

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2025

Утверждено
советом по компетенции
«Выпечка хлебобулочных изделий»
Протокол № 1 от 20.12.2024г
Председатель совета:



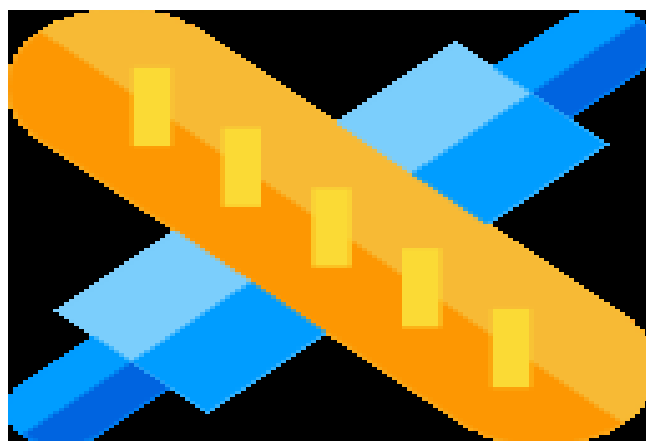
(подпись)

Березовская Н.Н.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Выпечка хлебобулочных изделий»



Кострома, 2025

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуется особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции. Профессия: «Пекарь», специальности:

- 5120 Повар;
- 7512 Пекарь, кондитер и изготовитель конфет: § 14 Пекарь 2-го разряда; § 15 Пекарь 3-го разряда;
- 12901 Кондитер;
- 19.01.04 Пекарь;
- 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья с учетом ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и [приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».](#)

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.04 «Пекарь»;	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального	Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270) Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ

<p>Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>	<p>образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</p>	<p>РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>
--	--	---

1.3. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должны знать: Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов,</p>	<p>Должны знать: Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции</p>	<p>Должны знать: Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Особенности приготовления национальной, фирменной</p>

<p>используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p> <p>Должны уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.</p> <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением</p>	<p>разнообразного ассортимента</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.</p> <p>Должны уметь: Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.</p> <p>Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<p>хлебобулочной продукции и продукции иностранных хлебобулочных изделий.</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических изделий хлебобулочного производства.</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Должны уметь: Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>Приготовление теста.</p> <p>Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>Разделка теста.</p> <p>Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов</p>
---	--	---

<p>требований по безопасности продукции, товарного соседства.</p> <p>Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.</p> <p>Подготавливать сырье.</p> <p>Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>теста.</p> <p>Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>
---	---	--

1.4. Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.

Обязательные элементы.

Участники: куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Абилимпикс - на груди слева), под логотипом - фамилия и имя участника, логотип учебного заведения – на рукаве выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Брюки и куртка пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов. Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь пекаря. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря), фартук, колпак (все белого цвета), безопасная обувь.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

Школьники

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- опарное дрожжевое тесто для изготовления «Плетенки» 0,5 кг в количестве 2 штуки.
- тесто для изготовления печенья Овсяного 2,0кг.
- региональный компонент.

Студенты

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- хлеб пшеничный Чиабатта в количестве 1,0кг (8порций).
- тесто для изготовления десерта Кукис 25штук.
- региональный компонент.

Специалисты

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- опарное дрожжевое тесто для изготовления «бриошей» 0,075 кг в количестве 16 штук, 8 штук с начинкой до выпечки в форме листочка ,8штук с начинкой после выпечки в форме тарталетки (форма ватрушки).
- бездрожжевое тесто для изготовления пирожков бездрожжевых 0,05кг в количестве 30 штук с двумя видами начинки.
- региональный компонент.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьники	Модуль А. Организация работы на площадке Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	15-30 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль Б. Подготовка сырья и приготовление п/ф для плетенок и печенья	40-60 минут	Опара для Плетенок Тесто для печенья
	Региональный модуль		
	Модуль Б. Формовка, расстойка и отлежка заготовок для плетенок и печенья	60-75 минут	2 тестовых заготовки для плетенок Тесто для печенья
	Региональный модуль		
	Модуль В. Выпечка изделий	35-40 минут	2 готовых п/ф для плетенок и п/ф для печенья
	Модуль Г. Подача плетенок и печенья	5 минут	2 готовые плетенки и готовое печенье.
	Региональный		

	модуль		
Общее время выполнения конкурсного задания для школьников: 3,5 часа			
Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студенты	Модуль А. Организация работы на площадке Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	15-25 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль А. Подготовка сырья для чабатта	120-150 минут	Тесто для хлеба чабатта
	Региональный модуль		
	Модуль Б. Подготовка сырья и приготовление теста для печенье овсяного		Тесто для десерта
	Модуль А. Формовка десерта	60-90 минут	тестовые заготовки изделий
	Модуль Б. Расстойка, формовка чабатты		8 тестовых заготовок
	Региональный		
	Модуль А. Выпечка чабатты		8 готовых изделий
	Региональный		
	Модуль Б. Выпечка печенья		25шт десертов
	Модуль А. Подача чабатты	5 минут	Поданное изделие
	Региональный		
	Модуль Б. Подача десерта 26шт		Поданное изделие
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 4 часа 30 минут			
Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Специалист	Модуль А. Организация работы на площадке Внимание!!! Вне конкурсного	15-25 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в

	времени за 30 минут до начала старта		холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль А. Подготовка сырья для теста для бриошей	150-165 минут	Тесто для бриошей
	Региональный		
	Модуль В. Подготовка сырья и приготовление теста для бездрожжевых пирожков		Тесто и начинки для пирожков
	Модуль А. Расстойка, формовка бриошей	60-105 минут	Тестовые заготовки для изделий
	Модуль Б. Формовка пирожков		Тестовые заготовки для изделий пирожки
	Региональный		
	Модуль А. Выпечка бриошей		Готовые бриоши
	Модуль Б. Выпечка пирожков		30 готовых пирожков
	Региональный		
	Модуль А. Подача бриошей	5 минут	Поданное изделие
	Модуль Б. Подача пирогов		Поданное изделие
	Региональный		
Общее время выполнения конкурсного задания для специалистов: 5 часов			

2.3. Последовательность выполнения задания.

