

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП ЧЕМПИОНАТА «АБИЛИМПИКС»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Выпечка хлебобулочных изделий»



Выпечка хлебобулочных
изделий

Белгород 2024

1. Описание компетенции.

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 потребности 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.

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;
- 16472 Пекарь

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».

Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Студенты

- 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 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

Требования к квалификации участников

Студенты

Должны знать:

- Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Способы сокращения потерь сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.

Должны уметь:

- Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.
- Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- Обслуживать печи, духовые шкафы используемые при производстве хлебобулочной продукции.
- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.

- Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.
- Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.
- Подготавливать сырье.
- Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования.
- Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.
- Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.

Разделка теста.

- Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- Обслуживать печи, духовые шкафы

2. Конкурсное задание.

Краткое описание задания.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- опарное дрожжевое тесто для изготовления «Плетенки» 0,5 кг в количестве 4 штуки, изготовить и подать.
- дрожжевое тесто для изготовления Хлеба пшеничного 0,6 кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.
- дрожжевое тесто для изготовления Хлебных палочек 0,6 кг изготовить и подать.
- сдобное тесто для печенья творожного 2,6 кг изготовить и подать.

Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студент	Модуль 1. 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 2.1-А. Подготовка сырья для теста хлебных палочек	150 - 180 минут	Тесто для хлебных палочек

Модуль 2.1-Б. Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Плетенки		Опара и тесто для «Плетенки»
Модуль 2.1-В. Подготовка сырья и приготовление теста для Хлеба пшеничного		Тесто для Хлеба пшеничного
Модуль 2.1-Г. Подготовка сырья и приготовление теста для печенья творожного		Тесто для печенья творожного
Модуль 2.2-А. Расстойка, формовка палочек	60 - 120 минут	Тестовые заготовки изделий
Модуль 2.2-Б. Расстойка, формовка Плетенок		4 тестовых заготовок изделий «Плетенка»
Модуль 2.2-В. Расстойка, формовка хлеба пшеничного		4 тестовых заготовок Хлеба пшеничного
Модуль 2.2-Г. Формовка печенья творожного		Тестовые заготовки печенья
Модуль 3-А. Выпечка палочек		Готовые палочки
Модуль 3-Б. Выпечка плетенок		4 готовых Плетенки
Модуль 3-В. Выпечка хлеба		3 штук готового хлеба
Модуль 3-Г. Выпечка печенья		2,6 кг печенья
Модуль 4-А. Подача «Плетенки»		5 минут
Модуль 4-Б. Подача Хлеба пшеничного	Поданное изделие	
Модуль 4-В. Подача Хлебных палочек	Поданное изделие	
Модуль 3-Г. Подача печенья	Поданное изделие	
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 5 часов 30 минут		

Последовательность выполнения задания.

Модуль 1. Организация работы на площадке (вне конкурсного времени)

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

Модуль 2.1. 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 (0,1н) 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 2.2. 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 3. 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 4. 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.

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Плетенка» 0,5кг.

№ п/п	Наименование сырья	Опарана 4 шт.(кг)	Тестона 4 шт.(кг)	Технология приготовления лебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с, кг - на подпыл	0,510	0,770 0,050	<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 7 жгутов. Заплести жгуты, уложить на листы отправить на окончательную расстойку в количестве 4 штук.</p> <p>Выпечка изделий Выпекать при температуре 180 -190⁰С.</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	0,051		
3	Соль поваренная пищевая, кг		0,013	
4	Сахар-песок, кг		0,230	
5	Масло сливочное, кг		0,192	
6	Яйцо в тесто/яйцо на смазку		0,128/ 0,038	
7	Молоко		0,192	
8	Вода	0,294	-	
9	Ванилин		0,004	
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	0,550-0,555/4шт		
	Растительное масло для смазки листов; кг	0,02		
	Выход:	0,500-0,505/4шт		

Студенты ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб пшеничный на закваске 0,6 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 3шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная в/с / мука на подпыл	1,090/ 0,05	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить до готовности.</p> <p>Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто разделить на куски массой 0,66 кг и уложить на предварительную расстойку на 5-10 минут, придать тестовым заготовкам одинаковую форму каравая. Установить в расстоечную камеру окончательную расстойку до готовности полуфабриката.</p> <p>Выпечка изделий: Перед выпечкой нанести на полуфабрикат надрезы в виде рисунка на тему «Зима». Допускается использование трафарета, не более чем на ¼ части поверхности изделия. Выпекать в конвекционной печи при температуре 190-200С*.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия ровные, идентичные. Форма изделий - заданная. Рисунки идентичны. Мякиш без заливок с развитой структурой пористости. Колер изделия – от светлого до золотистого. Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Соль	0,015	
3	Дрожжи хлебопекарные	0,011	
4	Закваска пшеничная густая	0,363	
5	Сахар	0,049	
6	Вода подготовленная	0,500-0,590	
	Начальная температура теста С*	27-28	
	Кислотность конечная теста, град	3,5-5,5	
	Масло для смазки листов	0,03	
	Масса полуфабриката	1,98/3шт	
	Масса готовых изделий	0,6-0,606/3шт	

