

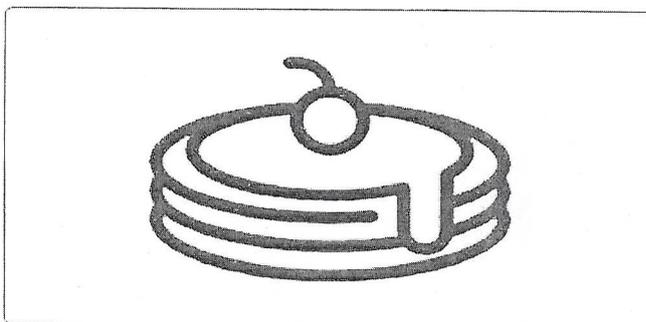
<p><b>Разработано:</b> Эксперт по компетенции <u>ММФ Меркина</u> <u>«3» марта</u> 2025 г.</p>	<p><b>Согласовано:</b> Главный эксперт по компетенции <u>Вол</u> <u>Венкова</u> <u>«3» марта</u> 2025 г.</p>	<p><b>Согласовано:</b> ЦРД «Абилимпикс» на базе ГБУ ДПО «КРИПО» им. А.М. Тулеева <u>«01»</u> <u>01</u> 2025 г.</p>
---	--	--

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2025  
В КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ-КУЗБАССЕ**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**Блинопек**



<p><b>Согласовано:</b> Кемеровское региональное отделение Общероссийской организации инвалидов «Всероссийское общество глухих» <u>ММФ</u> 2025 г.</p> 	<p><b>Согласовано:</b> Кемеровская региональная организация Общероссийской общественной организации инвалидов «Всероссийское общество глухих» <u>Вол</u> 2025 г.</p> 	<p><b>Согласовано:</b> Региональная общественная организация Общероссийской общественной организации инвалидов «Всероссийское ордена Трудового Красного Знамени общество слепых» Кемеровской области-Кузбасса <u>Вол</u> 2025 г.</p> 
--	--	--

## 1. Описание компетенции

### 1.1. Актуальность компетенции

**БЛИНОПЕК / ПОВАР-БЛИНОПЕК / БЛИНМЕЙКЕР** – специалист по выпечке блинов и приготовлению блинных начинок.

Одной из самых востребованных профессий на сегодняшний день является специальность повара-блинопека. По данным сервиса вакансий «Работа.ру», такие специалисты требуются во все столичные рестораны, чье меню в основном состоит из традиционной русской кухни. У этой вакансии есть множество преимуществ. Средняя зарплата в этой нише составляет от 76 тысяч рублей. Кроме высокого денежного вознаграждения, соискатель имеет возможность работать вахтовым методом, поэтому он может проживать в любом регионе России и выбирать самостоятельно длительность периода вахты.

Данная индустрия ориентирована на потребителей от 6 до 100 лет в сегменте массового потребления от эконома до премиума. Сфера общественного питания и индустрии развлечений предлагает блинмейкерам обширный и интересный диапазон взаимодействий с работодателем как самозанятое население. Обязанности могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится и какие цели он должен достичь. Блинопек всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и вкусных блинов, учитывает современную моду и стилистику при использовании тех или иных ингредиентов. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм, сбалансированность пищевых ингредиентов. Компетенция «Блинопек» – это индивидуальное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции двух профессий. Конкурсанты в количестве 1 человек, должны спланировать работу в условиях поставленных бизнес-задач и разработать продукт таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем при минимальных затратах и хорошей маржинальности. Демонстрация навыков работы показывает, как хорошо участники адаптируются в различных задачах при достижении определенных целей, умеют и могут работать, соблюдая все нормы и правила. Это один из самых важных показателей и для работодателя, и для производства. Отраслевая принадлежность компетенции относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, мини предприятия, столовые, комбинаты питания.

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности», участники могут трудоустроиться по профессии – **повар-блинопек**.

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.

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

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>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н)</p>	<p>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н)</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>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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"</p>	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"</p>
	<p>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.</p>	<p>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.</p>
	№ 384	№ 384

### 1.3. 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; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; – правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>	<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и</li> <li>– пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>	<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и</li> <li>– пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
<p><b>Должен уметь:</b> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>	<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд,</li> </ul>	<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд,</li> </ul>

<p>регламентами; – 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>напитков и кулинарных изделий;</p> <p>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; – применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>напитков и кулинарных изделий;</p> <p>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; – применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></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;</p> <p>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>	<p><b>Трудовые действия:</b> – 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; – 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</p>	<p><b>Трудовые действия:</b> – 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; – 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</p>

#### 1.4. Особые требования

Требования к участнику в соответствии с Приказом Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» не допускаются к выполнению работ, при выполнении которых обязательно проведение предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований), в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний, при наличии следующих общих медицинских противопоказаний:

1. врожденные пороки развития, деформации, хромосомные аномалии со стойкими выраженными нарушениями функции органов и систем;
2. последствия повреждений центральной и периферической нервной системы, внутренних органов, костно-мышечной системы и соединительной ткани от воздействия внешних факторов (травмы, радиация, термическое, химическое и другое воздействие и т.д.) с развитием необратимых изменений, вызвавших нарушения функции органов и систем выраженной степени;
3. заболевания центральной нервной системы различной этиологии с двигательными и чувствительными нарушениями выраженной степени, расстройствами координации и статики, когнитивными и мнестико-интеллектуальными нарушениями;
4. нарколепсия и катаплексия;
5. заболевания, сопровождающиеся расстройствами сознания: эпилепсия и эпилептические синдромы различной этиологии, синкопальные синдромы различной этиологии и др.;
6. психические заболевания с тяжелыми, стойкими или часто обостряющимися болезненными проявлениями и приравненные к ним состояния, подлежащие обязательному динамическому наблюдению в психоневрологических диспансерах;  
В случаях выраженных форм расстройств настроения, невротических, связанных со стрессом, соматоформных, поведенческих расстройств и расстройств личности вопрос о профессиональной пригодности к соответствующим работам решается индивидуально комиссией врачей-специалистов, соответствующих профилю заболевания, с участием врача-профпатолога.
7. алкоголизм, токсикомания, наркомания;
8. болезни эндокринной системы прогрессирующего течения с признаками поражения других органов и систем и нарушением их функции 3 - 4 степени;
9. злокачественные новообразования любой локализации;  
После проведенного лечения вопрос решается индивидуально комиссией врачей-специалистов, профпатологом, онкологом.
10. заболевания крови и кроветворных органов с прогрессирующим и рецидивирующим течением (гемобластозы, выраженные формы гемолитических и апластических анемий, геморрагические диатезы);
11. гипертоническая болезнь III стадии, 3 степени, риск IV;
12. хронические болезни сердца и перикарда с недостаточностью кровообращения ФК III, НК 2 и более степени;
13. ишемическая болезнь сердца;
14. стенокардия ФК III - IV;
15. с нарушением проводимости (синоаурикулярная блокада III степени, слабость синусового узла);
16. пароксизмальные нарушения ритма с потенциально злокачественными желудочковыми аритмиями и нарушениями гемодинамики;

17. постинфарктный кардиосклероз, аневризма сердца.
18. аневризмы и расслоения любых отделов аорты и артерий;
19. облитерирующий атеросклероз аорты с облитерацией висцеральных артерий и нарушением функции органов;
20. облитерирующий атеросклероз сосудов конечностей, тромбангиит, аортоартериит с признаками декомпенсации кровоснабжения конечности (конечностей);
21. варикозная и посттромбофлебитическая болезнь нижних конечностей с явлениями хронической венозной недостаточности 3 степени и выше;
22. лимфангиит и другие нарушения лимфооттока 3 - 4 степени;
23. ревматизм: активная фаза, частые рецидивы с поражением сердца и других органов и систем и хронической сердечной недостаточностью 2 - 3 степени;
24. болезни бронхолегочной системы с явлениями дыхательной недостаточности или легочно-сердечной недостаточности 2 - 3 степени.
25. активные формы туберкулеза любой локализации;
26. осложненное течение язвенной болезни желудка, двенадцатиперстной кишки с хроническим часто (3 раза и более за календарный год) рецидивирующим течением и развитием осложнений;
27. хронические гепатиты, декомпенсированные циррозы печени и другие заболевания печени с признаками печеночной недостаточности 2 - 3 степени и портальной гипертензии;
28. неспецифический язвенный колит и болезнь Крона тяжелого течения;
29. диффузные заболевания соединительной ткани с нарушением функции органов и систем 3 - 4 степени, системные васкулиты;
30. хронические заболевания периферической нервной системы и нервномышечные заболевания со значительными нарушениями функций;
31. хронические заболевания опорно-двигательного аппарата с нарушениями функции 2 - 3 степени;
32. хронические заболевания кожи:
33. хроническая распространенная, часто рецидивирующая (не менее 4 раз в год) экзема;
34. псориаз универсальный, распространенный, артропатический, пустулезный, псориазическая эритродермия;
35. вульгарная пузырчатка;
36. хронический необратимый распространенный ихтиоз;
37. хронический прогрессирующий атопический дерматит;
38. хронические, рецидивирующие формы инфекционных и паразитарных заболеваний, поствакцинальные поражения в случае неподдающихся или трудноподдающихся лечению клинических форм;
39. глаукома любой стадии при нестабилизированном течении. Заболевания и бактерионосительство:
  40. брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
  41. гельминтозы;
  42. сифилис в заразном периоде;
  43. лепра;
  44. педикулез;
  45. заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
  46. заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;

47. гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля.

## 2. Конкурсное задание

### 2.1. Краткое описание задания

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- тесто блинное и испечь 10 блинов;
- оформить и подать на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника;
- приготовить и оформить 2 порции Арт-блина.

