

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Индустриально-судостроительный лицей»

Согласовано с работодателем  
ОАО «Комбинат питания  
Кировский»

  
ген. директор  
А.А. Клименкова

«28» ноября 2018 года



Утверждаю

И. В. Куричкис  
Директор СПб ГБПОУ «ИСЛ»

«30» ноября 2018 года

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

(демонстрационный экзамен)

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Рассмотрено и принято  
на заседании Педагогического совета  
СПБ ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»  
Протокол № 2 от «23» ноября 2018 года

Санкт-Петербург  
2018 год

## Содержание

1.	Общие положения	3
2.	Нормативно-правовая база	4
3.	Цели и задачи проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	5
4.	Паспорт Комплекта оценочной документации	6
5.	Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» Критерии оценки.	13
6.	План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	20
7.	План застройки площадки проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	21
8.	Правила и нормы техники безопасности	22
9.	Результаты демонстрационного экзамена	46
10.	Обеспечение информационной открытости и публичности проведения демонстрационного экзамена	46
ПРИЛОЖЕНИЕ:		
	Инфраструктурный лист для КОД №1.2	47

## 1. Общие положения

Задачи опережающего развития системы среднего профессионального образования, связанные с переходом России на путь «новой индустриализации» и импортозамещения определяют новые подходы к разработке образовательных программ, механизмам оценки и мониторинга качества подготовки рабочих кадров с учетом актуальных международных стандартов. Современные механизмы внешней оценки профессиональных компетенций дают возможность определить направления совершенствования деятельности конкретной образовательной организации с целью соответствия лучшим мировым образцам подготовки профессиональных кадров.

В послании Федеральному Собранию 4 декабря 2014 года Президентом Российской Федерации дано поручение, направленное на развитие системы подготовки рабочих кадров: «К 2020 году как минимум в половине колледжей России подготовка по 50 наиболее востребованным и перспективным рабочим профессиям должна вестись в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями...». Во исполнение указанного поручения распоряжением Правительства Российской Федерации от 03.03.2015 года № 349-р утвержден комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015 - 2020 годы, в том числе по созданию условий для осуществления подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с лучшими зарубежными стандартами и передовыми технологиями к 2020 году в половине профессиональных образовательных организаций.

В соответствии с принятыми мерами, а также планом достижения показателей приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий», численность выпускников образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, продемонстрировавших уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году должна составить 2 500 тыс. человек, к 2020 году – 50 000.

Во исполнение пункта перечня поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, пп. 17, 18 комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 03.03.2015 N 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» (далее – Союз «Ворлдскиллс Россия») по согласованию с Министерством просвещения Российской Федерации разработана настоящая Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее – демонстрационный экзамен, экзамен) в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций.

## 2. Нормативно-правовая база

- Федеральный закон от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Перечень поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию от 4 декабря 2014 года от 5 декабря 2014 года № Пр-2821,
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 03 марта 2015 года №349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы»,
- паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденный протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9,
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

### **3. Цели и задачи проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций

– это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

Прежде всего, соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами, так как в предлагаемой модели экспертное участие, в том числе представителей работодателей требует подтверждения квалификации по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Предприятия, участвующие в оценке экзамена, по его результатам могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, оценив на практике их профессиональные умения и навыки, а также определить образовательные организации для сотрудничества в области подготовки и обучения персонала.

## 4. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2

### КОД 1.2 по компетенции «Поварское дело»

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер;

(из перечня профессий среднего профессионального образования и перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199).

### **1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации**

	<b>Раздел WSSS</b>
<b>1</b>	<p><b>Организация и управление работой.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Все нормативные документы индустрии;</li><li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li><li>• Важность эффективной командной работы;</li><li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li><li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li><li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li><li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li></ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li><li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li><li>• Координировать действия при решении задач;</li><li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li><li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li><li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li><li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li><li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li><li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li><li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li><li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li><li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p>
3	<p><b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>
<b>4</b>	<p><b>Знания об ингредиентах и меню.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</li> </ul>
<b>5</b>	<p><b>Подготовка ингредиентов.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Готовить различные виды макаронных изделий.</p>
6	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>• Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Супы и соусы;</li> <li>- Закуски горячие и холодные;</li> <li>- Салаты и холодные блюда;</li> <li>- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>- Овощные и вегетарианские блюда;</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Фирменные и национальные блюда;</li> <li>- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> <li>• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>• Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>• Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>• Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>
7	<p><b>Изготовление и презентация блюд.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>• Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;</li> <li>• Тенденции в презентации блюд;</li> <li>• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>• Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>
8	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>• Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> </ul>

- Доступные решения для хранения продуктов.

