и работы с перчатками, не допускает плохие привычки; 4- участник строго соблюдает правила мытья рук и работы с перчатками,	3	4

					отсутствуют плохие привычки в процессе работы		
		И	Рабочее место - рабочие поверхности	Пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности	1-не соответствует требованиям, согласно КЗ, допущены более 2 ошибок; 2- соответствует требованиям, допущена 1 ошибка; 3- соответствует требованиям, согласно КЗ, не допущено ошибок	3	3
		И	Рабочее место- холодильник, чистота, товарное соседство	Холодильники чистые ,без нарушения товарного соседства, участник соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы	1-не соответствует требованиям, согласно КЗ, допущены более 2 ошибок; 2- соответствует требованиям, допущена 1 ошибка; 3- соответствует требованиям, не допущено ошибок	8	3
		И	Корректное использование раздельных контейнеров для мусора (пищевые и непищевые отходы)	После окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных баков, один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении -минимальный балл	Аспект выполнен =2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	3	2

2	Подготовка ингредиентов						
		И	Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов	Демонстрирует отличные знания и умения по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов-максимальное количество баллов. При отсутствии знаний и умений по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов - минимальное количество баллов	1-демонстрирует слабые знания и умения по измерению, взвешиванию; 2-демонстрирует недостаточные знания и умения по измерению, взвешиванию; 3-демонстрирует измерение, взвешивание с некоторыми погрешностями; 4- демонстрирует хорошие знания и умения по измерению, взвешиванию; 5-демонстрирует отличные знания по измерению, взвешиванию	4	5
		И	Отсутствие расточительности	Расточительностью считается наличие в мусорном баке продукты, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки, или при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать	Аспект выполнен =2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5	2
		И	Отсутствие брака в работе	Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. Отсутствие брака-максимальное количество баллов, при наличии брака-ноль баллов	Аспект выполнен =2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5	2
3	Организация и управление работой						
		И	Планирование и ведение процессов приготовления с применением приемов приготовления и	Организация рабочего места четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания высокий. отличные знания владения навыков и умений по основам технологии	1 - без четкой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций технологического процесса. Отсутствие различных методов тепловой обработки;	1	5

			тепловой обработки	приготовления блюда. Печь прогрета, выставлены верные параметры тепловой обработки, контроль времени тепловой обработки и степени готовности блюд и изделий	<p>2 - организован, но отсутствие приоритетов в выполнении операций технологического процесса. Проявление основ технологии приготовления блюда;</p> <p>3 -частичное проявление навыков по соблюдению технологии приготовления блюда;</p> <p>4 - участник правильно расставляет приоритеты, выполняет операции, управляет временем, корректирует тех. процесс с новыми идеями.</p> <p>5 - процесс в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания высокий. Отличное владения навыками основ технологического процесса.</p>		
		И	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	Соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, участник соблюдает и строго выполняет правило "одной доски". При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении - минимальное количество баллов	<p>1-участник выбирает неправильный цвет разделочной доски, допускает нарушения при выборе цвета;</p> <p>2- участник допускает единичные нарушения при выборе разделочной доски;</p> <p>3-участник соблюдает цветовую маркировку разделочных досок;</p> <p>4- участник соблюдает цветовую маркировку разделочных досок, соблюдает и строго выполняет правило "одной доски"</p>	10	4
Б	Модуль 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок						25

4	Подготовка ингредиентов						
		И	Навыки и знания обработки продуктов	Участник демонстрирует хорошие знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3
5	Применение различных методов тепловой обработки						
		И	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	Виды тепловой обработки, указанные в конкурсном задании должны быть использованы при приготовлении блюд. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии - ноль баллов	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3
6	Навыки коммуникации работы с клиентами						
		И	Время подачи	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда +/- 5 минут от ранее определенного, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов.	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2	3
7	Знания об ингредиентах						
		И	Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	В блюде присутствуют все обязательные ингредиенты(тайный ящик,) предусмотренные конкурсным заданием	Аспект выполнен =2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2;4	2
		И	Правильность подачи блюда в соответствии	В модуле описана подача блюда. если подача соответствует, то начисляется максимальное	Аспект выполнен =2 балла	1;2	2

