# РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026

**Утверждено**
**советом по компетенции:**
«Повар региональной кухни (приготовление тувинского хужуура)»
(название совета)
Протокол от
**Председатель совета:**

_____О.В. Куулар
(подпись)

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**по компетенции**

**«ПОВАР РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТУВИНСКОГО ХУЖУУРА)»**



**Кызыл**
**2026**

## 1. Описание компетенции.

Компетенция «Тувинский хужуур» является одной из наиболее традиционных. Настоящими считаются тувинские хужууры с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой.

Компетенция «Тувинский хужуур» предполагает индивидуальное выполнение задания по оформлению законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании определяются профессиональные навыки повара.

### 1.1. Актуальность компетенции.

В России туризм внутри страны становится всё более популярным. Туризм — приоритетная отрасль экономики Тувы. Ее территория признана аутентичной, с неисчерпаемым национальным колоритом и наследием, сохранившим в себе историю и обычаи древних предков. Многочисленные археологические территории сохранили памятники старины, руины древних городов, усыпальницы древних царей и артефакты. Тыва притягивает туристов со всего света центром Азии, другими уникальными природными, историческими и культурными достопримечательностями.

Последние исследования показали, что гастрономический туризм с национальными блюдами позволяет знакомить гостей с историей региона, местными продуктами, узнавать об особенностях местной кулинарии, развивать навыки в области сервиса и презентации.

Тувинский хужуур - это уникальный продукт, который впоследствии поможет войти в гастрономическое приветствие региона.

Специалисты с базовыми знания по профессии «Повар, кондитер» и дополнительными навыками гастрономических особенностей региона будут востребованы в региональных программах гастрономического туризма. Данная компетенция способна повысить интерес работодателей к специалистам, которые помогут развивать гастрономический туризм в Республике Тыва.

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

| Школьники | Студенты | Специалисты |
|---|---|---|
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального |

| | | |
|---|---|---|
| образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016). | образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016). | образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016). |
| Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015) | Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015) | Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015) |

## 1.3. Требования к квалификации.

| Школьники | Студенты | Специалисты |
|---|---|---|
| **Должен знать:**<br>- требования к качеству, срокам и условиям хранения,<br>признаки и органолептические методы<br>определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении тувинский хужууров;<br>- требования охраны труда,<br>пожарной безопасности, основы санитарии и личной<br>гигиены в организациях питания;<br>-виды, назначение, правила<br>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, | **Должен знать:**<br>- требования к качеству, срокам и условиям хранения,<br>признаки и органолептические методы<br>определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении тувинских хужууров;<br>- требования охраны труда,<br>пожарной безопасности, основы санитарии и личной<br>гигиены в организациях питания;<br>-виды, назначение, правила<br>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, | **Должен знать:**<br>- этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям;<br>- требования к качеству, срокам и условиям хранения,<br>признаки и органолептические методы<br>определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении тувинских хужууров;<br>- требования охраны труда,<br>пожарной безопасности, основы санитарии и личной<br>гигиены в организациях питания;<br>-виды, назначение, правила |

| | | |
|---|---|---|
| инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>**Должен уметь:**<br>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;<br>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве тувинского хужуура.<br>**Иметь практический опыт в:**<br>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.<br>**Должен уметь:**<br>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;<br>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве тувинского хужуура.<br>**Иметь практический опыт в:**<br>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к | безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;<br>**Должен уметь:**<br>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;<br>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве |

| | | |
|---|---|---|
| инструментов, весоизмерительных приборов;<br>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетичной подаче кулинарных блюд;<br>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов. | работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетичной подаче кулинарных блюд;<br>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов | тувинского хужуура.<br>**Трудовые действия:**<br>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;<br>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;<br>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию. |

## 2. Конкурсное задание

### 2.1. Краткое описание задания

**Школьники:**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюда: «Тувинский хужуур».

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа

**Студенты:**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюда: «Тувинский хужуур» с соусом «Чесночный»

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа

**Специалисты:**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюда: «Тувинский хужуур» с соусом «Чесночный» и порцией салата «Витаминный»