Модуль А. Организация работы на площадке (вне конкурсного времени)

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства. Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье. Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин. Подготовить свое рабочее место, инвентарь. Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние. По звонку (команде) главного эксперта приступить к работе.

Модуль Б. Подготовка полуфабрикатов

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц. Активировать дрожжи. Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность). Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание. Проверить кислотность опары методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1n) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По готовности опары замесить тесто. Заварка: согласно технологической карте соединить ингредиенты для заварки, приготовить заварку, остудить. Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия. Замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки. Проверить

кислотность теста методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По показателям кислотности осуществить разделку теста. При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль Б. Разделка полуфабрикатов

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку. При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

Модуль В. Выпечка изделий

Подготовить к работе хлебопекарную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептическими методами. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль Г. Подача изделий

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

2.4. Технологические карты по выполнению конкурсных заданий.

2.4.1. Категория участников «Школьники»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Печенье овсяное 2,0кг

№ п/п	Наименование сырья	Заварка (кг)	Тесто (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с кг - на подпыл		0,690- 0,740 0,155	Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе. Подготовка полуфабриката/тесто: Овсяные хлопья заварить кипятком. Изюм измельчить с помощью блендера. Соединить масло, сахар, жженку, корицу и ванилин, все перемешивать в течение 10-15 минут. Внести к массе остывшую овсяную заварку-перемешать. Внести муку и растворенную соль и вымесить. Формовка изделий: Готовое пластичное тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить круглое печенье диаметром 5 см. Выпечка изделий: Выпекать при температуре 210-220 ⁰ С в течение 15-20 минут в пекарной камере. Характеристика изделия: Форма изделия: круглая без выплывов. Запах : свойственный данному виду изделия.
2	Овсяные хлопья быстрого приготовления; кг	0,295		
3	Соль поваренная пищевая; кг		0,008	
4	Сахар-песок; кг		0,600	
5	Масло сливочное 82% ; кг		0,343	
6	Патока крахмальная;кг		0,128	
7	Жженка; кг		0,05	
8	Изюм; кг		0,100	
9	Ванилин; кг		0,001	
10	Корица; кг		0,012	
11	Сода; кг		0,010	
12	Вода; кг	0,25 (90*С)	0,03(для р-ра соли)	

Масса полуфабриката; кг	2,4-2,5	Колер: от светло-коричневого до темно-коричневого.
Выход:	2,0-2,080	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Плетенка» 0,5кг

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 2 шт. (кг)	Тесто на 2 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с кг - на подпыл	0,255	0,375 0,025	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката: Замесить опару. Выбродить до готовности.</p> <p>Приготовление теста: Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.</p> <p>Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто разделить на куски массой 0,550-0,555 кг, подготовить для формовки. Разделить заготовку на 5 жгутов не объемная. Заплести жгуты, уложить на лист и отправить на окончательную расстойку в количестве 2 штук.</p> <p>Выпечка изделий Выпекать при температуре 180-190⁰С в течение 15-20 минут в пекарной камере.</p> <p>Характеристика изделия: Форма изделия: продолговатая с ярко выраженным плетением, без напылов, без оседаний и трещин. Запах : свойственный данному виду изделия. Колер: от светло-золотистого до коричневого.</p>
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,026		
3	Соль поваренная пищевая, кг		0,007	
4	Сахар-песок, кг		0,115	
5	Масло сливочное, кг		0,081	
6	Яйцо в тесто/яйцо на смазку		0,64/ 0,019	
7	Молоко		0,081	
8	Вода	0,147	-	
9	Ванилин		0,002	
10	Опара		вся	
	Кислотность конечная теста, град	3,0	2,4	
	Температура начальная, С	27-28	28-31	
	Время выбраживания, мин	30-80	20-60	
	Масса полуфабриката; кг	0,555-0,558/2шт		
	Растительное масло для смазки листов; кг	0,02		
	Выход:	0,500-0,505/2шт		

2.4.2. Категория участников «Студенты»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб Чиабатта пшеничная

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 8шт (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
-------	--------------------	-------------------	---

1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с	0,450	Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.
2	Дрожжи прессованные	0,008	
3	Соль поваренная	0,014	
4	Масло оливковое	0,030	
5	Вода 0-4*	0,302	
6	Пулиш	0,414	
	Кислотность конечная теста, град	4,0-4,5	Приготовление теста: В тестомесильную машину вносится последовательно пулиш, дрожжи прессованные, вода, мука по рецептуре. Замес теста вначале ведется на медленной скорости 2-4 минуты для полного перемешивания ингредиентов, затем на быстрой скорости 15-20 минут до развития клейковины. В конце вносится соль и оливковое масло. Температура теста 22-24 °С. Замешанное тесто перекладывается в прямоугольный контейнер. Брожение теста осуществляется при температуре 30-32 градуса в течение 110-120 минут. Каждый 30 минут производится обминка теста (всего 3 обминки). При обминке тесто складывается несколько раз. Выброженное тесто выкладывается на подпыленный мукой стол, тесту придется форма прямоугольника, и кусок теста делится на 8 тестовых заготовок прямоугольной формы. Окончательная расстойка производится в условиях цеха. Продолжительность расстойки 15-20 минут.
	Масса полуфабриката	1,200	
	Растительное масло для смазки формы	0,040	
	Выход:	1,000	
			Выпечка изделий: Выпечка осуществляется в подовой печи. Параметры выпечки: - выпечка верх-2400 С и низ-2300 С. С паром в первый период выпечки. Время выпечки: 20-25 минут
			Характеристика изделия: Хлеб подовый, корка не просевшая, допускается присутствие муки по корке. Колер: от светло-золотистого до золотистого. Запах - свойственный данному виду изделия.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: десерт «Кукис» шоколадный