			с конкурсным заданием	количество баллов. При несоответствии подачи,экспертами выставляется ноль баллов Блюда должны быть едентичными.	Аспект не выполнен = ноль баллов		
8	Приготовление и презентация блюд						
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. при соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При не соответствии -ноль баллов	Аспект выполнен =2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	2
		И	Чистота тарелки	При установлении чистоты и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. Приналичии даже в единичном случае-ноль баллов	Аспект выполнен =2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;7;8	2
		И	Масса(размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	В конкурсном задании устанавливается масса или общий вес блюда. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует -ноль баллов.	Аспект выполнен =2 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;7;8	2
9	Презентация блюда						
		О	Внешний вид блюда, стиль и креативность	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчёркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, вызывает аппетит	1- небольшая креативность или стиль в сервировке и общем расположении комбинированных элементов блюда; 2- креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда; 3- исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда	1;7	3

		О	Текстура всех компонентов блюда	Текстура отдельных компонентов соответствует основным требованиям и хорошо сочетается в блюде	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов		
		О	Вкус всех компонентов блюда	Блюдо имеет очень хороший вкус, с широким сочетанием. подчёркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	1-вкусы отдельных компонентов соответствует основным требованиям, сочетается между собой, но есть слишком сильно выделяющиеся компоненты; 2- вкусы отдельных компонентов соответствует основным требованиям, сочетаются между собой, но есть недостаточно выделяющиеся компоненты; 3-блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций	1;7	3

В Модуль 3. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок							25
10	Подготовка ингредиентов						
		И	Навыки и знания обработки продуктов	Участник демонстрирует хорошие знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	4;5;6	3
11	Навыки коммуникации работы с клиентами						
		И	Время подачи	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда +/- 5 минут от ранее определенного, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов.	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2	3
12	Знания об ингредиентах						
		И	Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	В блюде присутствуют все обязательные ингредиенты(тайный ящик,) предусмотренные конкурсным заданием	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	2;4	2
		И	Правильность подачи блюда в соответствии конкурсным заданием	В модуле описана подача блюда. если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, экспертами выставляется ноль баллов	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2	2

14	Приготовление и презентация блюд						
		И	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. при соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При не соответствии -ноль баллов	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	2
		И	Чистота тарелки	При установлении чистоты и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае-ноль баллов	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	2
		И	Масса(размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	В конкурсном задании устанавливается масса или общий вес блюда. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует -ноль баллов.	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;2;7;8	2
15	Презентация блюда						
		О	Внешний вид блюда, стиль и креативность	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, вызывает аппетит	1- стиль в сервировке и общем расположении комбинированных элементов блюда; 2- креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда; 3- креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда	1;7	3

		О	Текстура всех компонентов блюда	Текстура отдельных компонентов соответствует основным требованиям и хорошо сочетается в блюде	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен = ноль баллов	1;7	3
		О	Вкус всех компонентов блюда	Блюдо имеет очень хороший вкус, с широким сочетанием. подчёркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	Аспект выполнен =3 балла Аспект не выполнен= ноль баллов	1;7	3

Г Модуль 4. (ВАРИАТИВ) Процессы приготовления ,подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием региональных ингредиентов							14
16	Подготовка региональных ингредиентов						
		И	Навыки и знания кулинарной обработки региональных ингредиентов	Участник демонстрирует хорошие знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приемов кулинарной подготовки региональных ингредиентов	1- отсутствие навыков по выбору и использованию надлежащих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов; 2- слабые навыки по выбору и использованию надлежащих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов; 3- хорошие навыки по выбору и применению надлежащих способов и приемов кулинарной подготовки ингредиентов	4;	3
17	Применение различных методов тепловой обработки региональных ингредиентов						
		И	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки региональных ингредиентов	Виды тепловой обработки, указанные в КЗ, должны быть использованы при приготовлении блюд.	1-Отсутствие умений о различных методах тепловой обработки региональных ингредиентов; 2- Проявление некоторых	4;6	5

