

**IX Региональный чемпионат по профессиональному мастерству  
среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс» в ЯНАО**

**РАЗРАБОТЧИК**

ГПОУ ЯНАО

«Надымский профессиональный колледж»

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по презентационной компетенции  
«Мастер по приготовлению пиццы»**



**Надым 2024**

# 1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

## 1.1. Актуальность компетенции

Пиццмейкер/ пиццайоло - так называют мастера по приготовлению пиццы.

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

Первым официально признанным пиццайоло стал Рафаэль Эспозито. Конечно, и до него в Италии делали пиццу. Настоящим мастером мог считаться каждый крестьянин или пастух, для которых запеченная лепешка с начинкой была привычным повседневным блюдом. Но именно Рафаэль приготовил такую пиццу, которая пришлась по вкусу в королевском дворце и была по достоинству оценена представителями правящей династии.

Король Умберто I и королева Маргарита ввели в обиход термин пиццаойло, признав Рафаэля Эспозито настоящим мастером. А он, в свою очередь, дал название самому популярному виду этого блюда - Маргарита, назвав его в честь правящей королевы.

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

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

Современный пиццайоло должен:

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

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

Среди пиццайоло с мировой известностью проводятся специальные конкурсы профессионального мастерства, а в России существует целая федерация пицца-акробатики, в которую входят лучшие из лучших мастеров пиццы. Они не только вкусно готовят, но и красиво подают сам процесс приготовления и блюда, представляют профессию и Россию на международной арене.

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

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

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

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

**Повар-пиццайоло** - Повар, специализирующийся на приготовлении пиццы.

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

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

- **Повар-пиццайоло** готовит и выпекает пиццу.

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

Карьерные возможности

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

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

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

**3. Следующей ступенью в карьере** может стать мастер-пиццайоло в небольшом ресторане или **Су-шеф-пиццайоло** — это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню

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

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

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50)</p>	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).</p>	<p>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)</p>
	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское</p>	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).</p>

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

#### 1.4. Требования к квалификации

Школьники	Студенты	Специалисты
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</li> </ul>	<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>требования к качеству,</li> </ul>	<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>требования к качеству,</li> </ul>

<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>	<p>срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>	<p>срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>
---	---	---

<p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- 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>	<p>документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <p>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;</p> <p>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;</p> <p>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</p>	<p>документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <p>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;</p> <p>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;</p> <p>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</p>
--	---	---

## 2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

### 2.1 Краткое описание задания

#### Школьники

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

*Время выполнения конкурсного задания: 2 часа.*

#### Студенты

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

*Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа*

#### Специалисты

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 вида по 2 пиццы: «Мясная» и «Пепперони»

*Время выполнения конкурсного задания: 4 часа*

### 2.2 Список сырья для выполнения конкурсного задания

#### Школьники:

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

#### Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
<b>Бакалея</b>		
1. Мука	кг	1,8
2. Вода бутилированная	кг	1
3. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	6
4. Соль морская мелкого помола	г	36
5. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	г	54
<b>Консервы</b>		
1. Томатная пульпа	г	50
2. Огурцы маринованные	г	20
<b>Сыр</b>		
Сыр моцарелла тертый	г	75
<b>Мясные топпинги</b>		
1. Карбонат мясной	г	40
2. Ветчина говяжья	г	30
3. Бекон в/к кусочками	г	30
4. Колбаса чоризо	г	30
<b>Овощи</b>		

1. Томаты	г	50
2. Перец сладкий	г	50
3. Лук красный	г	50
<b>Общий стол</b>		
1. Соль морская мелкого помола	кг	1
2. Пудра сахарная	кг	1
3. Перец черный	г	50
4. Перец красный	г	50
5. Базилик сушеный	г	50
6. Орегано сушеный	г	50
7. Чеснок	г	50
8. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	л	1
9. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	100
10. Вода бутилированная	л	20

**Студенты:**

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

**Список сырья**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
<b>Бакалея</b>		
1. Мука	кг	1,8
2. Вода бутилированная	кг	1
3. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	6
4. Соль морская мелкого помола	г	36
5. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	г	54
<b>Консервы</b>		
1. Томатная пульпа	г	50
2. Огурцы маринованные	г	40
<b>Сыр</b>		
1. Сыр моцарелла тертый	г	75
<b>Мясные топпинги</b>		
1. Карбонат мясной	г	40
2. Ветчина говяжья	г	30
3. Бекон в/к кусочками	г	30
4. Колбаса чоризо	г	30
<b>Овощи</b>		
1. Томаты	г	50
2. Перец сладкий	г	50
3. Лук красный	г	50