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на изделия (кг)	Технология приготовления изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука пшеничная в/с на подпыл	0,248 0,030	Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе. Приготовление теста: Соединить сухие ингредиенты, кроме сахара, затем соединяют сахар и мед. Масло размягченное перемешивают в миксере на небольшой скорости до однородного состояния. Вводят сахар-песок и еще перемешивают 2-3 минуты.
2	Шоколадные капли темные, кг	0,130	
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,002	
4	Сода, кг	0,004	

5	Масло сливочное 82,5%	0,221	<p>Затем вносят яйцо с солью и перемешивают от 2 - 5 минут, всыпают сухие ингредиенты в два этапа и шоколадные капельки. Готовый полуфабрикат убирают в холод на 50-60 минут.</p> <p>Формовка изделий: делят плотный полуфабрикат по 40 грамм и прокатывают в сахарной пудре укладывают на лист слегка прижав.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи при температуре 170-160град примерно 10-15 минут</p> <p>Характеристика изделия: Изделия одинаковые по ширине и высоте, с характерными трещинками Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
6	Яйцо кур, кг	0,084	
7	Сахар-песок, кг	0,312	
8	Мед, кг	0,018	
11	Какао натуральное, кг	0,063	
12	Пудра сахарная	0,25	
13	Масса полуфабриката	1,33	
	Растительное масло для смазки листов	0,020	
	Выход:	1,20-1,250	

2.4.3. Категория участников «Специалисты»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА Наименование изделия: Сдобные изделия бриоши Рецептура (25% сливочного масла)

№ п/п	Наименование сырья	%	Производственная рецептура, кг	Технология приготовления изделия
1	Мука пшеничная высшего сорта	100,0	0,702	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе. Сливочное масло должно быть охлажденным, вода иметь температуру 160С.</p> <p>Замес теста: В тестомесильную машину вносится последовательно все сырье, кроме сливочного масла, согласно рецептуре. Замес теста вначале ведется на медленной скорости 4 минуты для полного перемешивания, затем на быстрой скорости в течение 8-10 минут до получения клейковинного каркаса. Далее на второй скорости вносится частями охлажденное сливочное масло в течение 10-15 минут.</p> <p>Брожение теста: Брожение теста в течение 40-60 минут при 30-320 С.</p> <p>Деление теста на куски: Массы тестовых заготовок должна быть 0,06кг</p> <p>Округление, предварительная расстойка и формование: Тестовые заготовки округляются и оставляются на предварительную расстойку в условиях цеха на 10-15 минут.</p>
2	Соль поваренная пищевая	2,5	0,018	
3	Сахар-песок	12,0	0,084	
4	Дрожжи прессованные	5,0	0,035	
5	Масло сливочное 82,5%	25,0	0,175	
6	Яйцо куриное	25,6	0,180 (4шт)	
7	Вода (16-18 оС)	29,3	0,205	
8	Итого	199,4	1,39	
Яичная смазка:				
1	Яйцо куриное		0,025	
2	Молоко коровье цельное 3,2 %		0,005	
	Итого:		0,030	

				<p>Формование согласно видам изделий.</p> <p>Окончательная растойка: Окончательная растойка в растоечном шкафу, при 320 С и относительной влажности воздуха 75-80 %. Продолжительность растойки – 45–50 минут(до готовности).</p> <p>Отделка перед выпечкой: Расстоявшиеся заготовки смазываются яичной смазкой.</p> <p>Выпечка: Бриошь в конвекционной печи в течение 12 минут при 175С</p>
--	--	--	--	---

Начинки до выпечки:

Грибная начинка

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья	Технология приготовления
1	Шампиньоны	0,300	Шампиньоны и лук очистить. Порезать мелким кубиком и обжарить на растительном масле. Посолить. Поперчить, добавить муку перемешать и в конце добавить сливки. Нагреть, помешивая, до загустения. Начинку переложить в кондитерский мешок.
2	Лук репчатый	0,040	
3	Мука пшеничная в/с	0,010	
4	Сливки 33%	0,060	
5	Масло растительное	0,024	
6	Соль, перец	по вкусу	
	Итого	0,240	

Начинка после выпечки

Лимонная начинка

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья	Технология приготовления
1	Сок и цедра лимона	0,08	В чашке смешать сок, цедру лимона, сахар песок, яйца, крахмал и сливки. На водяной бане уварить массу до загустения при постоянном перемешивании. В горячий крем добавить сливочное масло. Крем протереть через сито. Накрыть пищевой пленкой в контакт и охладить. Готовый крем переложить в кондитерский мешок.
2	Яйцо	0,05 (1шт)	
3	Масло сливочное	0,035	
4	Сахар песок	0,05	
5	Крахмал кукурузный	0,004	
6	Сливки 33%	0,035	
	Итого	0,250	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Пирожки бездрожжевые 0,05кг

№ п/п	Наименование сырья	Начинки для пирожков	Тесто на 30 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг/мука на подпыл		0,56/0,2	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить все ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто.</p>
2	Яйцо куриное, кг		0,150	
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,003/ 0,001	0,010	
4	Масло сливочное		0,14	