					<p>основ технологии приготовления блюда;</p> <p>3- способен устанавливать приоритеты, но не управляет планом выполнения операций и этапов технологического процесса. частичное проявление по соблюдению технологии приготовления блюда;</p> <p>4- правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями.</p> <p>5- организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания высокий. отличные основы технологического процесса.</p>		
18	Знания об региональных ингредиентах						
		И	Использование обязательных региональных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	В блюде присутствуют все обязательные региональные ингредиенты предусмотренные конкурсным заданием	<p>1- не использованы региональные ингредиенты, представленные из списка продуктов КЗ;</p> <p>2- использованы не все региональные ингредиенты, представленные из списка продуктов КЗ;</p> <p>3-использованы все региональные ингредиенты, представленные из списка продуктов КЗ</p>	2;4	3

		О	Вкус всех региональных компонентов блюда	Блюдо имеет очень хороший вкус, с широким сочетанием региональных ингредиентов, подчёркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	1-вкусы региональных компонентов соответствует основным требованиям, сочетается между собой, но есть слишком сильно выделяющиеся компоненты; 2- вкусы отдельных региональных компонентов соответствует основным требованиям, сочетаются между собой, но есть недостаточно выделяющиеся компоненты; 3-блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных региональных компонентов и их комбинаций	1;2;4	3
--	--	---	--	--	--	-------	---

10. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

*Возможно использование аналогов (с аналогичными характеристиками) указанного оборудования, инструментов и расходных материалов.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
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 Abat ПКА 10-1/1BM2		<p>Используется для приготовления продуктов питания в разных режимах. Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс, парогенератор для образования пара и легкоъемный жировой фильтр, душ для мойки, печь можно мыть изнутри под струей воды.</p> <p>Двухходовой механизм открывания духовки и вентилируемая дверь, предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны.</p> <p>Механизм замка двери действует по принципу «свободные руки» – для простого закрывания двери одним движением, обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара.</p> <p>Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.</p> <p>Конвекция от 30 до 270 °С Конвекция с паром от 30 до 250 °С Разогрев от 30 до 160 °С</p> <p>Характеристики:</p>	Шт.	1/2

			Потребляемая мощность 12,5 кВт Источник https://trust-holod.ru/product/abat-pka-10-11vm2/		
2	Стол подставка под пароконвектомат		Материал: Нержавеющая сталь Размеры 2 ряда по 5 ур. Для GN 1/1, каркас – труба нерж.) Подставка типа ППК 900х900х700 д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. Для GN 1/1, каркас – труба нерж.)	Шт.	1
3	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800х600х850	Шт.	2
4	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000х600х850	Шт.	1
5	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	Шт.	1
6	Стеллаж 4-х уровневый для хранения инвентаря		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки – уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм	Шт.	2
7	Плита индукционная Плита индукционная GEMLUX GL-SIC27 или аналог		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	Шт.	3

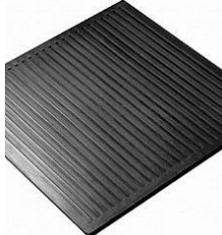
			https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/induction-cooktop/plita_gemlux_gl_cic27/		
8	Весы настольные электронные (профессиональные)		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик</p> <p>Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.</p> <p>Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105;</p> <p>Весы электронные Предел взвешивания 5 кг</p> <p>Дискретность – 1 г</p> <p>Платформа 340x215 мм</p> <p>Флюоресцентный дисплей. Питание от сети</p>	Шт.	1
9	Шкаф холодильный		<p>Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок</p> <p>Тем. Режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В</p> <p>Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло</p>	Шт.	1
10	Мясорубка электрическая		<p>Мощность 1000 Вт перерабатывает 4.3 кг/мин.</p> <p>насадка-терка, насадка для приготовления колбас, насадка для шинковки, насадка для кеббе, диск для фарша</p> <p>сделана из пластика и металла</p> <p>шнековая соковыжималка</p> <p>отсек для хранения насадок</p>	Шт.	1/5
	Блендер		<p>Тип блендера погружной</p> <p>Объем 1л.</p> <p>Скорость от 610 до 11000 об/мин.</p> <p>Количество скоростей 5</p> <p>Напряжение 220В</p> <p>65x65x397</p>	Шт.	