<b>Общий стол</b>		
1. Соль морская мелкого помола	кг	1
2. Пудра сахарная	кг	1
3. Перец черный	г	50
4. Перец красный	г	50
5. Базилик сушеный	г	50
6. Орегано сушеный	г	50
7. Чеснок	г	50
8. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	л	1
9. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	100
10. Вода бутилированная	л	20

**Специалисты:**

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

**Список сырья**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
<b>Бакалея</b>		
1. Мука	кг	1,8
2. Вода бутилированная	кг	1
3. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	6
4. Соль морская мелкого помола	г	36
5. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	г	54
<b>Консервы</b>		
1. Томатная пульпа	г	50
2. Оливки консервированные	г	15
3. Огурцы маринованные	г	40
<b>Сыр</b>		
1. Сыр моцарелла тертый	г	75
<b>Мясные топпинги</b>		
1. Колбаса пепперони, нарезанная слайсами	г	70
2. Бекон в/к кусочками	г	30
3. Колбаса чоризо	г	30
<b>Овощи, зелень</b>		
1. Томаты	г	50
2. Перец болгарский (зеленый/красный/желтый)	г	30

3. Лук репчатый	г	20
4. Руккола	г	10
<b>Общий стол</b>		
1. Соль морская мелкого помола	кг	1
2. Пудра сахарная	кг	1
3. Перец черный	г	50
4. Перец красный	г	50
5. Базилик сушеный	г	50
6. Орегано сушеный	г	50
7. Чеснок	г	50
8. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	л	1
9. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	100
10. Вода бутилированная	л	20

### 2.3 Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
<b>Школьники</b>	<i>Модуль 1.</i> Приготовление классического теста и ингредиентов (пицца -соус, сыра моцарелла, мясных и овощных топпингов по рецептуре одной пиццы).	Первый день 1 час	Ингредиенты взвешены, шары теста сформированы по массе и помещены в лотки и холодильник. Пицца-соус приготовлен и помещен в пластиковый контейнер. Контейнер подписан и помещен в холодильник. Сыр моцарелла натерт, перенесен в пластиковый контейнер, контейнер подписан и помещен в холодильник. Топпинги для пиццы «Фирменной» готовы, размещены в пластиковые контейнеры, контейнеры

			<p>подписаны и помещены в холодильник.</p> <p>Все заготовки готовим из расчета приготовления пиццы в количестве 1 штука</p>
	<p><i>Модуль 2.</i> Приготовление пицца «Фирменная»</p>	<p>Второй день 1 час</p>	<p>Пицца приготовлена в количестве 1 штука</p> <p>Тарелка оформлена</p> <p>Блюдо подано.</p> <p>Тарелка с выпеченной пиццей подаётся для оценки измеримых показателей.</p> <p>Подается одна пицца - только для членов жюри (дегустаторов).</p>
<b>Общее время выполнения конкурсного задания (модуль 1 и 2) – 2 часа</b>			
Студенты	<p><i>Модуль 1.</i> Приготовление классического теста и ингредиентов (пицца-соуса, сыра моцарелла, мясных и овощных топпингов по рецептурам для 2 штук).</p>	<p>Первый день 1 час</p>	<p>Ингредиенты взвешены, шары теста сформированы по массе и помещены в лотки и холодильник.</p> <p>Пицца-соус приготовлен и помещен в пластиковый контейнер.</p> <p>Контейнер подписан и помещен в холодильник.</p> <p>Сыр моцарелла натерт, перенесен в пластиковый контейнер, контейнер подписан и помещен в холодильник.</p> <p>Топпинги для пиццы «Фирменная» готовы, размещены в пластиковые контейнеры,</p>

			контейнеры подписаны и помещены в холодильник. Все заготовки готовим из расчета приготовления пиццы в количестве 2 штуки
	<i>Модуль 2.</i> Приготовление пиццы «Фирменная»	Второй день 1,5 часа	Пицца приготовлена в количестве 2 штуки Тарелка оформлена. Блюдо подано. Тарелка с выпеченной пиццей подаётся для оценки измеримых показателей. Подается одна пицца - только для членов жюри (дегустаторов). Вторая на презентационный стол.
<b>Общее время выполнения конкурсного задания (модуль 1 и 2) - 2,5 часа</b>			
<b>Специалисты</b>	<i>Модуль 1.</i> Приготовление классического теста и ингредиентов (пицца-соуса, сыра моцарелла, мясных и овощных топпингов по рецептурам для 4 пицц).	Первый день 1,5 часа	Ингредиенты взвешены, шары теста сформированы по массе и помещены в лотки и холодильник. Пицца-соус приготовлен и помещен в пластиковый контейнер. Контейнер подписан и помещен в холодильник. Сыр моцарелла натерт, перенесен в пластиковый контейнер, контейнер подписан и помещен в холодильник. Топпинги для пиццы готовы,

