

Муниципальный Чемпионат профессионального мастерства
«Профессионалы - 2024», категория «Юниоры» среди обучающихся
образовательных организаций Советско-Гаванского муниципального района
Хабаровского края

Конкурсное задание

Компетенция: Поварское дело

Данная методическая разработка разработана на основе
Конкурсного задания по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО».

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Советско-Гаванский
промышленно –технологический техникум»

Разработчики: Шуваева Т.А.– председатель ПЦК , мастер п/о
Ф.И.О., должность,

Шуваева А.И. – преподаватель спецдисциплин
Ф.И.О., должность,

Методическая разработка рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании
ПЦК

Протокол № 5 от 16 .01. 2024г.

г. Советская Гавань, 2024г

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Формы участия в конкурсе	5
Задание для конкурса	5
Модули задания и необходимое время.....	6
Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов.....	13
Критерии оценки	15
Список продуктов.....	18
Инфраструктурный лист.....	22
Оценочные ведомости.....	35
Необходимые приложения.....	

ВВЕДЕНИЕ

1.1 Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Поварское дело.

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет в целом процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими навыками:

Первичная обработка сырья, подготовка, обработка специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям; Работа с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

Обработка и подготовка различных видов и сортов мяса, определение размера порций, сервировка блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

Подача на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;

Понимание технологии и умение приготовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

Умение готовить фуршетные блюда при необходимости;

Понимание принципов сбалансированного планирования меню, расчёт себестоимости продуктов, оценка качества сырья и полуфабрикатов,

способность рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада /и у поставщиков для поддержания запасов;

Составление меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

В настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу на кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

1.2 Область применения

1.2.1 Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3 Сопроводительная документация

1.3.1 Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- ✓ Техническое описание Поварское дело;
- ✓ Правила проведения чемпионата;
- ✓ Список продуктов;
- ✓ Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Модули: А В С. Соревнования длятся 7 часов в течение 1 день, готовятся блюда модулей А, В, С представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

В день С-1 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения заданий), а затем участникам даётся время для корректировки заявки на продукты и окончательный заказ продуктов.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Участники соревнований получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать за две недели до начала Конкурса. 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 отстранен от конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 2-х часов за 1 день до начала соревнований (С-1).

Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени.

Тестовый модуль (не оценивается)		День С-1
Цель	Ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования	
Описание	Участнику предоставляется 2 кг картофеля для выполнения тестового модуля.	

Все участники конкурса за один день проходят 3 модуля А ВС.

На выполнение модулей А (30 мин) и В, С даётся 3 часа, + (0,5 часа на уборку рабочего места) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модули А + В+ С (100%) = Модуль А (20%)+Модуль В (30%)+Модуль С (30%)

Модуль А Тест

Для прохождения модуля А необходимо повторить темы:

- Технология приготовления холодных блюд и закусок.
- История русской и французской кухни

- Технология приготовления мучных кондитерских изделий

Задания оценивается:

правильный ответ – 1 балл. Продолжительность – 30 мин

	Модуль В	Холодная закуска	День 1
	Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.	
	Подача	<ul style="list-style-type: none">• Масса холодной закуски - минимум 120г• 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none">• Используйте ингредиенты с общего стола• Используйте ингредиенты из списка продуктов• Используйте продукты из «Чёрного ящика»	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	
	Модуль С	Десерт	День 3
	Описание	Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных	
	Подача	<ul style="list-style-type: none">• Минимум 1 соус на выбор участника• Масса десерта - минимум 110г	

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

		<ul style="list-style-type: none"> • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Оформление десерта на выбор участника • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика»
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

День соревнований	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 09:00 13:00	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	А тест	9:30			
				В Холодная закуска	13:00	13:30 13:45	13:45 14:00	5 часа
				С Десерт	13:30			

*Если на соревнованиях работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные аспекты оценивания работы участника:

Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;

Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);

Персональная гигиена – снятие пробы пальцами;

Персональная гигиена – плохие привычки;

Гигиена рабочего места – чистый пол;

Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;

Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;

Расточительность;

Брак;

Корректное использование цветных разделочных досок;

Корректное использование отдельных мусорных баков;

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

Кулинарные навыки – приготовление и оформление;

Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;

Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;

Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

Время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного времени подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

Температура подачи;

Использование обязательных ингредиентов;

Правильность подачи (соответствие заданию);

Соответствие массы блюда;

Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:

Презентация и визуальное впечатление
(цвет/сочетание/баланс/композиция);

Презентация: стиль и креативность;

Вкус – общая гармония вкуса и аромата;

Консистенция каждого компонента блюда;

Вкус каждого компонента в отдельности.