Время выполнения конкурсного задания: 2 часа

**1.2.** Структура и подробное описание конкурсного задания.

| **Категория участника** | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время** | **Результат** |
|---|---|---|---|---|
| **Школьники** | Модуль 1 Организация работы на площадке | Первый день | 30 минут | Готовность рабочего места |
| | Модуль 2 Приготовление теста и рубленого мяса, подача готового блюда | Первый день | 2 часа | 2 порции тувинского хужуура. Хужууры должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см). Масса блюда - минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65С (по краю тарелки) |
| **Студенты** | Модуль 1 Организация работы на площадке | Первый день | 15 минут | Готовность рабочего места |
| | Модуль 2 Приготовление теста и рубленого мяса | Первый день | 2 часа | Рубленое мясо делается из рубленой говядины со |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | свининой и специями |
| | Модуль 3 Приготовление соуса, подача готового блюда | Первый день | 15 минут | 2 порции тувинского хужуура. с соусом «Чесночный». Хужууры должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см). Масса блюда - минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65С (по краю тарелки) |
| **Специалисты** | Модуль 1 Организация работы на площадке | Первый день | 15 минут | Готовность рабочего места |
| | Модуль 2 Приготовление теста и рубленого мяса | Первый день | 1 час | Рубленое мясо делается из рубленой говядины со свининой и специями |
| | Модуль 3 Приготовление соуса, салата, подача готового блюда | Первый день | 45 минут | 2 порции тувинского хужуура. с соусом «Чесночный». Хужууры должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см). Масса блюда - минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65С (по краю тарелки) |

2.3.Последовательность выполнения задания
Для школьников:
Модуль 1. Организация работы на площадке.
Отводится 30 минут на подготовку и уборку рабочего места.
Модуль 2. Приготовление теста и рубленого мяса, подача готового блюда
участник должен следовать следующему алгоритму работы:
- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить бездрожжевое тесто для хужуура;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- сформовать полуфабрикат;
- пожарить хужууры в сковороде;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать хужууры на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.
Для студентов:
Модуль 1. Организация работы на площадке.
Отводится 15 минут на подготовку и уборку рабочего места
Модуль 2. Приготовление теста и рубленого мяса
участник должен следовать следующему алгоритму работы:
- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить бездрожжевое тесто для хужуура;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- сформовать полуфабрикат;
- пожарить хужууры в сковороде.
Модуль 3. Приготовление соуса, подача готового блюда
- приготовить соус «Чесночный»;
- оформить основное горячее блюдо;

- подать хужууры с соусом на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Для специалистов:

Модуль 1. Организация работы на площадке.

Отводится 15 минут на подготовку и уборку рабочего места

Модуль 2. Приготовление теста и рубленого мяса

участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить бездрожжевое тесто для хужуура;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- сформовать полуфабрикат;
- - пожарить хужууры в сковороде.

Модуль 3. Приготовление соуса, салата, подача готового блюда

- приготовить соус «Чесночный»;
- приготовить салат «Витаминный»;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать хужууры с соусом на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.4. 30% изменений конкурсного задания.

Школьники/студенты/ специалисты:

Допустимые изменения:

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

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Оценивание производится группами экспертов и экспертов-дегустаторов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям - 100.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-зритель. У уличенного в

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

**Критерии для школьников**

| Задание | № | Наименование критерия | Максимальные баллы | Объективные оценки | Субъект |
|---|---|---|---|---|---|
| Организация работы на площадке | 1 | Санитария и гигиена | 25 | 25 | - |
| Приготовление теста и рубленого мяса, подача готового блюда | 2 | Выполнение и соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (теста и рубленого мяса) | 30 | 30 | - |
| | 3 | Выполнение и соблюдение технологического процесса формовки хужуура | 25 | 25 | - |
| | 4 | Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием | 15 | 15 | - |
| | 5 | Презентация | 5 | - | 5 |
| | | ИТОГО | 100 | 95 | 5 |