			размещены в пластиковые контейнеры, контейнеры подписаны и помещены в холодильник. Все заготовки готовим из расчета приготовления пиццы в количестве 4 штуки
	<i>Модуль 2.</i> Приготовление пицца «Пеперони»	Второй день 1,5 часа	Пицца пеперони приготовлена в количестве 2 штуки Тарелка оформлена Блюдо подано. Тарелки с выпеченной пиццей подаётся для оценки измеримых показателей. Подается одна пицца - только для членов жюри (дегустаторов). Вторая на презентационный стол.
	<i>Модуль 3.</i> Приготовление пицца «Мясная»	Второй день 1 час	Пицца «Мясная» приготовлена в количестве 2 штуки. Тарелка оформлена. Блюдо подано. Тарелки с выпеченной пиццей подаётся для оценки измеримых показателей. Подается одна пицца - только для членов жюри (дегустаторов). Вторая на презентационный стол.
<b>Общее время выполнения конкурсного задания (модуль 1,2 и 3) - 4 часа</b>			

#### **2.4 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.

### **КАТЕГОРИЯ «ШКОЛЬНИК»**

Продукты выдаются участникам в равном количестве центром компетенции. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов. Каждый участник использует свою технологическую карту.

#### **Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов**

Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта участник организует рабочее место. Проверяет сырье, предоставленное организаторами для приготовления блюд. Подготавливает рабочее место, подбирает необходимые инструменты и инвентарь.

##### **1) Подготовка теста для пиццы.**

Взвесить необходимые ингредиенты для приготовления теста в соответствии с технологической картой. Выполнить замес теста. Перенести тесто на рабочий стол и дать отдых (расслабление) теста. Тесто разделить, взвесить и сформировать шары. Шары теста положить в лоток, который затем поместить в холодильник.

##### **2) Приготовление пицца-соуса**

Приготовить пицца-соус из пульпы и 7 ингредиентов. Перенести пицца-соус в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

##### **3) Подготовка сыра**

Натереть сыр моцарелла. Перенести сыр в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

##### **4) Приготовление топпингов**

Приготовить топпинги для пиццы «Фирменной» в соответствии с технологической картой. Перенести топпинги в пластиковые контейнеры, подписать контейнеры и поместить в холодильник.

#### **Модуль 2. Приготовление пицца «Фирменная»**

##### **1) Приготовить пиццу «Фирменная»**

Тесту для пиццы придать форму. Выполнить сборку пиццы и выпечь.

Продукты используются только из представленного списка. При необходимости допускается использование продуктов с общего стола.

##### **2) Оформление блюда**

Блюдо для подачи пиццы оформить.

Для выполнения оформления блюда допускается использовать только съедобный декор, из перечня продуктов питания и компонентов.

##### **3) Подача блюда**

Диаметр готовой пиццы не должен превышать 30 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта. Температура подачи 55°C.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна пицца подается для оценки измеримых показателей, и дегустации.

- Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря по согласованию с организатором работы ЦК.

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

- Дополнительный (заранее согласованный с организаторами) инвентарь возможно использовать при выполнении задания, привезенное с собой, в туббоксе.

- 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.

- При выполнении задания соблюдаются все требования СанПиНа

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

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён - на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) не допускается.

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

Брюки -поварские темного цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

## **КАТЕГОРИЯ «СТУДЕНТ»**

Продукты выдаются участникам в равном количестве центром компетенции. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов. Каждый участник использует технологическую карту.

### **Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов**

Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта участник организует рабочее место. Проверяет сырье, предоставленное организаторами для приготовления блюд. Подготавливает рабочее место, подбирает необходимые инструменты и инвентарь.

1) Подготовка теста для всех видов пиццы

Взвесить необходимые ингредиенты для приготовления теста в соответствии с технологической картой. Выполнить замес теста. Перенести тесто на рабочий стол и дать отдых (расслабление) теста. Тесто разделить, взвесить куски и сформировать шары. Шары теста положить в лоток, который затем поместить в холодильник.

2) Приготовление пицца-соуса

Приготовить пицца-соус из пульпы и 7 ингредиентов. Перенести пицца-соус в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

3) Подготовка сыра

Натереть сыр моцарелла. Перенести сыр в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

4) Приготовление топпингов

Приготовить топпинги для пиццы «Фирменная» в соответствии с технологической картой. Перенести топпинги в пластиковые контейнеры, подписать контейнеры и поместить в холодильник.

### **Модуль 2. Приготовление пицца «Фирменная»**

1) Приготовить пиццу «Фирменная»

Тесту для пиццы придать форму. Выполнить сборку пиццы и выпечь.

Продукты используются только из представленного списка. При необходимости допускается использование продуктов с общего стола.