Студенты
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Печенье творожное 2,600 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 2,600 (кг)	Технология приготовления печенья
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука пшеничная в/с на подпыл, кг	0,800 / 0,20	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить сахар, соль, мягкое масло и размешать в течение 2-3 мин на средней скорости. Далее добавить подготовленный творог и продолжить смешивание, соду гашеную уксусом и сухие компоненты и еще месить в течение 1-2 минут.</p> <p>Формовка изделий: Тесто раскатать в пласт нанести на середину сахар, свернуть тесто рулоном и нарезать на сегменты.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи при температуре 180-220* в течение 10-15 минут.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия идентичные, ровные, пропеченные. На изломе структура слегка влажная, свойственная изделиям с творогом.</p> <p>Колер от золотистый, с четко выраженными витками при формовании. Запах - свойственный данному виду изделия. В 1кг 38-42 штуки.</p>
2	Сахар-песок /сахар на отделку, кг	0,35/0,23	
3	Масло сливочное 82%, кг	0,85	
4	Соль поваренная пищевая, гр	0,3	
5	Творог натуральный деревенский 9%, кг	0,85	
6	Ванилин, гр	0,2	
7	Сода питьевая, гр	5	
8	Уксус 9%, гр	5	
	Масса полуфабриката	2,850-2,8600	
	Растительное масло для смазки листов	0,020	
	Выход:	2,600-2,635	

Студенты ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлебные палочки 0,600 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 0,600 изделий (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука пшеничная в/с на подпыл	0,400 / 0,030	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.</p> <p>Формовка изделий: Разделить тесто на 2 равные части. Каждую часть разделить и посыпать: одну часть семенами мака, вторую часть посыпать специями.</p> <p>Придать тестовым заготовкам форму палочек. Длина тестовой заготовки – 15 см.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия одинаковые по длине и ширине, ровные, пропеченные, хрустящие, равномерно посыпаны семенами и специями без изгибов и без витков.</p> <p>Колер от бледно- желтого до золотистого.</p> <p>Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Мука пшеничная цельнозерновая	0,100	
3	Дрожжи прессованные	0,012	
4	Соль поваренная пищевая	0,001	
5	Сливочное масло 82,5%	0,030	
6	Оливковое масло	0,060	
7	Семена мака	0,060	
8	Сухие специи (паприка)	0,014	
11	Вода	0,060-0,280	
12	Кислотность конечная теста, град	2,2-2,4	
13	Масса полуфабриката	0,880-0,900	
	Растительное масло для смазки листов	0,020	
	Выход:	0,600-0,615	

Примечание:

Мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглощательную 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.

Для категории участников «Студенты» допускаются следующие варианты получения закваски:

- приобретение готовой закваски на хлебопекарном производстве;
- самостоятельное приготовление согласно технологическим этапам:

Этапы	Сырье	Масса,г	Выход полуфабриката, г	Время на этап,час
1-й день	Мука ржаная обдирная	23	50	24
	Вода 32 ⁰ С	33		
2-й день	Закваска	50	193	24
	Мука ржаная обдирная	63		
	Вода 32 ⁰ С	93		
3-й день	Закваска	193	540	24
	Мука ржаная обдирная	192		
	Вода 32 ⁰ С	154		
4-й день	Закваска на изготовление Хлеба Бородинского	330	Омоложение закваски рекомендуется проводить ежедневно. Температурный режим в помещении для содержания закваски 24-26С. Конечная кислотность закваски 9-14град.	
	Закваска на возобновление по схеме 3-го дня	193		

Этапы	Сырье	Масса, г	Выход полуфабриката,г	Время на этап,час
1-й день	Мука ржаная обдирная	23	50	24
	Вода 32 ⁰ С	33		
2-й день	Закваска	50	193	24
	Мука ржаная обдирная	63		
	Вода 32 ⁰ С	93		
3-й день	Закваска	193	540	24
	Мука пшеничная	192		
	Вода 32 ⁰ С	192		
4-й день	Закваска на возобновление по схеме 3-го дня	193	Омоложение закваски рекомендуется проводить ежедневно. Температурный режим в помещении для содержания закваски 24-26С. Конечная кислотность закваски 5- 6,0град.	
	Закваска для изготовления хлеба пшеничного	370		

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. Линейка металлическая
9. Трафарет для украшения хлеба
10. Вырубки для печенья
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:

1. Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе конкурсной площадки.
2. Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.
3. Дополнительная посуда и инвентарь.
4. Блюда и тарелки.

3. 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.

30% изменение конкурсного задания.

Студенты.

