

ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП ЧЕМПИОНАТА «АБИЛИМПИКС»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО



Красноярск 2024

1. Описание компетенции

1.1 Актуальность компетенции

Повар – человек, профессией которого является приготовление пищи.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Повара нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, пабах, кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах.

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

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

- **Повар холодного цеха** делает закуски, салаты и заготовки.
- **Повар горячего цеха** отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.
- **Повар мясо-рыбного цеха** разделывает мясо, птицу, рыбу, а также делает полуфабрикаты.

Карьерные возможности

Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:

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

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

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

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

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

1.3 Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Школьники	Студенты
Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 113н от 09.03.2022	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 113н от 09.03.2022
	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).

1.4 Требования к квалификации

Школьник	Студент
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; • рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,

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

2. Конкурсное задание

Конкурсное задание имеет 1 модуль. Конкурс длится в течение 1 дня.

Участники в день конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии со списком сырья конкурсного задания. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

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

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружилось скрытые дефекты продуктов (испорченные), в этом случае участнику останавливают время для решения данной проблемы, и

затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого участника сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если участник считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану. В случае, если у участника обнаружился испорченный продукт, например очистил картофель, а он внутри оказался гнилой, то в этом случае участнику выдают необходимые продукты (не снимая за это баллы!) и дают дополнительное время на выполнение данной операции, но в это время он может делать только эту операцию.

Соответственно, тайминг подачи у этого участника сдвигается.

2.1. Модули задания и необходимое время

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

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

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

2.2. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники:

– 30% изменение конкурсного задания: **обязательный компонент огурец свежий**

Студенты:

– 30% изменение конкурсного задания: **обязательный компонент перец болгарский**

3. Структура и подробное описание конкурсного задания

Участники категории ШКОЛЬНИКИ

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюда: салат «Витаминный» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 1 час.

Время подачи блюда:

Через 1 час основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания.

Список сырья:

На всех чемпионатах используется единый список продуктов. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Дополнительное сырье, не указанное в списке, использовать ЗАПРЕЩЕНО!

Увеличивать расход сырья ЗАПРЕЩЕНО!

Выдача сырья, в случае брака в процессе выполнения задания и расточительности – не предусмотрена.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Овощи, зелень		
Морковь	г.	200
Капуста белокочанная	г.	150
Перец сладкий	г.	150
Огурец свежий	г.	150
Лимон	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Томаты	г.	100
Общий стол на всех участников		
Соевый соус	л.	1
Уксус столовый 9%	л.	250
Горошек зеленый консервированный	г.	800
Маслины б/к	г.	800

Соль мелкая	кг.	1
Масло растительное	л.	1
Сахар	г.	200

Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование и описание модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Организация рабочего места	
<p>Внимание!!! Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Подготовка рабочего места; ➤ участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. ➤ в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; ➤ раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ➤ вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид; ➤ участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки; ➤ вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ➤ вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ➤ не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ➤ не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Модуль. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Витаминный»	
<p>Описание Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Витаминный»</p>	<p>Приготовить 2 порции блюда: салат «Витаминный» в авторском исполнении.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ заправка салата на выбор участника из представленного списка продуктов; ➤ используйте продукты из представленного основного списка; ➤ используйте продукты с общего стола (при необходимости)
<p>Особенности оформления блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
<p>Особенности подачи блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ масса блюда минимум 100г - максимум 150г; ➤ температура подачи блюда от 10 °С до 14 °С; ➤ блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см); ➤ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ➤ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; ➤ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ➤ участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд;

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд; ➤ сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 1 минуту после подачи; ➤ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ➤ Вторая тарелка подается в дегустацию.
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Использовать дополнительное оборудование, которое не указано в инфраструктурном листе – ЗАПРЕЩЕНО. ➤ Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с главным экспертом непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Участники категории СТУДЕНТЫ

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции горячего блюда «Мясо свинина (вырезка) с картофельным пюре, гарниром из овощей и соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа.