2) Оформление блюда

Блюдо для подачи пиццы оформить.

Для выполнения оформления блюда допускается использовать только съедобный декор, из перечня продуктов питания и компонентов.

3) Подача блюда

Диаметр готовый пиццы не должен превышать 30 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта. Температура подачи 55°C.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна пицца подается для оценки измеримых показателей, и дегустации. Вторая на

презентационный стол.

Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря по согласованию с организатором работы ЦК.

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

- Дополнительный (заранее согласованный с организаторами) инвентарь возможно использовать при выполнении задания, привезенное с собой, в туббоксе.

- 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.

- При выполнении задания соблюдаются все требования СанПиНа

Особые указания

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

Обязательные элементы.

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён - на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) не допускается.

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

Брюки -поварские темного цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

## **КАТЕГОРИЯ «СПЕЦИАЛИСТ»**

Продукты выдаются участникам в равном количестве центром компетенции. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов. Каждый участник использует технологическую карту.

### **Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов**

Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта участник организует рабочее место. Проверяет сырье, предоставленное организаторами для приготовления блюд. Подготавливает рабочее место, подбирает необходимые инструменты и инвентарь.

1) Подготовка теста для всех видов пицц

Взвесить необходимые ингредиенты для приготовления теста в соответствии с технологической картой. Смешать и выполнить замес теста. Перенести тесто на рабочий стол и дать отдых (расслабление) теста. Тесто разделить, взвесить и сформировать шары. Шары положить в лоток, который затем поместить в холодильник.

2) Приготовление пицца-соуса

Приготовить пицца-соус из пульпы и 7 ингредиентов. Перенести пицца-соус в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

3) Подготовка сыра

Натереть сыр моцарелла. Перенести сыр в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

4) Приготовление топингов

Приготовить топинги для пиццы в соответствии с технологической картой. Перенести топинги в пластиковые контейнеры, подписать контейнеры и поместить в холодильник до.

### **Модуль 2. Приготовление пицца «Пепперони»**

1) Приготовить пиццу «Пеperони»  
Тесту для пиццы придать форму. Выполнить сборку пиццы и выпечь.  
Продукты используются только из представленного списка. При необходимости допускается использование продуктов с общего стола.

2) Оформление блюда  
Блюдо для подачи пиццы оформить.  
Для выполнения оформления блюда допускается использовать только съедобный декор, из перечня продуктов питания и компонентов.

3) Подача блюда  
Диаметр готовый пиццы не должен превышать 30 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта. Температура подачи 55°C.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна пицца подается для оценки измеримых показателей, и дегустации. Вторая на презентационный стол.

### **Модуль 3. Приготовление пицца «Мясная»**

1) Приготовить пиццу «Мясная»  
Тесту для пиццы придать форму. Выполнить сборку пиццы и выпечь.  
Продукты используются только из представленного списка. При необходимости допускается использование продуктов с общего стола.

2) Оформление блюда  
Блюдо для подачи пиццы оформить.  
Для выполнения оформления блюда допускается использовать только съедобный декор, из перечня продуктов питания и компонентов.

3) Подача блюда  
Диаметр готовый пиццы не должен превышать 30 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта. Температура подачи 55°C.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна пицца подается для оценки измеримых показателей, и дегустации. Вторая на презентационный стол.

Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря по согласованию с организатором работы ЦК.

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.
- Дополнительный (заранее согласованный с организаторами) инвентарь возможно

использовать при выполнении задания, привезенное с собой, в тулбоксе.

- 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.

- При выполнении задания соблюдаются все требования СанПиНа

Особые указания

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

Обязательные элементы.

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён - на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) не допускается.

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

Брюки -поварские темного цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

## 2.5 30% изменение конкурсного задания

*Допустимые изменения:*

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене технологических параметров приготовления теста и приготовления начинки.

- *Недопустимые изменения:* технология изготовления изделия.

## 2.6 Критерии оценки выполнения задания

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

У участника должны быть на площадке инструменты, оборудование, приспособления и сырье согласно инфраструктурному листу конкурсного задания. Дополнительные инструменты согласовываются с главным экспертом или заместителем главного эксперта. Конкурсное задание должно быть распечатано и лежать у участника на столе.

На площадке во время соревнования должны находиться: участник, тех. эксперт площадки и эксперты. Эксперт-наставник участника, сурдопереводчик (если необходим) находятся непосредственно за площадкой и к площадке не допускаются.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант - конкурсант, конкурсант - эксперт-наставник, конкурсант - зритель. Уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Участнику КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ на площадке пользоваться смартфонами и любыми другими средствами передачи данных.

