Чемпионат Свердловской области
«Абилимпикс»

СОГЛАСОВАНО

Свердловское региональное
отделение Общероссийской
общественной организации инвалидов
«Всероссийское общество глухих»

Председатель _____ Черемера Л.А.
«6» февраля 2025 г.

Свердловская областная
Организация Общероссийской
общественной организации инвалидов
«Всероссийское ордена Трудового Красного
Знамени общество слепых»

Председатель _____ Юдина М.А.

«6» февраля 2025 г.

Технолог ООО «Основа Вкуса»

_____ Ханенкова О.А.
(подпись) *(ФИО)*

«3» февраля 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Региональный центр
развития движения «Абилимпикс»

Руководитель _____ Чешко С.Л.

«6» февраля 2025 г.

Конкурсное задание
по компетенции
«Мастер по приготовлению пиццы»

Екатеринбург, 2025 г.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ«АБИЛИМПИКС» 2025

Утверждено

советом по компетенции

«Мастер по приготовлению пиццы»
(название совета)
Протокол№ 3 от 15.12.2024

Председатель совета:

Давыдов Владимир Владимирович


(подпись)

КОНКУРСНОЕЗАДАНИЕ

покомпетенции

«Мастер по приготовлению пиццы»

Москва 2025

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1 Актуальностькомпетенции.

Пицца – явление всемирное. Пицца объединяет ингредиенты из всех основных групп продуктов питания. Приготовление пиццы требует личного участия – нарезание, подбор ингредиентов, выпекание делают этот процесс уникальным пищевым опытом. Это социальная еда. В процессе поедания пиццы происходит как бы «разламывание батона хлеба», то есть нарезание пиццы на несколько кусков, распределяемых между едоками за столом. Пицца воплощает в себе захватывающие, универсальные вкусы - свежий запеченный хлеб, изысканных томатов, итальянских специй, сыра и, во многих случаях, пряное мясные и овощные начинки. Наконец, это универсальная еда, которая имеет тысячи вариаций. Неудивительно, что это удивительное творение переросло из скромных начинаний в одно из самых захватывающих, популярных и интересных блюд в мире.

Что такое пицца?

Пицца – это плоский, открытый пирог итальянского происхождения, состоящий из хлебоподобной корочки, увенчанной томатным соусом, сыром и, часто, начинками из мяса и овощей. Если на заре популярности этого блюда от мастер по приготовлению пиццы требовалось только знание рецептуры по приготовлению теста, пиццы и умение ее соблюдать, то сегодня мастер по приготовлению пиццы должен иметь гораздо больше навыков:

1. Знать все необходимые нормы правила, действующие в сфере общественного питания страны.
2. Приготовить разные виды качественного теста для пиццы
3. Сочетать соусы при приготовлении пиццы.
4. Знать состав классических начинок (топпингов)
5. Сочетать ингредиенты в пицце
6.Обращаться с продуктами и кухонным инвентарем с необходимым уровнем профессионализма
7. Работать на современном профессиональном оборудовании
8. Верить в то, что покупателю нравится твоя пицца: внешний вид, вкус, цена.

Профессия мастер по приготовлению пиццы подходит как мужчинам, так и женщинам.

Карьерная лестница выглядит следующим образом:

Мастер по приготовлению пиццы

Руководитель смены

Директор (менеджер) пиццерии

Владелец пицца-бизнеса.

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

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

.

1.3 Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. **Должен уметь:** - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **Иметь практический опыт в: -** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества,	**Должен знать:** - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания **Должен уметь:** - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Трудовые действия: - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,	**Должен знать:** - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания **Должен уметь:** - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Трудовые действия: - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов.	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	

1.4 Особые требования

2. Конкурсное задание.

2.1 Краткое описание задания.

Школьники:
В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать один вид пиццы: «Четыре сыра» в количестве 1 штука
Время выполнения: до 1 час.

Студенты:
В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать два вида пиццы: «Четыре сыра» и «Пепперони».
Время выполнения: до 2 часов.

Специалисты:
В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 вида пиццы: «Четыре сыра» и «Маргарита»
Время выполнения: до 2 часов.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

В таблицу заносится количество и название модулей для выполнения каждой категорией участников, время, отведенное на выполнение задания, описание конечного результата задания по каждому модулю или по заданию в целом (в региональных компетенциях один из модулей является региональным (вариативным).

