

V РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

Разработано

Главным экспертом

По компетенции «Декорирование тортов»

Козловой Марией Александровной.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ДЕКОРИРОВАНИЕ ТОРТОВ



П. Мичуринское

2020

Содержание.

1. Описание компетенции.

В современное направление кондитерского дела, входит профессия - «Кондитер». Она сочетает в себе функции Шефа и рабочего персонала кухни. Конкурсанты должны обладать комплексом профессиональных навыков. Они не только должны знать и уметь, как правильно составить меню, подготовить заявки для закупки продуктов, подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента и десертов в соответствии с инструкциями и регламентами. Они должны осуществлять приготовление, творческое оформление и подачу кондитерской продукции, а так же наблюдать за всеми технологическими процессами, работая в команде. Конкурсанты должны являться профессионалами высокого уровня, способными разрабатывать новые фирменные блюда и улучшать существующие рецепты, обладать креативностью и оригинальностью творческого мышления.

Сфера общественного питания предлагает кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится. Кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления вкусных сладких блюд, учитывает современную тенденцию моды в кондитерском направлении, стилистику оформления и подачи блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

Кондитер также контролирует свою работу и работу своих помощников по кухне, может отдавать персоналу инструкции по процессу подготовки, приготовления и сервировки кулинарной продукции. Особую нишу занимает самозанятое население, которое в последние годы обращается не только к теме приготовления кондитерских изделий, но и к теме декорирования и правильной подаче.

Актуальность компетенции.

Компетенция «Декорирование торта» - это индивидуальное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются профессиональные навыки и кондитера и оформителя.

Конкурсант должен спланировать работу таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем. Демонстрация навыков в различных видах декорирования показывает, насколько хорошо участник ориентирован в инновациях и умеет воплотить их на практике, соблюдая все нормы и правила. Это один из самых важных показателей и для работодателя, и для производства.

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями и самозанятым населением.

Компетенция “Декорирование тортов” – одна из самых красивых, спокойных и умиротворенных компетенций. Погружаясь в творческий процесс, люди с ОВЗ уходят “с головой” в атмосферу увлеченности и состояние “соревнования” немного отходит на второй план, помогая участникам работать в расслабленном состоянии. В процессе декорирования тортов благодаря постоянной работе рук - очень хорошо развивается мелкая моторика, а благодаря увлекательности процесса - надо постоянно быть «в тренде» событий, ведь стилистика торта может быть разнообразна! Поэтому такая профессия как декоратор тортов - это не только кондитер! Эта профессия совмещает в себе огромное количество профессиональных направлений! Декоратор тортов – это и скульптор (мы же строим торты разной ярусности и формы), и флорист (мы должны уметь сочетать цветы на торте), и художник (цветовая палитра должна соблюдаться), и портной (на фигурки мы “шьем” одежду из мастики), и архитектор 9 торты – здания и различные

архитектурные формы). Он должен знать героев сказок и книг, что стимулирует к чтению. А для эффективной и качественной работы кондитер должен обладать следующими навыками:

- Работать с кондитерским мешком и насадками;
- Знать нумерацию и предназначение насадок;
- Работать с кондитерскими паллетами разной формы и размеров;
- Уметь работать со скребками, прямыми и фигурными;
- Иметь навык работы с аэрографом, компрессором и кистями;
- Знать классификацию и область применения инструментов для лепки и моделирования;
- Знать разновидность пищевых красителей и уметь грамотно подбирать цветовую палитру(!)

Уметь работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью. И это совсем не полный список навыков, которыми должен обладать кондитер.

Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

1. **Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).
2. **Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)
3. [http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiv-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf\[KIND_PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf\[re_KIND_PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set_filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiv-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf[KIND_PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf[re_KIND_PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set_filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания)
4. <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953>.

