КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: izgotovitel-pischevyh-polufabrikatov-r

Выдержка из официального конкурсного задания, опубликованного на abilympics-russia.ru (раздел «Компетенции 2026»).
Страницы источника, относящиеся к категории, приведены далее в исходном виде.

Собрано автоматически: Региональный центр Абилимпикс республики Башкортостан.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать полуфабрикат «Котлеты домашние», полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», блюдо «Вареники с творожным фаршем»

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа.

Задания конкурса включают в себя индивидуальные практические задания:

- приготовление мясных полуфабрикатов: рецептура №469 полуфабрикат «Котлеты домашние», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

- приготовление мучных блюд: рецептура №766 полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», рецепт №854 «Фарш творожный», рецепт № 767 «Вареники отварные», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый», полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», блюдо «Шницель натуральный рубленый»

Время выполнения конкурсного задания: студенты -3 часа.

Задания конкурса включают в себя индивидуальные практические задания:

- приготовление мясных полуфабрикатов рецептура № 465 «Шницель натуральный рубленый», рецептура № 465 блюдо «Шницель натуральный рубленый» источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.:Экономика,1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

- приготовление мучных блюд: №766 полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем» , рецепт №854 « Фарш творожный», рецепт №766 « Вареники отварные», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый», полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», блюдо «Вареники с творожным фаршем»

Время выполнения конкурсного задания: специалисты -2,5 часа.

Задания конкурса включают в себя индивидуальные практические задания:

- приготовление мясных полуфабрикатов рецептура № 465 «Шницель натуральный рубленый», рецептура № 465 блюдо «Шницель натуральный рубленый» источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.:Экономика,1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

- приготовление мучных блюд: №766 полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», рецепт № 854 «Фарш творожный», рецепт №766 « Вареники отварные», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Приготовить и подать полуфабрикат «Котлеты домашние»	**60 мин.**	Количество порций: 2 порции / 2шт Масса 1 порции 100г.

	Модуль Б. Приготовить полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем»	**60 мин.**	Количество порций: 2шт. Масса 1 порции -185 г.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать блюдо «Вареники отварные»	**30 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции. 210-225 г.

Время выполнения всех модулей: 2,5ч.

Категория участников	**Наименование и описание модуля**	**Время**	**Результат**
Студенты	**Модуль А.** Приготовить и подать полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый»	**75 мин.**	Количество порций: 2 порции / 2шт Масса 1шт.171 г.
	Модуль Б. Приготовить полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем»	**75 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции -185 г.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать блюдо «Шницель натуральный рубленый»	**30 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции -125 г.

Время выполнения всех модулей: 3 ч.

Категория участников	**Наименование и описание модуля**	**Время**	**Результат**
Специалисты	**Модуль А.** Приготовить и подать полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый»	**60 мин.**	Количество порций: 2 порции / 2шт Масса 1 порции -171 г.
	Модуль Б. Приготовить полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем»	**60 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции-185
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать блюдо «Вареники отварные с творожным фаршем»	**30 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции - 210-225г.

Время выполнения всех модулей: 2,5 ч.

2.3. Последовательность выполнения задания.

2.3.1 Категория участников ШКОЛЬНИКИ

Модуль А. Полуфабрикат «Котлеты домашние».

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть поварскую форму;
-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции /2 шт. полуфабриката «Котлеты домашние»;
- подать 2порции/2 шт. п/ф «Котлеты домашние» на белых круглых плоских тарелках без декора;
- уведомить экспертов о завершении работы;
-убрать рабочее место.

Модуль Б. Полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем».