**Критерии для студентов**

| Задание | № | Наименование критерия | Максимальные баллы | Объективные оценки | Субъект |
|---|---|---|---|---|---|
| Организация работы на площадке | 1 | Санитария и гигиена | 25 | 25 | - |
| Приготовление теста и рубленого | 2 | Выполнение и соблюдение технологического | 25 | 25 | - |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| мяса, подача готового блюда | | процесса по приготовлению полуфабрикатов (теста и рубленого мяса) | | | |
| | 3 | Выполнение и соблюдение технологического процесса формовки хужуура | 20 | 20 | - |
| | 4 | Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием | 15 | 15 | - |
| Приготовление соуса, подача готового блюда | 5 | Выполнение и соблюдение технологического процесса приготовления соуса | 10 | 10 | - |
| | 6 | Презентация | 5 | - | 5 |
| | | ИТОГО | 100 | 95 | 5 |

**Критерии для специалистов**

| Задание | № | Наименование критерия | Максимальные баллы | Объективные оценки | Субъект |
|---|---|---|---|---|---|
| Организация работы на площадке | 1 | Санитария и гигиена | 25 | 25 | - |
| Приготовление теста и рубленого мяса, подача готового блюда | 2 | Выполнение и соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (теста и | 20 | 20 | - |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | рубленого мяса) | | | |
| | 3 | Выполнение и соблюдение технологического процесса формовки хужуура | 15 | 15 | - |
| | 4 | Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием | 15 | 15 | - |
| Приготовление соуса, подача готового блюда | 5 | Выполнение и соблюдение технологического процесса приготовления соуса | 10 | 10 | - |
| | 6 | Выполнение и соблюдение технологического процесса приготовления салата | 10 | 10 | - |
| | 7 | Презентация | 5 | - | 5 |
| | | ИТОГО | 100 | 95 | 5 |

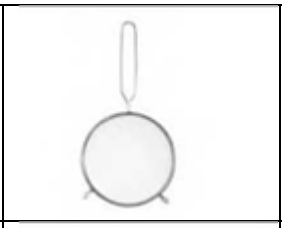
**2. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.**

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников.

| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **№ п/п** | **Наименование** | **Фото оборудования, инструмента или мебели** | **Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. измер.** | **Необх. кол-во** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Стол производственный |  | Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой<br>Материал: из нержавеющей стали<br>Размеры: 1800x600x850 | шт | 1 |
| | Плита электрическая индукционная |  | На одно рабочее место 1 греющая поверхность | шт | 1 |
| | Весы настольные электронные (профессиональные) |  | наибольший предел взвешивания не менее 3кг<br>наименьший предел взвешивания не меньше 10г | шт | 1 |
| | Позница/ пароварка для индукционной плиты |  | Нержавеющая сталь | шт | 1 |
| | Шкаф холодильный |  | Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок | шт | 1 |
| | Стеллаж 4-х уровневый |  | Материал: из нержавеющей стали | шт | 1 |
| | Набор разделочных досок |  | Материал: полипропилен<br>Размеры H=18,L=600,B=400 мм;<br>жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. | шт | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Набор ножи поварские |  | Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали. | шт | 1 |
| | Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см |  | Материал: Нержавеющая сталь | шт | 1 |
| | Миски |  | Нержавеющая сталь, 25-28 см | шт | 3 |
| | Силиконовый коврик |  | Материал: Силиконовый, антипригарный | шт | 1 |
| | Тарелка круглая белая плоская |  | диаметр 28 см | шт | 2 |
| | Мерный стакан |  | Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 х 123 х 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала | шт | 1 |
| | Сито-кружка для муки |  | Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм | шт | 1 |