Список продуктов

(участник заказывает за две недели до соревнований необходимые ему продукты и предлагаемого списка)

Мясо/Рыба	Доступное количество на все задание	Единицы измерения	Модуль 1
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
сыр твердый	150	г	
Сыр Гауда	150	г	
Сыр творожный	300	г	
Яйца перепелиные	10	шт	
Сыр Маскарпоне	300	г	
Молоко 3,2	1500	мл	
Сливки для взбивания 38%	1000	мл	
Сливочное масло	500	г	
Яйцо куриное	30	шт	
Сливки 22%	1000	мл	
ОВОЩИ			
Брокколи	400	г	
Баклажан	400	г	
Сельдерей	400	г	
Томаты Черри	200	г	
Цуккини зеленый	400	г	
Имбирь свежий	100	г	
Перец зелёный	300	г	
Перец красный	300	г	
Перец желтый	300	г	

Картофель крахмальный	1000	г	
Тыква	600	г	
Свекла красная	400	г	
Лук порей	300	г	
Сельдерей стебель	300	г	
Шампиньоны	400	г	
Перец чили	100	г	
Помидоры	500	г	
Лук репчатый	300	г	
Морковь	400	г	
ФРУКТЫ			
Апельсин	400	г	
Голубика	100	г	
Лайм	200	г	
Малина	100	г	
Лимон	200	г	
Клубника	100	г	
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Ежевика	300	г	
Клюква	300	г	
Брокколи	400	г	
Шпинат	400	г	
Цветная капуста	400	г	
Горошек зеленый	400	г	
Брусника	300	г	
Клубника	300	г	
Вишня	300	г	
СУХИЕ ПРОДУКТЫ			
Желатин /камеди			
Агар-Агар	30	г	
Желатин листовой	100	г	
КОНСЕРВЫ			
Оливки зеленые	100	г	
Оливки черные	100	г	
Томаты в собственном соку	300	г	
Каперсы	100	г	
Чернослив	150	г	
Томатная паста	100	г	
ШОКОЛАД			
Какао Порошок	100	г	
Шоколад темный 75%	300	г	
Шоколад белый	300	г	
ДРУГОЕ			
Мед цветочный	200	г	
ОРЕХИ (ПАСТА/ МУКА) И СЕМЯНА			
Миндаль слайсы	100	г	
Кунжут черный	100	г	
Кунжут белый	30	г	
Фисташки орехи	30	г	
Орех кедровый	100	г	
Орех фундук	100	г	
Грецкий орех	100	г	
МАСЛО/УКСУС			
Масло оливковое	500	мл	

Масло растительное	1000	мл	
Уксус винный красный	100	мл	
Уксус 9%	100	мл	
РАЗРЫХЛИТЕЛИ			
Пекарский порошок	30	г	
СПЕЦИИ И ПЕРЕЦ			
Лавровый лист	2	г	
Перец Кайенский	2	г	
Корица	2	г	
Корица палочки	20	г	
Паприка порошок		г	
Гвоздика	2	г	
Мускатный орех	2	г	
Карри порошок	2	г	
Перец черный горошек	2	г	
Душистый перец	2	г	
Можжевельник	2	г	
Розмарин	2	г	
Бasilik	2	г	
Шалфей	2	г	
Тмин	2	г	
Тимьян	2	г	
Перец черный молотый	2	г	
Перец розовый	2	г	
Перец белый молотый	2	г	
Майоран	2	г	
Кумин	2	г	
Орегано сухой	2	г	
Эстрагон сухой	2	г	
Куркума	2	г	
УГЛЕВОДЫ			
Сахар	500	г	
Сахарная пудра	100	г	
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА			
Сухари панировочные	300	г	
Багет	400	г	
Мука пшеничная	1000	г	
Крахмал кукурузный	100	г	
Овсяные хлопья	100	г	
СВЕЖИЕ ТРАВЫ			
Чеснок	100	г	
Кинза	20	г	
Свежий базилик (зеленый)	20	г	
Свежая мята	20	г	
Ростки (микс)	20	г	
Лимонная трава	20	г	
Петрушка листовая	20	г	
Розмарин свежий	20	г	
Лук зеленый	20	г	
Укроп	20	г	
Эстрагон свежий	20	г	
ОБЩИЙ СТОЛ			
Соль мелкая	-	г	
Горчица Дижонская	-	г	

