

СОГЛАСОВАНО
Региональный центр развития
движения «Абилимпикс»
Ярославской области



УТВЕРЖДЕНО:
Рабочей группой по экспертированию
конкурсных заданий XI Ярославского
чемпионата "Абилимпикс"
(Протокол №1 от 24.02.2026 года)

XI Ярославский чемпионат «Абилимпикс»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции Мастер по приготовлению пиццы

Разработал:
главный эксперт
по компетенции
Хрящева Анна Васильевна
«24» февраля 2026 года



Ярославль, 2026

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

Пицца – явление всемирное. Пицца объединяет ингредиенты из всех основных групп продуктов питания. Приготовление пиццы требует личного участия – нарезание, подбор ингредиентов, выпекание делают этот процесс уникальным пищевым опытом. Это социальная еда. В процессе поедания пиццы происходит как бы «разламывание батона хлеба», то есть нарезание пиццы на несколько кусков, распределяемых между едоками за столом. Пицца воплощает в себе захватывающие, универсальные вкусы – свежий запеченный хлеб, изысканных томатов, итальянских специй, сыра и, во многих случаях, пряное мясные и овощные начинки. Наконец, это универсальная еда, которая имеет тысячи вариаций. Неудивительно, что это удивительное творение переросло из скромных начинаний в одно из самых захватывающих, популярных и интересных блюд в мире.

Что такое пицца?

Пицца – это плоский, открытый пирог итальянского происхождения, состоящий из хлебоподобной корочки, увенчанной томатным соусом, сыром и, часто, начинками из мяса и овощей. Если на заре популярности этого блюда от мастер по приготовлению пиццы требовалось только знание рецептуры по приготовлению теста, пиццы и умение ее соблюдать, то сегодня мастер по приготовлению пиццы должен иметь гораздо больше навыков:

1. Знать все необходимые нормы правила, действующие в сфере общественного питания страны.
2. Приготовить разные виды качественного теста для пиццы
3. Сочетать соусы при приготовлении пиццы.
4. Знать состав классических начинок (топпингов)
5. Сочетать ингредиенты в пицце
6. Обращаться с продуктами и кухонным инвентарем с необходимым уровнем профессионализма
7. Работать на современном профессиональном оборудовании
8. Верить в то, что покупателю нравится твоя пицца: внешний вид, вкус, цена.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции:

Профессия мастер по приготовлению пиццы подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница выглядит следующим образом:
Мастер по приготовлению пиццы (пиццайоло, пиццамейкер)
Руководитель смены
Директор (менеджер) пиццерии
Владелец пицца-бизнеса.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты):

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ТОП-50).

Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 «Об утверждении

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ТОП-50).

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)

1.4 Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Трудовые

<p>применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов. 	<p>рабочем месте основного производства организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения 	<p>действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
---	--	---

2. Конкурсное задание

2.1 Краткое описание задания

2.1.1 Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать два вида пиццы:

Четыре мяса – 1 штука,

Маргарита – 1 штука.

Время выполнения: 2 часа.

2.1.2 Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать

два

вида пиццы:

Четыре мяса – 1 штука,

Гавайская – 1 штука.

Время выполнения: 2 часа.

2.1.3 Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать два вида пиццы:

1. Четыре мяса – 1 штука,

2. Пепперони – 1 штука.

Время выполнения: 2 часа.

2.1.4 Санитарная одежда участников

Все участники обязаны носить белый китель (допустим цветной кант), длинный рукав (длина рукава не менее $\frac{3}{4}$ и не более $\frac{7}{8}$). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип международного некоммерческого движения для людей с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс». Под логотипом – фамилия и имя конкурсанта. На рукаве слева выше локтя – логотип учебного заведения. (кроме категории «Специалисты»). На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде не допускается.

Состав санитарной одежды участников:

- длинные черные брюки,
- кожаная обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой
- колпак или косынку белого цвета (допускаются одноразовые),
- фартук длинный белого цвета,
- носки белого цвета, закрывающие щиколотку.
- видимые ювелирные украшения запрещены.