	Наименование и описание модуля	**День**	**Время**	**Результат**
Школьники	**Подготовительный модуль**	День, предшествующий дню начала соревнований (С0)	До 4 часов	Тесто и ингредиенты для работы в С1
	Модуль А Организация рабочего места. *Внимание. Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта*.	Первый день (С1)	10 минут	Униформа, рабочее место, оборудование, инвентарь, посуда, моющие средства, рабочий стол

	Модуль Б. Пицца «Четыре сыра»	Первый день (С1)	Общее время для приготовления, оформления и подачи пиццы «Четыре сыра» (модули А и Б) не более 1,5 часов	Одна пицца «Четыре сыра»
Студенты	**Подготовительный модуль**	День, предшествующий дню начала соревнований (С0)	До 4 часов	Тесто и ингредиенты для работы в С1
	Модуль А Организация рабочего места. *Внимание. Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта*.	Первый день (С1)	10 минут	Униформа, рабочее место, оборудование, инвентарь, посуда, моющие средства, рабочий стол
	Модуль Б. Пицца «Четыре сыра»	Первый день (С1)	Общее время для приготовления, оформления, подачи пиццы - модули А, Б и В не более 2 часов.	Одна пицца «Четыре сыра»
	Модуль В. Пицца «Пепперони»	Первый день (С1)	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд - модули А, Б и В не более 2 часов.	Одна пицца «Пепперони»
Специалисты	**Подготовительный модуль**	День, предшествующий дню начала соревнований (С0)	До 4 часов	Тесто и ингредиенты для работы в С1
	Модуль А Организация рабочего места. *Внимание. Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта*.	Первый день (С1)	10 минут	Униформа, рабочее место, оборудование, инвентарь, посуда, моющие средства, рабочий стол
Специалист	**Модуль Б. Пицца «Четыре сыра»**	Первый день (С1)	Общее время для приготовления, оформления, подачи	Одна пицца «Четыре сыра»

			блюд модулей А, Б и В не более 2 часов.	
	Модуль В. Пицца «Маргарита»	Первый день (С1)	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модулей А, Б и В не более 2 часов.	Одна пицца «Маргарита».

2.3 Последовательность выполнения задания.

Подготовительный модуль.

1. В С0 каждый участник готовит себе шары теста на день С1.

После приготовления шары теста переносят в маркированные каждым участником пластиковые лотки, которые размещают в холодильнике для медленной холодной ферментации.

2. В С0 каждый участник готовит себе томатный пицца-соус на день С1.

Емкость с приготовленным пицца-соусом закрывают, маркируют и помещают в холодильник на 12-24 часа. Это время необходимо для того, чтобы все внесенные ингредиенты (соль, сахар, растительное масло, черный и красный перец, базилик, орегано, чеснок и др.) полностью растворились и проявили свой вкус. Это очень важный этап, так как правильно приготовленный пицца-соус обеспечивает 60-80% вкуса выпеченной пиццы. Участник также может использовать не томатные соусы для нанесения на сыр или на этапе украшения.

В С0 каждый участник готовит себе сыры на день С1. В день С1 участник достает закрытую емкость с сыром из холодильника и размещает ее на рабочем столе в закрытом виде примерно на 1 час. За это время температура сыра поднимется примерно до 15-17 °С и с сыром можно будет работать дальше.

Участники могут применять дополнительные виды сыров: для нанесения на тесто или для использования на этапе украшения пиццы.

5. В С0 участник готовит себе мясные топпинги на день С1.При приготовлении пиццы мясные топпинги могут быть в количестве трех-четырех, конкретные наименования – по выбору участников. Лучше всего, если у участника будут топпинги уже нарезанные и упакованные производителем. В этом случае вскрывается заводская упаковка и мясной топпинг переносится в пластиковую емкость, которая закрывается крышкой, маркируется и помещается в холодильник. В случае наличия не нарезанного топпинга участник нарезает необходимое количество, переносит его в пластиковую емкость, закрывает ее, маркирует и помещает в холодильник на 12-24 часа.

В день С1 участник достает закрытые емкости с топпингами из холодильника и размещает их в закрытом виде на рабочем столе примерно на 1 час. За это время температура сыра поднимется примерно до 15-17 °С и с сыром можно будет работать дальше.

6. Бортик пиццы может быть вариабельным: ровным, скрученным, фаршированным и состоять из отдельных частей, повернутых к центру пиццы или в сторону.

Школьники:

При выполнении модуля А и модуля Б (пицца «Четыре сыра») участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду.