Специалист должен уметь:

- Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
- Составлять заказы на день;
- Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
- Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
- Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
- Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
- Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- Отчитываться за потери при хранении;
- Рассчитывать затраты на хранение;
- Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
- Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;
- Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

## 2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35 баллов.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (С, Е, Н)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Холодная закуска Рулет из птицы	4,07	
3	Горячее блюдо - Рыба	3,99	
4	Десерт «Эклер»	3,77	

### 3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс

Россия по компетенции «Поварское дело» - 9 чел.

Количество рабочих мест Количество студентов	1	2	3	4	5...	30
от 1 до 5	9					
от 6 до 10		9				
от 11 до 15			9			
от 16 до 20				9		
от 21 до 25					9	
от 26 и более						9

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Поварское дело» - 3.

3.2. Дополнительное количество экспертов не рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

### 4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

## 5. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»»

### ВВЕДЕНИЕ

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» апреля 2014 г. № 384
2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ «09» декабря 2016 г. № 1569
3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ «09» декабря 2016 г. № 1565
4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены. Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

### 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

### 2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (С, Е, Н)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Холодная закуска Рулет из птицы	4,07	
3	Горячее блюдо - Рыба	3,99	
4	Десерт «Эклер»	3,77	

## Модули с описанием работ

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

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля С Е Н. На выполнение модулей С Е Н даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

### ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

#### Модули С, Е, Н = (35%)

Часть С	Холодная закуска Рулет из птицы	34
Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет - использовать ингредиент из чёрного ящика (сухофрукты) - 1 гарнир на выбор участника - 1 соус на выбор участника  Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника	
Подача	<ul style="list-style-type: none"><li>• Масса холодной закуски - максимум 130 г</li><li>• 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li><li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li><li>• Температура тарелки от 1 °С до 14°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li></ul> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	

<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика» - обязательный ингредиент для рулета</li> </ul>
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<p>Часть E</p> <p>Описание</p> <p>Подача</p> <p>Основные ингредиенты</p>	<p style="text-align: center;"><b>Рыба</b></p> <p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• минимум 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>- один гарнир – пюре;</li> <li>- второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен;</li> </ul> </li> </ul> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть Н	Десерт «Эклер»	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»</p> <p>Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника</li> <li>• Масса десерта максимум 200 г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках <ul style="list-style-type: none"> <li>- круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> </ul> </li> <li>• Температура подачи от 1°С до 14°С</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• обязательный ингредиент - лимон</li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	



## Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

### Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут 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 любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские темного 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.



### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	<b>Работа модуля 1</b>	12.60	10.90	23.50
C	<b>Часть С</b> Холодная закуска Рулет из птицы	2.75	1.32	4.07
E	<b>Часть Е</b> Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
H	<b>Часть H</b> Десерт «Эклер»	2.45	1.32	3.77
<b>Итого =</b>				35,3

### ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

#### Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

### **Экспертная оценка работы участника:**

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

### **Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Время подачи – корректное время подачи ( $\pm 5$  минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

### **Экспертная оценка результата работы участника:**

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

## 6. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

С -1	09:00 -11:00	Жеребьёвка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг участников
	11:00 –13:00	Написание меню, окончательная заявка продуктов
	13:00 –14:00	Обед
	14:00 –17:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования
	14:00 –17:00	Брифинг экспертов

План работы участников и экспертов день С1

День экзамена	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 <b>С 1</b> <b>09:00</b> <b>14:00</b>	08:00	08:15	08:45	<b>Часть С</b> Холодная закуска Рулет из птицы	12:30	13:30	14:00	<b>5 часов</b>
	08:15	08:45	09:00		14:00	14:15		
					<b>Часть Е</b> Горячее блюдо- Рыба	13:00		
				<b>Часть Н</b> Десерт «Эклер»	13:30			

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

## **7. План застройки площадки проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

Проведение демонстрационного экзамена планируется на площадке сетевого партнера СПб ГБПОУ «Колледж туризма и гостиничного сервиса». Сроки заключения сетевого договора - не позднее 15 февраля 2019 года.