Морская соль	-	Г	
Сахар тростниковый	-	Г	
Сахар тростниковый коричневый	-	Г	
Сода пищевая	-	Г	
Соус соевый	-	мл	
Соус Табаско	-	мл	
Щепа для копчения	-	Г	
Соус Ворчестерский	-	мл	
Ваниль стручковая	-	шт	
ЧЕРНЫЙ ЯЩИК			
Нет необходимости заказывать		Г	
Рыба тушка (модуль 1.2)		Г	
Филе куриное (модуль 1.1)		Г	

Инфраструктурный лист

НА 1-ГО УЧАСТНИКА\КОМАНДУ (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)			НА 10 РАБОЧИХ МЕСТ (20 УЧАСТНИКОВ)			
Оборудование, инструменты и мебель						
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Стол производственный 1800x600x850	http://prodteh.ru/goods/g2323.htm	шт	12		
2.	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900x900x900	http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/636434_pod-parokonvektomat/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html	шт	1		
3.	Пароконвектомат Electrolux AOS061ET (AOS061ETA1) (267200) Air-O-Steam Touchline или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.telesila.ru/electrolux-aos061et	шт	1		
4.	Весы настольные электронные CAS SW-5W или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.entero.ru/item/41001	шт	11		

5.	Плита электрическая Zanussi 200 166 (с индукционным нагревом) или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.telesila.ru/zanussi-200-166	шт	11		
6.	Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм	https://www.mecuchi.ru/oborudovanie/gastroymkosti-iz-nerzhaveyushhej-stali/gastroymkost-iz-nerzhaveyushhej-stali-gn11-h20?_openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlVQk9Cw0YHRgtGA0L7RkdC80LrQvtGB0YLRjCDQuNC3INC90LXRgNC20LDQstC10Y7RidC10Lkg0YHRgtCw0LvQuCBHTjEvMSBoMjAgRWFzdDtmMTFPTFliaC12YUw5UE5KLVA0cUx3Ow&frommarket=https%3A//marke&ymclid=985707801234518397500011		6		
7.	Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh65-811-2/	шт	11		
8.	Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://kitchenaid.ru/mikser/5k45ssewh.html?utm_medium=cpc&utm_source=yandex&utm_campaign=kitchenaid_russia_poisk 18075853&utm_content=k50id 010000005692214556_ cid 18075853 gid 1437093563 aid 2034791150 adp no pos premium1 src search_none dvc desktop ma	шт	-		
9.	Шкаф холодильный Electrolux R04NVF4F (730183) или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://trust-holod.ru/product/holodilnyj-shkaf-electrolux-r04nvf4f-730183	шт	1		
10.	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/	шт	2		

11.	Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая)	http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/000065_moechnie-vanni/000299_moechnie-vanni/282288_vanna-moechnaya-tselnotyanutaya-odnosektsionnaya-moyka-sprava-hicold-nso1m-10-6bp.html	шт	-		
12.	Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://appliances.oksar.ru/small/blenders/redmond-rhb-2925/?utm_source=poisk-podbor&utm_medium=cpc&utm_campaign=podbor&utm_term=9114371	шт	6		
13.	Смеситель холодной и горячей воды	https://market.yandex.ru/product/1628398?hid=91610	шт	11		
14.	Тарелка глубокая(с широкими плоскими полями) 28 см, 250 мл	http://www.complexbar.ru/kontakti/	шт	20		
15.	Тарелка круглая белая плоская 32 см	http://www.complexbar.ru/kontakti/	шт	20		
16.	Соусник керамический белый 50 мл	http://www.complexbar.ru/kontakti/	шт	10		
17.	Корзина для мусора	http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/	шт	22		
18.	Набор кастрюль из нержавеющей стали, для индукционных плит 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	набор	11		
19.	Сотейник 0.6 л для индукционных плит	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	шт	11		
20.	Сотейник 0.8 л для индукционных плит	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	шт	11		
21.	Сковорода 24 см для индукционных плит	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0	шт	11		
22.	Сковорода 28 см для индукционных плит	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0	шт	-		