**Студенты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- тесто блинное и испечь 10 блинов;
- оформить и подать на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника;
- оформить и подать на дегустацию, и презентацию 2 порции закусочных блинчиков с начинкой;
- приготовить и оформить 2 порции Арт-блина.

**Специалисты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить

- тесто блинное и испечь блинчики для модуля 2 и 3;
- приготовить 5 порций десертных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада;
- приготовить 5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника;
- приготовить и оформить 2 порции Арт-блина.

### 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время	Полученный результат
Школьники	<b>Модуль 1. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков</b>	90 минут	Кулинарное изделие -10 блинчиков, одинакового размера и формы
	<b>Модуль 2. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника.</b>		<b>2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника.</b> Обязательные продукты: <b>черный ящик</b>
	<b>Модуль 3. Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (Блины с рисунком)</b>		2 арт-блина, 1 блин на порцию. Тема рисунка на блине: <b>черный ящик</b>
<b>Общее время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа (90 минут)</b>			

Студенты	<b>Модуль 1. Приготовление теста блинного и выпекание 5 блинчиков</b>	90 минут	Кулинарное изделие -10 блинчиков, одинакового размера и формы
----------	---	----------	---

	<b>Модуль 2. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор</b>		<b>2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника.</b> Обязательные продукты: <b>черный ящик</b>
	<b>Модуль 3. Приготовление 2 порций закусочных блинчиков с начинкой</b>		<b>2 порции закусочных блинчиков с начинкой.</b> Температура подачи тарелки не менее 55°C. Обязательные продукты: <b>черный ящик</b>
	<b>Модуль 4. Приготовление и оформление 2 порции Артблина (Блины с рисунком)</b>		2 арт-блина, 1 блин на порцию. Тема рисунка на блине: <b>черный ящик</b>

**Общее время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа (90 минут)**

Специалисты:	<b>Модуль 1. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков</b>		Кулинарное изделие - блинчики, одинакового размера и формы
	<b>Модуль 2. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 5 порции десертных блинчиков с топпингом и соусом на выбор участника</b>		<b>5 порций десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада.</b> 10 порций блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое блюдо). Обязательные продукты: <b>черный ящик</b>
	<b>Модуль 3. Приготовление 5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника</b>		<b>5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника</b> Температура подачи тарелки не менее 55°C. 10 порций блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое блюдо). Обязательные продукты: <b>черный ящик</b>
	<b>Модуль 4. Приготовление и оформление 2 порции Артблина (Блины с рисунком)</b>		2 арт блина, 1 блин на порцию. Тема рисунка на блине: <b>черный ящик</b>

**Общее время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа (90 минут)**

## Последовательность выполнения задания

Все приготовленные кулинарные изделия являются авторскими и разрабатываются участниками самостоятельно, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса. Участник должен заранее подготовить технологическую карту, которую обязан использовать в процессе выполнения задания конкурса.

### Что можно?

Участникам разрешено приносить приготовленные декоративные элементы украшения к блюду.

В разработке и приготовлении блюд можно использовать дополнительное сырье, которое необходимо согласовать с главным экспертом. В случае согласования дополнительное сырье участник привозит собой.

Для изготовления арт-блинов допускается использование пищевых красителей, которые участник приносит собой.

Участникам разрешено приносить с собой приправы и пряности, но располагать их на общем столе.

Инвентарь, инструменты и оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами.

Все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

Участникам можно до старта за 30 минут: полностью подготовить продукты: очистить, помыть, проверить вес, проверить полноценное наличие заказанных продуктов, разбить яйцо и отделить белок от желтка. Сопровождающий допускается.

### Что нельзя?

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее, кроме допускаемых конкурсным заданием.

Запрещен инвентарь и оборудование – неисправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Сопровождающему запрещено работать вместо участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами, работать с продуктами. Использование при подаче дополнительных несъедобных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается.

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

Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории РФ, писать оскорбительные названия).

## 2.3. Критерии оценки выполнения задания

### Школьники

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
---------------------	---------	-------------------

Модуль 1. Приготовление теста блинного выпекание блинчиков	10	1. Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Приготовить тесто блинное и испечь 10 блинчиков, одинакового размера и формы. 2 изделия (блинчика) отбираются для 2 модуля, оставшиеся (7 шт. на одной тарелки) подаются для дегустации одновременно с 2 модулем.	<b>49</b>
Модуль 2. Оформление подачи дегустацию, презентацию порции десертных блинчиков начинкой топпингом выбор участника.	и на и 2 с и на	2. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника. Обязательные продукты: черный ящик Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.	<b>37</b>
Модуль 3. Приготовление и оформление порции Арт-блина (Блины с рисунком)	и 2	3. Приготовить два арт-блина с рисунком. Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Предварительное взвешивание. Приготовить жидкое тесто. Начинайте рисовать контуры рисунка/надписи прямо на разогретой сковородке, предварительно смазанной маслом. Когда контуры немного подсохнут, заполните жидким тестом весь рисунок (если жидкое тесто покрывает контурные линии – ничего страшного). Подождите немного, после чего аккуратно переверните блинчик. Помните, что линии, нарисованные самыми первыми, окажутся темнее остальных. Презентации десерта.	<b>14</b>
Итого			<b>100</b>