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть поварскую форму;
-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;

3	Сахар	90	90		
4	Мука	40	40		
5	Масло сливочное	40	40		
6	Ванилин	1,2	1,2		
	Выход	-	1,0		

Способ приготовления. Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

Модуль В. Наименование блюда: «Шницель натуральный рубленый»
№ по Сборнику рецептур: 657

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина (котлетное мясо)	156	133	312	266
2	Говядина (котлетное мясо)	156	115	312	230
3	Жир-сырец говяжий, свиной	18	18	36	36
4	Вода	12	12	24	24
5	Яйца	1/5 шт.	8	1/4	16
6	Сухари	20	20	40	40
7	Жир животный	12	12	24	24
8	Масса п/ф		171		342
9	Масса жареного шницеля		125		250

Способ приготовления. Подготовленный фарш разделывают в виде изделий овально-приплюснутой формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске поливают жиром.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»
Модуль А. **Полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый».**
Участник должен следовать следующему алгоритму работы:
- надеть поварскую форму;
-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции /2 шт. полуфабриката «Шницель натуральный рубленый»;
- подать 2 порции/2 шт. п/ф «Шницель натуральный рубленый» на белых круглых плоских тарелках без декора;
- уведомить экспертов о завершении работы;
-убрать рабочее место.

Модуль Б. Полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем».
Участник должен следовать следующему алгоритму работы:
- надеть поварскую форму;
-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»;
- подать 2порции п/ф «Вареники с творожным фаршем» на белых круглых плоских тарелках без декора;
- уведомить экспертов о завершении работы;
-убрать рабочее место.

Модуль В. Блюдо «Вареники отварные с творожным фаршем»
Участник должен следовать следующему алгоритму работы:
- надеть поварскую форму;

-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции горячего блюда «Вареники с творожным фаршем»;
- подать 2 порции блюда «Вареники с творожным фаршем» на белых круглых плоских тарелках без декора;
- уведомить экспертов о завершении работы;
-убрать рабочее место.

Модуль А. Наименование полуфабриката: Шницель натуральный рубленый
№ по Сборнику рецептур: 465

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина (котлетное мясо)	156	133	312	266
2	Говядина (котлетное мясо)	156	115	312	230
3	Жир-сырец говяжий, свиной	18	18	36	36
4	Вода	12	12	24	24
5	Яйца	1/5 шт.	8	1/4	16
6	Сухари	20	20	40	40
7	Жир животный	12	12	24	24
	Масса п/ф		171		342

Способ приготовления. Подготовленный фарш разделывают в виде изделий овально-приплюснутой формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

Модуль Б. Наименование полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»
№ по Сборнику рецептур: 766 **Тесто для вареников**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Мука	695	695		
2	Яйцо	1,1/3шт.	53		
3	Молоко или вода	245	245		
4	Сахар	25	25		
5	Соль	1,2	1,2		
	Выход	-	1,0		

Способ приготовления. В муку добавляют нагретую до 30…35 С воду. Затем вводят яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формированием тесто выдерживают в течение 30…40 мин.

Фарш творожный (для ватрушек, пирожков, вареников)
№ по Сборнику рецептур: 854

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Творог	792	784		
2	Яйцо	2 шт.	80		
3	Сахар	90	90		
4	Мука	40	40		
5	Масло сливочное	40	40		
6	Ванилин	1,2	1,2		
	Выход	-	1,0		

Способ приготовления. Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

Модуль В. Наименование блюда: «Вареники отварные»

№ по Сборнику рецептур: 767

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Тесто для вареников	82	82		
2	Фарш	-	103		
3	Масса сырых вареников	-	185		
4	Масса вареных вареников	-	200		
5	Масло сливочное	10	10		
6	или сметана	25	25		
	Выход с маслом	-	210		
	со сметаной	-	225		

Способ приготовления. Вареники формуют также как и пельмени, но более крупных размеров (на 10-11 грамм теста 12-13 грамм фарша на 1 шт.) Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 5-7 мин. При отпуске вареники (7-8 шт. на порцию) поливают маслом или сметаной.