## **8. Правила и нормы техники безопасности.**

### **Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности**

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположение компетенции, время трансфера до места проживания, расположение транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположение санитарно- бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами. Штрафные баллы за нарушений требований охраны труда.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории проведения экзамена.

5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

## **Инструкция по охране труда для участников**

### **1. Общие требования охраны труда**

Для участников до 14 лет

1.1. К участию в экзамене, под непосредственным руководством Экспертов или совместно с Экспертом, Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте до 14 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

Для участников от 14 до 18 лет

1.1. К участию в экзамене, под непосредственным руководством Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте от 14 до 18 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

Для участников старше 18 лет

1.1. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий в Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники старше 18 лет

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;

- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;

- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- не заходить за ограждения и в технические помещения;

- соблюдать личную гигиену;

- принимать пищу в строго отведенных местах;

- самостоятельно использовать инструмент и оборудование разрешенное к выполнению экзаменационного задания;

1.3. Участник возрастной группы 12-17 лет, для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

<b>Наименование инструмента</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:</b>
Блендер ручной погружной	
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками	
Сотейник для индукционных плит	
Сковорода для индукционных плит.	
Гриль сковорода для индукционных плит	
Мерный стакан	
Венчик	
Миски нержавеющей стали	
Сито (для муки)	
Шенуа	
Гастроемкость из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	
Половник	
Термометр инфракрасный	



1.4. Участник возрастной группы 12-17 лет, для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

<b>Наименование оборудования</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:</b>
Пароконвектомат	Фритюрница электрическая
Весы настольные электронные (профессиональные)	Слайсер
Плита индукционная 2-х конфорочная	
Шкаф холодильный	
Планетарный миксер	
Шкаф шоковой заморозки	
Микроволновая печь	
Мясорубка	
Блендер стационарный	
Соковыжималка	
Настольная вакуумно-упаковочная машина	

1.5. Участник возрастной группы 18+, для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

<b>Наименование инструмента</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:</b>
Блендер ручной погружной	
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками	
Сотейник для индукционных плит	
Сковорода для индукционных плит.	
Гриль сковорода для индукционных плит	
Мерный стакан	
Венчик	
Миски нержавеющая сталь	
Сито (для муки)	
Шенуа	
Гастроёмкость из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	
Половник	

Термометр инфракрасный	
------------------------	--

1.6. Участник возрастной группы 18+, для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

<b>Наименование оборудования</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:</b>
Пароконвектомат	
Весы настольные электронные (профессиональные)	
Плита индукционная 2-х конфорочная	
Шкаф холодильный	
Планетарный миксер	
Шкаф шоковой заморозки	
Микроволновая печь	
Мясорубка	
Блендер стационарный	
Соковыжималка	
Настольная вакуумно-упаковочная машина	
Фритюрница электрическая	
Слайсер	

1.7. При выполнении экзаменационного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- 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;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки
- повышенная ответственность;

1.8. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);
- Передник или фартук х/б;
- Брюки профессиональные поварские х/б;
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

1.9. Знаки безопасности, используемые рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- Р 01 Запрещается курить



1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении общей рабочей площадки экзаменантов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Лидер команды и Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.11. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

## 2.2. Подготовить рабочее место:

- 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 наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
- 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;

## 2.3. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
<i>Индукционная плита</i>	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.
<i>Пароконвектомат</i>	Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления <b>категорически запрещается!</b> Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.
<i>Блендер стационарный</i>	Перед началом эксплуатации <b>блендера</b> убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. Включайте прибор <b>ТОЛЬКО</b> с закрытой крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
	<p>блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.</p> <p>Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки.</p>
<i>Блендер ручной</i>	<p>Перед началом эксплуатации <i>ручного блендера</i> проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы.</p> <p>Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора. Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту.</p>
<i>Планетарный миксер</i>	<p>Перед началом эксплуатации <i>планетарного миксера</i>, во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость. Убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор. Необходимо чтобы оборудование было подсоединено к заземлению. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.</p>
<i>Измерительные весы</i>	<p>Перед началом эксплуатации <i>весов</i> проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.</p>
Холодильное оборудование	<p><u>Подготовка к работе и пуск</u> холодильного оборудования- необходимо осуществлять следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата;</li> <li>- визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку <u>хладагента</u>);</li> <li>- ежедневную чистку и пропитку изделия после окончания работы;</li> <li>- удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм);</li> <li>- визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по <u>термометру</u>.</li> </ul>
<i>Микроволновая печь</i>	<p>Перед использованием <i>микроволновой печи</i> убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены</p> <p>Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков. Избегайте</p>