**Схема оценивания**

Задание	№ п/п	Наименование критерия	Максимальный балл	оценка	
				измеримая	оценочная
<b>Модуль 1.</b>	<b>1.</b>	Соблюдение правил и требований задания	<b>5</b>	<b>5</b>	

<b>Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков</b>	<b>2.</b>	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.	<b>5</b>	<b>5</b>	
	<b>3.</b>	Персональная гигиена (внешний вид)	<b>5</b>	<b>5</b>	
	<b>4.</b>	Рабочее место (Оценивается чистота пола, рабочие поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм и т.д.)	<b>5</b>	<b>5</b>	
	<b>5.</b>	Маркировка продукции и полуфабрикатов	<b>5</b>	<b>5</b>	
	<b>6.</b>	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	<b>5</b>	<b>5</b>	
	<b>7.</b>	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	<b>5</b>	<b>5</b>	
	<b>8.</b>	Отсутствие расточительности	<b>5</b>	<b>5</b>	
	<b>9.</b>	Отсутствие брака в работе	<b>5</b>	<b>5</b>	
	<b>10.</b>	Использование в работе профессионального специализированного оборудования (блинницу)	<b>4</b>	<b>4</b>	
	<b>Модуль 2. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника</b>	<b>11.</b>	Ведение технологического процесса	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>12.</b>		Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	<b>5</b>	<b>5</b>	
<b>13.</b>		Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>14.</b>		Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>15.</b>		Время подачи	<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>16.</b>		Презентация	<b>3</b>		<b>3</b>
<b>17.</b>		Дегустация	<b>3</b>		<b>3</b>

	18.	Температура тарелки в соответствии с заданием	3	3	
	19.	Чистота тарелки при подаче блюда	3	3	
	20.	Идентичность приготовленных блинов по размеру и подачи	3	3	
	21.	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	3	3	
<b>Модуль 3. Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (Блины с рисунком)</b>	22.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	5	5	
	23.	Ведение технологического процесса	5	5	
	24.	Чистота тарелки при подаче блюда	1	1	
	25.	Презентация и подача	3		3
<b>ИТОГО:</b>			<b>100</b>		

### Студенты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Приготовить тесто блинное и испечь 10 блинчиков, одинакового размера и формы. изделия(блинчики) отбираются для 2 и 3 модуля, оставшиеся подаются для дегустации одновременно с 3 модулем.	35
Модуль 2. Оформление и подача на дегустацию, презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника	Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на дегустацию, подача на демонстрацию. 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника. Обязательные продукты: черный ящик. Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.	27

Модуль Приготовление порции закусочных блинчиков начинкой	3. 2 с	Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на дегустацию, подача на демонстрацию. 2 порции закусочных блинчиков с начинкой. Обязательные продукты: черный ящик Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.	<b>27</b>
Модуль Приготовление оформление 2	4. и	Приготовить два арт-блина с рисунком сказочного персонажа. Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования,	<b>14</b>
порции Арт-блинс (Блины рисунком)		соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Предварительное взвешивание. Приготовить жидкое тесто. Начинайте рисовать контуры рисунка/надписи прямо на разогретой сковороде, предварительно смазанной маслом. Когда контуры немного подсохнут, заполните жидким тестом весь рисунок (если жидкое тесто покрывает контурные линии – ничего страшного). Подождите немного, после чего аккуратно переверните блинчик. Помните, что линии, нарисованные самыми первыми, окажутся темнее остальных. Презентации десерта.	
Итого			<b>100</b>

#### Схема оценивания

Задание	№ п/п	Наименование критерия	Максимальн ый балл	оценка	
				измеримая	оценочная
<b>Модуль 1. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков</b>	1.	Соблюдение правил и требований задания	2	2	
	2.	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.	3	3	
	3.	Персональная гигиена (внешний вид)	3	3	
	4.	Рабочее место (Оценивается чистота пола, рабочие поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм и т.д.)	3	3	
	5.	Маркировка продукции и полуфабрикатов	2	2	
	6.	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	3	3	

