Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Николаевский-на- Амуре промышленно-гуманитарный техникум»





УТВЕРЖДЕН

Заместитель директора по УПР

_____С.В Боровик

«18» 02 _____2019г.

КОМПЛЕКТ ДОКУМЕНТОВ
ПМАЛОГО ЧЕМПИОНАТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»
СРЕДИ РАБОЧИХ, СТУДЕНТОВ И ЮНИОРОВ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Николаевск-на-Амуре

2019

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……...33

ВВЕДЕНИЕ

1.1Название 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:

- ✓ «WorldSkillsRussia», Техническое описание Поварское дело;
- ✓ «WorldSkillsRussia», 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:модуль 1 (A, B, C, D) . Соревнования длятся 8 часов в течение 1 дней, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

В день С-2 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 каждый день 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 помодулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьёвки, 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 1 день проходят 4 модулей A B C D = (A+B C+ D). На выполнение модулей A B C D даётся 6 часов, без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 8 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100%

Модуль 1 – время выполнения 6 часов	
Часть А	**Холодная закуска Рулет из птицы**
Описание	**Приготовить порциихолодной закуски из птицы – рулет** -использовать ингредиент из черного ящика (сухофрукты) **•1 гарнир на выбор участника** **•1 соус на выбор участника** **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника**
Подача	• **Масса холодной закуски – максимум 130 г.** • **3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** • **Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** • **Температура подачи от 1 ºС до 14 ºС**
Основные ингредиенты	**•Используйте ингредиенты с общего стола** **• Используйте ингредиенты из списка продуктов** **• Используйте продукты из «Чёрного ящика»** - обязательный ингредиент для рулета
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**

Часть В	**Горячая закуска - морепродукты**
Описание	**Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов** **• 1 соус на выбор участника** **• Минимум 1 гарнир на выбор участника** **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника**
Подача	**• Масса блюда максимум 140 г** **• 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см** **• Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** • **Температура подачи от 50 ºС до 65 ºС**

	Разрешено использоватьдополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Основные ингредиенты	**•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**
ЧастьС	**Горячее блюдо** **рыба**
Описание	**Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы –** **• 1 соус навыборучастника** **• Минимум 2гарнира:** **- один гарнир – пюре;** **- второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен (нарезка должна быть выполнена ножом);** **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника**
Подача	**•Масса горячего блюда - минимум 220 г** **•3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** **•Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** **• Температура подачи от 50 °С до 65 °С** **Подаются три идентичных блюда.** **Использование при подаче несьедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
Основные ингредиенты	**•Используйте ингредиенты с общего стола** **• Используйте ингредиенты из списка продуктов** **•тушка рыбы**
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 D	Десерт «Эклер»
Описание	**Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы) с заварным лимонным кремом»** **Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты**
Подача	**Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника** **Масса десерта максимум 200 г** **3 порции десерта подаются на отдельных тарелках** **- круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** **Температура подачи от 1 °С до 14 °С** **Подаются три идентичных блюда.** **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
Основные ингредиенты	**•используйте ингредиенты с общего стола** **•используйте ингредиенты из списка продуктов** **•обязательный ингредиент - лимон**
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 E	Горячее блюдо Вареники
Описание	Приготовить 3 порции горячей закуски – вареники с фруктовой начинкой в авторском исполнении.
Подача	• Масса горячей закуски - минимум 150г • Минимум 1 соус на выбор участника • 3 порции горячей 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	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
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

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного цвета; Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.





День конкурса	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 09:00 15:00	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	Часть А Холодная закуска Рулет из птицы	12:30	14:00 14:45	14:45 15:00	6 часов
				Часть ВГорячая закуска - морепродукты	13:00			
				Часть С Горячее блюдо рыба	13:30			
				Модуль D Десерт «Эклер»	14:00			

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные). Система оценивания представлена в таблице

2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская оценка	Измеримая	Общая
A1	**Работа модуля 1**	12.60	10.90	23.50
A2	Часть A Холодная закуска Рулет из птицы	2.75	1.32	4.07
B	Часть B Горячая закуска - морепродукты	2.75	1.22	3.97
C	Часть C Горячее блюдо рыба	2.75	1.24	3.99
D	Модуль D Десерт «Эклер»	2.45	1.32	3.77
E	Десерт	8.44	1.96	10.40
Итого =				100

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 раздельных 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 время 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

Мясо/Рыба	Доступное количество на все задание	Единицы измерения	Модуль 1
Бекон сырокопченый	200	г	
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 свежий	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	
Лецитин	30	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	
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ			
Белый рис	100	г	
Крупа гречневая	100	г	
Булгур	100	г	
Киноа	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	
Базилик	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 1800х600х850	http://prodteh.ru/goods/g2323.htm	шт	12		
2.	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900	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.	ПароконвектоматElectrolux AOS061ET (AOS061ETA1) (267200) Air-O-SteamTouchline 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	http://www.entero.ru/item/41001	шт	11		