	82%			<p>Приготовление начинки: 1) Филе куриное подготовить, отварить, порезать. Лук подготовить, нарезать и пассировать, сыр протереть на крупной терке, шампиньоны порезать и пассировать. Соединить с майонезом и солью. 2)Творог соединить с сахаром и ванилином</p> <p>Формовка: Тесто разделить по 0,030-0,033кг. Раскатать в лепешки. Начинку уложить на середину и защипнуть в заданную форму. Смазать яйцом. Начинки кладется столько, чтобы в итоге вес пирожков соответствовал.</p> <p>Выпечка: Выпекать изделия при температуре 180-2000С, продолжительность выпечки 20-25 минут.</p> <p>Характеристика изделия: Форма соответствует заданной. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному виду изделия. Изделия без закала. Пирожки с курицей в виде лодочки швом вверх. Пирожки с творогом в виде овала швом вниз.</p>
5	Сахар - песок, кг	0,04	0,050	
6	Сметана 20% жирности		0,13	
7	Разрыхлитель		0,010	
8	Творог натуральный	0,43		
9	Ванилин	0,006		
10	Филе курицы свежее	0,460		
11	Сыр твердый	0,067		
12	Шампиньоны свежие	0,03	-	
13	Майонез 67%	0,116	-	
14	Лук репка	0,03		
15	Яйцо на смазку		0,05	
	Масса полуфабриката	1)0,47-0,48/ 2)0,47-0,48	1,0-1,02	
	Масса куска п/ф; теста	-	0,030-0,035/30	
	Растительное масло для жарки и смазки листов	-	0,040	
	Выход:	-	0,05/30шт	

Примечание:

- жженка подается в готовом виде каждому участнику соревнований.
- мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглонительную способность. В связи с этим, после формовки полуфабрикатов могут оставаться излишки теста, которые относятся к припеку. Наличие припека не влечет снижения начисляемых баллов участникам конкурса.
- опара Пулиш предоставляется конкурсантам на площадке.

Приготовление опары Пулиш

№ п/п	Наименование сырья	%	Производственная рецептура, кг	Технологический процесс изготовления
1	Мука пшеничная высшего сорта	33,0	0,260	Для приготовления опары мука пшеничная высшего сорта, вода и дрожжи прессованные, согласно рецептуре, перемешиваются и оставляются на брожение в
2	Вода 300 С	33,0	0,260	
3	Дрожжи прессованные	0,01	0,001	

	Итого:		0,520	условиях цеха на 12-16 часов.
--	---------------	--	--------------	-------------------------------

Особые указания:

1). Участник данной компетенции может взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания:

1. Скребок для теста из нержавеющей стали.
2. Скребок пластиковый для теста.
3. Лопатка деревянная.
4. Термометр для измерения температуры теста (щуп).
5. Нож для пиццы.
6. Скалка для раскатки.
7. Нож для надрезов на тесте.
8. Насадка для мешка кондитерского.
9. Линейка металлическая.
10. Мешок кондитерский.

11. Средство реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор, электронная лупа (для участников с проблемами зрения) и другие средства, заявленные участником и согласованные с главным экспертом.

2). Категорически запрещается участникам брать с собой на соревновательную площадку:

Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе конкурсной площадки.

Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.

Дополнительная посуда и инвентарь.

Блюда и тарелки.

В случае нарушения участниками соревнований требований к установленному времени изготовления изделий в ходе конкурсных соревнований по каждой категории участников, производится снятие баллов:

- 0,5 балла за превышение регламента от 1 до 10 минут;
- 1 балл за превышение регламента от 11 до 20 минут;
- задание считается не выполненным при превышении регламента свыше 20 минут.

2.5. 30% изменение конкурсного задания.

2.5.1. Категория участников «Школьники»

Допустимые изменения:

-в замене вида плетения объемная;

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий.

2.5.2. Категория участников «Студенты»

Допустимые изменения:

-в замене метода определения готовности теста с метода титрования на органолептический метод;

-в замене количества штук на 10; 15 чабатты и формы (квадратная, треугольная; прямоугольная)

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технологии изготовления изделия.

2.5.2. Категория участников «Специалисты»

Допустимые изменения:

-в замене метода определения кислотности теста с метода титрования на органолептический метод.

-в изменении формы пирожков на форму квадратную, круглую, треугольную.

-в изменении формы бриошей.

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технологии изготовления изделия.

2.6. Критерии оценки выполнения задания.

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл



Общие критерии выполнения задания конкурсантами.








Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	А	Организация работы на площадке	4,0	95%
Объективный	Б	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара/заварка/тесто)	24,4	
Объективный	Б	Выполнение технологического процесса разделки, формовки и расстойки хлебобулочных изделий	21	
Объективный	В	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	27	
Объективный	Г	Соблюдение временных критериев изготовления изделий. Соответствие стандарту, идентичность, пропеченность, творчество.	11,9	
Объективный	А-Б	Организация технологического процесса этапов производства	6,7	
Субъективный	Б	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий	1,00	5%
Субъективный	Б	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы и методы титрования	1,00	
Субъективный		Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту	2,00	
		Визуальное впечатление от изделий	1,00	
ОБЩЕЕ:			100 баллов	100%





3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (указывается для всех категорий участников отдельно или единый для всех категорий участников).




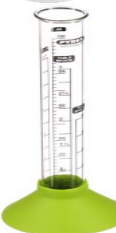




*Возможно использование аналогов (с аналогичными характеристиками) указанного оборудования, инструментов и расходных материалов.