	7.	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	3	3	
	8.	Отсутствие расточительности	3	3	
	9.	Отсутствие брака в работе	3	3	
	10.	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	4	4	
	11.	Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	2	2	
	12.	Использование в работе профессионального специализированного оборудования (блинницу)	4	4	
<b>Модуль 2. Оформление и</b>	13.	Ведение технологического процесса	4	4	
	14.	Время подачи	4	4	
<b>подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника</b>	15.	Презентация и дегустация	3		3
	16.	Температура тарелки в соответствии с заданием	4	4	
	17.	Чистота тарелки при подаче блюда	4	4	
	18.	Идентичность приготовленных блинов по размеру и подачи	4	4	
	19.	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	4	4	
<b>Модуль 3. Приготовление 2 порции закусочных блинчиков с начинкой</b>	20.	Ведение технологического процесса	4	4	
	21.	Время подачи	4	4	
	22.	Презентация и дегустация	3		3
	23.	Температура тарелки в соответствии с заданием	4	4	
	24.	Чистота тарелки при подаче блюда	4	4	
	25.	Идентичность приготовленных блинов по размеру и подачи	3	3	
	26.	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	3	3	
<b>Модуль 4. Приготовление и оформление 2 порции Артблина</b>	27.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	5	5	
	28.	Ведение технологического процесса	5	5	

<b>(Блины с рисунком)</b>	29.	Чистота тарелки при подаче блюда	<b>1</b>	<b>1</b>	
	30.	Презентация и подача	<b>3</b>		<b>3</b>
<b>ИТОГО:</b>			<b>100</b>		

### Специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление теста блинного и выпекание блинчиков для модуля 2 и 3	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Приготовить тесто блинное и испечь блинчики, одинакового размера и формы. Изделия(блинчики) отбираются для 2 и 3 модуля, оставшиеся подаются для дегустации одновременно с 3 модулем.	<b>35</b>
Модуль 2. приготовить 5 порций десертных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении.	<b>27</b>
	Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. 5 порций десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника. Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.	
Модуль 3. приготовить 5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника	Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию 5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника. 5 порций блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое блюдо). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Обязательные продукты: лук зеленый, бекон. Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.	<b>27</b>

Модуль 4. Приготовить и оформить 2 порции Арт блина	<p>Приготовить два арт блина с рисунком сказочного персонажа.</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по техникотехнологической (технологической) карте.</p> <p>Предварительное взвешивание.</p> <p>Приготовить жидкое тесто. Начинайте рисовать контуры рисунка/надписи прямо на разогретой сковородке, предварительно смазанной маслом. Когда контуры немного подсохнут, заполните жидким тестом весь рисунок (если жидкое тесто покрывает контурные линии – ничего страшного). Подождите немного, после чего аккуратно переверните блинчик. Помните, что линии, нарисованные самыми первыми, окажутся темнее остальных. Презентации десерта. Объем порции (1 блин), максимум 75 г.</p>	<b>14</b>
Итого		<b>100</b>

#### Схема оценивания

Задание	№ п/п	Наименование критерия	Максимальный балл	оценка	
				измеримая	оценочная
<b>Модуль 1. Приготовление теста блинного и выпекание блинчиков для модуля 2 и 3</b>	<b>1.</b>	Соблюдение правил и требований задания	<b>2</b>	<b>2</b>	
	<b>2.</b>	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.	<b>3</b>	<b>3</b>	
	<b>3.</b>	Персональная гигиена (внешний вид)	<b>3</b>	<b>3</b>	
	<b>4.</b>	Рабочее место (Оценивается чистота пола, рабочие поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм и т.д.)	<b>3</b>	<b>3</b>	
	<b>5.</b>	Маркировка продукции и полуфабрикатов	<b>2</b>	<b>2</b>	
	<b>6.</b>	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	<b>3</b>	<b>3</b>	
	<b>7.</b>	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	<b>3</b>	<b>3</b>	
	<b>8.</b>	Отсутствие расточительности	<b>3</b>	<b>3</b>	
	<b>9.</b>	Отсутствие брака в работе	<b>3</b>	<b>3</b>	
	<b>10.</b>	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	<b>4</b>	<b>4</b>	

	11.	Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	2	2	
	12.	Идентичность приготовленных блинов по размеру и форме	4	4	
<b>Модуль 2. Приготовление 5 порций десертных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада</b>	13.	Ведение технологического процесса	4	4	
	14.	Время подачи	4	4	
	15.	Презентация и дегустация	3		3
	16.	Температура тарелки в соответствии с заданием	4	4	
	17.	Чистота тарелки при подаче блюда	4	4	
	18.	Масса (размер) блюда в соответствии с заданием	4	4	
	19.	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	4	4	
<b>Модуль 3. приготовление 5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника</b>	20.	Ведение технологического процесса	4	4	
	21.	Время подачи	4	4	
	22.	Презентация и дегустация	3		3
	23.	Температура тарелки в соответствии с заданием	4	4	
	24.	Чистота тарелки при подаче блюда	4	4	
	25.	Масса (размер) блюда в соответствии с заданием	4	4	
	26.	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	4	4	
<b>Модуль 4. приготовление и оформление 2 порций Арт блинов</b>	27.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	5	5	
	28.	Ведение технологического процесса	5	5	
	29.	Чистота тарелки при подаче блюда	1	1	
	30.	Презентация и подача	3		3
<b>ИТОГО:</b>			<b>100</b>		