Школьники	кондитер	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции 3 уровня квалификации, частично владеть 4 уровнем квалификации
		Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 КОНДИТЕР 43.02.15 КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Интегрировать в максимально возможной степени в уроки технологии с 5 класса основные навыки кондитера. Знать усреднённую программу и готовить простые изделия с применением тепловых обработок всех типов/ уметь работать с инструментарием для декорирования, различать виды

			паст, мастик, уметь работать с простыми техническими средствами
		Требования работодателя при приеме на работу	Работать под руководством кондитера, выполнять все требования Санитарных норм и правил. Работать по технологическим картам
		Требования работодателя при приеме на работу	Выполнять полноценные трудовые функции, возложенные на повара, как штатную единицу, а так же заниматься разработкой новых кулинарных изделий для презентационной дегустации
Студенты	кондитер	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции 3 и 4 уровня квалификации, частично владеть 5 уровнем квалификации
		Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 КОНДИТЕР 43.02.15 КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по профессии
		Требования работодателя при приеме на работу	Выполнять полноценные трудовые функции, возложенные на кондитера как штатную единицу, а также заниматься разработкой новых кондитерских изделий для презентационной дегустации, уметь работать с разнообразными видами паст, кремов, знать технологию их приготовления, уметь работать различными видами технических средств, инструментов
Специалисты	кондитер	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции уровня квалификации 3, 4 и 5
		Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 КОНДИТЕР 43.02.15 КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по профессии. Наличие дополнительного профессионального образования в сегменте ресторано-отельного бизнеса. знать различные методы и способы декорирования и подачи кондитерских изделий, уметь правильно сочетать цветовые аспекты, работать со сложными техническими средствами типа аэрографов, блендеров, планетарных миксеров. Знать различные материалы

		декорирования, особенности тепловых обработок, темперирования, работу с высокотемпературными материалами
	Требования работодателя при приеме на работу	Выполнять полноценные трудовые функции, возложенные на кондитера как штатную единицу, а также заниматься разработкой новых кондитерских изделий, в том числе для презентационных дегустаций

Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Работать как индивидуально, так и в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 04. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 05. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 06. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 07. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать как индивидуально, так и в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать как индивидуально, так и в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры</p>

<p>необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления элементов декора в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку различных видов паст, смесей для декорирования кондитерских изделий</p> <p>ПК 13. Проводить приготовление и подготовку к подаче кондитерских изделий</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления элементов разнообразного ассортимента для декора в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подачу кондитерского изделия разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для декорирования сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления элементов декора в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку различных видов паст, смесей для декорирования кондитерских изделий</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к подаче кондитерских изделий</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления элементов разнообразного ассортимента для декора в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подачу кондитерского изделия разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для декорирования сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления элементов декора в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку различных видов паст, смесей для декорирования кондитерских изделий</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к подаче кондитерских изделий</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления элементов разнообразного ассортимента для декора в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подачу кондитерского изделия разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для декорирования сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и</p>
--	--	---

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
--	---	---

2. Конкурсное задание.

Краткое описание задания.

Тема: «Летский День Рождения».
 Направление: декорирование тортов.

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо:

Подготовленный организаторами муляж торта, обтянутый белой мастичной пастой, декорировать на свое усмотрение согласно заданной теме:

- придать цвет при помощи кисти и сухих красителей;
- изготовить из мастики для лепки фигурки в соответствии с заданной темой;
- изготовить для декора цветов с листвой;
- задекорировать боковую сторону муляжа при помощи айсинговой глазури и трафарета, а так же добавить роспись кисточками и гелевыми красителями.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо: подготовленный организаторами муляж торта задекорировать при помощи приготовленного крема:

- изготовить из мастики для лепки фигурки в соответствии с заданной темой;
- изготовить для декора цветов с листвой;
- задекорировать боковую сторону муляжа при помощи крема, создав рисунок или определенную фактуру.

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо: подготовленный организаторами муляж торта задекорировать при помощи мастики для обтяжки торта:

- изготовить из мастики для лепки фигурки в соответствии с заданной темой;
- изготовить для декора цветов с листвой;
- задекорировать боковую сторону муляжа при помощи айсинговой глазури и трафарета, кистей или других видов красителей.

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, флористической проволоки и тейп-ленты.
- Участникам разрешено приносить с собой красители, но располагать их на общем столе.
- Инвентарь, инструменты и оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

Структура и подробное описание конкурсного задания.

**2.2.1. Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.
Обязательные элементы.**

Участники:

Китель (поварская куртка) – любого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** на груди (слева/справа), под логотипом **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!** Фартук – при работе любого однотонного цвета. Брюки – поварские любого цвета; Головной убор – поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Эксперты: обязательные элементы одежды – фартук, колпак, безопасная обувь.

Время выполнения конкурсного индивидуального задания:

-для школьников – 3 часа 00 минут - кондитер,

-для студентов – 3 часа 00 минут - кондитер,

-для специалистов составляет – 3 часа 00 минут - кондитер.