2. Вымыть руки.
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе.
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
6. Включить необходимое оборудование.
7. Приготовить 1 пиццу «Четыре сыра».
8. Нарезать пиццу.
9. Подать 1 пиццу «Четыре сыра» на белых, круглых тарелках без борта (D=31-33 см).
10. Уведомить экспертов о завершении работы.
11. Убрать рабочее место:
- вымыть и протереть рабочий стол
- сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж
- вымыть мойку
- протереть переднюю стенку холодильника и т.д.
Особые указания:
1. Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
2. Строго запрещено использовать неисправное оборудование и инвентарь, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Студенты:
При выполнении модуля А, модуля Б (пицца «Четыре сыра») и модуля В (пицца «Пепперони)» участник должен следовать следующему алгоритму работы:
1. Надеть санитарную одежду.
2. Вымыть руки.
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе.
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
6. Включить необходимое оборудование.
7. Приготовить 1 пиццу «Четыре сыра».
8. Приготовить 1 пиццу «Пепперони».
9. Оформить пиццу.
10. Подать 1 пиццу «Четыре сыра» на белых, круглых тарелках без борта, диаметром 31- 33 см.
11. Подать 1 пиццу «Пепперони» на белых, круглых тарелках без борта, диаметром 31-33 см.
12. Уведомить экспертов о завершении работы
13. Убрать рабочее место:
- вымыть и протереть рабочий стол.
- сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж.
- вымыть мойку.
- протереть переднюю стенку холодильника и т.д.
Особые указания:
1. Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
2. Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Специалисты:
При выполнении модуля А, модуля Б (пицца «Четыре сыра») и модуля В (пицца «Маргарита)» участник должен следовать следующему алгоритму работы:
1. Надеть санитарную одежду
2. Вымыть руки
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте)
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь
6. Включить необходимое оборудование
7. Приготовить 1 пиццу «Четыре сыра»
8. Приготовить 1 пиццу «Маргарита»
9. Оформить пиццы
10. Подать 1 пиццу «Четыре сыра» на белых, круглых тарелках без борта, диаметром 31- 33 см.
11. Подать 1 пиццу «Маргарита» на белых, круглых тарелках без борта, диаметром 31-33 см.
12. Уведомить экспертов о завершении работы
13. Убрать рабочее место:
- вымыть и протереть рабочий стол
- сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж
- вымыть мойку
- протереть переднюю стенку холодильника и т.д.
Особые указания:
1. Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
2. Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

2.3.1. 30% изменения в конкурсное задание

Школьники
- *30% изменение конкурсного задания Модуль Б. Пицца «Четыре сыра»*
- *30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.*

Студенты
- *30% изменение конкурсного задания Модуль Б. Пицца «Четыре сыра»*
- *30% изменение конкурсного задания Модуль В. Пицца «Пепперони»*
- *30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.*

Специалисты
- *30% изменение конкурсного задания Модуль Б. Пицца «Четыре сыра».*
- *30% изменение конкурсного задания Модуль В. Пицца «Маргарита».*
- *30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания..*

2.4 Критериоценкивыполнениязадания

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

В процессе выполнения конкурсного задания Участникам запрещено общение:
1. Участник-Участник,
2. Участник-компатриот,
3. Участник-зритель.
У уличенного в данном факте Участника снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Аспект	Методика проверки аспекта	Макс. балл
		40,00
1. Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (китель и штаны)	Возможные нарушения следующих правил: 1. Участник надел белый пекарский китель и застегнул его на все пуговицы/пукли/клепки. 2. Штаны черного цвета или в мелкую черно-белую сетку. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	3,00
2. Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (обувь)	Возможные нарушения следующих правил: 1. Обувь белого цвета с закрытым носком и фиксированной пяткой. 2. Щиколотка закрыта носком. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	3,00
3. Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (головной убор)	Возможные нарушения следующих правил: 1. Надет головной убор 2. Все волосы собраны под головной убор. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	3,00
4. Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (фартук)	Возможные нарушения следующих правил: 1. Фартук белого цвета. 2. Фартук чистый и выглажен. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	3,00
5. Подготовка рабочего места (мытье рук)	Возможные нарушения следующих правил: Перед началом подготовки рабочего места: 1. Помыть руки по определенной процедуре с помощью специальных средств. 2. Протереть рабочую поверхность по особой процедуре. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	3,00
6. Подготовка рабочего места (подовая печь или пароконвектомат)	Не выполнены следующие проверки: 1. Включить подовую печь (пароконвектомат) 2. Проверить тугость открывания дверцы печи (пароконвектомата). 3. Проверить чистоту печи (пароконвектомата) внутри и снаружи. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	3,00
7. Подготовка рабочего места (измерительные весы)	Не выполнены следующие проверки: 1. Включить весы. 2. Взвесить что-нибудь для того, чтобы убедиться, что весы работают. 3. Убедился, что электрошнур не перекручивается, и не перегибается, а также не соприкасается с острыми предметами и углами. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	3,00