Перечень предоставляемых продуктов

Наименование	Единицы измерения	Количество на 1 участника
Полуфабрикат « Котлеты домашние»		
Говядина (котлетное мясо)	г.	100
Свинина (котлетное мясо)	г.	100
Жир-сырец говяжий, свиной	г	10
Лук репчатый	г	10
Сухари	г	10
Яйцо	шт	1
Хлеб	г	30
Соль	г	1
Перец	г	1
Полуфабрикат « Шницель натуральный рубленый»		
Свинина (котлетное мясо)	г	600
Говядина (котлетное мясо)	г	600
Жир-сырец	г	50
Яйцо	шт	1
Сухари	г	50
Тесто для вареников		
Мука	г	700
Яйцо	шт	2

Молоко	г	500
Сахар	г	50
Соль	г	50
Фарш творожный		
Творог	г	800
Яйцо	шт	2
Сахар	г	200
Мука	г	100
Ванилин	г	1
«Вареники с творожным фаршем»		
Масло сливочное	г	20
Сметана	г	50

Особые указания по компетенции

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

2.4. Региональный (Вариативный)

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

30% изменение конкурсного задания

Школьники

30% изменение конкурсного задания: использование при оформлении и подаче блюда «Вареники с творожным фаршем»- обязательно использовать только один продукт из черного ящики **(ягода –региональный компонент**).

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

Студенты и Специалисты

- 30% изменение конкурсного задания: приготовление, оформление и подача 2 порций **«Вареники с творожным фаршем»** - обязательно использовать только один продукт из черного ящика **(ягода-региональный компонент)**,
- 30% изменения конкурсного задания, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

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

В **процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам ЗАПРЕЩЕНО ОБЩЕНИЕ**:

-конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель.

Уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе *нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.*

Школьники		
Наименование модуля	**Задание**	**Максимальный балл**
Модуль А. Приготовление мясных полуфабрикатов «Котлеты домашние»	Приготовить мясные полуфабрикаты «Котлеты домашние»	50
	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Подача на взвешивание, количество и оценку качества готовых изделий.	

	Подача на демонстрацию. Полноценное оформление полуфабрикатов на белых круглых, плоских тарелках без декора; в количестве 2 шт., масса 1 п/ф- 100г.	
Модуль Б. Приготовление и подача полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»	Приготовить, оформить, подать полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем».	30
Модуль В. (вариативный) Приготовление и подача блюда «Вареники отварные»	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на демонстрацию 2 порции полуфабриката «Вареники с творожным фаршем». Масса 1 порции-185 г.	
	Подать 2 порции блюда «Вареники отварные с творожным фаршем» на белых круглых, плоских тарелках без декора. Масса порции 210-225г.	20
Общее		**100**
Студенты		
Наименование модуля	**Задание**	**Максимальный балл**
Модуль А. Приготовление мясных полуфабрикатов «Шницель натуральный рубленый»	Приготовить мясной полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый»	50
	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий. Подача на взвешивание, количество и оценку качества готовых изделий. Подача на демонстрацию. Полноценное оформление полуфабрикатов на белых круглых, плоских тарелках без декора, в количестве 2 порции, по 1 шт., масса 1 порции - 171 г.	
Модуль Б. Приготовление и подача полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»	Приготовить и оформить полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем».	30
	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса;	

	Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию 2 порции полуфабриката «Вареники с творожным фаршем» на белых круглых, плоских тарелках без декора, Масса порции 185 г (допуск 5 г).	
Модуль В (вариативный) Приготовление и подача блюда «Шницель натуральный рубленый»	Приготовить и оформить блюдо «Шницель натуральный рубленый»	20
	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском исполнении. Подача на демонстрацию, подача на дегустацию 2 порции «Шницель натуральный рубленый». Блюдо должно быть подано на белых круглых, тарелках с широким бортом без декора, масса блюда: минимум 125 г. Температура подачи блюда 65-70 С (по краю тарелки)	
Общее		**100**
Специалисты		
Наименование модуля	**Задание**	**Максимальный балл**
Модуль А. Приготовление мясных полуфабрикатов «Шницель натуральный рубленый»	Приготовить мясной полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый»	50
	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий. Подача на взвешивание, количество и оценку качества готовых изделий. Подача на демонстрацию. Полноценное оформление полуфабрикатов на белых круглых, плоских тарелках без декора, в количестве 2 порции, по 1 шт., масса 1 порции – 171 г.	
Модуль Б. Приготовление и	Приготовить и оформить полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем».	30