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- в замене числа жгутов на 8 шт для плетения (объемной) «Плетенки».
- в замене формы ,хлеба на закваске, на овальную
- в замене рисунка на тему «Весна»; «Лето»; «Осень» на хлебе на закваске;
- в замене компонентов посыпок, на кунжут и прованские травы, Хлебных палочек, формы и длины изделий;
- в замене метода определения готовности теста с метода титрования на органолептический метод.

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технология изготовления изделия.

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	1	Организация работы на площадке	4,0	95%
Объективный	2.1	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара/заварка/тесто)	24,4	
Объективный	2.2	Выполнение технологического процесса разделки, формовки и расстойки хлебобулочных изделий	21	
Объективный	3	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	27	
Объективный	4	Соблюдение временных критериев изготовления изделий. Соответствие стандарту, идентичность, пропеченность, творчество.	11,9	
Объективный	1-4	Организация технологического процесса этапов производства	6,7	
Субъективный	2.1-2	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий	1,00	5%
Субъективный	2.2-2	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы и методы титрования	1,00	
Субъективный	4-5	Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту	2,00	
	4-6	Визуальное впечатление от изделий	1,00	
Максимально:			100	100%

Критерии для категории участников «Студенты».

Наименование модуля	Содержание модуля	Объективные оценки	Субъективные оценки	Максимальный балл	
Модуль 1. Организация работы на площадке	Организация работы на площадке: - прохождение инструктажа по ТБ			4	
	-проверка наличия сырья, работа с сырьем	0,5			
	-организация рабочего места (последовательное, соответствующее технологии работы расположение оборудования и инвентаря на рабочем месте)	1	-		
	-соблюдение санитарно-гигиенических норм и ТБ (содержание в чистоте санитарной одежды конкурсанта, рабочего места, инвентаря и оборудования)	2,5			
Модуль 2.1 Подготовка полуфабриката в	А. Плетенка:			8	
	-Подготовка сырья к работе	1			
	-Активация дрожжей	2,5			
	-Приготовление опары	2	-		
	-Приготовление теста	1,5			
	Определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами	1			
	Б. Печенье творожное:			3,5	
	-Подготовка сырья к работе	1			
	-Приготовление теста	1,5			
	-Определение готовности теста органолептическим методом	1			
	В. Хлеб пшеничный:			-	5,9
	-Подготовка сырья к работе	1,4			
	-Активация дрожжей	1,5			
	-Приготовление теста	2			
	Определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами	1			
	Г. Хлебные палочки:				7
	-Подготовка сырья к работе	2			
	-Активация дрожжей	1,5			
	-Приготовление теста	2		-	
Определение готовности полуфабриката методом титрованияили органолептическими методами	1,5				

Модуль 2.2 Разделка и формовка полуфабрикатов	А. Плетенка:			
	-Разделка теста (навыки и умение)	2,5	0,08	9,34
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	4,5	0,08	
	-Окончательная расстойка изделий (определение готовности полуфабриката методом титрованияили органолептическими методами)	2	0,18	
	Б. Печенье творожное:			
	-Разделка теста (навыки и умение)	1	0,08	3,16
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	2	0,08	
	В. Хлеб пшеничный:			
	-Разделка тест (навыки и умение)	1	0,06	7,28
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	4	0,14	
	-Окончательная расстойка изделий (определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами)	2	0,08	
	Г. Хлебные палочки:			
	-Разделка теста (навыки и умение)	1	0,1	7,3
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	4	0,1	
-Окончательная подготовка изделий к выпечке (нанесение посыпок,укладка на листы)	2	0,1		
Модуль 3 Выпечка изделий	А. Плетенка:			
	-Подготовка хлебопекарногооборудования к работе	1	0,06	6,86
	-Соблюдение требований ТБ (пункт б)	1	0,1	
	-Выпечка изделий	1,0	0,06	
	-Применение методов контроля готовности полуфабрикатов	3,5	0,14	6,15
	Б. Печенье творожное:			
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе	1	0,03	
	-Соблюдение требований ТБ(пункт б)	1	0,02	
	-Выпечка изделий (не пересушено)	2	0,04	
	-Отделка изделий (равномерность)	1	0,03	
	-Применение методов контроля готовности изделий	1	0,03	
	В. Хлеб пшеничный:			
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе	1	0,02	
	-Соблюдение требований ТБ (согласно разделу № 6 данного конкурсного задания)	1	0,05	
-Выпечка изделий	0,5	0,06		