8. Организация работы (мытье рук и уборка рабочего места)	Возможные нарушения: 1. Во время работы периодически не производится мытье рук. 2. Во время работы периодически не производится уборка рабочего места. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	2,00
9. Организация работы (профессиональное использование оборудования)	Возможные нарушения: 1. Неправильное взвешивание на электронных весах. 2. Неправильная работа на подовой печи (пароконвектомата): включение, выключение, настройка температуры выпекания, настройка времени выпекания, отсутствие очистки подового камня после выпекания пиццы. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	2,00
10.Организация работы(охрана труда и техникабезопасности)	Возможные нарушения: 1. Суета на площадке или на рабочем месте. 2. Свисающие концы одежды. 3. Фартук завязан спереди. 4. Небезопасно использует нож, и другое. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	2,00
11. Организация работы (навыки работы с инвентарём, инструментами)	Возможные нарушения: 1. Использование металлических предметов для перемешивания продуктов на посуде с антипригарным покрытием. 2. Использование емкостей для взвешивания в печи, и другое. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	2,00
12. Рабочий стол	Возможные нарушения: 1. На столе присутствует распыл муки, неубранный инвентарь и другие загрязнения. 2. Стол не чистый, с грязными разводами. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	2,00
13. Мойка	1. На мойке отсутствует неубранный инвентарь, непомытая посуда или другие загрязнения. 2. Мойка чистая, без разводов Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	2,00
14.Стеллаж, инвентарь, посуда	Возможные нарушения: 1. На стеллаже присутствует распыл муки, кусочки теста и другие загрязнения. 2. Стеллаж не чистый, с разводами. 3. Посуда и инвентарь на стеллаже грязная, мокрая, с загрязнениями. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	2,00
15. Подовая печь (пароконвектомат)	Возможные нарушения: 1. На печи (пароконвектомате) присутствует распыл муки и другие загрязнения. 2. Печь (пароконвектомат) не чистые, с разводами. 3. Дверцапечи (пароконвектомата) открыта, конденсат присутствует. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	2,00

16. Общее впечатление от организации работы конкурсанта	Конкурсант не закончил работу, покинул площадку, не подав выпеченную пиццу, и/или сильно нервничал, нарушал правила работы на площадке - 0 баллов, Конкурсант подал все необходимые за день пиццы. Не нарушал правила работы на площадке. Допускается небольшое волнение конкурсанта, путает некоторые технологические операции - 1 балл, Конкурсант справился с заданием в отведенное время, или быстрее по времени, при этом изделия не имеют откровенный брак. Процесс работы участника отличается по чистоте работы, спланированности и координации действий - 2 балла, Конкурсант с легкостью выполнил все изделия, сделал много заготовок на следующий день. После каждой технологической операции рабочее место всегда в чистоте, все операции конкурсант выполнял последовательно, методично без остановок - 3 балла	3,00
		60,00
1. Округлость пиццы	Нарушены следующие параметры: 1. Ровный округлый бортик пиццы. 2. На протяжении всей округлости корочки отсутствуют порывы, морщины, вмятины, пузыри. Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов. Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.	4,00
2. Параметры корочки пиццы	Нарушены следующие параметры: 1. Золотисто-коричневый цвет сверху и снизу 2. Равномерное окрашивание, без пятен. 3. Бортик свободен от ингредиентов. 4. Если потереть ногтем нижнюю поверхность корочки, то слышится хруст. Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов. Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.	4,00
3. Параметры бортика пиццы	Нарушены следующие параметры: 1. Хорошо выраженный (поднятый) бортик 2. Одинаковая высота и ширина по всей окружности 3. Одинаковый цвет по всей окружности 4. Отсутствуют видимые повреждения бортика. Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов. Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.	4,00
4. Параметры нанесенного пицца-соуса	Нарушены следующие параметры: 1. Граница соуса - 2,5 см от бортика 2. Правильно выбранное количество (порция) 3. Равномерное распределение по всей пицце. Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов. Если 1 параметр нарушен, то за аспект – 1 балл.	4,00