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
	<p>прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печи сосуда 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.</p>
<i>Мясорубка</i>	<p>Перед использованием <i>мясорубки</i>, помните, что перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. <b>ПОМНИТЕ:</b> случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электротоком. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства.</p>
<i>Шкаф шоковой заморозки</i>	<p>Перед использованием <i>шкафа шоковой заморозки</i> проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку.</p> <p>Проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов. Убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально. Убедитесь, что двери плотно закрываются; Убедитесь в том, что сток не забит. Убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью, в противном случае обратитесь к техническому эксперту. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; Заворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат ароматические вещества;</p>
<i>Вакуум-упаковочный аппарат</i>	<p>Перед использованием <i>вакуум-упаковочного аппарата</i> убедитесь, что устройство хорошо и безопасно заземлено. Убедитесь, что стоит защита от замыкания на землю, в близи нет легко воспламеняющихся газов. Убедитесь, что у устройства соответствующая мощность, (посмотрите на табличке устройства). Убедитесь, что устройство устойчиво стоит на поверхности. Используйте подставку, чтобы зафиксировать устройство в нужном положении после его перестановки. Убедитесь, что устройство находится в горизонтальном положении, подключить устройство к электропитанию. (Замкнуть воздушный выключатель) отрегулировать параметры каждой функции, включая вакуум, сварку и охлаждение. Выбрать подходящее напряжение для термосварки. Выбрать напряжение и установить время сварки. На выбор три уровня напряжения, а именно, низкое, среднее и высокое. Время сварки регулируется от меньшего к большему. Сварка без плавления или складок считается лучшей. Температура при сварке тефлоновой пленки не должна быть очень высокой. Иначе может возникнуть возгорание. Провести пробное испытание времени создания вакуума и выбрать согласно материалу упаковываемого предмета. При упаковке влажных или особых предметов необходимо продлить время, после того как уровень вакуума достигнет - 0.1 Мпа для достижения лучшего эффекта. Положить открытый пакет в вакуумную камеру поперёк сварной планки.</p>

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению экзаменационных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.4. В день проведения экзамена, изучить содержание и порядок проведения модулей экзаменационного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению экзаменационного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к экзаменационному заданию не приступать.

### 3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении экзаменационных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

<b>Наименование инструмента/оборудования</b>	<b>Требования безопасности</b>
<i>Индукционная</i>	Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда



Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
<i>плита</i>	<p>следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной 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 складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.</p> <p>После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.</p>
<i>Пароконвектомат</i>	<p>При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу, выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.</p>
<i>Блендер стационарный</i>	<p>В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники ит.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора.</p>
<i>Блендер ручной</i>	<p>Во избежание разбрызгивания заполняйте емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика. При использовании блендера или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима.</p> <p>Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты и жидкости, если их температура выше 80°С. Начинайте обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других оскобтвердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.</p>
<i>Планетарный миксер</i>	Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.</p> <p>Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами.</p> <p>При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.</p>
<b>Измерительные весы</b>	<p>При эксплуатации <b>измерительных весов</b> не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши.</p>
Холодильное оборудование	<p>При эксплуатации <b>холодильного оборудования</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;</li> <li>- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;</li> <li>- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже; при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;</li> <li>- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;</li> </ul> <p><u>не допускается:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;</li> <li>- пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;</li> <li>- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;</li> <li>- хранить продукты на испарителях;</li> <li>- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;</li> <li>- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;</li> <li>- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;</li> <li>- самовольно передвигать холодильный агрегат.</li> </ul>
<b>Микроволновая печь</b>	<p>Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогреть или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в</p>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запирается без усилий. 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 печки окажется невозможным.
<i>Мясорубка</i>	<p>Не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь к техническому эксперту.</p> <p>Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. <b>ЗАПРЕЩАЕТСЯ</b> погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.</p>
<i>Шкаф шоковой заморозки</i>	<p>Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери.</p> <p>Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь; Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; Не используйте противни или емкости выше 65 мм; Не кладите продукты друг на друга; Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали.</p>
<i>Вакуум-упаковочный аппарат</i>	<p>После окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации. Прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель и машина запустится автоматически следующим образом: 1 - вакуумный насос начнет работать и высасывать воздух из вакуумной камеры. Реле времени начнет отсчет. 2 - закрыть крышку для создания герметизации в вакуумной камере. Рабочая камера начнет создавать отрицательное давление. 3 - по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, вакуумный насос отключается и насос перестает откачивать воздух. В это время к электромагнитному клапану подается питание, затем сварочный блок удерживает открытым пакет. Пока к реле времени термосварки подается питание, герметизирующая проволока нагревается для сварки и печати. Реле начинает отсчитывать время. 4 - по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, отключается реле времени. Цикл термосварки завершен. В это время включается реле времени охлаждения, машина начинает цикл охлаждения. Функция охлаждения необходима для того, чтобы оставшееся тепло удерживало открытым пакет для предотвращения его смятия во время процесса нагрева, а именно чтобы пакет оставался ровным. 5 - по истечении времени охлаждения, блок управления издает сигнал, отключается электромагнитный клапан, перезапускается сварочный блок. В это время к воздушному электромагнитному клапану подается питание, клапан открывается и воздух поступает в вакуумную камеру. Когда давление в рабочей камере выровняется с атмосферным давлением, вакуумная крышка откроется автоматически, пусковой выключатель вернется в исходное положение и цикл завершится.</p>

### 3.2. При выполнении экзаменационных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

- выполнять экзаменационные задания только исправным инструментом;

- соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

- не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

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

- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

- 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 непрочными 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. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение экзаменационного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение экзаменационного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

## **5.Требование охраны труда по окончании работ**

После окончания работ каждый участник обязан:

- 5.1. Привести в порядок рабочее место.
- 5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- 5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.
- 5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
- 5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения экзаменационного задания.

## Инструкция по охране труда для экспертов

### *1. Общие требования охраны труда*

1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Поварское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3. В процессе контроля выполнения экзаменационных заданий и нахождения на экзаменационной площадке Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график проведения экзаменационного задания, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;
- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдение за выполнением экзаменационного задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;

-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;

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

- вибрация блендера;

- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение

- физические перегрузки;

- нервно - психические перегрузки

- повышенная ответственность;

1.5. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);

- Передник или фартук х/б;

- Брюки профессиональные поварские х/б;

- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

- Обувь –безопасная обувь;

1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель





- Телефон для использования при пожаре



- Е 22 Указатель выхода



- Е 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- Р 01 Запрещается курить



1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении общей рабочей площадке экзаменантов Компетенции «Поварское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

1.8. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia, а при необходимости согласно действующему законодательству.

## ***2. Требования охраны труда перед началом работы***

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания участниками экзамена, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками возрастной категории 12-17 лет.

2.3. Ежедневно, перед началом работ на экзаменационной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;

- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

2.5. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.6. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

### ***3. Требования охраны труда во время работы***

3.1. При выполнении работ по оценке экзаменационных заданий на персональном компьютере и другой оргтехнике, значения визуальных параметров должны находиться в пределах оптимального диапазона.

3.2. Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

3.3. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение экзаменационного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х







## **9. Результаты демонстрационного экзамена**

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем CIS и eSim. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом «Ворлдскиллс Россия». Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim. Также, право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено предприятиям-партнерам Союза «Ворлдскиллс Россия» в соответствии с подписанными соглашениями с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.