	характеристиками.					
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.	ГастроемкостьLuxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм	https://www.mecuchi.ru/oborudovanie/gastroyomkosti-iz-nerzhaveyushhej-stali/gastroyomkost-iz-nerzhaveyushhej-stali-gn11-h20?_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQk9Cw0YHRgtGA0L7RkdC80LrQvtGB0YLRjCDQuNC3INC90LXRgNC20LDQstC10Y7RidC10Lkg0YHRgtCw0LvQuCBHTjEvMSBoMjAgRWFzdDtmMTFPTFlIaC12YUw5UE5KLVA0cUx3Ow&frommarket=https%3A//marke&ymclid=9857078012345183975000 11		6		
7.	ГастроемкостьLuxstahl 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://kitchenaids.ru/miksery/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	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-	шт	2		

	800x500x1800	equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/				
11.	Стол с моечной ванной 1000x600x850(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	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%	шт	-		

	индукционных плит	BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0				
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; H=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 раделочных досок	https://www.sima-land.ru/1045692/podstavka-dlya-razdelochnyh-dosok-6-sekciy/	шт	11		
31.	Лопатки силиконовые	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_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	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	1		

	стола белая					
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 1х3	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	40		
8.	Салфетки бумажные 1х100	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 х100шт	20		
17.	Вода 19л. -10 шт	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	15		
18.	Плёнка пищевая	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	20		
19.	Моющие средства Фери 1л.	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	20		
"Тулбокс" 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	-		-	-	Участник

	аналогичного оборудования и инветаря, 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 3,345 кВт или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.	http://hicold.ru/katalog/000312_shkafi-shokovoy-zamorozki--proizvodstvo-italiya/000314_konditerskie-so-vstroennim-agregatom/211565_shkaf-shokovoy-zamorozki-hicold-w10ten.html	шт	-		
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.	Столы 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-proizvodstvennye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-	шт	1		

		cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoy/				
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 MK-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-proizvodstvennye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoy/	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_metallicheskimi_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://meb-biz.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, 1800х880х760	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, 1800х880х760	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, 880х880х760	http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672	шт	2		
3.	Стул	http://meb-biz.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, 1800х880х760	http://moskva.torgland.ru/catalog/stoly-dlya-restoranov-barok-kafe-i-gostinic-stoleshnicy-i-podstolya-22629.html	шт	1		
2.	Стул	http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	шт	20		
3.	Вешалка 153х74х179	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_ubor	шт	1		

		ki/				
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 XeroxPhaser 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 Tb жесткий диск, Windows 7/8? MicrosoftOffice	mediamarkt.ru	шт	1		
КОМНАТА ХРАНЕНИЯ ТУЛБОКСОВ			**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	380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт				
2.	Водопровод на 1 пост для участника	Горячая и холодная				
3.	Канализация для мытья жирной посуды	-				
4.	Дегустационные должны иметь два выхода один в соревновательную зону, другой в проход					

Оценочные ведомости

YoungProfessional:*Работа*

Наименование компетенции: **Поварское дело** соревнований:____ Имя Эксперта_____Регион:_____

Наименование модуля:_____Номер модуля:_____

Aspect	max. Mark	Наименование критерия	Номер участника/Оценка											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
01	0.20	Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												
02	1.70	Контроль отходов (брак)												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												
03	1.70	Расточительность												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												
04	0.50	Спецодежда соответствует требованиям												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												
05	0.50	Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы)												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												
06	1.00	Использование оборудования и инвентаря по назначению												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												

YoungProfessional:*Презентация*

Наименование компетенции: **Поварское дело** соревнований:____ Имя Эксперта_____Регион:_____

Наименование модуля:_____Номер модуля:_____

	мах.	Наименование критерия	Номер участника/Оценка											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
07	1.00	Соответствие приемов приготовления заявленных в меню .												
		Да = максимальное количество баллов. Нет= ноль баллов												
08	1.00	Заказ сырья соответствует планированию меню												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												
09	1.00	Заказ сырья сдан вовремя												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												
10	0.50	Дозаказ сырья отсутствует в день С-1												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												
11	0.50	Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля												
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов												

Показатели работы (Судейские):*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
	Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи															
	0	1	2	3												
	Персональная гигиена															
	0	1	2	3												
	Рабочее место															
	0	1	2	3												
	Техника безопасности на рабочем месте															
	0	1	2	3												
	Выбор ингредиентов в соответствии с меню															
	0	1	2	3												
	Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки															
	0	1	2	3												
	Значение и применение приемов приготовления и тепловой обработки															
	0	1	2	3												
	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюд															
	0	1	2	3												

Показатели презентации (Судейские):*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
	Качество блюд															
	0	1	2	3												
	Внешний вид															
	0	1	2	3												
	Стиль креативность блюда															
	0	1	2	3												
	Текстура всех компонентов блюда															
	0	1	2	3												
	Вкус всех компонентов блюда															
	0	1	2	3												
	Общая гармоничность блюда															
	0	1	2	3												