5. Параметры порции (куска, слайса)	Нарушены следующие параметры: 1. Порции наносимых ингредиентов измеряются мерными чашками, на весах или были заранее взвешены и помещены в подписанные одноразовые контейнеры. 2. Все разрезы проходят через центральную точку. 3. Все куски одинаковые по размеры. Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов. Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.	4,00
6. Параметры нанесенного сыра	Нарушены следующие параметры: 1. Правильное и одинаковое количество ингредиентов на кусках пиццы. 2. Равномерное распределение 3. Нет горелых участков 4. Нет сыра на бортике Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов. Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл. Если все 4 параметра выполнены правильно, то за аспект - 2 балла.	4,00
7. Параметры верхней части пиццы	Нарушены следующие параметры: 1. Сыр имеет коричневые пятна (блистеры) 2. Топпинги полностью приготовлены 3. Нет пригорелых мясных топпингов. Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов. Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл. Если все 4 параметра выполнены правильно, то за аспект - 2 балла.	4,00
8. Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов	Нарушены следующие параметры: 1. Все куски (слайсы) равномерно нарезаны и размещены вместе 2. Корочка (бортик с вредная часть полностью прорезаны 3. Нарезанные куски правильно перенесены в коробку Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов. Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл. Если все 4 параметра выполнены правильно, то за аспект - 2 балла.	4,00
9. Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра)	Нарушены параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра) Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов. Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	4,00

10. Внешний вид пиццы	1. Пицца не привлекают внимание. 2. Пицца не имеет округлой формы. 3. Бортик не равномерный по высоте и ширине. 4. Корочка (бортик и донная часть)не имеют золотисто-коричневой окраски. 5. Корочка или ингредиенты непропечённые или горелые 6. Размеры нарезанных кусков (слайсов) разные 7. Количество нарезанных кусков не соответствует 6. 8. Все разрезы не проходят через центральную тоску. 9. На бортике видны остатки соуса, кусочки сыра или мясных топпингов. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	4,00
11. Параметры мякиша	Нарушены следующие параметры: 1. Бортик имеет мякиш и воздушные пузыри (примерно поровну) 2. В средней части отсутствуют участки мякиша сероватой формы ("глютен") 3. Мякиш на вкус хорошо выпеченный, воздушный, хорошо прожевывается. 4. Пропеченный мякиш, эластичный. 5. После надавливания пальцами бортик пиццы должен принимать первоначальную форму. 6. Должны отсутствовать большие одиночные пузыри на корочке, а также не должны быть комочки муки и следы "глютена". Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.	4,00
12. Предусматривается ли декорирование самой пиццы после выпекания?	1. Нет, сама пицца после выпекания, нарезания и перенесения тарелку не декорируется съедобными и несъедобными аксессуарами – 0 баллов 2. Да, сама пицца после выпекания, нарезания и перенесения тарелку декорируется съедобными и несъедобными аксессуарами – 2 балла 2. Да, сама пицца после выпекания, нарезания и перенесения тарелку декорируется съедобными и несъедобными аксессуарами. Наблюдается творческий подход, совместимость элементов декора и самой пиццы, то есть декорирование дополняет и развивает название пиццы – 4 балла.	4,00
13. Подача пиццы, декорирование вокруг пиццы. Предусматривается ли декорирование вокруг тарелки с пиццей после выпекания?	1. Используется ли тарелка организаторов – 0 баллов. 2. Используется свой вариант тарелки и подставка под тарелку – 1 доп. балл. 3. Нет, сама пицца после выпекания, нарезания и перенесения тарелку не декорируется съедобными и несъедобными аксессуарами вокруг пиццы – 0 баллов 4. Да, сама пицца после выпекания, нарезания и перенесения тарелку декорируется съедобными и несъедобными аксессуарами вокруг пиццы – 2 доп. балла 5. Да, сама пицца после выпекания, нарезания и перенесения тарелку декорируется съедобными и несъедобными аксессуарами. Наблюдается творческий подход, совместимость элементов декора и самой пиццы, то есть декорирование дополняет и развивает название пиццы, есть региональный аспект украшения – 6 баллов.	6,00

13. Впечатление покупателя от пиццы - хотели бы вы заплатить деньги за эту пиццу?	1. Нет я не готов заплатить деньги за эту пиццу, она выглядит непрезентабельно – 0 баллов. 2. Мне нравится эта пицца. Я готов заплатить за нее свои деньги. Я уверен, что эта пицца также понравится моим друзьям, родственникам и знакомым – 6 баллов.	6,00
	Итого	**100,00**
	Модуль А. Организация работы	40,00
	Модуль Б. Пицца "Четыре сыра"	60,00
	Всего	**100,00**

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (указывается для всех категорий участников отдельно или единый для всех категорий участников).

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

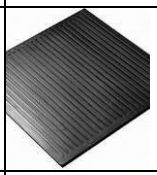
Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты).