2.1.5 Санитарная одежда экспертов

Состав санитарной одежды Экспертов:

- длинные брюки черного цвета,
- кожаная обувь на плоской подошве белого или темного цвета,
- китель длинный рукав (длина рукава не менее $\frac{3}{4}$ и не более $\frac{7}{8}$). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип международного некоммерческого движения для людей с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс». Под логотипом – фамилия и имя эксперта. На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на санитарной одежде экспертов не допускается
- головной убор (допускается одноразовый) белого цвета.
- количество видимых украшений должно быть минимальным.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	Подготовительный модуль	День, предшествующий дню начала соревнований (С0). До 4 часов	Тесто и ингредиенты для работы в день С1.
Школьники	Модуль А. Организация рабочего места. <i>Внимание. Вне конкурсного времени за 10 минут до начала конкурсного времени.</i>	Первый день (С1). 10 минут.	Униформа, рабочее место, оборудование, инвентарь, посуда, моющие средства, рабочий стол.
	Модуль Б. Пицца Четыре мяса	Первый день (С1).	Одна пицца Четыре мяса.
	Модуль В. Пицца Маргарита	Первый день (С1).	Одна пицца Маргарита
Время выполнение всех модулей (А, Б, В): 2 часа			

	Подготовительный модуль	День, предшествующий дню начала соревнований (С0). До 4 часов	Тесто и ингредиенты для работы в день С1.
Студенты	Модуль А. Организация рабочего места. <i>Внимание. Вне конкурсного времени за 10 минут до начала конкурсного времени.</i>	Первый день (С1). 10 минут.	Униформа, рабочее место, оборудование, инвентарь, посуда, моющие средства, рабочий стол.
	Модуль Б. Пицца Четыре мяса	Первый день (С1).	Одна пицца Четыре мяса.
	Модуль В. Пицца Гавайская	Первый день (С1).	Одна пицца Гавайская
Время выполнение модулей (А, Б, В): 2 часа			
	Подготовительный модуль	День, предшествующий дню начала соревнований (С0). До 4 часов	Тесто и ингредиенты для работы в день С1.
Специалисты			
Специалисты	Модуль А. Организация рабочего места. <i>Внимание. Вне конкурсного времени за 10 минут до начала конкурсного времени.</i>	Первый день (С1). 10 минут.	Униформа, рабочее место, оборудование, инвентарь, посуда, моющие средства, рабочий стол.
	Модуль Б. Пицца Четыре мяса	Первый день (С1).	Одна пицца Четыре мяса.
	Модуль В. Пицца Пепперони	Первый день (С1).	Одна пицца Пепперони.
Время выполнение модулей (А, Б, В): 2 часа			

2.3 Последовательность выполнения задания.

Подготовительный модуль.

1. В С0 каждый участник готовит себе шары теста на день С1.

После приготовления шары теста переносят в маркированные каждым участником пластиковые лотки, которые размещают в холодильнике для медленной холодной ферментации.

2. В С0 каждый участник готовит себе томатный пицца-соус или белый соус на день С1.

Емкость с приготовленным пицца-соусом закрывают, маркируют и помещают в холодильник до дня С1.

В день С1 участник достает закрытую емкость с пицца-соусом из холодильника и размещает ее на рабочем столе в закрытом виде примерно на 1 час. За это время температура пицца-соуса поднимется примерно до 15-17 °С и с пицца-соусом можно будет работать дальше.

3. В С0 каждый участник готовит себе сыр на день С1, при этом участнику разрешается использовать сыр с общего стола или сыр, принесенный с собой в тулбоксе. Участник имеет право использовать большее количество сыров, принесенных в тулбоксе – на этапе сборки пиццы до выпекания, так на этапе украшения пиццы после выпекания.

В день С1 участник достает закрытую емкость с сыром из холодильника и размещает ее на рабочем столе в закрытом виде примерно на 1 час. За это время температура сыра поднимется примерно до 15-17 °С и с сыром можно будет работать дальше.