	-Применение методов контроля готовности изделий	1,5	0,03	6,21
	-Отделка изделий	2	0,05	
	Г. Хлебные палочки:			3,7
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе.	1	0,02	
	-Соблюдение требований ТБ.(согласно разделу № 6 данного конкурсного задания)	1	0,05	
	-Выпечка изделий.	0,5	0,07	
	-Применение методов контроля готовности изделий	1	0,06	
Модуль 4 Подача изделий	А. Плетенка:			3,8
	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий. (подготовка сырья, активация дрожжей, замес опары, замес теста, плетение, выпечка.)	1	0,3	
	-Соответствие стандарту качества изделий. (объем изделия ,мякиш без залипания, пропеченный, идентичность изделий по размеру и плетениям)	2	0,2	
	-Подача изделий (описание рисунка согласно теме, творческий подход)	0,2	0,1	
	Б. Печенье творожное:			
	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий (подготовка сырья, качество теста (не затянуто))	1	0,2	2,4
	-Соответствие стандарту качества изделий (идентичность по форме ,отделке и пропеченность)	1	0,2	
	В. Хлеб пшеничный:			4,1
	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий (подготовка сырья, окончательная расстойка)	1	0,25	
	-Соответствие стандарту качества изделий (идентичность по форме, отделке и надрезам, пропеченность ь)	2,5	0,2	
	-Подача изделий (творческий подход)	0,1	0,05	
	Г. Хлебные палочки:			3,6
	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий (подготовка сырья, активация дрожжей, теста, отделки, выпечки)	1	0,2	
	-Соответствие стандарту качества изделий (идентичность по объему, длине, обсыпке)	2,0	0,25	
	-Подача изделий(творческий подход)	0,1	0,05	

Модули 1-4 Организация технологическ ого процесса этапов производства	А. Плетенка: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	2,2	-	2,2
	Б. Печенье творожное: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	1		1
	В. Хлеб пшеничный: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	1,5		1,5
	Г. Хлебные палочки: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	2,0	-	2,0
Визуальное впечатление от изделий				1
	А. Плетенка:		0,3	
	Б. Печенье творожное:		0,1	
	В. Хлеб пшеничный:		0,3	
	Г. Хлебные палочки:		0,3	
ИТОГО:		95	5	100

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (для всех категорий участников одинаковое).

3.1. студенты.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО, мебель					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
Оборудование					
1	Печь конвекционная UN-OXHEBC-06EU-E1R, 860x957x843, напр380В, мощность 14кВт		http://www.Dekari.ru/catalog/khleb_obo/pechikonv/paee-2/	шт	1
2	Расстоечный шкаф Unox XL415, 862*910*727, напр.220В, мощность 2400Вт		https://www.t-d.ru/catalog/item/3922/	шт	1
3	Плита индукционная INOKOR IN3500		https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf 39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw IN3500%20Indokor pos premium1 src_type search src none qlt &advert_id=campaign_id 39400359 ad_id 8596285782 phraseid 15188857833 banid 8596285782 &k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990	шт	1
4	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм		http://www.pekari.ru/catalog/aroup_22260/aroup_17297/item190400/	шт	11
5	Формы для выпечки хлеба формового ударопрочные формы по госту для выпечки хлеба формового (140*90мм)		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/grain-form-baking-sheets/	шт	3
6	Подставка нержавеющая под конвекционную печь НІСОLDНІППК -9/9/6		https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveuschava-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-	шт	1

			oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjavevuschava-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html		
7	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/	шт	1
8	Планетарный миксер Moulinex QA509D32, напряжение 220/240В, мощность 900 Вт Объем чаши 5,0 л		https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=iپر Amplification Regions Mvideo Exclusives kitchen&utm_content=pos premium3 key qa509d32 addphrases no dvc desktop Kitchen appliances Moulinex QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126	шт	1
9	Стол производственный с бортом с нижней полкой		https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/	шт	2
10	Стеллаж металлический СТЛ, высотой 180х70х30х3		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	шт	1
11	Шкаф холодильный NOVATEC-SHINEHD70, на 700 литров. Корпус сделан из нержавеющей стали, толщиной 75 мм. Дверца оснащена системой автоматического закрытия при открытии на 90 градусов. Температурные режимы 0/+10 градусов		https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html	шт	1

12	Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габариты (мм): 1060x530x870 Объем (МЗ): 0.488766		https://www.trapeza.ru/goods/47233/	шт	1
13	Блендер по- гружной		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%3Aonline%7Cst%3Asearch%7Crid%3AБытовая%20техника%7Ccgcid%3A0&sku=100933739891&сра=1	шт	1
14	Шпилька рас- стойка Габа- риты 60*40 Те- лежка-шпилька Кобор ШП- 66/41		https://www.kobor.ru/telezhka-shpilka-kobor-shpr-66-41.html	шт	1
13	Титровальная установка		Комплект химического оборудова- ния	шт	1
14	Ступка с пести- ком		Комплект химического оборудова- ния	шт	1
15	Колба химиче- ская на 50 мл		Комплект химического оборудова- ния	шт	1
16	Химические ре- активы: деци нормальный раствор NaOH (КОН), индика- тор – фенол- фталеин в склянке с пи- петкой (ф/ф)		Комплект химических реактивов	шт	1
17	Шпатель меди- цинский форма- цевтический		http://www.blagomed.ru/prod/shpatel-metallicheskiy-medicinskiy-2-h-storonniy-pryamoy-180-mm-2257.html?utm_source=yandex_market&utm_medium=cpc&utm_campaign	шт	1