3.1. Школьники/студенты/специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА				
Оборудование,инструменты,ПО,мебель				
№	Наименование	тех. характеристики оборудованияинструментов и ссылка на сайтпроизводителя, поставщика	Ед.измерения	Кол-во
1.	Печь подовая для выпекания пиццы или пароконвектомат		Мощность от 12 до 16 кВт. Размер 1100x850x750 мм	Шт.
2.	Стол подставка под подовую печь или пароконвектомат		Материал: Нержавеющая сталь Габариты, мм (Д/Ш/В): 850x1010x850	Шт.
3.	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850	Шт.
4.	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850	Шт.

5.	Камень для пиццы (если для выпекания используется пароконвектомат)		Используйте камень для выпечки чтобы приготовить вкусную и полезную пищу в духовке. Он изготовлен из природной шамотной глины, обожжённой в печи при температуре 1 250 °C.	Шт.
6.	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	Шт.
7.	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм	Шт.
8.	Планетарный миксер		Мощность, 1000 Вт Планетарный механизм: Да Количество скоростей: 6 Объем чаши: 5 л Материал чаши: металл	Шт.
9.	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; Дискретность - 1 г Платформа 340 х 215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	Шт.
10.	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595х455мм 5 (шт), дверь стекло	Шт.

11.	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	Шт.
12.	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досокWSC14 (ступенчатая)	Шт.
13.	Набор ножи поварские (поварская тройка)		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.
14.	Лопата для пиццы		Лопата для пиццы 30*34см L=71, B=34см металлическое лезвие, деревяная ручка	Шт.
15.	Чашка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	Шт.
16.	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм	Шт.
17.	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.
18.	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см.	Шт.

19.	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 х 123 х 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	Шт.
20.	Лошка мерная для нанесения пицца-соуса		Материал: нержавеющая сталь, Размеры: Объемом 50 мл	Шт.
21.	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры:21см	Шт.
22.	Тарелка плоская, круглая, белая без борта для пиццы		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора без борта Диаметр D= 31 – 33 см	Шт.
23.	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм.	Шт.
24.	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.
25.	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750х750	Шт.
26.	Скалка двуручная		Материал: дерево Размеры: 400*43мм	Шт.
27.	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.
28.	Решетка для пиццы		d=31-32 см, металл	Шт.
29.	Доска для нарезания пиццы		Для пиццы лучше всего подойдут дуб и бук. Диаметр – 30-33 см Толщина 1,5-2,0 см	

30.	Нож для пиццы		нерж. сталь, диаметр колеса 10 см, пластиковая ручка	Шт.
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА				
Расходныематериалы				
№	Наименование	Техническиехарактеристики	Ед.измерения	Кол-во
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179х132х64	Шт.
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры:500мл 10,8х 8,2х10,6см https://www.komus.ru/	Шт.
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136х150х45 мм https://www.komus.ru/	Шт.
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 https://www.komus.ru/	Шт.
5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. pH: слабощелочное https://www.komus.ru/	Шт.
6	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом https://www.komus.ru/	Шт.
7	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий	Шт.
8	Бумажные полотенце 2		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	Шт.

	слойные в рулоне		https://www.komus.ru/	
9	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29Х30 см https://www.komus.ru/	Шт.
12	Пакеты для мусора 60л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкогодавления). https://www.komus.ru/	Шт.
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднегодавления). https://www.komus.ru/	Шт.
14	Ветошь-тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24х30 см https://www.komus.ru/	Шт.
15	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань https://www.komus.ru/	Шт.
16	Перчатки одноразовые цветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные. https://www.komus.ru/	Шт.
17	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 х1,5 м. https://www.komus.ru/	Шт.

СПИСОК ПРОДУКТОВ НА 1 УЧАСТНИКА

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КАТЕГОРИИ УЧАСТНИК ВЫБЕРАЕТ СПИСОК СЫРЬЯ ДЛЯ СВОЕГО КЗ)

ИНГРИДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА

1	Мука	1000	гр
2	Вода из куллера	500	мл
3	Масло растительное	50	мл
4	Дрожжи быстродействующие САФ-МОМЕНТ	11	гр
5	Сахар песок	10	гр
6	Соль	20	гр

ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»			
1	Сырный соус	65	гр
2	Сыр моцарелла	50	гр
3	Сыр Чеддер – цветной, красный, оранжевый (на усмотрение организаторов)	50	гр
4	Сыр Горгонзола	50	гр
5	Сыр Гауда	50	гр
ПИИЦА «МАРГАРИТА»			
1	Томатный соус	60	гр
2	Сыр моцарелла	130	гр
ПИЦЦА «ПЕППЕРОНИ»			
1	Сыр моцарелла	130	гр
2	Колбаса пепперони (слайсы – круги диаметр от 4.8-5.6 см)	50	гр

Список продуктов содержит основные компоненты для выполнения конкурсного задания, дополнительные ингредиенты, для оформления или расширения рецептуры, согласовывает главный эксперт и выставляет для всех участников на общий стол.