Время подачи блюда:

Модуль «Мясо свинина (вырезка) с картофельным пюре, гарниром из овощей и соусом» через 1,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания.

Список сырья:

На всех чемпионатах используется единый список продуктов. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Дополнительное сырье, не указанное в списке, использовать ЗАПРЕЩЕНО!

Увеличивать расход сырья ЗАПРЕЩЕНО!

Выдача сырья, в случае брака в процессе выполнения задания и расточительности – не предусмотрена.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясо		
Свиная вырезка	г.	350
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	100
Яйца	шт.	3
Молоко	мл	200
Сливки 33%-35%	мл	100
Овощи, зелень		
Морковь	г.	150
Чеснок	г.	20
Тыква	г.	200
Цуккини зеленый или кабачок	г.	150
Болгарский перец	г.	150
Зелень петрушки	г.	10
Лук репчатый	г.	100
Томаты	г.	100
Картофель	г.	200
Бакалея		
Соль крупная	г.	10
Масло растительное	г.	200
Мука пшеничная	г.	100

Гастрономия		
Бекон с/к	г.	100
Дополнительное сырье		
Соевый соус	л.	1
Уксус столовый 9%	л.	250
Маслины б/к	г.	800
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1
Специи для овощей, специи для мяса	г.	20
Хлеб для тостов белый	г.	100
Масло растительное	л.	3
Сахар	г.	200

Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование и описание модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Организация рабочего места	
<p>Внимание!!! Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Подготовка рабочего места; ➤ участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. ➤ в холодильниках должно быть организовано отдельное хранения сырья, полуфабрикатов; ➤ раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ➤ вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид; ➤ участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки; ➤ вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ➤ вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ➤ не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ➤ не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Модуль. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из мяса: «Мясо свинина (вырезка) с картофельным пюре, гарниром из овощей и соусом»	
<p>Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из мяса: «Мясо свинина (вырезка) с картофельным пюре,</p>	<p>Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из мяса: «Мясо свинина (вырезка) с картофельным пюре, гарниром из овощей и соусом» в авторском исполнении</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ мясо свинина (вырезка) – метод приготовления на выбор участника; ➤ 1 гарнир – картофельное пюре;

гарниром из овощей и соусом»	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 гарнир из овощей – метод приготовления на выбор участника; соус – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки); ➤ соус должен быть сервирован на каждой тарелке; ➤ используйте продукты из представленного основного списка; ➤ используйте продукты с общего стола (при необходимости).
Особенности оформления блюда	<ul style="list-style-type: none"> ➤ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	<ul style="list-style-type: none"> ➤ масса блюда минимум 230г. ➤ температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С; ➤ блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см); ➤ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ➤ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; ➤ сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 1 минуту после подачи; ➤ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ➤ вторая тарелка подается в дегустацию.
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Использовать дополнительное оборудование, которое не указано в инфраструктурном листе – ЗАПРЕЩЕНО. ➤ Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с главным экспертом непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

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

Участники студенты:

Китель (поварская куртка), передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой), брюки поварские, головной убор – поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – безопасная с зафиксированной пяткой.








5. Критерии оценки выполнения задания













Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям.












6. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.








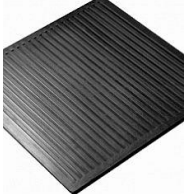

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты).

ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Пароконвектомат Arach A1/10LD		Количество уровней:10 Расстояние между уровнями: (мм) 70 Тип gastronormности/противня:GN 1/1 Температурный режим: от 0 до 260 Ширина (мм) :750 Глубина (мм) :755 Высота (мм):970	шт.	1
2	Плита индукционная Luxstahl 6-х конфорочная		Мощность, кВт: 21 Количество конфорок/ зон нагрева:6 Конфорка: плоская T max, °C: 240 T min, °C: 60	шт.	1
3	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали	шт.	3
4	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали	шт.	1
5	Стеллаж 4-х уровневый для хранения инвентаря		Материал: из нержавеющей стали полки сплошные нерж. Размеры: 800*500*1800 мм	шт.	1
6	Весы настольные электронные профессиональные		Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.	шт.	1
7	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло	шт.	1

8	Блендер ручной		Мощность, Вт: 1000 Насадки приборов для измельчения продуктов: Чаша-измельчитель, Нож-измельчитель, Насадка-блендер	шт.	1
9	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	шт.	1
10	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)	шт.	1
11	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	шт.	1
12	Сковорода для индукционных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 см	шт.	3
13	Сковорода- гриль для индукционной плиты		Материал: нержавеющая сталь Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
14	Сотейники для индукционных плит с крышкой		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
15	Венчик		Материал: Нержавеющая сталь	шт.	1
16	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л	шт.	2
17	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л	шт.	3
18	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л,	шт.	3
19	Половник		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл	шт.	1










20	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие	шт.	3
21	Гастроемкости, согласно марки пароконвектомата		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: (325x265x40)	шт.	1
22	Гастроемкости, согласно марки пароконвектомата		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: (530x325)	шт.	1
23	Силиконовый коврик		Материал: Силиконовый, антипригарный	шт.	1
24	Сито		Материал: Нержавеющая сталь	шт.	1
25	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	шт.	1
26	Мерный стакан		Материал: Пластик Объем: 1 л Цвет: прозрачный Мерная шкала	шт.	1
27	Толкушка для картофельного пюре		Материал: Нержавеющая сталь	шт.	1
28	Молоток для отбивания		Материал: Нержавеющая сталь	шт.	1
29	Набор круглых выемок		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт.	шт.	1
30	Терка		Материал: Нержавеющая сталь	шт.	1

31	Овощечистка		Нескользящая ручка с пластиковой вставкой	шт.	1
32	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь	шт.	1
33	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	шт.	3
34	Тарелка плоская, круглая, белая без борта		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора. Диаметр 30- 32 см	шт.	4
35	Тарелка круглая белая с широким бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	шт.	2
36	Перчатки силиконовые		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
37	Корзина для мусора		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
38	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	шт.	2
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ на 5 рабочих мест					
1	Термомиксер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

2	Мясорубка электрическая		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
3	Микроволновая печь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
4	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см.	шт.	2
5	Набор пекарские рукавиц		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм.	шт.	1
6	Часы настенные		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7	Порошковый огнетушитель ОП-4		Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра	шт.	1
8	Кулер для воды			шт.	1
9	Вода питьевая		Бутыль 19л	шт.	1
10	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11	Пирометр (бесконтактный термометр)		Характеристики позиции на усмотрение организатора.	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

Расходные материалы

1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	5
2	Абразивная губка для мытья посуды		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
3	Моющее средство для посуды 1л.		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
4	Мыло жидкое		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Средство для обработки рук и поверхности		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
6	Бумажные полотенце 2-х слойные в рулоне		Бумажные 2 слойные в рулоне	шт.	1
7	Пленка пищевая		Стрейч пищевая	шт.	1
8	Фольга алюминиевая пищевая		Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см	шт.	1
9	Бумага для выпечки		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

10	Пакеты для мусора 60л		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
11	Пакеты для мусора 120л		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
12	Ветошь- тряпка для протирания поверхности		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
13	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	шт.	5
14	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм	шт.	5
15	Перчатки одноразовые цветные размер М		Материал: Силиконовые, неопудренные	пар	2
16	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	шт.	5

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

1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

11	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10	
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1	
13	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2	
14	Стакан пластиковый одноразовый	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	5	
15	Тарелка пластиковая одноразовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	5	
16	Ложка пластиковая одноразовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	5	
17	Бумажные полотенце 2-х слойные в рулоне	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2	
18	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	10	
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ					
1	Стол офисный	 Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2	
2	Стул офисный	 Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	6	
3	Ноутбук	 Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1	
4	МФУ	 Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1	
5	Весы настольные электронные	 Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.	шт.	1	
6	Корзина для мусора	 Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2	

6. Схема застройки конкурсной площадки.

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

План застройки площадки по компетенции «Поварское дело»