3.1. Школьники, студенты, специалисты



ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО, мебель					
/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	д. измерения	Необходимое кол-во
Оборудование					
	<p>Печь конвекционная UNOXHEBC-06EU-E1R, 860x957x843, напр380В, мощность 14кВт</p>		<p>Серия BAKERTOP; MIND.Maps™ ; Модификация ONE ;Подключение380 В; Панель управления MASTER.Touch ONE; Управление электронное; Количество уровней 6; Расстояние между уровнями, мм 80; Размер противня, мм 600x400; Количество режимов работы 8; Количество программ 256; Минимальный нагрев, °С 30 Максимальный нагрев, °С 260; Термощуп с 1 точкой измерения температуры; Пароувлажнение есть; Подключение к воде есть; MIND.Maps™ есть; AIR.Maxi™ есть; DRY.Maxi™ есть; STEAM.Maxi™ есть; MAXI.LINK™ есть; Protek.SAFE™ есть; Rotor.KLEAN™ есть; Открывание дверцы справа налево; Подключение к Интернету (кабель) нет; USB нет; Wi-Fi нет; Мощность, кВт9.9; Ширина, мм860; Глубина, мм957; Высота, мм843; Вес, кг100; Страна производства Италия; Гарантия, мес12; Артикул хеbc06еue1r. https://unox.ru/shop/product/pekarskii-shkaf-unox-xebc-06eu-e1r?ysclid=m62mk67h6p142616682</p>	т	1
	<p>Расстояние шкаф Unox XL415, 862*910*727, напр.220В, мощность 2400Вт</p>		<p>Подключение220 В; Управление без панели управления; Количество уровней 6 (2 противня на уровне); Расстояние между уровнями, мм 75; Размер противня, мм 600x400; Максимальный нагрев, °С50; Пароувлажнение есть; Подключение к воде есть; Мощность, кВт 2.4; Ширина, мм 862; Глубина, мм 890; Высота, мм 805; Вес, кг 38; Страна производства Италия; Гарантия, мес12; Артикул xl415. https://unox.ru/shop/product/rasstochnyi-shkaf-unox-xl415?ysclid=m62oyhdsxu910931650</p>	т	1













	Плита индукционная INDOKOR IN3500		https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&	Т	1
	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм		https://unox.ru/shop/product/protiven-unox-tg-405-600x400-mm	Т	1
	Печь подовая FOODATLAS HEO-12		https://r-komplekt.ru/catalog/shkafy_pekarskie_podovy_e/pech_khlebopekarnaya_elektricheskaya_yarusnaya_foodatlas_heo_12/	Т	1
	Подставка нержавеющая под конвекционную печь HICOLDНПП К-9/9/6		https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html	Т	1
	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные		https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/	Т	1
	Планетарный миксер миксер планетарный gastromix b 5 напряжение 220/240В, мощность 900 Вт Объем чаши 5,0 л		https://gastromix-shop.ru/katalog-tovarov/mikseryi-planetarnyie/mikser-planetarnyij-gastromix-b-5.html	Т	1
	Стол производственный с бортом с нижней полкой		https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/	Т	2

0	<p>Стелла ж металлически й СТЛ, высотой 180x70x30x3</p>		<p>https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html</p>	Т	1
1	<p>Шкаф холодильный NOVA TECSHINEN D70, на 700 литров. Корпус сделан из нержавеющей стали, толщиной 75 мм. Дверца оснащена системой автоматическ ого закрытия при открытии на 90 градусов. Температурн ые режимы 0/+10 градусов</p>		<p>https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html</p>	Т	1
2	<p>Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габари ты (мм): 1060x530x870 Объём (М3): 0.488766</p>		<p>https://www.trapeza.ru/goods/47233/</p>	Т	1
3	<p>Бленде р погружной</p>		<p>https://market.yandex.ru/product--pogruzhnoi-blender-brayer-br1240-chernyi/664896860?clid=1601&utm_source=yandex&utm_medium=search&utm_campaign=ymp_offer_dp_bt_bko_dyb_search_rus&utm_term=765280%7C100933739891&utm_content=cid%3A64748664%7Cgid%3A4662165188%7Caid%3A11051012102%7Cph%3A1871651%7Cpt%3Apremium%7Cpn%3A1%7Csrc%3Anone%7Cst%3Asearch%7Crid%3AБытовая%20техника%7Ccgcid%3A0&sku=100933739891&сра=1</p>	Т	1











4	Шпилька расстойка Габариты 60*40 Тележка- шпилька Кобор ШП- 66/41		https://www.kobor.ru/telezhka-shpilka-kobor-shpr-66-41.html	Т	1
5	Титровая установка		Комплект химического оборудования	Т	1
6	Ступка с пестиком		Комплект химического оборудования	Т	1
7	Колба химическая на 50 мл		Комплект химического оборудования	Т	1
8	Химические реактивы: деци нормальный раствор NaOH (KOH), индикатор – фенол- фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)		Комплект химических реактивов	Т	1
9	Шпатель медицинский фармацевтический		http://www.blagomed.ru/prod/shpatel-metallicheskiy-medicinskiy-2-h-storonnij-pryamoy-180-mm-2257.html?utm_source=yandex_market&utm_medium=cpc&utm_campaign=shpateli&utm_content=shpatel_metallicheskiy_medicinskiy_2_h_storonnij_pryamoy_180_mm_2257&utm_term=2257&ymclid=16298081366751209584900003	Т	1
10	Стаканчик стеклянный 0,05мл		https://kostroma.5drops.ru/upload/resize_cache/iblock/5f5/450_450_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/5f5ecb660f59e45f8f37028d663fc322.jpg	Т	1
11	Воронка стеклянная (малая)		https://стопарик.рф/pictures/product/big/6432_big.jpg	Т	1













2	Весы лабораторные		https://market.yandex.ru/offer/TT9bk72-Sz-hOKxa9C2-xw?cpc=H0_yEPH5aKphPni5_S1GG7AqxvgQlMzumwQ5V_6SsjqsVyyqO1m7KbcophHk0xCMnTzVeqfgc6MWPWFVgD6fEJTeMnNnOZfkXvD3FwD7FARj1YIxtwkug4YtDECEYiuXwOaZnQJizqdMuAdkjQcVdqQG1BBhCSXVZwizQ3sz00XE1UvMRk4zlxysjW-z6ukT03&from=premiumOffers&from-show-uid=16298088780650524001500002	T	1
3	Термометр для измерения температуры теста		https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl	T	1
Инвентарь					
	Доска разделочная 530x870		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbeAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C	T	2
	Нож для пиццы		https://pokuski.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&clid=832	T	
	Поднос круглый металлический диаметром 30-50 см		https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%	T	8
	Скребок для теста из нерж. стали 160*125		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarские-metаллические/3707/	T	2
	Скребок пластиковый для теста 159x103		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarские-plastikovyе/3601/	T	2
	Лопатка деревянная		https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&	T	2
	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста		http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1	T	





	Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.				
	Чашка нержавеющая сталь 18/10 H=120 D=305 4 Л		http://labordav.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornava-	T	
	Ковш 1л для индукционной плиты		https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-1/1720948279?hid=12499575	T	
0	Ковш 2,5л для индукционной плиты		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG	T	
1	Миски нержавейка 0,5 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281546.html	T	0
2	Миски нержавейка 0,7 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281547.html	T	
3	Миска нержавейка 1л		https://my-shop.ru/shop/product/2281558.html	T	
4	Миска пластмассовая с крышкой 3 л		https://market.yandex.ru/product--miska-3-l-s-germetichnoi-kryshkoi-tsvet-miks/2000520254670?nid=18054877&show-uid=16298090759941596887916006&context=search&сра=1&text=Миска%20пластмассовая%20с%20крышкой%203%20л%20код%2012719	T	
5	Сито металлическое		http://mywishlist.ru/wish/6354466	T	
6	Ситечко металлическое для процеживания масла		https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF	T	
7	Ложка столовая из нержавеющей стали		https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&	T	
8	Кисточк а силиконовая		https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&	T	

	для смазывания				
9	Совок для сыпучих продуктов		https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545	T	
0	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html	apa	
1	Сковорода для индукции 200мм		https://market.yandex.ru/	T	
2	Гастроемкость 176*166*10		https://market.yandex.ru/	T	
3	Опрыскиватель пульверизатор ручной		https://pokuski.market.yandex.ru/search?clid=832&text=пульверизатор	T	
4	Термометр для измерения температуры теста (щуп)		https://zetzet.ru/345852/	T	
5	Силиконовые лопатки		https://pokuski.market.yandex.ru/product/lopatka-silikonovaia-25-6sm-krasnyi-	T	
6	Таймер кухонный		https://pokuski.market.yandex.ru/product/taimer-fackelmann-tsilindricheskii-zenker-nerzhaveiushchaia-stal-41936/43052027	T	
7	Нож для нарезания теста и фруктов		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymclid=16176102418878401198700003	T	
8	Поднос столовый из полипропилена 525x325 мм		https://market.yandex.ru/	T	
9	Доска разделочная 30*60		https://market.yandex.ru/	T	
0	Форма силиконовая для выпечки (D-115) Ширина-75мм Глубина		https://market-space.online	T	

	-55мм Ширина доньшк а35мм				
1	Лопатка металлическая 37,5*7,4		https://market.yandex.ru/search?text=Лопатка%20металлическая%20с%20деревянной%20ручкой&clid=703&onstock=0&local-offers-first=0	т	
2	Перчатки и хлопчатобумажные поварские		https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908_101189882720&text=многоцветные%20перчатки%20для%20поваров&срс=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EOOY-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klmrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&sku=101189882720&do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&сра=1&nid=64588	т	
3	Формы для вырубки круглая и овальная		https://www.simaland.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-letu-20-sht-cvet-hromirovanny/	т	
4	Доски разделочные 6 штук		https://market.yandex.ru/product--doska-razdelochnaia-plastikovaia-600kh400x1-8-sm-zelenaia-mvq-66040cbyz/1409673903?срс=KkXFHdwUwcfPN9MPsZnF2OcOOduzGNP6zN6zjkOCVHPBL9kCG73X4tgkmrev1DV9IzjTlr3wiORYWqDlkih4zTeXWMipJoUzwwqso4ciOV-ke9AEqZ7pzA2eEBd8Dn97jAICoq2sh2ffXI0QPLP3_UtrdM2-qz0UZK_byve_7x6Kc91pHPEVLOrnXcAE5ku5qQBvFgixYBjRWGOPJ0w_-_fceuFe2pextGi2u8On6gpA-4tcKMlk4sA%2C%2C&from-show-uid=16794976138096911600100005	абор	
5	Насадка кондитерская		https://market.yandex.ru/	т	
6	Мешок кондитерский тканевый		https://market.yandex.ru/	т	
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента,	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	д. измерения	необходимое кол.

		или мебели			во
	Ложка одноразовая		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	т	0
	Полотенца бумажные		https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	улон	
	Ветошь для мытья посуды и столов		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&lr=7&cli	т	
	Салфетки и белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий		Артикул 30 см/5,5" https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/	ачка 100шт. (т.)	/10
	Льняное полотенце- покрышки(80 % лен)		https://iz-lina.ru/files/products/oqubifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32	т	0
	Пекарская бумага		http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/	улон	/2
	Пластик контейнеры для отходов (2 л)		https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/	т	
	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (50 мл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	т	
	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (150 мл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	т	
0	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	т	5

	(400-500 мл)				
1	Средств о для мойки посуды		https://food.плекс.рф/catalog/	ут	
2	Жидкое мыло для рук		https://food.xn--e1akbpxn--plai/catalog	ут	,5
3	Средств а для уборки EXCOOK 10204 Совок со щёткой		https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9	т	
4	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/ovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy	т	/5
5	Льняные полотенца – покрыва шки (80% лен) 50*70		https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid	т	
6	Губки для мытья посуды		https://www.simaland.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674	т	
7	Перчатк и хлопчатобумаж ные		https://www.krasotkapro.ru/	ара	
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ					
	Скребок для теста из нерж. стали		https://aligid.ru/item/32964591840	т	
	Скребок пластиковый для теста		http://startali.ru/i/32931597280.html	т	
	Лопатка деревянная		https://www.100sp.ru/good/494440192	т	
	Скалка для раскатки теста		https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/	т	
	Термоме тр для измерения температуры теста		https://zetzet.ru/345852/	т	

	Ножи для пиццы круглый и рифленый		https://poupki.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&clid=832	T	
	Ножи для нарезания теста и фруктов		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyu_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymclid=16176102418878401198700003	T	
	Перчатки хлопчатобумажные поварские		https://market.yandex.ru/product-perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908_101189882720&text=многоразовые%20перчатки%20для%20поваров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EOOY-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&sku=101189882720&do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&cpa=1&nid=64588	apa	
	Мешок кондитерский		https://market.yandex.ru/	T	