			=shpateli&utm_content=shpatel_meta llicheskiy_medicinskiy_2_h_storonni y_pryamoy_180_mm_2257&utm_ter m=2257&ymclid=1629808136675120 9584900003		
18	Стаканчик стеклянный 0,05мл		https://kostroma.5drops.ru/upload/resize_cache/iblock/5f5/450_450_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/5f5ecb660f59e45f8f37028d663fc322.jpg	шт	1
19	Воронка стек- лянная (малая)		https://стопа-рик.рф/pictures/product/big/6432_big.jpg	шт	1
20	Весы лабора- торные		https://market.yandex.ru/offer/TT9bk72-Sz-hOKxa9C2-xw?cpc=H0_yEPH5aKphPni5_S1GG7AqxvgQIMzumwQ5V_6SsjqsVyyqO1m7KbcophHk0xCMnTzVeqfgc6MW PWFVgD6fEJTeMnN0ZfkXvD3FwD7FARj1YIxtwkug4YtDECEYiuXwOaZnQJizqdMuAdkjQcVdqQG1BBhCSXVZwizQ3sz00XE1UvMRk4zlxysjW-z6ukT03&from=premiumOffers&from-show-uid=16298088780650524001500002	шт	1
21	Термометр для измерения тем- пературы теста		https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEi wA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE	шт	1
Инвентарь					
1	Доска разде- лочная 530x870		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0	шт	2
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	шт	1

3	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%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0	шт	8
4	Скребок для теста из нерж. стали 160*125		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/	шт	2
5	Скребок пластиковый для теста 159х103		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-plastikovye/3601/	шт	2
6	Лопатка деревянная		https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr REG DSA All&utm_content=pid/363100%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B cid 29801551 gid 2910990611 aid 8598847133 pos other2 key addphrases no dvc desktop cgl0&reff=yandex_cpc_ipr REG DSA All	шт	2
7	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.		http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1	шт	1
8	Чашка нержавеющей сталь 18/10 Н=120 D=305 4 Л		http://labordav.ru/cena-chashka-petrikupit/chashka-laboratornava-nerzhavayuschaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5	шт	4
9	Ковш 1л для индукционной плиты		https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-1/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%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%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0	шт	1

			D0%B2D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0		
17	Ложка столовая из нержавеющей стали		https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-1-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAlucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE	шт	4
18	Кисточка силиконовая для смазывания		https://market.yandex.ru/product--tescomakistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913	шт	2
19	Совок для сыпучих продуктов		https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwdtZfIeH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFS0BJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0Ely2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fa-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2	шт	3
20	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html	Пара	1
21	Сковорода для индукции 200мм		https://market.yandex.ru/	шт	1
22	Гастроёмкость для пропитки баб176*166*10		https://market.yandex.ru/	шт	1

21	Опрыскиватель пульверизатор ручной		https://pokupki.market.yandex.ru/search?clid=832&text=пульверизатор	шт	1
22	Термометр для измерения тем- пературы теста (щуп)		https://zetzet.ru/345852/	шт	1
23	Силиконовые лопатки		https://pokupki.market.yandex.ru/product/lopatka-silikonovaia-25-6sm-krasnyi-salatovery/101230100884?show-uid=16184000922816052789706012&offerid=6TisJ7SIHJiu5lr0A5yXw	шт	2
24	Таймер кухон- ный		https://pokupki.market.yandex.ru/product/timer-fackelmann-tsilindricheskii-zenker-nerzhaveiushchaia-stal-41936/43052027?offerid=E6uqp9pZbkNLQMPvYydm2g&utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_term=680613.45041936&utm_content=12501720&yclid=16184005933006113360500003	шт	1
25	Нож для наре- зания теста и фруктов		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&yclid=16176102418878401198700003	шт	2
26	Поднос столо- вый из полипро- пилена 525х325 мм		https://market.yandex.ru/	шт	4
27	Доска разде- лочная 30*60		https://market.yandex.ru/	шт	4
28	Форма силико- новая для вы- печки (D-115) Ширина-75мм Глубина-55мм Ширина доньшка35мм		https://market-space.online	шт	2
29	Лопатка метал- лическая 37,5*7,4		https://market.yandex.ru/search?text=Лопатка%20металлическая%20с%20деревянной%20ручкой&clid=703&onstock=0&local-offers-first=0	шт	1