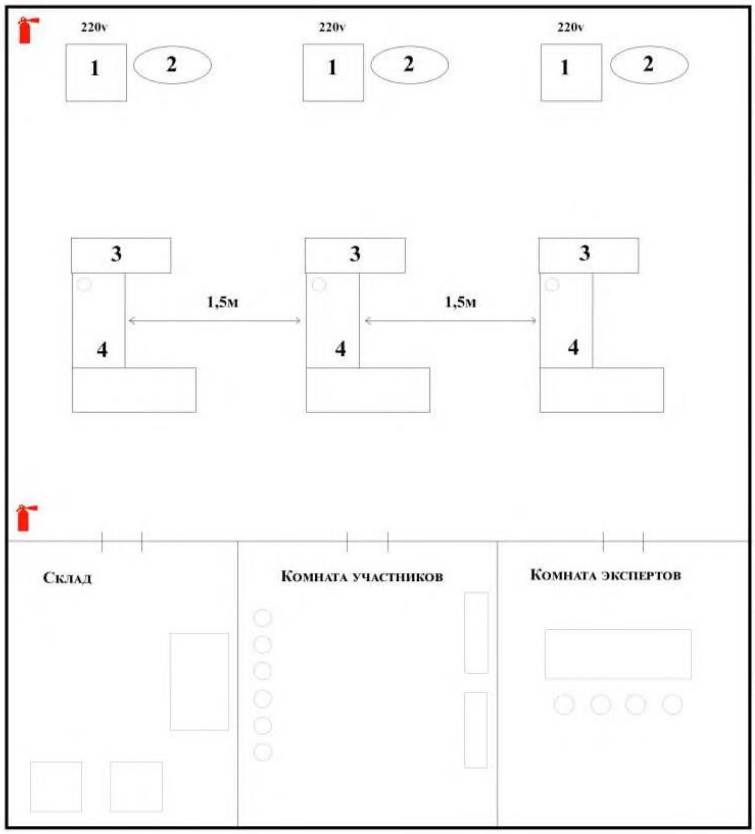
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Сито не менее 12 см мелкое для просеивания |  | Сито железное, размер не менее 12 см | шт | 1 |
| | Скалка двуручная |  | Материал: дерево | шт | 1 |
| | Бак для мусора |  | Материал: Пластиковый | шт | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** | | | | | |
| | Бумажные полотенце 2-слойные в рулоне |  | Материал: Бумажные 2-слойные в рулоне | рулон | 1 |
| | Вилки пластик |  | | шт | 20 |
| | Губка для мытья посуды |  | Поролоновая | шт | 2 |
| | Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов |  | 300, 500 мл | шт | 10 |
| | Перчатки силиконовые одноразовые |  | размер S;M;L | шт | 10 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Моющие средства |  | 1 литр | шт | 1 |
| | Пакеты для мусора |  | 60 л | шт | 1 |
| | Пленка пищевая |  | Материал: Стрейч пищевая | шт | 1 |
| **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ** (при необходимости) | | | | | |
| | Часы настенные |  | Электронные | шт | 1 |
| | Порошковый огнетушитель ОП-4 |  | Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. | шт | 1 |
| | Набор первой медпомощи |  | | шт | 1 |
| | Кулер для воды |  | холодная/горячая вода | шт | 1 |

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

| **Наименование нозологии** | **Площадь, м кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м** | **Специализированное оборудование, количество** |
|---|---|---|---|
| Рабочее место участника с нарушением слуха | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | Радиокласс радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) – 1 шт Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) – 1 шт |
| Рабочее место участника с нарушением зрения | 4 | От 2 метров | Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse – 2 шт Электронная лупа – 2 шт Говорящий карманный калькулятор на русском языке – 4 шт |
| Рабочее место участника с ментальными нарушениями | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |

## 4. Схема застройки конкурсной площадки




1 - Холодильник
2 - Раковина
3 - стеллаж
4 - Рабочая зона участника с индукционной плитой
- огнетушитель

## 5. Требования охраны труда и техники безопасности.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### 1. Общие требования безопасности

**1.1.** На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований. 1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

− подвижные части электрооборудования;

− повышенная температура поверхностей оборудования;

− пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

− повышенная температура воздуха рабочей зоны;

− повышенный уровень шума на рабочем месте;

− повышенная влажность воздуха;

− повышенная или пониженная подвижность воздуха;

− повышенное значение напряжения в электрической цепи;

− недостаточная освещенность рабочей зоны;
− повышенный уровень инфракрасной радиации;
− острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
− вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
− физические перегрузки;
− нервно-психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
1.4. Участнику следует:
− оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
− перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
− работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
− после посещения туалета мыть руки с мылом;
− при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.
1.5.У участника должна быть форменная одежда:
− куртка белая хлопчатобумажная;
− брюки;
− фартук белый хлопчатобумажный;
− колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
− профессиональная обувь на нескользящей подошве.
Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.
2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
− надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и

инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
− удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
**проверить внешним осмотром:**
− достаточность освещения рабочей поверхности;
− отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
− исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
− наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и
заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
− наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
− отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
− наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
− состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
− отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
− исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.
Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.
Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности

имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.
2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки 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.
2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.
Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.
**3. Требования безопасности во время работы**
3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по

охране труда.
3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.
3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
Во время работы с ножом не допускается:
− использовать ножи с 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.
3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к
нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.
4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.
5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

## СПИСОК СЫРЬЯ

**Для школьников:**

| Наименование сырья | Единицы измерения | Доступное количество пищевых продуктов на 1 участника (брутто) |
|---|---|---|
| Мясные продукты | | |
| Мясо говядины | г. | 86 |
| Свинина | г. | 65 |
| Молочные и яичные продукты | | |
| Яйцо | шт. | 1 |
| Овощи | | |
| Лук репчатый | г. | 12 |
| Бакалея | | |
| Соль | г. | 6 |
| Перец черный молотый | г. | 0,1 |
| Масло растительное | мл. | 2,5 |
| Мука пшеничная | г | 100 |

**Для студентов:**

| Наименование сырья | Единицы измерения | Доступное количество пищевых продуктов на 1 участника (брутто) |
|---|---|---|
| Мясные продукты | | |
| Мясо говядины | г. | 86 |
| Свинина | г. | 65 |

| | | |
|---|---|---|
| Молочные и яичные продукты | | |
| Яйца | шт. | 2 |
| Овощи | | |
| Лук репчатый | г. | 12 |
| Бакалея | | |
| Соль | г. | 10 |
| Перец черный молотый | г. | 0,1 |
| Масло растительное | мл. | 203 |
| Мука пшеничная | г. | 100 |
| Горчица дижонская | г | 10 |
| Винный уксус | г | 5 |

**Для специалистов:**

| Наименование сырья | Единицы измерения | Доступное количество пищевых продуктов на 1 участника (брутто) |
|---|---|---|
| Мясные продукты | | |
| Мясо говядины | г. | 86 |
| Свинина | г. | 65 |
| Молочные и яичные продукты | | |
| Яйца | шт. | 2 |
| Овощи | | |
| Лук репчатый | г. | 24 |
| Помидор свежий | г | 37 |
| Перец болгарский | г | 27 |
| Огурец свежий | г | 25 |
| Бакалея | | |
| Соль | г. | 6 |
| Перец черный молотый | г. | 0,1 |
| Масло растительное | мл. | 208 |
| Мука пшеничная | г. | 100 |
| Горчица дижонская | г | 10 |
| Винный уксус | г | 5 |

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 участника | | ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА<br>ШКОЛЬНИКИ<br>«Тувинский хужуур» |
|---|---|---|---|
| | брутто | нетто | Технология приготовления |
| Говядина | 86 | 63 | Мякоть говядины и свинины моют, рубят на мелкие куски. Добавляют лук, соль, перец и воду. Все тщательно вымешивают. |
| Свинина | 65 | 55 | |
| Лук | 12 | 10 | |
| Вода | 23 | 23 | |
| Перец | 0,1 | 0,1 | |
| Масса рубленого мяса | - | 150 | |
| Мука | 100 | 100 | Яйцо хорошо взбить, добавить воду, соль. Вымесить тесто для хужууров. Затем тесто раскатывается толщиной 2 – 3 мм, и вырезается на кругляши, или раскатывают тесто в круглый жгут, нарезают на небольшие в 4 – 6 см брусочки, которые раскатывают в тонкие кружки. Рубленое мясо накладывают на раскатанные кружки, края защипывают. Хужууры жарят на среднем огне до готовности. |
| Мука на подпыл | 2 | 2 | |
| Яйцо | 1 | 1 | |
| Вода | 11 | 11 | |
| Соль | 6 | 6 | |
| Масса теста | - | 60 | |
| Масса п/ф | | 210 | |
| Выход готового блюда – 140 | | | |