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено



Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки










Дополнительная посуда и инвентарь












Блюда и тарелки


ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)

/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	д. измерения	еобходимое кол-во
	По согласованию с главным экспертом		По результатам согласования		
	Звукоус		По результатам согласования		

	иливающая аппаратура индивидуально го пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха)				
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ					
Оборудование, мебель					
/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	д. измерения	еобходимое кол-во
	Компьютер 4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше.4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше		https://www.eldorado.ru/cat/detail/komputer-hp-460-p230ur-5kt90ea/	т	/5
	МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов		https://market.yandex.ru/offer/SxEEjCWEQ6wAJaK834Bx1A?clid=545&cpc=9z--DaUmSBCexSc1BQnCqGG5s5w6pQAIo4rgat1qOQvs61XuFHtfVzM9ZeJEfiScAID_g4wDTrylzWTOLwWOhYXBDzFUP4tkYEFoU9RE4SS_j6bvQ5KEAYAeaiRaWX8F3Ts0HkSszYB Wpg4s3diwI0EVqESznlscioq3V0zufaZsZapT8ofG0oAr4ZBKb2sCf41MoqdKOMIO_HYekEwA5iw%2C%2C&hid=138608&hyperid=1971565229&lr=7&modelid=1971565229&nid=54546&rs=eJw9kTtSg0EMg2HSUFNRU6fw-8F_o5w0LTfC8mbovtmRZUv783v7eHw-b6KVrne6m1lcwWbDbZdoU_FwynBwQkODKkfuw1mUwwrU7EGBpNkLDEkbOyQ1XCz_o-UJd1u9NGwCPq0OvfHVZL3YVyIHAHdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUXBWAAXjr2rCa-5gV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80YKgr944i	т	/5

			vXFw2aqLx9n3phOqyE7eVhCt2iH5_Sfr-qmON8bXl9YBLcpbovy_Rh8RgXRyYd3Pfd8vX-QHqw113&text=МФУ%20лазерное%20ч/б		
	Столы деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	т	
	Чайник электрический		https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/	т	/5
	Стол производственный СП-811/1200 для презентации		https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/	т	/5
	Весы электронные CASAD-5 Вес, кг 4.7, установка – настольные, назначение - промышленные		https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy-nastolnye-fasovochnye.html	т	/5
	Доска разделочная 530x870		https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kukhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&utm_medium=cpa&utm_campaign=gdeslon&utm_content=64275&utm_term=174056&gsaid=64275&gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&gs_ctl=30&advcake_params=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&gs_vtm=aebdgd.ru	т	/5
	Тарелка плоская 32 см		https://www.simaland.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/	т	2/5
	Ножи-пилки для нарезки хлебобулочных изделий		https://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-Int24403-sk	т	/5
0	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	т.	
1	Стаканчики одноразовые			т	00
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта					
Расходные материалы					
/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента,	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	д. измерения	необходимое кол-

		или мебели			во
	Папка-планшет для бумаги с зажимом		http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1	т	
	Ручка шариковая		https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html	т	
	Бумага писчая А4		https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tehniki/pischaya-bumaga/c/12676/	паков ка	/5
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты					
/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	д. измерения	еобходимое кол-во
	Огнетушитель		https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html	т	
	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противоожогового средства		https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0	т	
	Коврик резиновый диэлектрический 750ммх750мм		https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/	т	0
	Часы настенные		https://www.alltime.ru/clock/wall/	т	
	Кулер с водой		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	т	
	Скатерть для презентационного стола		https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/	т	
	Одноразовые стаканчики		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	пак	
	Корзина для мусора 10 л		https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=medi	т	

			um=cpc&utm_cam		
	Мусорный контейнер МКТ 120 л		https://alplast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex	Т	
0	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)			наличие	

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

Оборудование, мебель, расходные материалы

/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	д. измерения	необходимое кол-во
	Вешалка (штанга)		https://youla.ru/moskva/dom-dacha/podstavki-tumby/napolnaia-vieshalka-5970df1baaab2858a12f2082	Т	
	Стол деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	Т	
	Стулья		http://www.mebeluka.ru/stulja/	Т	0
	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	Т.	

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

	Наименование	Тех. характеристики		
	Количество точек электропитания			0
	Количество точек интернета	10 Мб	очка	
	Количество точек воды холодная, горячая	Подача холодной и горячей воды, слив	очка	0

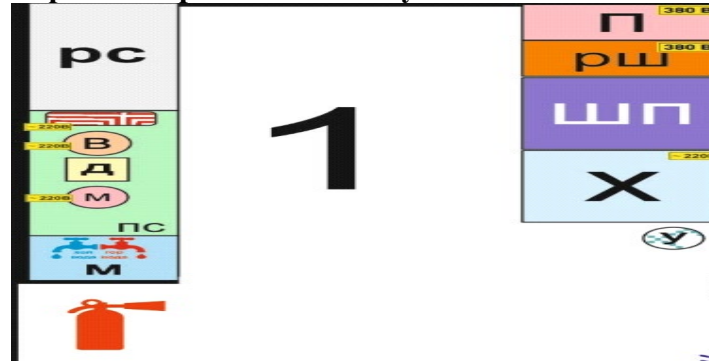
4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

Нозология	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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); <ul style="list-style-type: none"> - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: <ul style="list-style-type: none"> - видеоувеличитель; - 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; г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.

Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованном, 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	3000x1900	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;</p> <p>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 сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000x1900	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</p>

		<p>°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, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	---

5. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

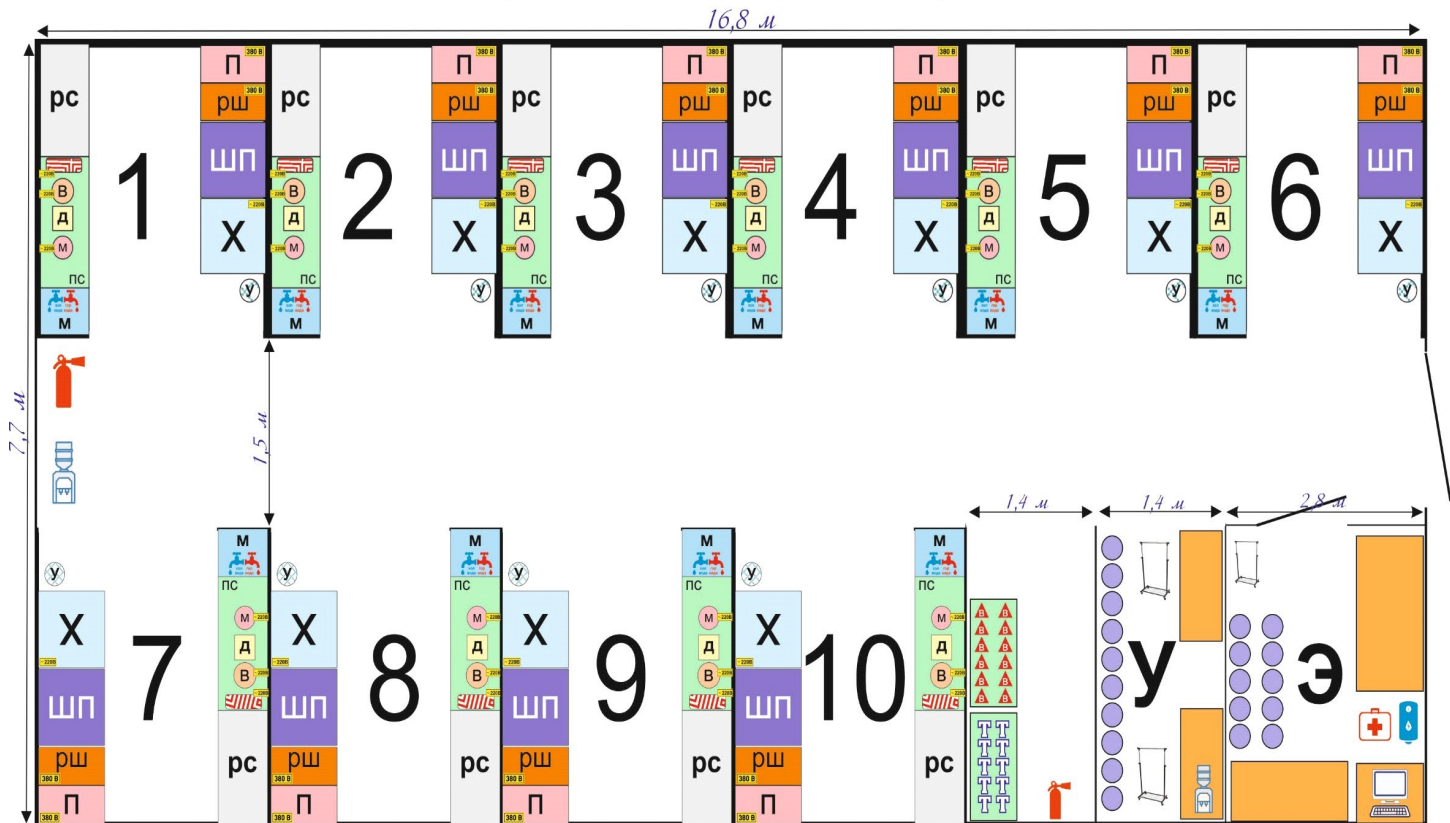


5.1. Схема застройки соревновательной площадки

- ШП шпилька-расстойка
- П-хлебопечка
- Рш-расстоечный шкаф
- Х-холодильник

План застройки конкурсной площадки компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1-10 - боксы конкурсантов; Э - помещение для экспертов; У - комната участников



- стол главного эксперта
- стол готовой продукции
- стул
- весы лабораторные
- титровальная установка
- аптечка
- водонагреватель с раковиной
- кулер
- огнетушитель
- вешалка

6.1. Требования охраны труда и техники безопасности

Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, 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 или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны.
- запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио – видео и т.д.

От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила техники безопасности и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.

Если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.

Эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.

Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

6.2. Требования безопасности перед началом работы

6.2.1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.

6.2.2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

6.2.3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.

6.2.3. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

6.2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;
- удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

6.2.5. Проверить внешним осмотром:

- надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

- отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;
- 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 (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, 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).

6.2.6. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

6.2.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

6.2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

6.3. Требования безопасности во время работы

6.3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

6.3.2. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

6.3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.

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

6.3.5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

6.3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

6.3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

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

6.3.9. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

6.3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

6.3.11. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

6.3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

6.3.13. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

6.3.14. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.

6.3.15. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

6.3.16. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

6.3.17. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

6.3.18. Не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы неисправные,
- деформированные или с нагаром;
- включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
- производить очистку включенного шкафа;
- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;
- на поверхности оборудования, находящегося под напряжением, запрещается размещать любой легко воспламеняющийся инвентарь, инструмент, продукцию, тару.

6.3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом. Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

6.3.20. Не использовать расходные материалы, которые в ходе работы могут легко отслоиться, оторваться и, тем самым, могут привести к попаданию в готовую продукцию.

6.4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

6.4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

6.4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиро поглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

6.4.4. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

6.4.5. 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.

6.4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

Действия при возникновении пожара.

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

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону № _____ и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу,

При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т. п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

6.5. Требования безопасности по окончании работы

6.5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

6.5.2. По окончании работы оборудования:

- выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
- после полного остывания электрооборудования произвести уборку;
- очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

6.5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

6.5.4. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.

6.5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.