## **10. Обеспечение информационной открытости и публичности проведения демонстрационного экзамена**

В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена рекомендуется организовать свободный доступ зрителей для наблюдения за ходом проведения экзамена с учетом соблюдения всех норм техники безопасности, а также правил проведения демонстрационного экзамена. А также использовать ресурсы, позволяющие организовать видеотрансляции в режиме онлайн на площадках демонстрационного экзамена, в том числе «Facebook Live» и др. сервисы с возможностью обратной связи с аудиторией и др. полезными опциями. С целью выявления успешных практик проведения демонстрационных экзаменов и сопутствующих мероприятий, экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия в лице сертифицированных экспертов Ворлдскиллс и должностными лицами Союза «Ворлдскиллс Россия» может проводиться аудит экзаменов.

<b>Сроки проведения</b>	
<b>Место проведения</b>	
<b>НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>	<b>ПОВАРСКОЕ ДЕЛО (COOKING - 34)</b>
<b>Главный эксперт</b>	
<b>Заместитель Главного эксперта</b>	
<b>Технический эксперт</b>	
<b>Эксперт по CIS</b>	
<b>Количество экспертов (в том числе с главным и заместителем)</b>	
<b>Количество конкурсантов (команд)</b>	
<b>Количество рабочих мест</b>	
<b>Общая площадь застройки компетенции включая все рабочие помещения</b>	
<b>РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА КОНКУРСАНТОВ</b>	
<b>ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 1-О РАБОЧЕЕ МЕСТО )</b>	<b>ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 7 РАБОЧИХ МЕСТ \ МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО УЧАСТНИКОВ 14 ЧЕЛОВЕК В ДВЕ СМЕНЬ)</b>

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	3	21				
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.	шт	1	7				
3	Пароконвектомат	Мощность от 6,3 кВт и выше. Количество уровней - 5-6 для всех. GN 1/1.	шт	1	7				
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	шт	1	7				
5	Плита индукционная	На одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно). Допускаются стационарные, либо настольные. В случае использования настольных, ставится дополнительный стол.	шт	1	7				
6	Гastroемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	шт	3	21				
7	Гastroемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.	шт	1	7				



8	Планетарный миксер	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши от 3 до 5 литров.	шт	1	7			
9	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	шт	1	7			
10	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.	шт	1	7			
11	Стол с моечной ванной	1000x600x850(правая либо левая)	шт	1	7			
12	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.	шт	1	7			
13	Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1	7			
14	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 300 мл, без декора	шт	3	21			
15	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора	шт	3	21			
16	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 31-32 см, без декора с ровными полями	шт	9	63			
17	Соусник	50 мл, можно металлический, одинаковые для всех участников.	шт	3	21			

18	Корзина для мусора	Объемом не менее 30 литров	шт	2	14			
19	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	набор	1	7			
20	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	шт	1	7			
21	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	шт	1	7			
22	Сковорода для индукционных плит	Диаметром 24см	шт	2	14			
23	Сковорода для индукционных плит	Диаметром 28см	шт	1	7			
24	Гриль сковорода для индукционных плит	Диаметром 24см	шт	1	7			
25	Набор разделочных досок., пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	набор	1	7			
26	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	шт	1	7			
27	Венчик	Не менее 240 мм	шт	2	14			
28	Миски нержавеющая сталь	Диаметр в диапазоне 25-28 см	шт	6	42			
29	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	шт	1	7			
30	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	шт	1	7			
31	Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1	7			
32	Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение	шт	3	21			

		организаторов							
33	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1	7				
34	Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1	7				
35	Половник	Объемом 250мл	шт	1	7				
36	Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2	14				
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (НА 1 УЧАСТНИКА)</b>					<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (НА 14 УЧАСТНИКОВ)</b>				
№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Пергамент рулон	Не менее 10м	шт	1	14				
2	Фольга рулон 10м	Не менее 10м	шт	1	14				
3	Скатерть для презентационного стола белая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2	14				
4	Ложки пластик	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	200				
5	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	шт	6	84				
6	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	14	42				
7	Полотенца х,б для протир. тарелок	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	6	84				
8	Салфетки бумажные	Упаковка 100шт	шт	-	10				
9	Контейнеры	500мл	шт	30	420				

	одноразовые для пищ продуктов								
10	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов	300мл	шт	30	420				
11	Контейнеры	1000мл	шт	15	210				
12	Стаканы одноразовые	200мл	шт	-	500				
13	Пакеты для мусора	60 л	рулон	-	10				
14	Пакеты для мусора	200 л	рулон	-	5				
15	Чашки пластиковые для горячего	250мл	шт	-	300				
16	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S;M;L	шт	упаковк а	25				
17	Вода	Бутыль 19л	шт	-	15				
18	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	шт	1	14				
19	Моющие средства для мытья посуды 1л.	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1	14				
20	Вакуумные пакеты, разных размеров	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	420				
21	Масло растительное для фритюра	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	л	-	48				

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОНКУРСНЫХ ПЛОЩАДОК КОМАНД (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)**

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Электричество на 1 бокс для участника, 380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток	
2	Подвод воды на 1 пост для участника, горячая и холодная	
3	Система канализации с жируловителями	

**ОБЩАЯ РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА КОНКУРСАНТОВ**

**ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ)**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Наличие (Да\Нет) у организатора</b>	<b>Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение</b>	<b>Примерная стоимость всего, руб</b>	<b>Комментарий</b>
1	Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника. GN 1/1	шт	-	2				
1	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	шт	-	14				
2	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	4				
3	Часы настенные	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	3				
4	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2				
5	Набор первой медицинской помощи	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	1				
6	Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	1				
7	Столы для презентации блюд	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	7				
8	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	шт	-	2				
9	Фритюрница	Объемом от 4 литров.	шт	-	2				
10	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	шт	-	2				

11	Стол производственный	1800x600x850,допусти мо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	-	4				
12	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.	шт	-	1				
13	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	шт	-	1				
14	Соковыжималка шнековая	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового типа.	шт	-	1				
15	Настольная вакуумно- упаковочная машина	Настольная,камерная.	шт	-	1				
16	Ковёр дизлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	6				

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОБЩЕЙ РАБОЧЕЙ ПЛОЩАДКЕ КОНКУРСАНТОВ (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)**

№	Требование (описание)	Комментарий
2	Электричество: 2 пилота по 6 розеток, 2 розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)	

**ДЕГУСТАЦИОННАЯ**

**ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ**

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерени я	Кол-во	Кол -во	Наличие (Да\Нет) у организатор а	Поставщик\спонсор\ответсвенн ый за обеспечение	Примерна я стоимость всего, руб	Комментари й
1	Мусорная корзина	Характеристики позиции на усмотрение	шт	-	1				

		организаторов							
2	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	1				
3	Вилки из нержавеющей стали	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	20				
4	Ножи из нержавеющей стали	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	20				
5	Ложки из нержавеющей стали	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	20				
6	Тарелки одноразовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	100				
7	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г	шт	-	1				

**МЕБЕЛЬ**

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	-	3				

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕГУСТАЦИОННОЙ (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)**

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Площадь зоны не менее 15 м.кв (5*3 метра)	Дегустационные должны иметь два выхода один в соревновательную зону, другой в проход
2	Электричество: точка на 220 Вольт (2 кВт) - тройник	

**КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ**

**ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ**

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Компьютер	4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше.	шт	-	1				
2	МФУ лазерное ч/б, А4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов, запас тонера на 5 000 листов.	шт	-	1				
3	Проектор	Характеристики позиции на усмотрение организатора.	шт	-	1				
4	Экран для проектора	На штативе.	шт	-	1				
5	Мусорная корзина	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2				
6	Пилот, 6 розеток	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	3				
7	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	1				

**МЕБЕЛЬ**

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
---	--------------	---	---------------	--------	--------	---------------------------------	--	--------------------------------	-------------



1	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750.	шт	-	10				
2	Стул	На колесиках, без подлокотников синяя или серая обивка рассчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	20				
4	Запираемый шкафчик	Не менее 14 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400х500х500	шт	-	1				
5	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками	шт	-	1				

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОМНАТЫ ЭКСПЕРТОВ (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)**

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Площадь комнаты не менее 20 м.кв (5*4 метра)	
2	Электричество: 2 розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)	
3	Подключение Компьютера к проводному интернету	Не Wi-Fi!