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончанию выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 участника | ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА<br>СТУДЕНТЫ |
|---|---|---|

| | | | «Тувинский хужуур» |
|---|---|---|---|
| | брутто | нетто | Технология приготовления |
| Говядина | 86 | 63 | Мякоть говядины и свинины моют, рубят на мелкие куски. Добавляют лук, соль, перец и воду. Все тщательно вымешивают. |
| Свинина | 65 | 55 | |
| Лук | 12 | 10 | |
| Вода | 23 | 23 | |
| Перец | 0,1 | 0,1 | |
| Масса рубленого мяса | - | 150 | |
| Мука | 100 | 100 | Яйцо хорошо взбить, добавить воду, соль. Вымесить тесто для хужууров. Затем тесто раскатывается толщиной 2 – 3 мм, и вырезается на кругляши, или раскатывают тесто в круглый жгут, нарезают на небольшие в 4 – 6 см брусочки, которые раскатывают в тонкие кружки. Рубленое мясо накладывают на раскатанные кружки, края защипывают. Хужууры жарят на среднем огне до готовности. |
| Мука на подпыл | 2 | 2 | |
| Яйцо | 1 | 1 | |
| Вода | 11 | 11 | |
| Соль | 6 | 6 | |
| Масса теста | - | 60 | |
| Масса п/ф | | 210 | Смешиваем: желток 1 яйца, 5 грамм винный уксус, горчица обыкновенная и интенсивно взбиваем венчиком. Затем маленькими порциями добавляем подсолнечное масло (чтобы не отслоилось), сушеный чеснок и быстрыми движениями взбиваем венчиком. Добавляем соль 2 грамма. Если масса стекает с лопаточки в виде треугольника, соус майонез готов. |
| Масса готового блюда – 140 | | | |
| Масло подсолн | 200 | 200 | |
| Яйцо | 1 | 1 | |
| Горчица | 10 | 10 | |
| Соль | 2 | 2 | |
| Винный уксус | 5 | 5 | |
| Чеснок | 0,1 | 0,1 | |
| Масса готового блюда – 30 | | | |
| Выход готового блюда - 170 | | | |

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончанию выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 участника | | ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА<br>СПЕЦИАЛИСТЫ<br>«Тувинский хужуур» |
|---|---|---|---|
| | брутто | нетто | Технология приготовления |
| Говядина | 86 | 63 | Мякоть говядины и свинины моют, рубят на мелкие куски. Добавляют лук, соль, перец и воду. Все тщательно вымешивают. |
| Свинина | 65 | 55 | |
| Лук | 12 | 10 | |
| Вода | 23 | 23 | |
| Перец | 0,1 | 0,1 | |
| Масса рубленого мяса | - | 150 | |
| Мука | 100 | 100 | Яйцо хорошо взбить, добавить воду, соль. Вымесить тесто для хужууров. Затем тесто раскатывается толщиной 2 – 3 мм, и вырезается на кругляши, или раскатывают тесто в круглый жгут, нарезают на небольшие в 4 – 6 см брусочки, которые раскатывают в тонкие кружки. Рубленое мясо накладывают на раскатанные кружки, края защипывают. Хужууры жарят на среднем огне до готовности. |
| Мука на подпыл | 2 | 2 | |
| Яйцо | 1 | 1 | |
| Вода | 11 | 11 | |
| Соль | 6 | 6 | |
| Масса теста | - | 60 | |
| Масса п/ф | | 210 | Смешиваем: желток 1 яйца, 5 грамм винный уксус, горчица обыкновенная и интенсивно взбиваем венчиком. Затем маленькими порциями добавляем подсолнечное масло (чтобы не отслоилось), сушеный чеснок и быстрыми движениями взбиваем венчиком. Добавляем соль 2 грамма. Если масса стекает с лопаточки в виде треугольника, соус майонез готов. |
| Масса готового блюда – 140 | | | |
| Масло подсолн | 200 | 200 | |
| Яйцо | 1 | 1 | |
| Горчица | 10 | 10 | |
| Соль | 2 | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Винный уксус | 5 | 5 | |
| Чеснок | 0,1 | 0,1 | |
| Масса готового блюда – 30 | | | |
| Помидоры свежие | 37 | 31 | Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют маслом, солят. |
| Лук репчатый | 12 | 10 | |
| Перец сладкий | 27 | 20 | |
| Огурцы свежие | 25 | 20 | |
| Масло подсолнечное | 5 | 5 | |
| Масса готового блюда – 100 | | | |
| Выход готового блюда - 270 | | | |

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончанию выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.