11	ручной		(блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)		1
12	Микроволно вая печь		Габаритные размеры 483x422x281 мм Вес 13,9 кг Внутренний объем 25 л Тип управления сенсорное. Мощность 1,40 кВт Параметры сети 220/50/1 Наличие гриля нет Материал корпуса нерж.сталь/ окраш.сталь Мощность СВЧ 1000 Вт Наличие поворотной тарелки https://gemlux.ru/catalog/ household- appliances/cooking/micro waves/mikrovol novaya_pech_gemlux_gl_ mw90n25	Шт.	1/5
13	Сковорода- гриль для индукционн ой плиты		Материал: нержавеющая сталь Размер: 26x24 см	Шт.	5
14	Термомиксе р (Многофунк ционвльная кухонная машина с подогревом) Jau Thermosooke r		Объем чаши 2,6 л, скорость от 4000 до 8000 об/мин, количество скоростей 4, температурный диапазон от 40 до 120 °С, напряжение 220 В, мощность 0,6 кВт	Шт.	1/5
15	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры: H=18,L=600,B=400мм жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	Шт.	1

16	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досокWSC14 (ступенчатая)	Шт.	1
17	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
18	Сковорода для inductionных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 см	Шт.	3
19	Сотейник для inductionных плит с крышкой		Объем не менее 1л	Шт.	2
20	Кастрюля для inductionных плит с крышкой		Объем не менее 2л	Шт.	2
21	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	Шт.	1
22	Гастроемкости, согласно марки пароконвектомата		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: (325x265x40) 2,5л	Шт.	1
23	Гастроемкости, согласно марки пароконвектомата		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: (530x325)	Шт.	1

24	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	Шт.	3
25	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см	Шт.	3
26	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см	Шт.	3
27	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм	Шт.	3
28	Силиконовый коврик		Материал: Силиконовый, антипригарный Размеры: 30 x 25	Шт.	1
29	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.	1
30	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	Шт.	1
31	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.	1

32	Овощечистка		Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой.	Шт.	1
33	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см.	Шт.	1
34	Молоток для отбивания		Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1
35	Набор круглых выемок		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт.	Шт.	1
36	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21 см	Шт.	3
37	Тарелка круглая белая с широким бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5 см	Шт.	2
38	Тарелка плоская, круглая, белая с бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 см	Шт.	4
39	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм.	Шт.	1

40	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
41	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	Шт.	2
42	Часы настенные		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	Шт.	1/2
43	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.	1/5
44	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1/10
45	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	1/10

46	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/10
47	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.	2/5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат т. Размеры: 1000 мл 179x132x64	Шт.	5
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат т. Размеры: 500 мл 10,8x 8,2x10,6см	Шт.	10
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат т. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм	Шт.	10
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40	Шт.	1
5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное	Шт.	1
6	Жидкое мыло для рук с дозатором		Мыло объем 300 мл. с дозатором	Шт.	1/2

7	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом	Шт.	1
8	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
9	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	Шт.	2
10	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая ширина 30 см намотка 200 метров бмкм	Шт.	1
11	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см	Шт.	1
12	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный	Шт.	1
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления).	Шт.	2
14	Пакеты для мусора 240л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления).	Шт.	1
15	Ветошь- тряпка для протирания		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно	Шт.	1

	поверхности		Размеры: 24x30 см		
15	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань	Шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	5
17	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм	Шт.	3
18	Диспансер с салфетками		Материал: Корпус пластик, салфетки сухие, безворсовые	Шт.	1/5
19	Перчатки одноразовые цветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные.	Шт.	5
20	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	Шт.	10
21	Подставка под бумажные полотенца		Материал: дерево	Шт.	2/10
22	Скатерть для презентации ног о стола (цветная)		Размеры: 2 x 1,5 м.	Шт.	2/10

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. измерения	Необходимое кол-во
Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
Машинка для раскатки теста	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1-5
Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
Соковыжималка ручная	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

КОМНАТА 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		1400x600x750	Шт.	3

2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	Шт.	13
3	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
4	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Весы настольные электронные		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
6	Корзина для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
7	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	2

8	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	26
9	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1
10	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	2
11	Удлинитель		<u>Удлинитель Doffler ec 4015-3w 5роз./5м.</u>	Шт.	3