23.	Гриль сковорода 24 см для индукционных плит	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0	шт	11		
24.	Набор разделочных досок.; пластик; Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	http://www.complexbar.ru/search/?&string=%E4%EE%F1%EA%E0&sort=discount%20desc,%20avail%20desc&page=7	набор	11		
25.	Мерный стакан	http://www.complexbar.ru/	шт	6		
26.	Венчик	http://www.complexbar.ru/search/?string=%E2%E5%ED%F7%E8%EA	шт	11		
27.	Миски нержавеющая сталь 25-28 см	http://www.complexbar.ru/search/?string=%EC%E8%F1%EA%E0	шт	33		
28.	Сито (для муки) 24 см	http://www.complexbar.ru/search/?string=%F1%E8%F2%EE	шт	11		
29.	Шенуа 20 см	http://kuhni-expo.ru/item/sito-konusnoe-o-14-sm-karl-weis-11714-4667	шт	11		
30.	Подставка для разделочных досок	https://www.sima-land.ru/1045692/podstavka-dlya-razdelochnyh-dosok-6-sekciy/	шт	11		
31.	Лопатки силиконовые	http://www.complexbar.ru/kuhonnij_inventar/lojki_vilki_lopatki_polovniki_shumovki/4110812	шт	11		
32.	Половник	http://www.complexbar.ru/search/?string=%EF%EE%EB%EE%E2%ED%E8%EA+	шт	11		
Расходные материалы						
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Пергамент рулон	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	2		
2.	Фольга рулон 10м	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	2		
3.	Скатерть для презентационного стола белая	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	1		

4.	Вилки пластик 200	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	10		
5.	Бумажные полотенца	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	22		
6.	Губка для мытья посуды	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	11		
7.	Полотенца х,б для протир. тарелок 1x3	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	40		
8.	Салфетки бумажные 1x100	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	30		
9.	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	30		
10.	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	30		
11.	Контейнеры 1000мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	10		
12.	Стаканы одноразовые 200мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	22		
13.	Пакеты для мусора 60 л	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	100		
14.	Пакеты для мусора 200 л	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	100		
15.	Чашки пластиковые для горяч.	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	22		
16.	Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт	http://www.metro-cc.ru/public/home	упак x100шт	20		
17.	Вода 19л. -10 шт	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	15		
18.	Плѐнка пищевая	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	20		
19.	Моющие средства Фери 1л.	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	20		
"Тулбок" Инструмент, который должен привезти с собой участник						
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Привозит, что считает необходимым, кроме аналогичного оборудования и	-		-	-	Участник

	инвентаря, входящего в оснащение площадки					
НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)			НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ			
Оборудование, инструменты и мебель						
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик
1.	Бумага 500 листов (на всех)	На усмотрение организатора	шт	5		
2.	Ручка шариковая	На усмотрение организатора	шт	40		
3.	Степлер (на всех)	На усмотрение организатора	шт	2		
4.	Ножницы (на всех)	На усмотрение организатора	шт	2		
5.	Флешка (на всех)	На усмотрение организатора	шт	2		
6.	Планшет формата А4	На усмотрение организатора	шт	20		
7.	Кофе машина + кофе	На усмотрение организатора	шт	1		
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ			НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ			
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.						
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность	http://hicold.ru/katalog/000312_shkafi-shokovoy-zamorozki--proizvodstvo-italiya/000314_konditerskie-so-vstroennim-	шт	-		

	3,345 кВт или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	agregatom/211565_shkaf-shokovoy-zamorozki-hicold-w10ten.html				
2.	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	На усмотрение организатора	шт	-		
3.	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт	1		
4.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	На усмотрение организатора	шт	1		
5.	Набор первой медицинской помощи	На усмотрение организатора	шт	1		
6.	Термометр инфракрасный или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/termometri/4144109	шт	-		
7.	Стол для презентации	На усмотрение организатора	шт	5		
8.	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.complexbar.ru/elektrooborudovanie/pliti_induktsnie_mikrovolnovki_pechi/7050603	шт	1		
9.	Фритюрница ERGO HY-81или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/fryers/deep-fryer-ergo-hy-81/?gclid=CPjIgYD-39QCFQ3PsgodOfMGCw	шт	1		
10.	Слайсер «Convito» HBS-220JS или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/equipment-for-production-of-pizza/slicers/	шт	1		
11.	Стол производственный 1800x600x850	http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennyye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoj/	шт	1		