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)

1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
6	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
7	Щипцы сервировочны е	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

Оборудование, мебель

№	Наименование	Техническиехарактеристики иссылканасайтпроизводителя, поставщика	Ед.измерения	Кол-во
1	Ноутбук	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
2	МФУ	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
3	Удлинитель	Удлинитель Dofflerec 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 340х215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	Шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 ЭКСПЕРТА (при необходимости)

Расходные материалы

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Планшет формата А 4	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	5
2	Ручки синие шариковые	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
3	Бумага 500 листов	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
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.	10
9	Скотч	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
10	Папка для файлов	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	5
11	Маркер не стирающийся	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	5
12	Калькулятор	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1

14	Одноразовые вилки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
16	Салфетки бумажные	Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
17	Одноразовые стаканчики	Материал: Нетканный	Шт.	100

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№	Наименование	Тех. характеристикидополнительного оборудования исредствиндивидуальнойзащиты ссылка на сайт производителя,поставщика	Ед.измерения	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 4,5см	Шт.	1
2	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 450х320х300 мм Запорно пломбировочное устройство Латунь	Шт.	1
3	Набор первой медпомощи	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
4	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instrumentsTemPro 300	Инфракрасный **пирометр ADATemPro 300** предназначен для измерения температуры **бесконтактным** путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.	Шт.	1
5	Напольная вешалка для верхней одежды	Размеры 1500 х 2000	Шт.	4
6	Плечики для одежды	Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	46
7	Корзина для мусора	Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой60л.	Шт.	2

		Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.		
КОМНАТАУЧАСТНИКОВ И КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ				
Оборудование, мебель, расходные материалы				
1	Стол офисный	Размеры:1400х600х750 https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	3/3
2	Стул посетителя офисный	Размеры: 55х80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	10/10
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕТРЕБОВАНИЯКПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)				
№	Наименование	Тех.характеристики	Ед.измерения	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		Шт.	
4	Точка электропитания		Шт.	
5	Точка доступа Интернет		Шт.	

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

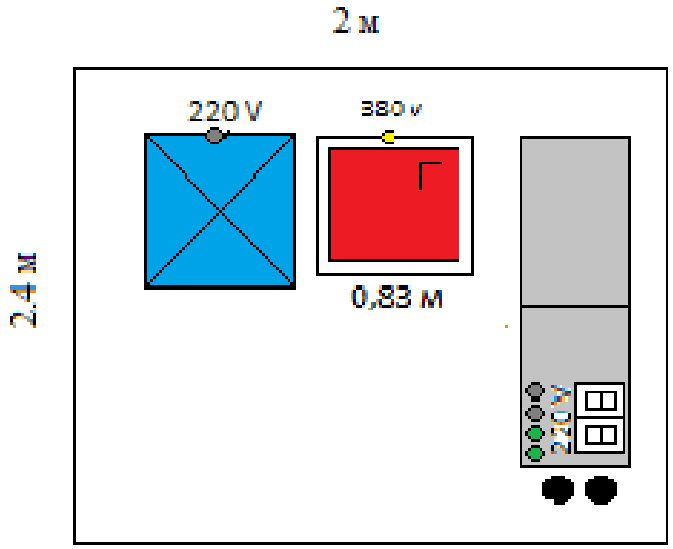
4.1 Минимальные требования к оснащениюрабочих местс учетомосновныхнозологий.

Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.

