

**ЧЕМПИОНАТ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
«АБИЛИМПИКС»**



2018

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ (ПРОЕКТ)
по компетенции
"ПОВАРСКОЕ ДЕЛО"**

РАЗРАБОТАЛ

« ____ » _____ 2018

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 2018

2018

**ЧЕМПИОНАТ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
«АБИЛИМПИКС»**



2018

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Всероссийское общество
инвалидов»

(подпись) (ФИО)
«__» _____ 2018

СОГЛАСОВАНО

ОООИ «Всероссийское обще-
ство глухих»

(подпись) (ФИО)
«__» _____ 2018

СОГЛАСОВАНО:

ОООИ «Всероссийское ордена
Трудового красного Знамени об-
щество инвалидов»

(подпись) (ФИО)
«__» _____ 2018

СОГЛАСОВАНО

РОО «Клуб психиатров»

(подпись) (ФИО)
«__» _____ 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Описание компетенции.

1.1. Ссылка на стандарты.

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» обеспечена:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года);

- Профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н и зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

1.2. Актуальность компетенции.

Актуальность компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждой организации, будь то детский сад или школа, институт или академия, правительственное учреждение имеются столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

1.3. Требования к квалификации. Знания, умения, навыки.

Повар выполняет следующие виды деятельности, в которых отражены его знания, умения и навыки:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В рамках чемпионата «Абилимпикс» повар должен:

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;

- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;

- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы;
- различать пищевые и непищевые отходы,
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- нарезать и формовать виды рыб, овощей и грибов.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций,
- современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке и реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов,
- способы хранения сырья и продуктов;
- правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
- правила снятия остатков;
- правила обращения с тарой поставщика;
- правила поверки весоизмерительного оборудования;
- правила приема продуктов по количеству и качеству;
- правила снятия остатков на рабочем месте;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья;
- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;

- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
- формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;
- технику обработки рыбы, овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке рыбы, овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд из рыбы и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, соусов, температуру подачи;
- правила хранения рыбы, овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы, овощей, грибов, и правила их безопасного использования.

Чемпионат «Абилимпикс» направлен на закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, на освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей и соответствия требованиям World Skills.

Цель:

- освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей;
- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятия питания по указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности.

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией.

1.2. На рабочем месте конкурсант получает первичный инструктаж по безопасности труда и расписывается в журнале установленного образца.

1.3. Конкурсант должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию;

1.4. На конкурсанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- нервно-психические перегрузки.

1.5. У конкурсанта должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);

- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета).

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний конкурсант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). При изготовлении блюд не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Убедиться, что переключатели конфорок находятся в нулевом положении.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния на организм конкурсант обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

- своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.2. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.3. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.4. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.5. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

4. Требования безопасности по окончании работы.

4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

Полная информация о правах и обязанностях участников, экспертов и организаторов содержится в Регламенте о проведении конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс» от 29.08.2017.

1. Проведение соревнования.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.

Продолжительность соревнования - 2 часа.

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий чистоту, приготовление, поварские навыки, вкус, внешний вид и т.д.

2. На блюдо предоставляется технологическая карта. Список ингредиентов для заданного блюда представляется за 3 недели до начала конкурса.

3. Готовятся 2 порции: одна подается для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.

Участники должны знать и понимать:

- Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции.

- Использование различных техник при обработке сырья.

- Ассортимент ингредиентов, используемых в приготовлении блюда, с учетом сезонности, доступности.
- Сочетания цветов, вкусов и текстур.
- Суть мастерства, использовать воображение и креативность.
- Важность минимизации отходов.
- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

Участники должны уметь:

- Подготовить инструменты и оборудование.
- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени.
- Рационально использовать сырье.
- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места.
- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы.
- Работать в пределах данной темы.
- Четко следовать письменной и устной инструкции.
- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации.

Описание (алгоритм работы участника):

- Надеть санитарную одежду.
- Подойти к рабочему месту.
- Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
- Обработать куриное филе.
- Сформовать полуфабрикат.
- Обжарить куриное филе.
- Обработать и нарезать овощи.
- Обжарить овощи.
- Приготовить соус.
- Оформить блюдо.
- Подать блюдо на тарелке.
- Уведомить судей о завершении работы.
- Убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Дополнительные условия:

- Жюри проводит проверку перед соревнованиями, все несоответствующие требованиям элементы изымаются.
- Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.
- Любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.
- Любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования.
- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

Сложность заданий остается неизменной для людей с инвалидностью.