**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.**

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

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

<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА</b>				
Оборудование, инструменты, ПО, мебель				
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Количество</b>
1.	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1BM2	Подключение 380 В Количество уровней – 6. Расстояние между уровнями 70 мм. Тип гастроемкости GN 1/1. Панель управления электронная. Способ образования пара инжектор Температурный режим 270°C 840×800×775 мм;	шт.	1
2.	Блинница Airhot BE-1 или аналог	Минимальная рабочая температура 50°C Максимальная рабочая температура 300 °C Управление механическое Потребляемая мощность 3 кВт Напряжение питания 220/240В Установка настольная 470×470×230 мм	шт.	1
3.	Плита индукционная Airhot IP3500	Установка настольная. Количество конфорок 1. Конфорка индукционная. Напряжение 220 В. Мощность 3,5 кВт. 355×400×105 мм	шт.	1
4.	Стол производственный Nicold НСО-12/6БП ЭН	Материал нержавеющей сталь. с бортом и с внутренней металлической полкой. Тип каркаса: уголок 40×40 мм Отступ под коммуникации: 25 мм Высота борта: 50 мм, 1200×600×850 мм	шт.	3
5.	Стол-подставка под пароконвектомат КАУМАН ПКУ	Материал нержавеющей сталь Количество уровней направляющих GN 1/1 – 10, Формат – подставка. 942×725×780 мм	шт.	1
6.	Стол производственный Nicold НСО-18/6БП ЭН	Материал нержавеющей сталь, с бортом и с внутренней сплошной металлической полкой, Тип каркаса: уголок 40×40 мм. Отступ под коммуникации: 25 мм. Высота борта: 50 мм. 1800×600×850 мм	шт.	1
7.	Планетарный миксер Gemlux GLSM5.2B	Тип стационарный, Объем чаши 5 л, Число скоростей 6. Импульсный режим. Напряжение 220 В. Мощность 1 кВт. Объем чаши 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания. 380×430×300 мм.	шт.	1

8.	Шкаф холодильный Бирюса 310P	Температурный режим от +1 до +10°C. Объем 310 л. Исполнение двери – прозрачная. Напряжение 220 В. Потребляемая мощность 0,16 кВт/ч.	шт.	1
9.	Стеллаж 4-х уровневый АТЕSY СТК-С-800.500.1800-02	Материал нержавеющая сталь. Количество полок – 4 шт. Полки сплошные. 800×500×1800 мм	шт.	1
10.	Мойка односекционная со столешницей АТЕSY ВСМС-Б-1Л.700-1350.750-102	Установка напольная. Разновидность открытая. Количество раковин 1. Рабочая поверхность справа. Борт. Обвязка Размеры раковины (Д×Ш×В) 600×600×400 мм. Глубина раковины 450 мм. 1350×700×850 мм.	шт.	1
11.	Весы настольные электронные (профессиональные) Cas SW-5	Температурный режим: от -10 до 40 °С. Наибольший предел взвешивания: 5 кг. Дискретность отсчета: 2 г	шт.	1
12.	Набор разделочных досок	Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	шт.	1
13.	Подставка для разделочных досок	Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)	шт.	1
14.	Сковорода для индукционных плит	Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24	шт.	3
15.	Сотейник для индукционных плит с крышкой	Объём не менее 1 литра	шт.	2
16.	Венчик нержавеющая сталь 31,5 см	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	шт.	1
17.	Гастроемкости	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN 1/1 530x325x20 мм.	шт.	2
18.	Миски	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт.	4
19.	Лопатки силиконовые	Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм	шт.	3
20.	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания	Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см.	шт.	1
21.	Мерный стакан	Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л. Размер: 180 x 123 x 144 мм. Цвет: прозрачный. Мерная шкала	шт.	1

22.	Половник	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл	шт.	1
23.	Ложка столовая	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	шт.	3
24.	Шенуа	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см.	шт.	1

25.	Бак для мусора	Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	шт.	2
26.	Коврик диэлектрический	Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750×750 мм	Шт.	2
27.	Скалка двуручная	Материал: дерево Размеры: 400×43 мм	шт.	1
28.	Терка	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	шт.	1

**Оборудование, находящееся в зоне для общего пользования**

1	Шкаф шоковой заморозки POLAIR CR5-G	Холодильный агрегат встроенный Температурный режим охлаждения от 90 до 3°С, Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 20 кг. Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С. Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 12 кг. Количество уровней 5. Габариты GN 1/1. Противни 60x40 см . Напряжение 220 В. 800x860x900 мм.	шт.	1/5
2	Микроволновая печь CASO M20 Ecostyle	Объем камеры: 20 л/ Диаметр тарелки: 245 мм, Напряжение: 220 В Мощность: 0,7 кВт, Внутренние размеры камеры: 290×260×180 мм Габариты: 455×365×265 мм	шт.	1/5
3	Настольная вакуумноупаковочная машина Вакуумный упаковщик Caso VacuChef 40	448×360×350 мм. Настольная, камерная. Тип установки настольный. Количество камер 1 камера. Длина планки 285 мм. Производительность насоса 9 м <sup>3</sup> /ч. Напряжение 220 В. Мощность 0,35 кВт.	шт.	1/5