**КОМНАТА ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА**

**ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ**

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Компьютер	4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог;; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше.	шт	-	1				
2	МФУ лазерное ч/б, А4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов, запас тонера на 5 000 листов.	шт	-	1				

<b>МЕБЕЛЬ</b>									
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Наличие (Да\Нет) у организатора</b>	<b>Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение</b>	<b>Примерная стоимость всего, руб</b>	<b>Комментарий</b>
1	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столешница не тоньше 25 мм белая или светл-осерая ламинированная поверхность столешницы	шт	-	1				
2	Стул	На колесиках, без подлокотников синяя или серая обивка рассчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	1				
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОМНАТЫ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)</b>									
<b>№</b>	<b>Требование (описание)</b>					<b>Комментарий</b>			
1	Площадь комнаты не менее 6 м.кв (3*2 метра)								
2	Электричество: 4 розетки на 220 Вольт (2 кВт)								
3	Подключение компьютера к проводному интернету					Не Wi-Fi!			
<b>КОМНАТА КОНКУРСАНТОВ</b>									
<b>ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ</b>									
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Наличие (Да\Нет) у организатора</b>	<b>Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение</b>	<b>Примерная стоимость всего, руб</b>	<b>Комментарий</b>
1	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	1				

2	Мусорная корзина	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2				
3	Пилот, 6 розеток	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2				

**МЕБЕЛЬ**

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столешница не тоньше 25 мм белая или светл-осерая ламинированная поверхность столешницы	шт	-	7				
2	Стул	На колесиках, без подлокотников синяя или серая обивка рассчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	14				
3	Запираемый шкафчик	Не менее 14 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400х500х500	шт	-	1				
4	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками (не менее 14 крючков)	шт	-	1				

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОМНАТЫ КОНКУРСАНТОВ (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)**

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Площадь комнаты не менее 20 м.кв (5*4 метра)	-

**СКЛАД**

**ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ**

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	-	4			
2	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г	шт	-	2			
3	Холодильный шкаф	Объемом не менее 300л	шт	-	4			
4	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	Объемом не менее 300л	шт	-	4			
5	Стол с моечной ванной	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	1			
6	Смеситель для горячей и холодной воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	1			
7	Стеллаж 4х уровневый	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	3			
8	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	набор	2			
9	Набор разделочных досок., пластиковые	Минимальные размеры Н=18,L=600,V=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров.	набор	-	1			
10	Корзина для мусора	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2			

11	Контейнер для продуктов, 20 литров	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	20				
<b>МЕБЕЛЬ</b>									
№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столешница не тоньше 25 мм белая или светл-серая ламинированная поверхность столешницы	шт	-	1				
2	Стул	На колесиках, без подлокотников синяя или серая обивка рассчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	1				
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ СКЛАДА (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)</b>									
№	Требование (описание)				Комментарий				
1	Площадь склада не менее 20 м.кв (5*4 метра)								
2	Электричество: пилот 8 розеток, 1 розетка на 220 Вольт (2 кВт)								
<b>КОМНАТА ХРАНЕНИЯ ТУЛБОКСОВ</b>									
<b>МЕБЕЛЬ</b>									
№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1,00	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столешница не тоньше 25 мм	шт	-	1				

		белая или светл-осерая ламинированная поверхность столешницы							
2,0 0	Стул	На колесиках, без подлокотников синяя или серая обивка рассчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	1				

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОМНАТЫ (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)**

1	Площадь комнаты не менее 6 м.кв (3*2 метра)	
---	---	--

**КАНЦЕЛЯРИЯ НА КОМПЕТЕНЦИЮ (НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ)**

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Бумага А4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	пачка 500 листов	-	10				
3	Скотч двусторонний	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2				
4	Ручка шариковая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	50				
5	Степлер со скобами	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2				
6	Скрепки канцелярские	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	упак	-	2				
7	Файлы А4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	упак	-	2				
8	Маркеры цветные	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2				

9	Планшет формата А4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	15				
10	Скотч широкий	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	3				
11	Нож канцелярский	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2				
12	Калькулятор	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	1				
13	Ножницы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	2				
14	Карандаш	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	20				
15	Папка для документов с файлами	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	-	3				

**"ТУЛБОКС" РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ИНСТРУМЕНТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНА ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ КОМАНДА**

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
---	--------------	---	---------------	--------	--------	---------------------------------	--	--------------------------------	-------------

Привозит, что считает необходимым, кроме аналогичного оборудования и инвентаря, входящего в оснащение площадки