Структура конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	Модуль 1а Получение со склада продуктов по накладной согласно технологическим картам Внимание!!! Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта	Первый день	10 минут	Получить сырье со склада по накладной, разместить продукты на полке стеллажа, согласно технологической карте.
	Модуль 1б Изготовление элементов декора, работа с различными видами паст и красителей, приготовление айсинга и декорирование им	Первый день	2 часа 45 минут	Тонировка обтянутого мастикой муляжа при помощи красителей, лепка фигурок и других видов декора на заданную тематику, оформление торта, согласно заданной теме.

	Модуль 1в Выставление работы	Первый день	15 минут	Установить торт для демонстрации и судейства.
Студент	Модуль 1а Получение со склада продукты по накладной согласно технологическим картам Внимание!!! Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта	Первый день	10 минут	Получить сырье со склада по накладной, разместить продукты на полке стеллажа, согласно технологической карте.
	Модуль 1б Изготовление элементов декора, работа с миксером, индукционной плитой и различными видами паст, приготовление крема и декорирование им	Первый день	2 часа 45 минут	Приготовление крема и декорация им муляжной формы с прямым краем, нанесение крема и декорирование им боковой поверхности торта, лепка фигурок и других видов декора, оформление торта, согласно заданной теме.
	Модуль 1в Выставление работы	Первый день	15 минут	Установить торт для демонстрации и судейства
Специалист	Модуль 1а Получение со склада продукты по накладной согласно технологическим картам. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта	Первый день	10 минут	Получить сырье со склада по накладной, разместить продукты на полке стеллажа, согласно технологической карте.
	Модуль 1б	Первый день	2 часа 45 минут	Обтяжка мастикой муляжной

	Обтяжка муляжной формы со скошенными краями, Изготовление элементов декора, различными видами паст, внутреннее (глубокое) тонирование мастики, приготовление айсинга, декорирование им		минут	формы со скошенным краем, декорирование боковой поверхности при помощи айсинговой глазури, трафарета, шпателя или кисти, а так же любого вида красителя (гелевый, сухой), лепка фигурок и других видов декора, оформление торта, согласно заданной теме.
	Модуль 1в Декорирование стола для демонстрации и судейства. Выставление работы	Первый день	15 минут	Установка торта для демонстрации и судейства.

В 30% изменение конкурсного задания входит уточнение крема для декорирования, уточнение цвета крема и мастики для декорирования муляжей, уточнение вида цветка.

Подробное описание конкурсного задания.

«Школьники».

Модуль 1а		Компетенция «Декорирование тортов»	Компетенция «Декорирование тортов»
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	Задание	Технологическая карта. Получить со склада материалы и продукты по накладной, согласно технологическим картам. Разместить материалы и продукты на полке стеллажа.	Технологическая карта. Получить со склада материалы и продукты по накладной, согласно технологическим картам. Разместить материалы и продукты на полке стеллажа.
	Описание	Текстовое описание всех этапов	Текстовое описание всех этапов
Модуль 1б		Компетенция «Декорирование тортов»	
	Описание	Тонировать (декорировать) полученную обтянутую мастикой муляжную заготовку при помощи кистей и различных видов красителей (кандурин, гелевые, пыльца). Вылепить композицию минимум из одной сложной фигурки	

		«Мышки», который держит в лапках зайчика и 2-х простых фигурок (мячик, пирамидка) на заданную тематику на выбор участника. Вылепить цветочно-листочный декор (минимум 1 цветок и 3 листа). Грамотно распределить все элементы на поверхности изделия зрительно не «перегружая» его. Оформить муляж торта непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
Модуль 1в		Компетенция « Декорирование тортов »
	Описание	Установка торта для демонстрации и судейства.
	Подача	Участники должны подать торт для судейства
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой.