### Критерии оценки выполнения задания для категории «Школьник»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	Приготовить ингредиенты. Приготовить тесто. Приготовить пицца-соус.	55
Модуль 2. Приготовление пицца «Фирменная»	Приготовить 1 пиццу «Фирменная» Оформить блюдо. Подать блюдо.	45
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

### Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1.	<b>1</b>	<b>Организация работы</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
	<b>1.1</b>	<b>Соблюдение техники безопасности:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	

Приготовление классического теста и ингредиентов		Отсутствие нарушений в работе с электроприборами, инструментами и оборудованием	1	1	
		Спецодежда соответствует требованиям чемпионата и санитарных норм. Средства индивидуальной защиты используются в соответствии с назначением и технологией.	1	1	
	<b>1.2</b>	<b>Соблюдение санитарии и гигиены:</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
		Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	1	1	
		Руки (в т.ч. работа с перчатками)	1	1	
		Снятие пробы выполняется в соответствии с требованиями санитарии и гигиены (отсутствуют плохие привычки)	2	2	
		Соблюдение гигиены рабочего места ( <i>чистый пол, холодильник, соблюдение товарного соседства, рабочая поверхность, использование досок по назначению</i> )	2	2	
		Корректное использование отдельных мусорных баков	2	2	
	<b>2</b>	<b>Подготовка теста</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Текстура(консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
	<b>3</b>	<b>Приготовление пицца-соуса</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Текстура(консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
	<b>4</b>	<b>Подготовка сыра и топингов</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
	Навыки работы с продуктом	5	5		
	Форма нарезки и измельчения (консистенция)	5	5		
	Рациональное использование сырья	5	5		
		<b>ИТОГО</b>	<b>55</b>	<b>55</b>	

## Модуль 2. Приготовление пиццы «Фирменная»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Пицца «Мясная»	<b>1</b>	<b>Сборка пиццы</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
		Работа с тестом	3	3	
		Работа с пицца-соусом	3	3	
		Работа с топингом и сыром	4	4	
	<b>2</b>	<b>Оформление и подача изделия</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
	Чистота тарелки	1	1		

		Навыки работы с продуктами для декорирования	2	2	
		Корректное время подачи (КВП) $\pm 1$ минута от заранее определенного	4	4	
		Температура подачи блюда по краю тарелки	4	4	
		Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
<b>СУБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА</b>			<b>20</b>		<b>20</b>
		Презентация блюда Стиль и креативность	5		5
		Вкус-модуль Общая гармония вкуса и аромата	10		10
		Текстура (консистенция) каждого компонента блюда	5		5
		<b>ИТОГО</b>	<b>45</b>	<b>25</b>	<b>20</b>

### Критерии оценки выполнения задания для категории «Студент»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	Приготовить ингредиенты. Приготовить тесто. Приготовить пицца-соус.	55
Модуль 2. Приготовление пицца «Фирменная»	Приготовить 2 пиццы «Фирменная» Оформить блюдо. Подать блюдо.	45
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

### Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	<b>1</b>	<b>Организация работы</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
	<b>1.1</b>	<b>Соблюдение техники безопасности:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
		Отсутствие нарушений в работе с электроприборами, инструментами и оборудованием	1	1	
		Спецодежда соответствует требованиям чемпионата и санитарных норм. Средства индивидуальной защиты используются в соответствии с назначением и технологией.	1	1	
	<b>1.2</b>	<b>Соблюдение санитарии и гигиены:</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
		Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	1	1	
		Руки (в т.ч. работа с перчатками)	1	1	
	Снятие пробы выполняется в соответствии с требованиями санитарии	2	2		

		и гигиены (отсутствуют плохие привычки)			
		Соблюдение гигиены рабочего места ( <i>чистый пол, холодильник, соблюдение товарного соседства, рабочая поверхность, использование досок по назначению</i> )	2	2	
		Корректное использование отдельных мусорных баков	2	2	
	<b>2</b>	<b>Подготовка теста</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Текстура(консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
	<b>3</b>	<b>Приготовление пицца-соуса</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Текстура(консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
	<b>4</b>	<b>Подготовка сыра и топингов</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Форма нарезки и измельчения (консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
		<b>ИТОГО</b>	<b>55</b>	<b>55</b>	

#### Модуль 2. Приготовление пиццы «Фирменная»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Пицца «Мясная»	<b>1</b>	<b>Сборка пиццы</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
		Работа с тестом	3	3	
		Работа с пицца-соусом	3	3	
		Работа с топингом и сыром	4	4	
	<b>2</b>	<b>Оформление и подача изделия</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
		Чистота тарелки	1	1	
		Навыки работы с продуктами для декорирования	2	2	
		Корректное время подачи (КВП) $\pm 1$ минута от заранее определенного	4	4	
	Температура подачи блюда по краю тарелки	4	4		
	Соответствие массы блюда с заданием	4	4		
<b>СУБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА</b>			<b>20</b>		<b>20</b>
		Презентация блюда Стиль и креативность	5		5
		Вкус-модуль Общая гармония вкуса и аромата	10		10
		Текстура (консистенция) каждого компонента блюда	5		5
		<b>ИТОГО</b>	<b>45</b>	<b>25</b>	<b>20</b>