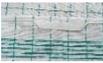
30	Перчатки хлопчатобумажные поварские		https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908_101189882720&text=многоразовые%20перчатки%20для%20поваров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmOGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&sku=101189882720&do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&cpa=1&nid=64588	шт	2
31	Формы для вырубки		https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-let-20-sht-cvet-hromirovanny/	шт	1
32	Доски разделочные 6 штук		https://market.yandex.ru/product--doska-razdelochnaia-plastikovaia-600kh400x1-8-sm-zelenaia-mvq-66040cbyz/1409673903?cpc=KkXFHdwUwcFPN9MPsZnF2OcOOduzGNP6zN6zjkOCVHPBL9kCG73X4tgkmrev1DV9IzjTlr3wiORYWqDlkih4zTeXWMipJoUzwqso4ciOV-ke9AEqZ7pzA2eEBd8Dn97jAICoq2sh2fXIOQPLP3_UtrdM2-qz0UZK_byve_7x6Kc91pHPEVLOrnXcAE5ku5qQBvFgixYBjRWGOPY0w_-_fceuFe2pextGi2u8On6gpA-4tcKMIk4sA%2C%2C&from-show-uid=16794976138096911600100005&sku=101410447702&do-waremd5=WqOjAKCwMeGQ09p0nT7E_Q&sponsored=1&cpa=1	набор	1
33	Терка четырехсторонняя		https://market.yandex.ru/product--terka-chetyrehgrannaia-gr-051-9-mallony/187374262?cpc=hij4FKZgCSDxJshtLywnOecpQO1QKkVpeOxrqaIRG-Zfl4VaP83m3cjhEKBLGM9a-25unwi78k2j0ZjvnXqrEN18FUNiZttXGqXf5E4E5S0-ykteXji5Gf6YqnfA0PNiUuYO4icUY7mcUmL_fb8fDCtA_MGfc5pTtR8VeJyx6TnKW5gipYO-KbeCrubTVfhqEy9AatdK6iZhjMnwm2H9k623kOchhBg6zR9zIGp6nPY7xACVxsQ59K_QQ-5J2&from-show-uid=16798411049165165522000003&sku=100439581926&do-	шт	1

			waremd5=a3QFWgc1XWbG5a4p8i29w &sponsored=1&cpa=1		
34	Вилка		https://yabs.yandex.ru/count/Wd0ejL_zOAC1DHC0z28fH7kO9SS0tGK0em8nhbWWP00000uhDYQ0UINgPkvwwIEsW600G680TEniG6G0Soy_zAnu8Rz1w01_gwtqT-0W802g07-hhVHNxW1ZDw9o2N00GBO0TYynwe1u06EwQUQ0UW1hW6W0lwq0i02qx6nzecAbmlu0e20W82WnhZLvG6Ws0JPgWFe1Dcg0_W4WyiDY0M3omsG1VltdWAW1SQI1AW5aBe3i0MGkWEu1S_vIC05dwNz3SW5u_F60wN6O8OD0M0zGUsr4IfgbYV5BW7j0RG1mxW1uOAq0Y0W921m8201k081ve1w0a7W0e1-0g0jHZe3AF0W82029WEfOs3izYXWB0zzZ_8486X49WHvA8jeRdf418j4z30FMqCg1Fld9ZzxQJMa1U05820W0ZG50te58m2c1QGvEMW1g39510_q1RAjzw-0PWNkusSBAWN2S0NjDO1e1aEi1cu6Vy1WHh_tiqPO2ocw0QslQrgEwIwen2i1havucBkFIju6w2754nDZSvE3GnD3KqDpanC3SoBJ4oE3CvDZ8uCp0qEJKsCJaucZ8uBNDXSp0jE3CoEIqmE30jSs5pBMmtBM9XR65kOsLoBJWmE30jGa5CBJKmDZQe7W6m7mB87wpUerMf8Ex-R94JJBq_k223mYoG8jwYBP0YuA8ja2BXeYsG8kAYBP0YvA8ja2BceYtL81_V_-18m3mFv0ZplsbvAwtZili0PWZr-2ryjh4zxn-3m0t82HE1XbJt4yni5H6CHEwpGNTaDF_gQF3K4ckIzzVzY0celj2QJmfmIhyKQFgAlIPmm0~1	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Ложка одноразовая		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт	10
2	Полотенца бумажные		https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	рулон	1
3	Ветошь для мойки посуды и столов		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbi0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&lr=7&cli	шт	2

4	Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий		Артикул 30 см/5,5" https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/	пачка (100шт.)	1/10
5	Льняное полотенце-покрышки(80% лен)		https://iz-lina.ru/files/products/oqubifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32	шт	10
6	Пекарская бумага		http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/	рулон	1/2
7	Пластиковые контейнеры для отходов (2 л)		https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/	шт	1
8	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (50 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	25
9	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (150 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	25
10	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (400-500 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	25
11	Средство для мойки посуды		https://food.плекс.рф/catalog/	бут	1
12	Жидкое мыло для рук		https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/	бут	0,5
13	Средства 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&sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfvfYgKozM%252C%20&vet=1&usg=AI4-	шт	1

			kSOeVjoYSnU7uJhld10LWiuLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBO#imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM		
14	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy	шт	1/5
15	Льняные полотенца – покрывашки (80% лен) 50*70		https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7v1BRACEiwAZvdx9pPg-qyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE	шт	2
16	Губки для мытья посуды		https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-schistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvetmiks/?filter_page_id=11674	шт	2
17	Перчатки хлопчатобумажные		https://www.krasotkapro.ru/	пара	1
18	Перчатки одноразовые		https://market.yandex.ru/	упаковка	1/5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ

1	Скребок для теста из нерж. стали		https://aligid.ru/item/32964591840	шт	1
2	Скребок пластиковый для теста		http://startali.ru/i/32931597280.html	шт	2
3	Лопатка деревянная		https://www.100sp.ru/good/494440192	шт	1
4	Скалка для раскатки теста		https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/	шт	1
5	Термометр для измерения температуры теста		https://zetzet.ru/345852/	шт	1
6	Ножи для пиццы круглый и рифленый		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	шт	2
7	Ножи для нарезания теста		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13	шт	2

			sm brooklyn 191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&yclid=16176102418878401198700003		
8	Перчатки хлопчатобумажные поварские		https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?gfilter=13008513%3A13065908_101189882720&text=многоразовые%20перчатки%20для%20поваров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&sku=101189882720&do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&cpa=1&nid=64588	пара	1
9	Формы для вырубки		https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-let-20-sht-cvet-hromirovanny/	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1	Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено
2	Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки
3	Дополнительная посуда и инвентарь
4	Блюда и тарелки

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

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	По согласованию с главным экспертом		По результатам согласования		
2	Звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользо-		По результатам согласования		

	вания (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха)				
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ					
Оборудование, мебель					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	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/	шт	1/5
2	МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов		https://market.yandex.ru/offer/SxEEjCWEQ6wAJaK834Bx1A?clid=545&cpс=9z--DaUmSBCexSc1BQnCqGG5s5w6pQA Io4rgat1qOQvs61XuFHtVzM9ZeJEfiScAID_g4wDTrylzWTOLwWOH YXB DzFUP4tkYEFoU9RE4SS_j6bvQ5KE AY AeiRaWX8F3Ts0HkSzYBWpg4s3diwI0EVqESznlscioq3V0zufaZsZapT8ofG0oAr4ZBKb2sCf41MoqdKOMIO_HYekEwA5iw%2C%2C&hid=138608&hyperid=1971565229&lr=7&modelid=1971565229&nid=54546&rs=eJw9kTtSg0EMg2HSUFNRU6fw-8F_o5w0LTfC8mbovtmRZUv783v7eHw-b6KVrne6m11cwWbDbZdoU_FwynBwQkODKkfuw1mUwwrU7EGBpNkLDEkbOyQ1XCz_o-UJd1u9NGwCPq0OvfHVZL3YVyIHA HdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUXBWA AJxr2rCa-5gV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80YKgr944ivXFW2aqLx9n3phOqyE7eVhCt2iH5_Sfr-qmON8bx19YBLcpbovy_Rh8RgXRyYd3Pfd8vX-__QHqw113&text=МФУ%20лазерное%20ч/б	шт	1/5

3	Столы деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
4	Чайник электрический		https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/	шт	1/5
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/	шт	2/5
6	Весы электронные CASAD-5 Вес, кг 4.7, установка – настольные, назначение - промышленные		https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy-nastolnye-fasovochnye.html	шт	1/5
7	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_vm=aebgdg.ru	шт	2/5
8	Тарелка плоская 32 см		https://www.simaland.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/	шт	12/5
9	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий		https://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk	шт	3/5
10	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт.	1
11	Стаканчики одноразовые			шт	100
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта					
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Папка-планшет для бумаги с зажимом		http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1	шт	1
2	Ручка шариковая		https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html	шт	1
3	Бумага писчая А4		https://www.komus.ru/katalog/bumaga-a-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-	упаковка	2/5

ofisnoj-tehniki/pischaya-bumaga/c/12676/

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Огнетушитель		https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html	шт	2
2	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противоожогового средства		https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0	шт	1
3	Коврик резиновый диэлектрический 750ммх750мм		https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/	шт	20
4	Часы настенные		https://www.alltime.ru/clock/wall/	шт	2
5	Кулер с водой		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт	1
6	Скатерть для презентационного стола		https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/	шт	2
7	Одноразовые стаканчики		https://geo-vita.com/catalog/stolovnye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	упак.	2
8	Корзина для мусора 10 л		https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoji-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=YaD_Musorniki	шт	5
9	Мусорный контейнер МКТ 120 л		https://alplast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiym_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=мусорный%20контейнер%20120%20л&utm_campaign=YaD_Musorniki	шт	1