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА**

Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Количество
-------	--------------	--	---------------	------------

4	Моющее средство для посуды 1л.	Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий	шт.	1/2
6	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
7	Пленка пищевая	Материал:Стрейч пищевая пленка. Размеры: 29×30см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1/2
8	Фольга алюминиевая пищевая	Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29×30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1/5
9	Бумага для выпечки	Материал:Силиконизированный <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
11	Пакеты для мусора 120л	Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления). <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	2
12	Нетканое полотенце	Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24×30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1/2
14	Ложка пластиковая одноразовая	Материал: Пластик Размеры: 165 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
17	Стакан пластиковый одноразовый	Материал: Пластик Размеры: 200 мл <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	10
	Вода	Бутыль 19л	шт	1/5
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ</b>				
1.	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение	шт	1
2.	Перчатки одноразовые цветные по размеру участника	Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	10
3.	Шпатель кулинарный	Характеристики позиции на усмотрение	шт	1
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)</b>				
4.	Блендер ручной погружной	247x162x250 мм. Тип блендера погружной. Объем 1.2 л. Количество скоростей 5. Измельчитель есть. Напряжение 220 В. Мощность 1,0 кВт.	шт	1
5.	Сифон кулинарный	Характеристики позиции на усмотрение	шт	1

6.	Мешки кондитерские одноразовые	Характеристики позиции на усмотрение	шт	1
7.	Кондитерский инвентарь	Характеристики позиции на усмотрение	шт	1
<b>СЫРЬЕ НА 1 УЧАСТНИКА</b>				
№	НАИМЕНОВАНИЕ	Единицы измерения	Максимально на одного участника	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
	Молоко 3,2%	мл	1000	
2.	Мука пшеничная высшего сорта	г	500	
3.	Клубника свежемороженая	г	150	
4.	Перец розовый	г	5	
5.	Яйцо куриное с0	шт	6	
6.	Бекон сырокопченый	г	100	
7.	Масло растительное подсолнечное	мл	100	
8.	Лук зелёный.	г	10	
9.	Сахар белый	г	150	

<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
	<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
10.	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	200	
11.	Сметана 20%	мл	50	
12.	Сыр Творожный	г	100	
13.	Сливочное масло 82%	г	50	
	<b>ОВОЩИ/ЗЕЛЕНЬ</b>			
14.	Укроп свежий зеленый	г	10	
15.	Ростки гороха	г	10	
16.	Чеснок	г	20	
17.	Мята	г	20	
18.	Цуккини зелёный	г	150	
	<b>ФРУКТЫ</b>			
19.	Апельсин	г	300	
20.	Яблоки зеленые Грени Смитт	г	200	
	<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
21.	Вишня	г	200	
22.	Клубника	г	200	

	<b>ШОКОЛАД</b>		
23.	Шоколад Callebaut молочный 35%	г	100
	<b>ДРОЖЖИ</b>		
24.	Дрожжи сухие	г	20
25.	Разрыхлитель	г	20
	<b>ОБЩИЙ СТОЛ</b>		
26.	Соль пищевая	г	50
27.	Перец черный молотый	г	10
28.	Перец горошком	г	10
29.	Сахар	г	100
30.	Уксус 9%	мл	10
31.	Сода пищевая	г	10

Допускается использование дополнительного сырья при согласовании с главным экспертом. Использование полуфабрикатов не допускается.

#### **4 Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий**

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

	<b>Площадь, м.кв.</b>	<b>Ширина прохода между рабочими местами, м.</b>	<b>Специализированное оборудование, количество.*</b>
<b>Рабочее место участника с нарушением слуха</b>	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.