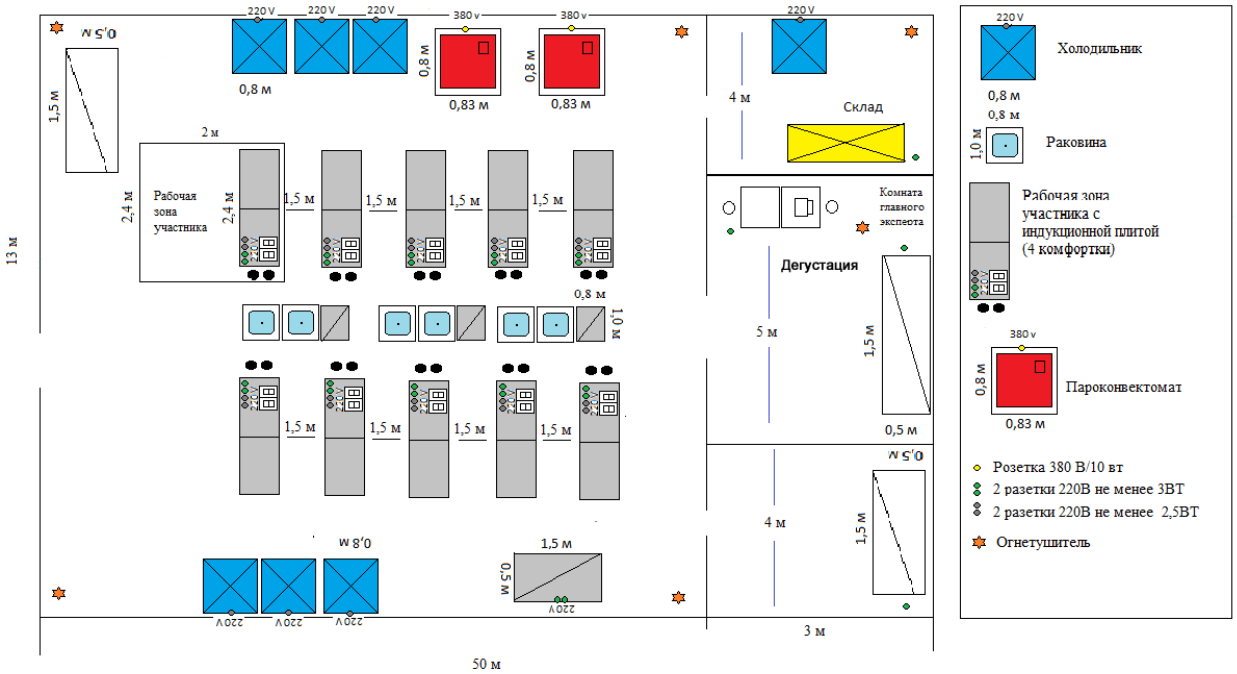
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000x1900	1,5 м	Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	Нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальным и допустимым по микроклиматическим параметрам. На рабочих местах н е допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия. Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовойрадиации. Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам. Использоватьстолы-срегулируемыми высотой и углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемыми высотой сиденья и положением спинки.
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	Оборудование должно бытьбезопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования, передвижения;расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих

			крепежныхдеталей).

4.2 Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.



4.3 Схема застройки соревновательной площадки.



- на 5рабочих мест(школьники)

- на 5рабочих мест(студенты)

- на 5рабочих мест(специалисты)

- Розетка 380В/10 вт - 2 шт.

- Розетка 220В не менее 3 ВТ – 26 шт.

- Розетка 220В не менее 3 ВТ - 27 шт.

- Мокрая зона гор/хол. вода - 6 шт.

5. Требования охраны труда и техники безопасности.

5.1. Инструкция по охране труда и технике безопасности.

Общие требования безопасности.

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.

Научастникамогутвоздействоватьопасныеивредныефакторы:

– подвижные частиэлектрооборудования;
– повышенная температура поверхностейоборудования;
– пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
– повышенная температура воздуха рабочейзоны;
– повышенный уровень шума на рабочемместе;
– повышенная влажностьвоздуха;
– повышенная или пониженная подвижностьвоздуха;
– повышенное значение напряжения в электрическойцепи;
– недостаточная освещенность рабочейзоны;
– повышенный уровень инфракраснойрадиации;
– острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря,тары;
– вредные вещества в воздухе рабочейзоны;
– физическиеперегрузки;
– нервно - психическиеперегрузки.

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.

Участникуследует:

– оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи вгардеробной;
– перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарнуюодежду, подбирать волосы подколпак;
– работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мерезагрязнения;
– после посещения туалета мыть руки смылом;
– при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения,часы, коротко стричь ногти и не покрывать ихлаком.

У участника должна быть форменнаяодежда:

– куртка белаяхлопчатобумажная;
– брюки;
– фартук белыйхлопчатобумажный;

– колпак белый хлопчатобумажный (допускаетсяодноразовый);
– профессиональная обувь на нескользящейподошве.

Дляэкспертовобязательныеэлементыодежды:китель,передникилифартук,колпак(всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящейподошве

5.2. Требования безопасности перед началом работы.

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.

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

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;

5.3. 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 поверхностейоборудования;
- 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).

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

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 складируйте 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.
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 наклавиши.
При эксплуатации холодильного оборудования: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.
Не допускается:
- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.
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.

5.4. Требования безопасности во время работы.
Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
Во время работы с ножом не допускается:
- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.
Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

5.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях.
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.
В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.
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.

5.6. Требования безопасности по окончании работы.
Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.
Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.