«СТУДЕНТ»

Модуль 1а		Компетенция « Декорирование тортов »	Компетенция « Декорирование тортов »
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	Задание	Технологическая карта. Получить со склада материалы и продукты по накладной, согласно технологическим картам. Разместить материалы и продукты на полке стеллажа.	Технологическая карта. Получить со склада материалы и продукты по накладной, согласно технологическим картам. Разместить материалы и продукты на полке стеллажа.
	Описание	Текстовое описание всех этапов	Текстовое описание всех этапов.
Модуль 1б		Компетенция « Декорирование тортов »	
	Описание	Приготовление крема для декорирования полученной муляжной заготовки. Приготовление цветного крема для декора боковой поверхности торта, использование кистей и различных видов красителей (кандурин, гелевые, пыльца). Вылепить композицию минимум из 2-х сложных фигурок «Мышек» (мальчик-девочка) и 3-х простых фигурок (Бантик, бусы, бабочку), согласно заданной тематике. Вылепить цветочно-листочный декор (минимум 1 цветок и 3 листа). По желанию можно использовать дополнительные элементы декора	

		в других техниках (вафельная бумага, изомальт, шоколад). Грамотно распределить все элементы на поверхности изделия зрительно не «перегружая» его. Оформить муляж торта непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
Модуль 1в		Компетенция « Декорирование тортов »
	Описание	Декорировать стол согласно выбранной цветовой гамме, установка торта для демонстрации и судейства.
	Подача	Участники должны подать торт для судейства.
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой.

«Специалист»

Модуль 1а		Компетенция « Декорирование тортов »	Компетенция « Декорирование тортов »
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта		Технологическая карта. Получить со склада материалы и продукты по накладной, согласно технологическим картам. Разместить материалы и продукты на полке стеллажа.	Технологическая карта. Получить со склада материалы и продукты по накладной, согласно технологическим картам. Разместить материалы и продукты на полке стеллажа.
Модуль 1б		Компетенция « Декорирование тортов »	
	Описание	<p>Подготовка мастики (нагрев, глубокое тонирование). Обтяжка пенопластовой муляжной формы со скошенным краем в виде круглой коробки с крышкой. Приготовление Айсинговой глазури для декорирования боковой поверхности полученной муляжной заготовки с использованием трафаретов, кистей и различных видов красителей (кандурин, гелевые, пыльца).</p> <p>Вылепить композицию минимум из 2-х сложных фигурок «Мышек» - друзей и 3-х простых фигурок согласно заданной тематике (ленточка с бантом, бабочка, несколько пуговиц разного размера и цвета).</p> <p>Вылепить цветочно-листочный декор (минимум 1 цветок +2 бутона и 6 листов).</p> <p>По желанию можно использовать дополнительные элементы декора, сделанных в других техниках (шоколад, изомальт).</p> <p>Грамотно распределить все элементы на поверхности изделия зрительно не «перегружая» его. Оформить муляж торта непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.</p>	

Модуль 1в		Компетенция «Декорирование тортов»
	Описание	Установить торт для демонстрации и судейства.
	Подача	Участники должны подать торт для судейства на столе.
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой.

Последовательность выполнения задания.

Модуль 1а

Заранее составленную (и высланную) накладную подписать и получить по ней ингредиенты и продукты. Проверить наличие продуктов у себя в боксе, перевесить выбранные продукты. Разместить продукты на стеллаже. Подготовить свое рабочее место, инвентарь. Распаковать свой тулбокс, продемонстрировать его экспертам, получить разрешение на весь дополнительный материал из тулбокса. Проверить свое санитарно-гигиеническое состояние. По звонку от главного эксперта приступить к работе.

Модуль 1б

Подготовка мастики (нагрев, глубокое тонирование). Обтяжка (если нужно) или обмазывание пенопластовой муляжной формы со скошенным краем. Приготовление Айсинговой глазури для декорирования боковой поверхности полученной муляжной заготовки с использованием кистей и различных видов красителей (кандурин, гелевые, пыльца). Вылепить композицию минимум из 2-х-3-х сложных фигурок и 2-х-4-х простых фигурок на выбор участника. Вылепить цветочно-листочный декор (минимум 1 цветок и 3 листа). По желанию можно использовать дополнительные элементы декора сделанных в других техниках (вафельная бумага, карамель, изомальт). Грамотно распределить все элементы на поверхности изделия зрительно не «перегружая» его. Оформить муляж торта непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.

Модуль 1в

Участники должны подать торт для судейства на столе.

Критерии оценки выполнения задания.