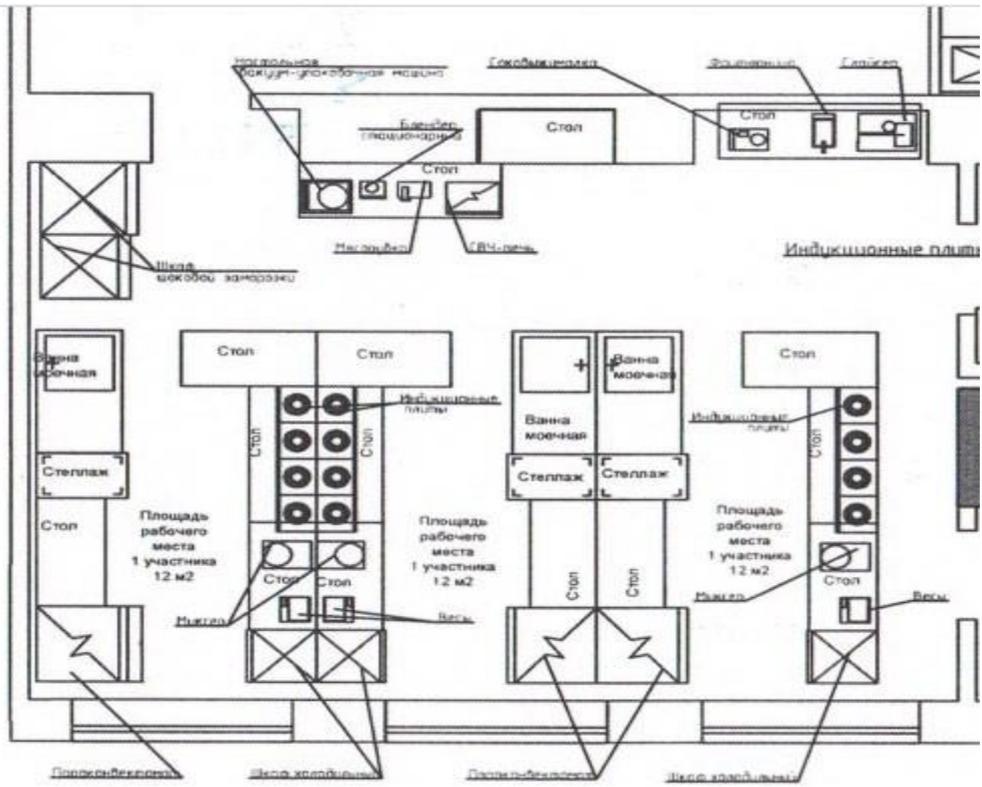
<p><b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b></p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <p>а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лупа с подсветкой для слабовидящих;</li> <li>электронная лупа;</li> </ul> <p>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видеоувеличитель;</li> <li>- программы экранного доступа NVDA</li> </ul> <p>и JAWS18 (при необходимости);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- брайлевский дисплей (при необходимости);</li> </ul> <p>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</p> <p>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего</p>
			<p>рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>

<b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечнососудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
<b>Рабочее место участника с ментальными</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий</p>

<p><b>нарушения ми</b></p>			<p>производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--------------------------------	--	--	---

#### 4.2. Схема застройки конкурсной площадки

Застройка осуществляется на группу, для всех категорий участников.



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

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

#### **5.1 Общие требования безопасности**

- 5.1.1. 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.
- 5.1.2. 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.
- 5.1.3. 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.
- 5.1.4. 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.
- 5.1.5. 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

## 5.2. Требования безопасности перед началом работы

Застегнуть надетую 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 оснащённость 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;
- надёжно 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 надёжность 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).

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 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.

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.

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.

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

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

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

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

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

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

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

5.3.6. 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.

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

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

#### **5. 4. 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.

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

5.5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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

**Лист заказа продуктов**

ЧЕМПИОНАТ	Региональный
НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	Блинопек
Регион	Московская область
Школа/ колледж	
Ответственный от учреждения	
ФИО участника	
ФИО сопровождающего/эксперта	

№	НАИМЕНОВАНИЕ	Единицы измерения	Максимально на одного участника
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
1	Молоко 3,2%	мл	1000
2	Мука пшеничная высшего сорта	г	500
3	Клубника свежемороженая	г	150
4	Перец розовый	г	5
5	Яйцо куриное с0	шт	6
6	Бекон сырокопченный	г	100
7	Масло растительное подсолнечн ое	мл	100
8	Лук зелёный.	г	10
9	Сахар белый	г	150
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
10	<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>		
11	Сливки для взбивания 33% или 35 % или 38%	мл	200
12	Сметана 20%	мл	50
13	Сыр Творожный	г	100
14	Сливочное масло 82%	г	50
15	<b>ОВОЩИ/ЗЕЛЕНЬ</b>		
16	Укроп свежий зеленый	г	10
17	Ростки гороха	г	10

18	Чеснок	г	20
19	Мята	г	20
20	Цуккини зелёный	г	150
21	<b>ФРУКТЫ</b>		
22	Апельсин	г	300
23	Яблоки зеленые Грени Смитт	г	200
24	<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>		
25	Вишня	г	200
26	Клубника	г	200
27	<b>ШОКОЛАД</b>		
28	Шоколад Callebaut молочный 35%	г	100
29	<b>ДРОЖЖИ</b>		
30	Дрожжи сухие	г	20
31	Разрыхлитель	г	20
32	<b>ОБЩИЙ СТОЛ</b>		
33	Соль пищевая	г	50
34	Перец черный молотый	г	10

35	Перец горошком	г	10
36	Сахар	г	100
37	Уксус 9%	мл	10
38	Сода пищевая	г	10