Адаптация заданий заключается в увеличении времени выполнения заданий.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» Конкурсное задание	
Описание	<p>Приготовить 2 порции основного горячего блюда из куриного филе «Рулет куриный, фаршированный шпинатом и сыром со сливочно-апельсиновым соусом».</p> <p>Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте.</p>
Подача	<p>Масса блюда – максимум 220 грамм.</p> <p>Температура подачи минимум 55 градусов С (по тарелке).</p> <p>2 порции блюда подаются на тарелках (круглое белое плоское блюдо 32 см).</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	Используются ингредиенты, указанные в технологической карте.
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.</p> <p>Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой.</p>

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ

Предоставляемое оборудование (на 1 участника):

- плита электрическая индукционная 2-х конфорочная- 1 шт.;
- пароконвектомат** - 1 шт.;
- весы электронные - 1 шт.;
- рабочий стол нерж. – 1 шт.;
- холодильная камера* - 1шт.;
- стол с моечной раковиной - 1шт.;
- микроволновая печь – 1шт.;

Инвентарь (на 1 участника):

- ножи поварские - 3 шт.;
- набор разделочных досок (3 шт.) на подставке – 1 шт.;
- молоток для отбивания – 1 шт.;
- лопатка силиконовая - 2 шт.;
- сковорода - 2 шт. (диаметр 24 см);
- сотейник 1 л – 3 шт.;
- лоток для запекания -2 шт.
- миска нерж. – 3 шт.;
- шумовка-1шт.

- ложка столовая - 4 шт.;
- ситечко-1шт.
- тарелка - круглое белое плоское блюдо (диаметр 32 см) - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.
- пленка пищевая – 1 рулон;
- полотенца бумажные – 1 рулон;
- фольга-1рулон;***
- одноразовые контейнеры – 2 шт.;
- средство для мойки посуды – 0,5 л;
- губка для мытья посуды – 1 шт.;
- перчатки одноразовые силиконовые, размер М – 5 пар;
- жидкое мыло для рук.

*Холодильник-1 шт.для 2-х участников

** пароконвектомат – 1 шт. для 2-х участников

*** Фольга -1рулон для всех участников;

ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ

Наименование Продуктов	На 1 участника	На 5 участников
<i>Основной продукт</i>		
Куриное филе	120 г	600 г
<i>Молочные и яичные продукты</i>		
Сыр творожный	25 г	125 г
Сливочное масло	20 г	100 г
Сливки 35%	50 мл	250 мл
<i>Овощи, зелень</i>		
Тыква	100г	500 г
Шпинат	25 г	125 г
Лук – порей(белая часть)	50 г	250 г
Лук- шалот	10 г	50 г
Тимьян	2 г	10 г
Апельсин	190 г	950 г
<i>Бакалея</i>		
Соль	6 г	30 г
Сахар	7 г	35 г
Перец молотый	0,5 г	2,5 г
Масло растительное для жарки	30 мл	150 мл

ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

Критерии оценивания ВСЕГО (максимум): 100 баллов	Баллы						
	1	2	3	4	5	6	7
Объективные (оценивают эксперты) Общая сумма баллов – 37							
Наличие всех элементов санитарной одежды 0 - 3							
Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления 0 - 5							
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0 – 3							
Рациональное использование продуктов 0 - 2							
Безопасное использование оборудования (отсутствие порезов, ожогов и др. профессиональных травм, а также порчи оборудования) 0 – 5							
Безопасное использование производственного инвентаря и посуды (отсутствие порезов, ожогов и др. профессиональных травм, а также порчи инвентаря и посуды) 0 - 5							
Использование обязательных ингредиентов блюда (согласно технологической карте) 0 - 2							
Правильная нарезка продуктов (согласно технологической карте) 0 - 5							
Правильная технология приготовления блюда (согласно технологической карте) 0 - 5							
Своевременная подача блюда 0 - 2							
Объективные (оценивают дегустаторы) Общая сумма баллов – 38							
Чистота тарелки при подаче 0 – 5							
Соответствующая масса блюда (согласно технологической карте) 0 – 5							
Соответствующая температура подачи (согласно технологической карте) 0 - 4							
Аккуратное порционирование (согласно технологической карте)							