№	Оценочные аспекты для модулей 1,2,3,4	Максимальное кол-во баллов	Шкала оценки
1	<p>Организация рабочего места:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка мастики (ингредиентов для крема, красителей); • Подготовка и расстановка рабочего места. 	4.2	объективная
2	<p>Санитария и гигиена:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте; • Персональная гигиена рук; • Плохие привычки; • Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности, работа с разделочными досками. Чистый пол; • Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для моделирования • Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для смешивания (миксером); • Использование мусорного бака по назначению. 	15	объективная
3	<p>Работа с мастикой, кремом и красителями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Расточительность при работе; • Перерасход красителя, крахмала или сахарной пудры; • Выбрасывание упавшей на пол 	4.8	объективная

	мастики.		
4	<p>Оценивание результата работы участника:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использование обязательного условия, декорированный торт на муляжной основе (соответствие заданию); • Использование обязательных элементов декора поверхности торта; • Использование обязательного элемента декора (вылепленные фигуры); • Использование обязательного элемента цветочного декора; • Использование дополнительных элементов вылепленного декора; • Использование дополнительных элементов для подачи торта; • Корректное время подачи торта +/- 10 минут от заранее определенного времени. 	22	объективная
5	<p>Оценивания работы участника:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Механическая кулинарная обработка соответствует используемым ингредиентам; • Эффективность планирования и ведения процесса декора муляжа; • Процесс лепки фигурок соответствует конкурсному заданию; 	30	субъективные

	<ul style="list-style-type: none"> • Навыки работы с инструментами для моделирования; • Навыки работы с различными видами красителя; • Навыки работы с кондитерским инвентарем; • Организационные навыки – планирование и ведение процесса по составлению композиции на торте; • Организационные навыки – декор поверхности и подача торта. 		
6	<p>Оценивания выставочной работы участника:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильное и качественное выполнения основных элементов; • Правильное и качественное выполнение дополнительных элементов (на выбор участника); • Стиль и креативность в оформлении торта; • Визуальное оценивание торта в соответствии с требованиями качества; • Визуальное восприятие торта; • Сложность композиции торта. 	24	субъективные
	Всего	100	

При равном количестве набранных баллов более высокое место получает участник, выполнивший задание за более короткое время.

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов. Школьники.

Оборудование, инструменты и мебель на одного участника					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стол 90x130	На усмотрение организатора		шт.	1
2	Стул	На усмотрение организатора		шт.	1
3	Силиконовый коврик для раскатки и лепки	https://www.ozon.ru/context/detail/id/135927413/		шт.	1
4	Поднос	На усмотрение организатора		шт.	1
5	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт.	1
6	Лопатка силиконовая	На усмотрение организатора		шт.	1
7	Мерный пластиковый стакан до 1 л	На усмотрение организатора		шт.	1
8	Синтетическая кисть художественная плоская набор	http://scrapushka-nsk.ru/instrumenty/drugie-instrumenty/nabor-kistej-neilon-ploskie-5-sht-1505419.html		шт.	1
9	Синтетическая кисть художественная круглая набор	https://www.ozon.ru/context/detail/id/139834362/		шт.	1
10	Синтетическая кисть художественная круглая 00	https://www.ozon.ru/context/detail/id/150621879/		шт.	1
11	Моделирующий коврик с отверстиями	На усмотрение организатора		шт.	1
12	Этажерка на колесиках пластиковая (стеллаж) для дополнительного инвентаря и инструментов	На усмотрение организатора		шт.	1
Расходные материалы на одного участника					
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента		Ед. Изм.	Кол-во
1.	Тарелка пластик одноразовая 20 см	На усмотрение организатора		шт.	1
2.	Клеёная скатерть	На усмотрение организатора		шт.	1
3.	пенопластовый муляж со скошенным краем диаметр 20 см высота 9 см обтянутый белой мастикой	http://candygrand.ru/magazin/product/766069806		шт.	1
4	Салфетки влажные 50 шт.	На усмотрение организатора		шт.	1
5.	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт.	1
6.	Тряпки в рулоне, отрывные	На усмотрение организатора		шт.	1
7.	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт.	2
8.	Перчатки силиконовые одноразовые на всех размер S 250шт	На усмотрение организатора		шт.	1
9.	Тряпка универсальная для уборки стола	На усмотрение организатора		шт.	5
10.	Шпажки деревянные	На усмотрение организатора		шт.	1