12.	Мясорубка DiLi 12 или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	https://www.pekari.ru/catalogue/teh_obo/mjasorubki/?utm_source=Yandex&utm_medium=CPC&utm_campaign=Tekhnologicheskoe_oborudovanie_Rossija.7706810.search&utm_term=Мясорубка%20производственная.1752394724&utm_content=233411788.247151310_v3%7C%7C247151310%7C%7C1752394724%7C%7CМясорубка%20производственная%7C%7C1%7C%7Cpremium%7C%7Cnone%7C%7Csearch%7C%7Cno&utm_id=ic 7706810 233411788 247151310 1752394724 search premium&yclid=6058151310802553995	шт	1		
13.	Блендер ERGO МК-767 [SX-767] или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/blenders/blender-ergo-mk-767-sx-767/	шт	-		
14.	Соковыжималка Philips HR1897 или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	https://market.yandex.ru/product/13956499?clid=502&hid=90599&nid=54957	шт	-		
15.	Настольная вакуумно-упаковочная машина CULINARY SIMPLY или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://www.ktspb.ru/product/nastolnaja-vakuumno-upakovochnaja-mashina-culinary-simply/	шт	-		
16.	Цветные маркеры	На усмотрение организатора	шт	2		
17.	Канцелярский нож	На усмотрение организатора	шт	1		
18.	Флипчарт	На усмотрение организатора	шт	1		
19.	Карандаш простой	На усмотрение организатора	шт	10		
20.	Скотч	На усмотрение организатора	шт	5		
СКЛАД			НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ			
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.						

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Стол производственный 1800х600х850	http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennyye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoj/	шт	-		
2.	Весы	http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/	шт	-		
3.	Холодильный шкаф	http://www.polair.com/catalog/holodilnie_shkafi_s_metallicheskiimi_dvermi/3237/	шт	-		
	Морозильный шкаф	http://www.rp.ru/shop/4895/88540/	шт	1		
4.	Стол с моечной ванной 1200х600	http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/000065_moechnie-vanni/000299_moechnie-vanni/282288_vanna-moechnaya-tselnotyanutaya-odnosektsionnaya-moyka-sprava-hicold-nso1m-10-6bp.html	шт	-		
5.	Смеситель для г и х воды	https://market.yandex.ru/product/1628398?hid=91610	шт	-		
6.	Стеллаж 4х уровневый	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/	шт	3		
7.	Ножи поварские	http://www.complexbar.ru/	шт	44		
8.	Доска разделочная	http://www.complexbar.ru/	шт	-		
9.	Корзина для мусора	http://www.complexbar.ru/mebel_uborka_prochee/sredstva_uborki/	шт	1		
10.	Стул	http://mebiz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	шт	2		
11	Контейнер для продуктов	http://www.complexbar.ru/	шт	-		
ДЕГУСТАЦИОННАЯ 1			НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ			

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.						
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Стол переговорный арт Б352, 1800x880x760	http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672	шт	1		
2.	Стул	http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	шт	11		
3.	Корзина для мусора	http://www.complexbar.ru/mebel_uborka_prochee/sredstva_uborki/	шт	1		
4	Вилки нерж		шт	30		
ДЕГУСТАЦИОННАЯ 2			НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ			
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.						
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Стол переговорный арт Б352, 1800x880x760	http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672	шт	1		
2.	Стул	http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	шт	4		
3.	Корзина для мусора	http://www.complexbar.ru/mebel_uborka_prochee/sredstva_uborki/	шт	1		

4	Вилки нерж	http://www.complexbar.ru/	шт	30		
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ			НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ			
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.						
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Вешалка	http://karkasmebel.ru/katalog_mebeli/veshalki_dlja_ofisa/m-11_veshalka_garderobnaja_m-11	шт	4		
2.	Стол переговорный , арт Б351, 880x880x760	http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672	шт	2		
3.	Стул	http://mebiz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	шт	20		
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ			НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ			
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.						
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Стол переговорный арт Б352, 1800x880x760	http://moskva.torgland.ru/catalog/stoly-dlya-restoranov-barok-kafe-i-gostinic-stoleshnicy-i-podstolya-22629.html	шт	1		
2.	Стул	http://mebiz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	шт	20		
3.	Вешалка 153x74x179	http://karkasmebel.ru/katalog_mebeli/veshalki_dlja_ofisa/m-12_veshalka	шт	2		