### Критерии оценки выполнения задания для категории «Специалист»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	Приготовить ингредиенты. Приготовить тесто. Приготовить пицца-соус.	40
Модуль 2. Приготовление пицца «Пепперони»	Приготовить 2 пиццы «Пепперони» Оформить блюдо. Подать блюдо.	30
Модуль 3. Приготовление пицца «Мясная»	Приготовить 2 пиццы «Мясная» Оформить блюдо. Подать блюдо.	30
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

#### Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	<b>1</b>	<b>Организация работы</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
	<b>1.1</b>	<b>Соблюдение техники безопасности:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
		Отсутствие нарушений в работе с электроприборами, инструментами и оборудованием	1	1	
		Спецодежда соответствует требованиям чемпионата и санитарных норм. Средства индивидуальной защиты используются в соответствии с назначением и технологией.	1	1	
	<b>1.2</b>	<b>Соблюдение санитарии и гигиены:</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
		Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	1	1	
		Руки (в т.ч. работа с перчатками)	1	1	
		Снятие пробы выполняется в соответствии с требованиями санитарии и гигиены (отсутствуют плохие привычки)	2	2	
		Соблюдение гигиены рабочего места ( <i>чистый пол, холодильник, соблюдение товарного соседства, рабочая поверхность, использование досок по назначению</i> )	2	2	
		Корректное использование отдельных мусорных баков	2	2	
	<b>2</b>	<b>Подготовка теста</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
	Навыки работы с продуктом	3	3		

		Текстура(консистенция)	3	3	
		Рациональное использование сырья	4	4	
	<b>3</b>	<b>Приготовление пицца-соуса</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
		Навыки работы с продуктом	3	3	
		Текстура(консистенция)	3	3	
		Рациональное использование сырья	4	4	
	<b>4</b>	<b>Подготовка сыра и топингов</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
		Навыки работы с продуктом	3	3	
		Форма нарезки и измельчения (консистенция)	3	3	
		Рациональное использование сырья	4	4	
		<b>ИТОГО</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	

### Модуль 2. Приготовление пиццы «Пепперони»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Пицца «Пепперони»	<b>1</b>	<b>Сборка пиццы</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	
		Работа с тестом	1	1	
		Работа с пицца-соусом	1	1	
		Работа с топингом и сыром	3	3	
	<b>2</b>	<b>Оформление и подача изделия</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
		Чистота тарелки	1	1	
		Навыки работы с продуктами для декорирования	1	1	
		Корректное время подачи (КВП) $\pm 1$ минута от заранее определенного	2	2	
		Температура подачи блюда по краю тарелки	2	2	
		Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
<b>СУБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА</b>			<b>15</b>		<b>15</b>
		Презентация блюда Стиль и креативность	5		5
		Вкус-модуль Общая гармония вкуса и аромата	5		5
		Текстура (консистенция) каждого компонента блюда	5		5
		<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>		<b>15</b>

### Модуль 3. Приготовление пиццы «Мясная»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 3. Пицца «Фирменная»	<b>1</b>	<b>Сборка пиццы</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	
		Работа с тестом	1	1	
		Работа с пицца-соусом	1	1	

		Работа с топингом и сыром	3	3	
<b>2</b>		<b>Оформление и подача изделия</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
		Чистота тарелки	1	1	
		Навыки работы с продуктами для декорирования	1	1	
		Корректное время подачи (КВП) $\pm 1$ минута от заранее определенного	2	2	
		Температура подачи блюда по краю тарелки	2	2	
		Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
<b>СУБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА</b>			<b>15</b>		<b>15</b>
		Презентация блюда Стиль и креативность	5		5
		Вкус-модуль Общая гармония вкуса и аромата	5		5
		Текстура (консистенция) каждого компонента блюда	5		5
			<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	<b>15</b>