	длина 20 см (100 шт.) на всех				
11.	Зубочистки деревянные	На усмотрение организатора		уп	1
12.	Одноразовые стаканы 100мл	На усмотрение организатора		шт.	50
13	Красители гелевые в ассортименте на всех участников	https://primedekor.ru/magazin/folder/gelevye-krasiteli-100gr-rossiya		шт.	5-10
14	Краситель кандурин	https://artort.ru/catalog/pishchevye_krasiteli/kandurin/		шт.	3-4
15	Краситель пыльца	https://artort.ru/catalog/pishchevye_krasiteli/po-roshkovye_krasiteli/		шт.	3-5
16	Крахмал кукурузный	На усмотрение организатора		гр.	100
17	Мастика для обтяжки универсальная	https://vtk-moscow.ru/shop/pishheve-ingredienty/sakharnaja-mastika/sakharnaja-mastika-polen-vizyon/pasta-sakharnaja-vizen-belaja-1kg/		кг	0,7
18	Мастика для лепки	https://vtk-moscow.ru/shop/pishheve-ingredienty/sakharnaja-mastika/mastika-sakharnaja-vanilnaja-top-produkt/pasta-sakharnaja-vanilnaja-belaja-topprodukt-600gr/		кг	0,3
19	Мастика для лепки цветов	https://vtk-moscow.ru/shop/pishheve-ingredienty/sakharnaja-mastika/sakharnaja-mastika-polen-vizyon/art2699/		кг	0,2
20	Проволока зеленая для листьев 26/30 см 20 штук на всех	https://artort.ru/catalog/provoloka_26x12_30sm_20sht_zelenaya/		уп	3
21	Проволока белая для основы цветка 20/30 см 20 штук на всех	https://artort.ru/catalog/provoloka_20x12_30sm_20sht_belaya/		уп	3
22	Тейп-лента на всех	https://artort.ru/catalog/teyp_lenta_floristicheskaya_temno_zelenaya_27_43m/		уп	3
23	Для создания цветка розы на всех	https://www.nevkusno.ru/catalog/vyrubki-dlya-mastiki/vyemka-dlya-marcipana-mastiki-roza-bol-			5

		shaya-3-sht-a112-5/			
24	Для создания листа розы на всех	https://www.nevkusno.ru/catalog/kattery-dlya-cvetov/katter-cvetochnyy-nabor-roza-list-ya-4-sht-f-80/		шт.	5
25	Для создания листа розы (оттиск) на всех	https://www.nevkusno.ru/catalog/vaynery-cvetochnye/vayner-roza-list-5h3-sm/		шт.	5

Студенты.

Оборудование, инструменты и мебель на одного участника					
№ п./п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стол 90x130	На усмотрение организатора		шт.	1
2	Стул	На усмотрение организатора		шт.	1
3	Силиконовый коврик для раскатки и лепки	https://www.ozon.ru/context/detail/id/135927413/		шт.	1
4	Миксер с венчиками	На усмотрение организатора		шт.	1
5	Миска пластмассовая 2,5л шарообразная	https://www.ozon.ru/context/detail/id/140171330/		шт.	2
6	Поднос	На усмотрение организатора		шт.	1
7	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт.	1
9	Спатула прямая/изогнутая до 25см	На усмотрение организатора		шт.	2
10	Мерный пластиковый стакан до 1 л	На усмотрение организатора		шт.	1
11	Синтетическая кисть художественная плоская набор	http://scrapushka-nsk.ru/instrumenty/drugie-instrumenty/nabor-kistej-nejlon-ploskie-5-sht-1505419.html		шт.	1
12	Синтетическая кисть художественная круглая набор	https://www.ozon.ru/context/detail/id/139834362/		шт.	1
13	Синтетическая кисть художественная круглая 00	https://www.ozon.ru/context/detail/id/150621879/		шт.	1
14	Лопатка силиконовая	На усмотрение организатора		шт.	1
15	Моделирующий коврик с отверстиями	На усмотрение организатора		шт.	1
16	Этажерка на колесиках пластиковая (стеллаж) для дополнительного инвентаря и инструментов	На усмотрение организатора		шт.	1
Расходные материалы на одного участника					
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо		Ед. Изм.	Кол-