Участники могут применять дополнительные виды сыров:

- на этапе собирания пиццы тесто (до выпекания пиццы) или
- на этапе украшения пиццы (после выпекания пиццы).
- Можно использовать сырные смеси.

4. В С0 участник готовит себе мясные топпинги на день С1. Мясных топпингов должно быть не менее четырех видов, можно больше. Лучше всего, если у участника будут топпинги уже нарезанные и упакованные производителем. В этом случае вскрывается заводская упаковка и мясной топпинг переносится в пластиковую емкость, которая закрывается крышкой, маркируется и помещается в холодильник. В случае наличия не нарезанного топпинга участник нарезает необходимое количество, переносит его в пластиковую емкость, закрывает ее, маркирует и помещает в холодильник на 12-24 часа.

В день С1 участник достает закрытые емкости с топпингами из холодильника и размещает их в закрытом виде на рабочем столе примерно на 1 час. За это время температура топпинга поднимется примерно до 15-17 °С и с топпингом можно будет работать дальше.

5. Свой инвентарь участник приносит на площадку со списком в тулбоксе и предоставляет главному эксперту только для осмотра. Участник имеет право использовать принесенный инвентарь по своему желанию. Участник имеет право использовать противни (металлические, резиновые или пластиковые) для приготовления и выпекания пиццы.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

При выполнении модулей А, Б и В участник должен следовать следующему алгоритму выполнения работы:

Модуль А.

1. Надеть санитарную одежду.
2. Вымыть руки.
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе.
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.

6. Включить необходимое оборудование.
7. Убрать рабочее место:
 - вымыть и протереть рабочий стол.
 - сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж.
 - вымыть мойку.
 - протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

Модуль Б.

1. Приготовить 1 пиццу Четыре мяса диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
3. Подать 1 пиццу Четыре мяса на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).

Модуль В.

1. Приготовить 1 пиццу Маргарита диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
3. Подать 1 пиццу Маргарита на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).
4. Уведомить экспертов о завершении работы.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

При выполнении модулей А, Б и В участник должен следовать следующему алгоритму выполнения работы:

Модуль А.

1. Надеть санитарную одежду.
2. Вымыть руки.
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе.
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
6. Включить необходимое оборудование.
7. Убрать рабочее место:
 - вымыть и протереть рабочий стол.
 - сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж.
 - вымыть мойку.
 - протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

Модуль Б.

1. Приготовить 1 пиццу Четыре мяса диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
3. Подать 1 пиццу Четыре мяса на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).

Модуль В.

1. Приготовить 1 пиццу Гавайская диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
1. Подать 1 пиццу Гавайская на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).
3. Уведомить экспертов о завершении работы.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

При выполнении модулей А, Б и В участник должен следовать следующему алгоритму выполнения работы:

Модуль А.

1. Надеть санитарную одежду.
2. Вымыть руки.
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе.
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
6. Включить необходимое оборудование.
7. Убрать рабочее место:
 - вымыть и протереть рабочий стол.
 - сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж.
 - вымыть мойку.
 - протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

Модуль Б.

1. Приготовить 1 пиццу Четыре мяса диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу.
3. Подать 1 пиццу Четыре мяса на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).

Модуль В.

1. Приготовить 1 пиццу Пепперони диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
3. Подать 1 пиццу Пепперони на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).
4. Уведомить экспертов о завершении работы.

Особые указания:

1. Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе.
2. Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

2.4. 30% изменения в конкурсном задании:

Примеры 30 % изменений:

Школьники

- 30% изменение конкурсного задания Модуль В (черный ящик).
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

Студенты

- 30% изменение конкурсного задания Модуль В (сыр Гауда).
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

Специалисты

- 30% изменение конкурсного задания Модуль В (черный ящик).
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

2.5. СПИСОК ПРОДУКТОВ НА 1 УЧАСТНИКА

Рецептура теста и пиццы.

Список продуктов содержит основные компоненты для выполнения конкурсного задания – на общем столе.

Дополнительные ингредиенты, необходимые для сбора пиццы или ее украшения могут быть принесены и использованы участниками.