подача полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию 2 порции «Вареники с творожным фаршем» на белых круглых, плоских тарелках без декора. Масса порции 200 (допуск 5 г).	
Модуль В.(вариативный) Приготовление и подача блюда «Вареники с творожным фаршем»	Приготовить и оформить блюдо «Вареники с творожным фаршем»	20
	Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, иного оборудования; соблюдение санитарных и гигиенических норм, во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и оформление изделий в авторском исполнении Подача на демонстрацию, подача на дегустацию 2 порции «Вареники с творожным фаршем» с использованием масла, сметаны. Вареники должны быть поданы на белых круглых, тарелках с широким бортом без декора, масса блюда: минимум 200 г., максимум 225 г; Температура подачи блюда 65-70 С (по краю тарелки)	
Общее		**100**

3.Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

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

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников

№ п/п	Наименование	Фото	Технические характеристики	Ед. изм.	Необходимое кол-во
НА 1 участника					

1	Китель (поварская куртка)		ГОСТ Р 70231-2022, ГОСТ 9896-70, ТР ТС 019/2011 и СанПиН 2.3.6.1079-01 и 2.3/2.4.3590-20. SpecTorg-E.ru	шт.	1/1
2	Передник или фартук		ГОСТ Р 70231-2022, ГОСТ 9896-70, ТР ТС 019/2011 и СанПиН 2.3.6.1079-01 и 2.3/2.4.3590-20. SpecTorg-E.ru	шт.	1/1
3	Брюки темного цвета		ГОСТ Р 70231-2022, ГОСТ 9896-70, ТР ТС 019/2011 и СанПиН 2.3.6.1079-01 и 2.3/2.4.3590-20. SpecTorg-E.ru	шт.	1/1
4	Головной убор		ГОСТ Р 70231-2022, ГОСТ 9896-70, ТР ТС 019/2011 и СанПиН 2.3.6.1079-01 и 2.3/2.4.3590-20. SpecTorg-E.ru	шт.	1/1
5	Обувь		ГОСТ Р 70231-2022, ГОСТ 9896-70, ТР ТС 019/2011 и СанПиН 2.3.6.1079-01 и 2.3/2.4.3590-20. SpecTorg-E.ru	шт.	1/1

Участники:

- Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).
- ОБЯЗАТЕЛЬНО: на кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», имя участника.
- НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО: логотип учебного заведения, фамилия участника.
- НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!! Размещение информации рекламного характера (например, логотипы спонсоров)!
- Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).
- Брюки -темного цвета.
- Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь - безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты:

- Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки, размещение флага России, логотип «Абилимпикс»).
- Фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).
- Брюки -темного цвета.
- Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь - безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт за 1 день до начала соревнований.
Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel. (xlsx)