0 - 3							
Готовность основного блюда (согласно технологической карте) 0 – 7							
Правильная консистенция готового гарнира (согласно технологической карте) 0 - 7							
Правильная консистенция готового соуса (согласно технологической карте) 0 - 7							
Субъективные (оценивают дегустаторы)				Общая сумма баллов – 25			
Оформление блюда 0 - 5							
Общая гармония вкуса и запаха готового блюда 0 - 5							
Вкус и запах основного блюда 0 – 5							
Вкус и запах гарнира 0 – 5							
Вкус и запах соуса 0 – 5							

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Куриный рулет, фаршированный грибами и сыром, в сливочно-апельсиновом соусе»	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Требования к качеству
Куриное филе	120 г	100 г	<p>Рулет: Куриное филе промыть, обсушить бумажным полотенцем и разрезать вдоль кусочка, но не до конца, недорезая примерно 1 см. Развернуть, как книжку, положить в пищевую плёнку и отбить с двух сторон. Грудку обмазать солью и перцем.</p> <p>Подготовить начинку: шпинат, шалот и сыр творожный</p> <p>На куриную грудку выложить начинку свернуть в рулет и завязать ниткой. Куриный рулет обжарить на разогретой сковороде с двух сторон в течение 5-7 мин. Довести до готовности в пароконвектомате.</p> <p>С готового куриного рулета аккуратно снять нитку. Рулет нарезать на 2-3 кусочка.</p> <p>Выложить на тарелку.</p> <p>Рулет подается с гарниром и сливочно-апельсиновым соусом.</p>	<p><i>Внешний вид:</i> рулет сохранил форму, не деформирован.</p> <p><i>Цвет рулета:</i> кремовый.</p> <p><i>Вкус:</i> в меру соленый, слегка сладковатый.</p> <p><i>Запах:</i> характерный обжаренному куриному филе.</p>
Шпинат	25 г	10 г		
Лук- шалот	10 г	5 г		
Сыр творожный	25 г	20 г		
Сливочное масло	10 г	10 г		
Тимьян	1 г	1 г		
Соль	1 г	1 г		
Перец молотый	0,05 г	0,05 г		
Масло раст. для жарки	20 мл	20 мл		
Масса рулета п/ф	-	130г		
Масса готового рулета	-	100 г		
Тыква	100 г	80 г		
Лук- порей	50 г	40 г		
Апельсин свежий	40гр	20 мл		
Соль	4 г	4 г		
Сахар	6 г	6 г		
Сливочное масло	10 г	10 г		
Масло раст. для жарки	10 мл	10 мл		
Тимьян	1 г	1 г		
Выход	-	90 г		
Апельсин свежий	150гр	75 мл		

			<p>мин t-ре при 90С градусов.</p> <p>Перед подачей, порей обсушить бумажным полотенцем. Обжарить на сковороде.</p> <p>Готовый гарнир выложить на блюдо и украсить.</p>	
Сливки 35%	50 мл	50 мл	<p>Соус сливочно-апельсиновый:</p> <p>В сотейник налить апельсиновый сок, добавить цедру, довести до кипения, и выпарить в трое. Ввести сливки, слегка выпарить и заправить солью и сахаром.</p>	<p><i>Внешний вид:</i> однородная масса желтоватого цвета. <i>Цвет:</i> желтоватый. <i>Вкус и запах:</i> мягко сладковатый, без горечи, запах апельсиновый, со сливочным ароматом. <i>Консистенция:</i> однородная, густая сметана.</p>
Сахар	1г	1г		
Соль	1 г	1 г		
Выход готового блюда – 220 г				