ТЕСТО

№ п/п	Ингредиент	ед. изм.	кол-во, гр.
1	Мука	гр	900
2	Вода из кулера	мл	500
3	Масло растительное	мл	27
4	Дрожжи быстродействующие САФ-МОМЕНТ	гр	4
5	Сахар песок	гр	5
6	Соль	гр	18

ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ МЯСА

№ п/п	Ингредиент	ед. изм.	кол-во, гр.
1	Соус томатный	гр	60
2	Сыр моцарелла	гр	150
3	Колбаса пепперони нарезанная круглыми слайсами (12 слайсов x 1,8 г/слайс = 22 г)	гр	22
4	Бекон	гр	20
5.	Ветчина	гр	20
6	Мясные шарики	гр	20

ПИЦЦА ГАВАЙСКАЯ

<i>№ п/п</i>	<i>Ингредиент</i>	<i>ед. изм.</i>	<i>кол-во, гр.</i>
<i>1</i>	<i>Соус Цезарь</i>	<i>гр</i>	<i>60</i>
<i>2</i>	<i>Сыр моцарелла</i>	<i>гр</i>	<i>150</i>
<i>3</i>	<i>Ананас консервированный кусочками</i>	<i>гр</i>	<i>60</i>
<i>4</i>	<i>Филе куриной грудки, кусочки</i>	<i>гр</i>	<i>60</i>

2.6. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс балл
Школьники	<p>МОДУЛЬ А. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА 1. Спецодежда и внешний вид на рабочем месте 2. Подготовка рабочего места (мытьё рук) 3. Подготовка рабочего места (печь или пароконвектомат) 4. Подготовка рабочего места (измерительные весы) 5. Организация работы (мытьё рук и уборка рабочего места) 6. Организация работы (профессиональное использование оборудования) 7. Организация работы (охрана труда и техника безопасности) 8. Организация работы,: навыки работы с оборудованием, инвентарём. 9. Рабочий стол 10. Мойка 11. Стеллаж, инвентарь, посуда 12. Общее впечатление от организации работы конкурсанта</p>	О	30
	<p>МОДУЛЬ Б. ПИЦЦА 4 МЯСА 1. Округлость пиццы 2. Параметры корочки пиццы 3. Параметры бортика пиццы 4. Параметры нанесенного пицца-соуса 5. Параметры порции (куска, слайса) 6. Параметры нанесенного сыра 7. Параметры верхней части пиццы 8. Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов 9. Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра) 10. Внешний вид пиццы 11. Параметры мякиша 12. Предусматривается ли декорирование самой пиццы после выпекания? 13. Подача пиццы, декорирование вокруг пиццы. Предусматривается ли декорирование вокруг тарелки с пиццей после выпекания? 14. Впечатление покупателя от пиццы - хотели бы вы заплатить деньги за эту пиццу?</p>	И и О	40
	<p>МОДУЛЬ В. ПИЦЦА МАРГАРИТА.</p>		

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Округлость пиццы 2. Параметры корочки пиццы 3. Параметры бортика пиццы 4. Параметры нанесенного пицца-соуса 5. Параметры порции (куска, слайса) 6. Параметры нанесенного сыра 7. Параметры верхней части пиццы 8. Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов 9. Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра) 10. Внешний вид пиццы 11. Параметры мякиша 12. Предусматривается ли декорирование самой пиццы после выпекания? 13. Подача пиццы, декорирование вокруг пиццы. Предусматривается ли декорирование вокруг тарелки с пиццей после выпекания? 14. Впечатление покупателя от пиццы - хотели бы вы заплатить деньги за эту пиццу? 	И и О	30
ОБЩЕЕ:			100
Студенты	МОДУЛЬ А. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА <ol style="list-style-type: none"> 1. Спецодежда и внешний вид на рабочем месте 2. Подготовка рабочего места (мытьё рук) 3. Подготовка рабочего места (печь или пароконвектомат) 4. Подготовка рабочего места (измерительные весы) 5. Организация работы (мытьё рук и уборка рабочего места) 6. Организация работы (профессиональное использование оборудования) 7. Организация работы (охрана труда и техника безопасности) 8. Организация работы, : навыки работы с оборудованием, инвентарём. 9. Рабочий стол 10. Мойка 11. Стеллаж, инвентарь, посуда 12. Общее впечатление от организации работы конкурсанта 	О	30
	МОДУЛЬ Б. ПИЦЦА 4 МЯСА <ol style="list-style-type: none"> 1. Округлость пиццы 2. Параметры корочки пиццы 3. Параметры бортика пиццы 4. Параметры нанесенного пицца-соуса 		