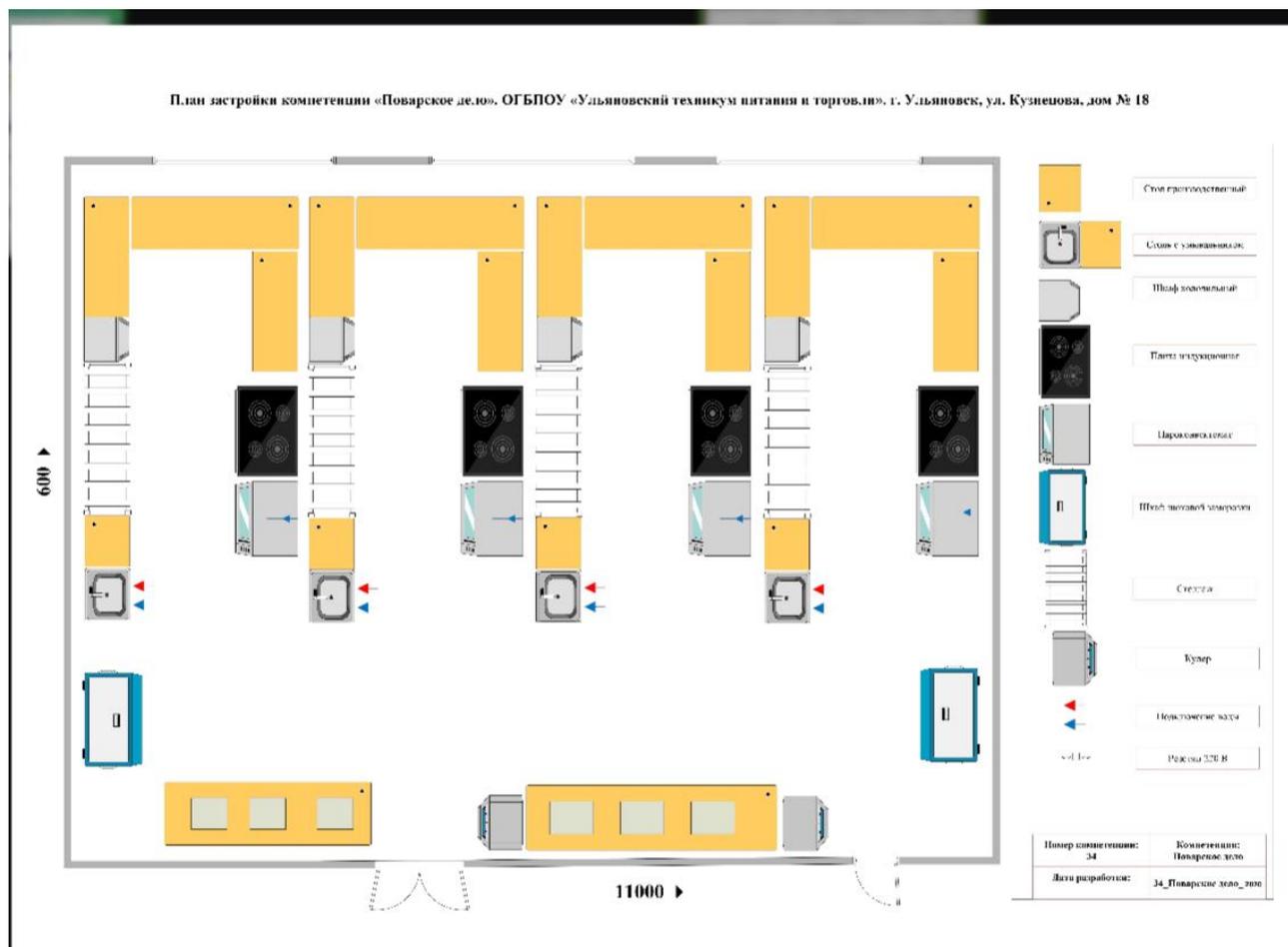
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Планшет формата А 4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
2	Ручки синие шариковые		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	20
3	Бумага 500 листов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
4	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1

5	Ножницы		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
6	Флешка		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Скобы для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Файлы А4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	50
9	Скотч		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
10	Папка для файлов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	5
11	Маркер не стирающийся		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
12	Калькулятор		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
13	Одноразовые тарелки		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	Шт.	100
14	Одноразовые вилки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
15	Одноразовые ложки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
16	Салфетки бумажные		Материал: Нетканый	Шт.	200
17	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	Шт.	300

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Стол офисный		Размеры:1400x600x750	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	Шт.	10
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	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1
6	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	1
7	Стеллаж для тулбоксов		Материал: Нержавеющая сталь	Шт	2

11. Графическое изображение рабочих мест. 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 - 4 шт