10	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)			наличие	
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
Оборудование, мебель, расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Вешалка (штанга)		https://youla.ru/moskva/dom-dacha/podstavki-tumby/napolnaia-vieshalka-5970df1baaab2858a12f2082	шт	2
2	Стол деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_ob-edennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
3	Стулья		http://www.mebeluka.ru/stulja/	шт	10
4	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт.	1
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			
1	Количество точек электропитания				60
2	Количество точек интернета	10 Мб		точка	1
3	Количество точек воды холодная, горячая	Подача холодной и горячей воды, слив		точка	10

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

	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"> - видеувеличитель; - 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

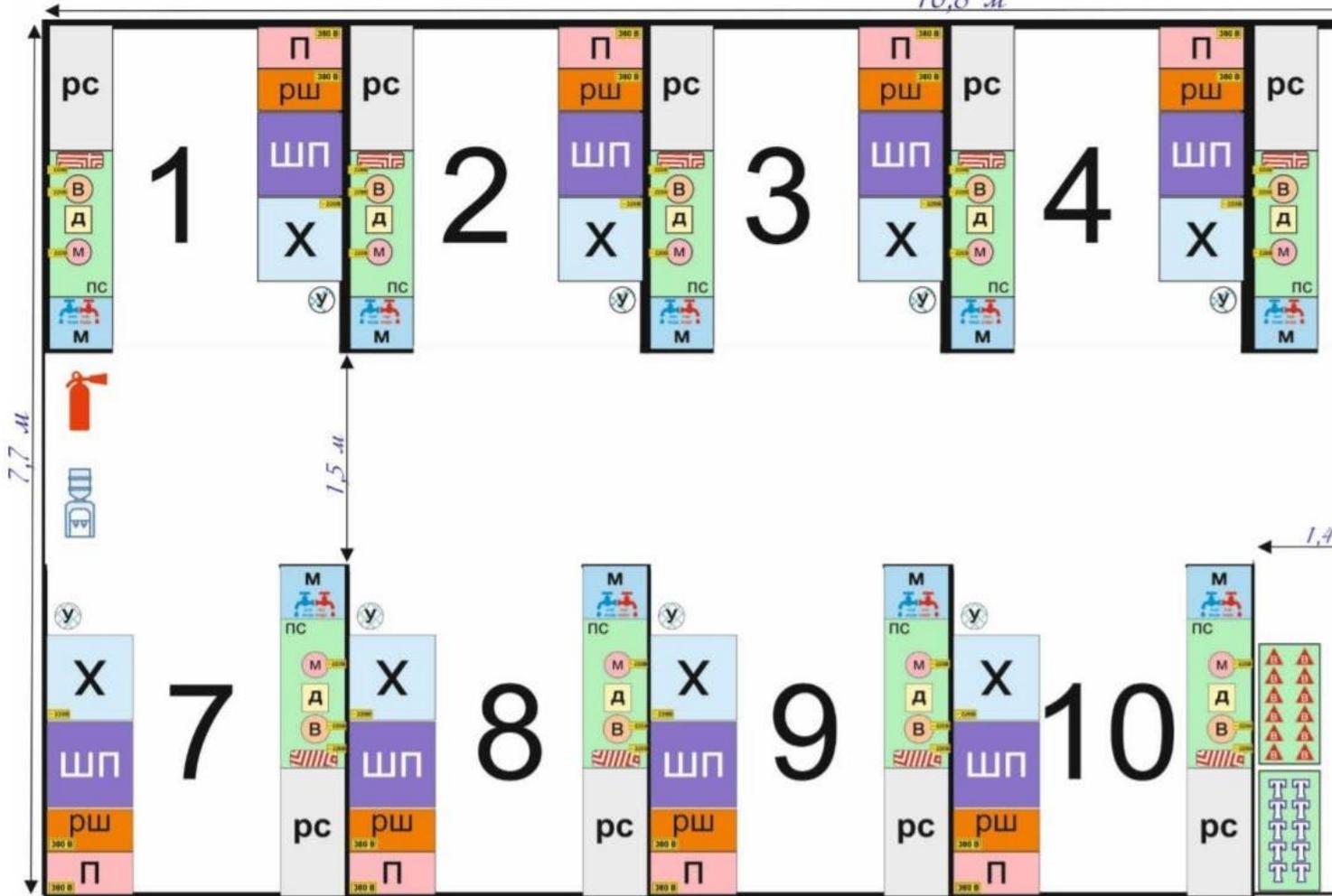
			<p>своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</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	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>

<p>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<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 способпользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользованияи передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
---	------------------	--------------	--

План застройки конкурсной площадки «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

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

16,8 м



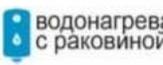
стол главного эксперта



стол готовой продукции



весы лабораторные



титровальная установка

аптечка

водонагреватель с раковиной

6. 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.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

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.

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

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

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

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.

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).

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

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.

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.

Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охранетруда и к которой допущен.

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

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

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

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.

Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

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

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

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

Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки

(температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

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

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

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

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

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

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.

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.

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

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.

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. 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.

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

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.

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.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

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).

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

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

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