	<p>5. Параметры порции (куска, слайса) 6. Параметры нанесенного сыра 7. Параметры верхней части пиццы 8. Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов 9. Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра) 10. Внешний вид пиццы 11. Параметры мякиша 12. Предусматривается ли декорирование самой пиццы после выпекания? 13. Подача пиццы, декорирование вокруг пиццы. Предусматривается ли декорирование вокруг тарелки с пиццей после выпекания? 14. Впечатление покупателя от пиццы - хотели бы вы заплатить деньги за эту пиццу?</p>	И и О	40
	<p>МОДУЛЬ В. ПИЦЦА ГАВАЙСКАЯ 1. Округлость пиццы 2. Параметры корочки пиццы 3. Параметры бортика пиццы 4. Параметры нанесенного пицца-соуса 5. Параметры порции (куска, слайса) 6. Параметры нанесенного сыра 7. Параметры верхней части пиццы 8. Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов 9. Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра) 10. Внешний вид пиццы 11. Параметры мякиша 12. Предусматривается ли декорирование самой пиццы после выпекания? 13. Подача пиццы, декорирование вокруг пиццы. Предусматривается ли декорирование вокруг тарелки с пиццей после выпекания? 14. Впечатление покупателя от пиццы - хотели бы вы заплатить деньги за эту пиццу?</p>	И и О	30
ОБЩЕЕ:			100
Специалисты	<p>МОДУЛЬ А. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА 1. Спецодежда и внешний вид на рабочем месте 2. Подготовка рабочего места (мытьё рук) 3. Подготовка рабочего места (печь или пароконвектомат) 4. Подготовка рабочего места (измерительные</p>	О	30

	<p>веса)</p> <p>5. Организация работы (мытьё рук и уборка рабочего места)</p> <p>6. Организация работы (профессиональное использование оборудования)</p> <p>7. Организация работы (охрана труда и техника безопасности)</p> <p>8. Организация работы, : навыки работы с оборудованием, инвентарём.</p> <p>9. Рабочий стол</p> <p>10. Мойка</p> <p>11. Стеллаж, инвентарь, посуда</p> <p>12. Общее впечатление от организации работы конкурсанта</p>		
	<p>МОДУЛЬ Б. ПИЦЦА 4 МЯСА</p> <p>1. Округлость пиццы</p> <p>2. Параметры корочки пиццы</p> <p>3. Параметры бортика пиццы</p> <p>4. Параметры нанесенного пицца-соуса</p> <p>5. Параметры порции (куска, слайса)</p> <p>6. Параметры нанесенного сыра</p> <p>7. Параметры верхней части пиццы</p> <p>8. Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов</p> <p>9. Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра)</p> <p>10. Внешний вид пиццы</p> <p>11. Параметры мякиша</p> <p>12. Предусматривается ли декорирование самой пиццы после выпекания?</p> <p>13. Подача пиццы, декорирование вокруг пиццы. Предусматривается ли декорирование вокруг тарелки с пиццей после выпекания?</p> <p>14. Впечатление покупателя от пиццы - хотели бы вы заплатить деньги за эту пиццу?</p>	И и О	40
	<p>МОДУЛЬ В.</p> <p>ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ</p> <p>1. Округлость пиццы</p> <p>2. Параметры корочки пиццы</p> <p>3. Параметры бортика пиццы</p> <p>4. Параметры нанесенного пицца-соуса</p> <p>5. Параметры порции (куска, слайса)</p> <p>6. Параметры нанесенного сыра</p> <p>7. Параметры верхней части пиццы</p> <p>8. Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов</p> <p>9. Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра)</p>	И и О	30