4.	Корзина для мусора	http://www.complexbar.ru/mebel_uborka_prochee/sredstva_uborki/	шт	1		
5.	Проектор Acer Projector U5313W (DLP, 2700 люмен, 10000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, LAN, ПДУ, 2D / 3D)	http://www.nix.ru/autocatalog/projector_acer/Acer-Projector-U5313W-DLP-2700-lyumen-10000-1-1280x800-D-Sub-HDMI-RCA-S-Video-USB-LAN-PDU-2D-3D_173448.html	шт	1		
6.	Ноутбук ASUS N750JK	https://market.yandex.ru/product/10781899?hid=91013&CAT_ID=432460&gfilter=2136921131%3A8~&gfilter=2142398532%3A-807144164&gfilter=2142398534%3A17~&gfilter=2142398543%3A-1670617603&gfilter=2142398545%3A-1353576042&how=aprice&show-old=1	шт	1		
7.	Принтер Xerox Phaser 3110	https://market.yandex.ru/product/1027656?hid=138608	шт	1		
8.	WI FI доступ в интернет	На усмотрение организатора	шт	-		
9.	Экран для проектора	http://www.nix.ru/autocatalog/projector_acer/Acer-Projector-U5313W-DLP-2700-lyumen-10000-1-1280x800-D-Sub-HDMI-RCA-S-Video-USB-LAN-PDU-2D-3D_173448.html	шт	1		

КОМНАТА ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Вешалка	http://karkasmebel.ru/katalog_mebeli/veshalki_dlja_ofisa/m-11_veshalka_garderobnaja_m-11	шт	1		
2.	Стул	http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/		3		

3.	Стол переговорный , арт Б351, 880x880x760	http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672	шт	1		
4.	МФУ А3 лазерное, ЦВЕТНОЕ	epson.ru	шт	1		
5.	Ноутбук ASUS 1GB ОЗУ, 1 GB видеокарта, 1 Тб жесткий диск, Windows 7/8? Microsoft Office	mediamarkt.ru	шт	1		
КОМНАТА ХРАНЕНИЯ ТУЛБКСОВ				НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ		
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ К ЗАСТРОЙКЕ ПЛОЩАДКИ				НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ		
№ п/п	Наименование	Тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор
1.	Электричество на 1 бокс для участника	<u>380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт</u>				
2.	Водопровод на 1 пост для участника	<u>Горячая и холодная</u>				
3.	Канализация для мытья жирной посуды	-				
4.	Дегустационные должны иметь два выхода один в соревновательную зону, другой в проход					

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Презентация

Наименование компетенции: **Поварское дело** соревнований: _____ Имя Эксперта _____ Регион: _____

Наименование модуля: _____ Номер модуля: _____

	маж.	Наименование критерия	Номер участника/Оценка												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
010	1,5	Время подачи – корректное время подачи + 1 минут от заранее определенного													
		Если задержка составляет более 5 минут, теряется по 0,3 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут блюдо считается не представленным													
011	0,30	Температура подачи													
012	0,30	Использование обязательных ингредиентов													
013	0,30	Правильность подачи (соответствие заданию)													
014	0,30	Соответствие массы блюда													
015	0,30	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)													

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Работа

Наименование компетенции: **Поварское дело** соревнований: _____ Имя Эксперта _____ Регион: _____

Наименование модуля: _____ Номер модуля: _____

	Наименование критерия	Номер участника/Оценка(от 4 до 9 баллов)												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
C6	Кулинарные навыки – Приготовление и оформление													
C7	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии													
C8	Организационные навыки – Планирование и ведения процесса приготовления, эффективность													

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Презентация

Наименование компетенции: **Поварское дело** соревнований: _____ Имя Эксперта _____ Регион: _____

Наименование модуля: _____ Номер модуля: _____

	Наименование критерия	Номер участника/Оценка(от 4 до 9 баллов)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
C1	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)												
C2	Презентация: стиль и креативность												
C3	Вкус – общая гармония вкуса и аромата												
C4	Консистенция каждого компонента блюда												
C5	Вкус каждого компонента в отдельности												

НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ