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

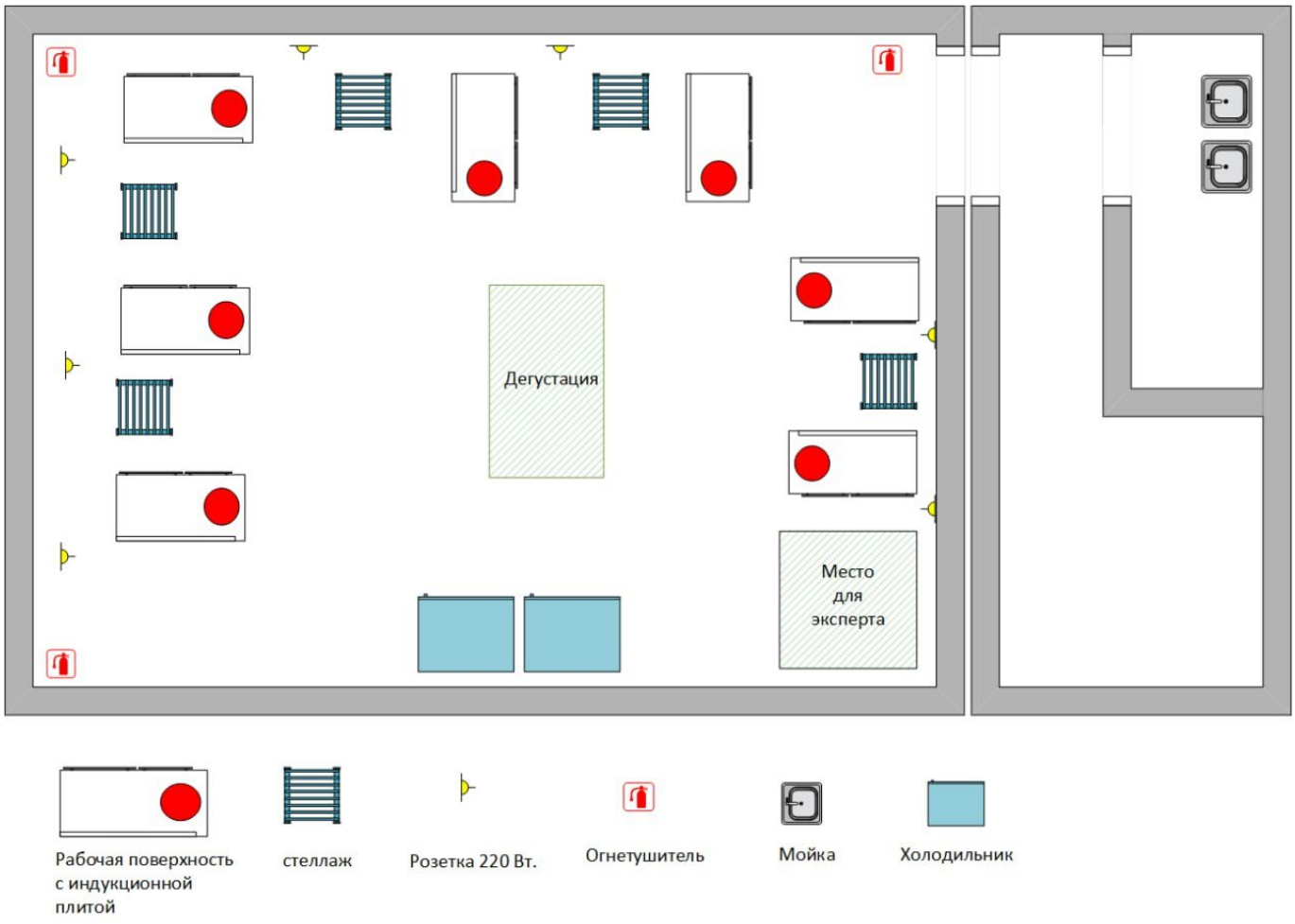
* минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000х1900	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.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном 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); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. 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 рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000х1900	1,5 м	Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:

			а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков; б) для участников, передвигающихся в кресле- коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема; 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.
Рабочее место участника с соматически ми заболеваниям и	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечнососудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие: а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия; б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке; в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам. Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемыми высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемыми высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания: а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий 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; 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; 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, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей)

5.Схема застройки соревновательной площадки



6.Требования охраны труда и техники безопасности.

6.1. Общие требования безопасности

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

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования,полуфабрикатов;

– повышенная температура воздуха рабочей зоны;

– повышенный уровень шума на рабочем месте;

– повышенная влажность воздуха;

– повышенная или пониженная подвижность воздуха;

– повышенное значение напряжения в электрической цепи;

– недостаточная освещенность рабочей зоны;

– повышенный уровень инфракрасной радиации;

– острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования,инструмента, инвентаря, тары;

– вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

– физические перегрузки;

– нервно - психические перегрузки.

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

1.4. Участнику следует:

– оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

– перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;

– работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

– после посещения туалета мыть руки с мылом;

– при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

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.

6.2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

6.2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

– обеспечить наличие свободных проходов;

– проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

– надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

– удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

Проверить внешним осмотром:

– достаточность освещения рабочей поверхности;

– отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

– исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). **Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления.**

- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования – быть бдительными.

Приготовление на плите блюд на жиру или нарастительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

Не рекомендуется размещать наповерхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи,вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгуи т.п.), так как они могут нагреваться.

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

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

6.2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Дверихолодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленноотключить, 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.

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

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

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печьв работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательнозагружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократитьвремя 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.

6.3. Требования безопасности во время работы

6.3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел учение,инструктаж по охране труда.

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

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

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

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

6.4. Требования безопасности по окончании работы

6.4.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

6.4.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей необходимый инвентарь.

6.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

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

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

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

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