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ НА 1 УЧАСТНИКА*

* Позиции, обозначенные «*» подразумевают общее пользование всеми участниками

2018

Оборудование, инструменты и мебель					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стол производств. 1800x600x850	На усмотрение организатора		шт	1
2	Подставка нержавеющая под пароконвек томат 900x900x900	На усмотрение организатора		шт	1
3*	Пароконвектомат	На усмотрение организатора		шт	1
4	Весы настольные электронные	http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cassw-5w-odin-display/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
5	Плита электрическая	На усмотрение организатора		шт	1
6*	Шкаф холодильный	На усмотрение организатора		шт	1
7*	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	На усмотрение организатора		шт	1
8	Стол с моечной ванной 1000x600x850	На усмотрение организатора		шт	1
9	Тарелка плоская 32 см	На усмотрение организатора		шт	2
10	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	2
11	Лоток для запекания	На усмотрение организатора		шт	2
12	Сотейник 1 л	На усмотрение организатора		шт	3
13	Сковорода 24 см	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
14	Набор цветных разделочных досок, пластик	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
15	Мерный стакан	На усмотрение организатора		шт	1
16	Шумовка	На усмотрение организатора		шт	1
17	Миска нержавеющая сталь	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	3
18	Подставка для разделочных досок	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
19	Лопатки силиконовые	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
20	Ситичко	На усмотрение организатора		шт	1
21	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт	1
22	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора		шт	1
23	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1

24	Контейнер одноразовый для продуктов	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
25	Фольга			шт	1
26	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт	4
27	Перчатки силиконовые одноразовые размер М	http://www.metro-cc.ru/public/home		пара	5
28	Моющее средство	На усмотрение организатора		литр	0,5
29	Ножи поварские	На усмотрение организатора		шт	3
30*	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1
31*	Часы настенные	На усмотрение организатора		шт	1
32*	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора		шт	1
33*	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора		шт	1
34*	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	На усмотрение организатора		шт	1
35*	Пленка пищевая	На усмотрение организатора		рулон	1
36	Ложка столовая	На усмотрение организатора		шт	4
37	Вилка столовая	На усмотрение организатора		шт	2
38	Молоток для отбивания	На усмотрение организатора		шт	1
39	Жидкое мыло для рук	На усмотрение организатора		мл	250
40	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора		шт	1

Расходные материалы для экспертов и экспертов-дегустаторов

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора		шт	1
2	Степлер	На усмотрение организатора		шт	1
3	Ножницы	На усмотрение организатора		шт	1
4	Флешка	На усмотрение организатора		шт	1
5	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора		шт	10
6	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1
7	Скатерть для презентации	На усмотрение организатора		шт	2
8	Вилки одноразовые	На усмотрение организатора		шт	20
9	Стаканы одноразовые	На усмотрение организатора		шт	50
10	Стол для презентации	На усмотрение организатора		шт	2
11	Стул	На усмотрение организатора		шт	8
12	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора		шт	8
13	Стол переговорный	На усмотрение организатора		шт	1
14	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
15	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
16	Ноутбук	На усмотрение организатора		шт	1
17	Принтер	На усмотрение организатора		шт	1

Комната для участников

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стул	На усмотрение организатора		шт	5
2	Стол	На усмотрение организатора		шт	1
3	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1

4	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
---	---------	----------------------------	--	----	---

ТУЛБОКС
(СПИСОК ВОЗМОЖНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ И ОБОРУДОВАНИЯ, ПРИ ЖЕЛАНИИ
ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УЧАСТНИКОМ САМОСТОЯТЕЛЬНО)

Инструменты					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Весы настольные электронные	http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cassw-5w-odin-display/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
2	Кастрюля 1л	На усмотрение участника		шт	1
3	Сотейник 1 л	На усмотрение участника		шт	1
4	Сковорода 24 см	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
5	Набор цветных разделочных досок, пластик	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
6	Мерный стакан	На усмотрение участника		шт	1
7	Венчик	На усмотрение участника		шт	1
8	Миска нержавеющая сталь 25-28 см	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	3
9	Подставка для разделочных досок	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
10	Лопатки силиконовые	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
11	Ложка для соуса	На усмотрение участника		шт	1
12	Бумажные полотенца	На усмотрение участника		шт	1
13	Губка для мытья посуды	На усмотрение участника		шт	1
14	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
15	Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
16	Контейнер 1000 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
17	Перчатки силиконовые одноразовые размер М	http://www.metro-cc.ru/public/home		пара	5
18	Моющее средство	На усмотрение участника		литр	0,5
19	Ножи поварские	На усмотрение участника		шт	3
20	Пленка пищевая	На усмотрение участника		рулон	1
21	Ложка столовая	На усмотрение участника		шт	4
22	Вилка столовая	На усмотрение участника		шт	2
23	Молоток для отбивания	На усмотрение участника		шт	1
24	Жидкое мыло	На усмотрение участника		мл	250

	для рук				
25	Губка для мытья посуды	На усмотрение участника		шт	1