### 3. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

#### 3.1 Школьники, студенты, специалисты\*

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

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.	Печь подовая Для пиццы AML44		Мощность от 12 кВт . Размер 1100x850x750 мм	Шт.	1
2.	Стол подставка под подовую печь AML44		Материал: Нержавеющая сталь • габариты, мм (Д/Ш/В): 850x1010x850 • страна: Италия • масса: 37 кг	Шт.	1
3.	Стол производствен ный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/">https://atesy.ru/catalog/kategorii- - oborudovaniya/neytralnoe- oborudovanie/stoly- razdelochnye/stol-sr-b-1500- 600-02-sr-2-1500-600-e/</a>	Шт.	2
4.	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-mochnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/">https://atesy.ru/catalog/kategorii- - oborudovaniya/neytralnoe- oborudovanie/vanny- mochnye/vanna-so-stolom- vsms-b-11-430-1010-580-1-02- vms-1-430-s-bortom/</a>	Шт.	1

5.	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	Шт.	1
6.	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки -уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm-900/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm-900/</a>	Шт.	2
7.	Тестомес, двухскоростной		На одно рабочее место 2 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин.	Шт.	1
8.	Весы настольные электронные (профессиональные)		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети <a href="https://entero.ru/item/40999">https://entero.ru/item/40999</a>	Шт.	1

9.	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло <a href="https://entero.ru/item/90431">https://entero.ru/item/90431</a>	Шт.	1
10.	Мясорубка электрическая		Мощность 1000 Вт перерабатывает 4.3 кг/мин насадка-терка, насадка для приготовления колбас, насадка для шинковки, насадка для кеббе, диск для фарша сделана из пластика и металла шнековая соковыжималка отсек для хранения насадок	Шт.	1/5
11.	Блендер ручной		Тип блендера погружной Объем 1л. Скорость от 610 до 11000 об/мин. Количество скоростей 5 Напряжение 220В 65x65x397 (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	Шт.	1
12.	Микроволновая печь Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль □ п оворотные тактовые переключатели дисплей, система равномерного распределения микроволн		Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль □ п оворотные тактовые переключатели □ дисплей □ си стема равномерного распределения микроволн <a href="https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/">https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/</a>	Шт.	1/5

13.	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	1
14.	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досокWSC14 (ступенчатая) <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	1
15.	Набор ножи поварские (поварская тройка)		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
16.	Сковорода для induction плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	3
17.	Сотейник для induction плит с крышкой		Объём не менее 1 литра <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	2
18.	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	1
19.	Гастроемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN 1/1 530x325x20 мм.	Шт.	2
20.	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	4
21.	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	3
22.	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.	1

23.	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	1
24.	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	1
25.	Половник		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	1
26.	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	Шт.	3
27.	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	Шт.	1
28.	Тарелка плоская, круглая, белая без борта для пиццы		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора без борта Диаметр D= 30 см <a href="https://www.posudaok.ru/blyud_o_dlya-pitstsy-chintsiya-d-32-sm-tognana-3020427.html?utm_source=google&amp;gclid=Cj0KCQjw59n8BRD2ARIsAAmgPmKt0Oto--cet5OKwsxz0S8ydrV8GRFAhbJHTByDrmQozp5bixQOzIaAn57EALw_wcB">https://www.posudaok.ru/blyud_o_dlya-pitstsy-chintsiya-d-32-sm-tognana-3020427.html?utm_source=google&amp;gclid=Cj0KCQjw59n8BRD2ARIsAAmgPmKt0Oto--cet5OKwsxz0S8ydrV8GRFAhbJHTByDrmQozp5bixQOzIaAn57EALw_wcB</a>	Шт.	4
29.	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм. <a href="https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_terminostoykaya_Marmiton_17209.html">https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_terminostoykaya_Marmiton_17209.html</a>	Шт.	1

30.	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
31.	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750х750	Шт.	2
32.	Скалка двуручная		Материал: дерево Размеры: 400*43мм	Шт.	1
33.	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.	1
34.	Противень-сетка для пиццы		d=30 см, металл <a href="https://resto-mir.ru/Protiven-dlya-pitstsy-d=24-sm--golubaya-stal-15-mm--De-Buyer_2882t.html">https://resto-mir.ru/Protiven-dlya-pitstsy-d=24-sm--golubaya-stal-15-mm--De-Buyer_2882t.html</a>	Шт.	4
35.	Противень-сетка для пиццы		d=30 см, металл <a href="https://glavtorgposyda.ru/katalog/inventar-dlya-pitstsyi-i-pitstseriy/setki-formyi-protivni-dlya-pitstsyi/protiven-dlya-pitstsyi-d24-golub--stal-15-mm--de-buyer-735">https://glavtorgposyda.ru/katalog/inventar-dlya-pitstsyi-i-pitstseriy/setki-formyi-protivni-dlya-pitstsyi/protiven-dlya-pitstsyi-d24-golub--stal-15-mm--de-buyer-735</a>	Шт.	4
36.	Резак для пиццы		нерж. сталь	Шт.	1
37.	Поднос круглый		d=45 см. для пиццы с пластик. ручкой Gimetal <a href="https://resto-mir.ru/Podnos-kruglyy-d=45-sm--dlya-pitstsyi-s-plastik--ruchkoy-Gimetal_38570t.html">https://resto-mir.ru/Podnos-kruglyy-d=45-sm--dlya-pitstsyi-s-plastik--ruchkoy-Gimetal_38570t.html</a>	Шт.	1

## РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

### Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
-------	--------------	---------------------------	--	---------------	--------------------

1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64 <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	5
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x8,2x10,6 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru</a>	Шт.	5
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	5
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	2
5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1/2
6	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1
7	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью	Шт.	1

			в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий		
8	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	2
9	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1
10	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1
11	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1
12	Пакеты для мусора 60л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления). <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1/2
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления). <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1/5
14	Ветошь-тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1
15	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	5

17	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	5
18	Диспансер с салфетками		Материал: Корпус пластик, салфетки сухие, безворсовые <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1
19	Перчатки одноразовые цветные S		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S). Цветные. Упаковка 100 шт. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	5
20	Перчатки одноразовые цветные M		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника M). Цветные. Упаковка 100 шт. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	5
21	Перчатки одноразовые цветные L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника L). Цветные. Упаковка 100 шт. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	5
22	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	10
23	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	Шт.	1/5

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

№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Овощечистка	Характеристики позиции на	шт.	1

		усмотрение организатора		
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
13	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

#### ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
2	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
3	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015- 3w 5роз./5м.	Шт.	3

4	Клавиатура		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Мышь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
6	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

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТО| (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.	13
2	Ручки синие шариковые		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	20
3	Бумага 500 листов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2

4	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Ножницы		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
6	Флешка		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Скобы для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Файлы А4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	50
9	Скотч		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
10	Папка для файлов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
11	Маркер не стирающийся		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
12	Калькулятор		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
13	Одноразовые тарелки		Материал: Пластик Размеры: 200 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

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

			<a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya/">pismennye/stol-pismennyj -riva- klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1</a>		
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 <a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1</a>	Шт.	10

**ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (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	Часы настенные Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	Шт	1
2	<a href="#">Порошковый огнетушитель ОП-4</a>		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества	Шт	1

			<p>3,5 метра          Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд          Масса огнетушителя не более 6,6 кг          Габаритные размеры 450x320x300 мм          Запорно-пломбировочное устройство  <u>Латунь</u></p>		
3	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт	1
4	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300		<p>Инфракрасный <b>пирометр ADA TemPro 300</b> предназначен для измерения температуры <b>бесконтактным</b> путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.</p>	Шт.	1
5	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	4
6	Плечики для одежды		<p>Материал: Пластиковые          Размеры: 48-50 см</p>	Шт.	46
7	Корзина для мусора		<p>Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л.          Размеры: Высота 55 см.          Диаметр 48 см.</p>	Шт.	2

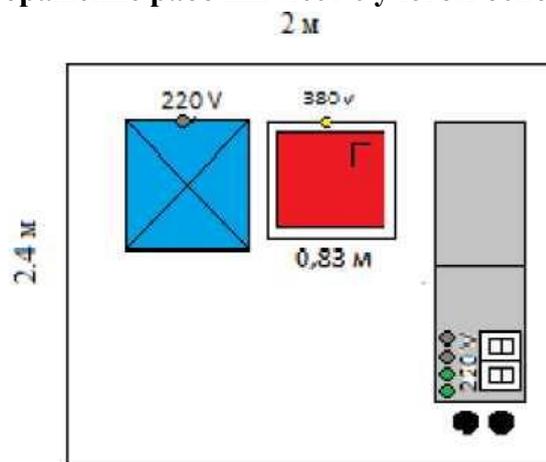
**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ**

№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измере ния	Необход имое кол-во
1	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с подогревом и охлаждением	Шт	2
2	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	4
3	Точка подключения горячей, холодной воды				
4	Точка электропитани я				
5	Точка доступа Интернет				

#### 4. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ.

	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Наличие сурдопереводчика или коммуникативной системы
Рабочее место участника с нарушением зрения	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Специализированного оборудования не требуется
Рабочее место участника с нарушением ОДА	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Специализированного оборудования не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Специализированного оборудования не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Специализированного оборудования не требуется

#### Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий





## **6. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.**

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

#### **1. Общие требования безопасности**

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

**1.2** На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

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

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

**1.4** Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

**1.5** У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак

(всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

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

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

**2.3** Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

**проверить внешним осмотром:**

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

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

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

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может

быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

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

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

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

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

**Не допускается:**

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

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

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

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

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

### **3. Требования безопасности во время работы**

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

**3.2** Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

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

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

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

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

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

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

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

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

#### **5. Требования безопасности по окончании работы**

**5.1** Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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