	<p>10. Внешний вид пиццы</p> <p>11. Параметры мякиша</p> <p>12. Предусматривается ли декорирование самой пиццы после выпекания?</p> <p>13. Подача пиццы, декорирование вокруг пиццы. Предусматривается ли декорирование вокруг тарелки с пиццей после выпекания?</p> <p>14. Впечатление покупателя от пиццы - хотели бы вы заплатить деньги за эту пиццу?</p>		
ОБЩЕЕ:			100

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

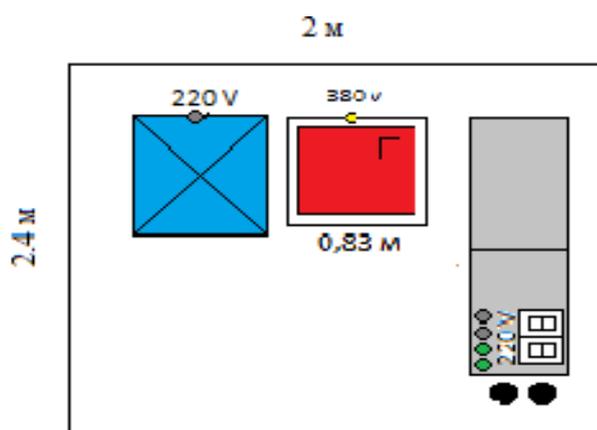
Вид нозологии	Площадь, м х м = м²	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	3 х 1,9	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.

<p>Рабочее место участника с нарушением зрения</p>	<p>3x1,9</p>	<p>1,5 м</p>	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <p>а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости);</p> <p>б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа;</p> <p>в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: видео увеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника.</p> <p>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места теплотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля,</p>
---	--------------	--------------	--

			<p>акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3x1,9	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями и	3x1,9	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой</p>

			сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3x1,9	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 – 60%; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, раниющих поверхностей, выступающих крепежных деталей)</p>

. Схема застройки соревновательной площадки



на 5 рабочих мест(школьники)

на 5 рабочих мест(студенты)

на 5 рабочих мест(специалисты)

- на 5 рабочих мест(школьники)**
- на 5 рабочих мест(студенты)**
- на 5 рабочих мест(специалисты)**

Розетка 380В/10 Вт - 2 шт.

Розетка 220В не менее 3 Вт – 26 шт.

Розетка 220В не менее 3 Вт - 27 шт.

Мокрая зона гор/хол. вода - 6 шт.

6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования:

На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно – психические перегрузки.

Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для эксперта обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (все белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве.

6.2. Действия до начала работ:

Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- i. обеспечить наличие свободных проходов;
 - ii. проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - iii. надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
 - iv. удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

Проверить внешним осмотром.

- v. достаточность освещения рабочей поверхности;
- vi. отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - vii. исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
 - viii. наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- ix. наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- x. отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- xi. наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- xii. состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
 - xiii. отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - xiv. исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин). Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

Перед включением индукционной плиты помните:

- xv. Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.
 - xvi. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.
 - xvii. Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
 - xviii. После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

При эксплуатации весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

При эксплуатации холодильного оборудования: загрузку охлаждаемого объема холодильного

оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

- хiх. включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- хх. загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- ххi. прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- ххii. хранить продукты на испарителях;
- ххiii. загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

- ххiv. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.
- ххv. При извлечении
из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов.
- ххvi. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.
- ххvii. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

6.3. Действия во время выполнения работ:

Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

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

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

Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

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:

- ххviii. использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- ххix. производить резкие движения;
- ххx. нарезать сырье и продукты на весу;
- ххxi. проверять остроту лезвия рукой;
- ххxii. оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- ххxiii. опираться на мусат при правке ножа.

Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

6.4. Действия после окончания работ:

Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

6.5. Действия в случае аварийной ситуации:

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.