		тех характеристики инструмента			во
1.	Тарелка пластик одноразовая 20 см	На усмотрение организатора		шт.	1
2.	Клеёная скатерть	На усмотрение организатора		шт.	1
3.	Пенопластовый муляж с прямым краем диаметр 20 см высота 9 см	http://candygrand.ru/magazin/product/766069806		шт.	1
4.	Салфетки влажные 50 шт.	На усмотрение организатора		шт.	1
5.	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт.	1
6.	Тряпки в рулоне, отрывные	На усмотрение организатора		шт.	1
7.	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт.	2
8.	Перчатки силиконовые одноразовые на всех размер М 250шт	На усмотрение организатора		шт.	1
9.	Тряпка универсальная для уборки стола	На усмотрение организатора		шт.	5
10.	Шпатель деревянные длина ли 20 см (100 шт.) на всех	На усмотрение организатора		шт.	5
11.	Зубочистки деревянные	На усмотрение организатора		уп	1
12.	Одноразовые стаканы 100мл	На усмотрение организатора		шт.	50
13.	Красители гелевые В ассортименте на всех участников	https://primedekor.ru/magazin/folder/gelevye-krasiteli-100gr-rossiya		шт.	5-10
14.	Краситель кандурин	https://artort.ru/catalog/pishchevye_krasiteli/kandurin/		шт.	3-4
15.	Краситель пыльца	https://artort.ru/catalog/pishchevye_krasiteli/po-roshkovye_krasiteli/		шт.	3-5
16.	Крахмал кукурузный	На усмотрение организатора		гр.	100
17.	Мастика для лепки	https://vtk-moscow.ru/shop/pishhevye-ingredienty/sakharnaja-mastika/mastika-sakharnaja-vanilnaja-top-produkt/pasta-sakharnaja-vanilnaja-belaja-topprodukt-600gr/		кг	0,3
18.	Мастика для лепки цветов	https://vtk-moscow.ru/shop/pishhevye-ingredienty/sakharnaja-mastika/sakharnaja-mastika-polen-vizyon/art2699/		кг	0,2
19.	Вафельная бумага (25 листов на всех)	https://primedekor.ru/magazin/product/vafelnaya-syedobnaya-bumaga-tonkaya-25-listov		уп	1
20.	Изомальт	https://primedekor.ru/magazin/product/izomalt-1kg		кг	0,1
21.	Белый шоколад	https://primedekor.ru/magazin/product/shokolad-belyy-500gr		кг	0,1

22	Проволока зеленая для листьев 26/30 см 20 штук на всех	https://artort.ru/catalog/provoloka_26x12_30sm_20sht_zelenaya/		уп	3
23	Проволока белая для основы цветка 20/30 см 20 штук на всех	https://artort.ru/catalog/provoloka_20x12_30sm_20sht_belaya/		уп	3
24	Тейп-лента на всех	https://artort.ru/catalog/teyp_lenta_floristicheskaya_temno_zelenaya_27_43m/		уп	3
25	Для создания цветка розы на всех	https://www.nevkusno.ru/catalog/vyrubki-dlya-mastiki/vyemka-dlya-marcipana-mastiki-roza-bolshaya-3-sht-a112-5/		шт.	5
26	Для создания листа розы на всех	https://www.nevkusno.ru/catalog/kattery-dlya-cvetov/katter-cvetochnyy-nabor-roza-list-ya-4-sht-f-80/		шт.	5
27	Для создания листа розы (оттиск)на всех	https://www.nevkusno.ru/catalog/vaynery-cvetochnye/vayner-roza-list-5h3-sm/		шт.	5

Специалисты

Оборудование, инструменты и мебель на одного участника					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стол 90х130	На усмотрение организатора		шт.	1
2	Стол	На усмотрение организатора		шт.	1
3	Силиконовый коврик для раскатки и лепки	https://www.ozon.ru/context/detail/id/135927413/		шт.	1
4	Миксер с венчиками	На усмотрение организатора		шт.	1
5	Миска пластмассовая 2,5л шарообразная	https://www.ozon.ru/context/detail/id/140171330/		шт.	2
6	Поднос	На усмотрение организатора		шт.	1
7	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт.	1
8	Аэрограф	На усмотрение организатора		шт.	1
9	Моделирующий коврик с отверстиями	На усмотрение организатора		шт.	1
10	Мерный пластиковый стакан до 1 л	На усмотрение организатора		шт.	1
11	Синтетическая кисть художественная плоская набор	http://scrapushka-nsk.ru/instrumenty/drugie-instrumenty/nabor-kistej-nejlon-ploskie-5-sht-1505419.html		шт.	1
12	Синтетическая кисть художественная круглая набор	https://www.ozon.ru/context/detail/id/139834362/		шт.	1

13	Синтетическая кисть художественная круглая 00	https://www.ozon.ru/context/detail/id/150621879/		шт.	1
14	Лопатка силиконовая	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	1
15	Этажерка на колесиках пластиковая (стеллаж) для дополнительного инвентаря и инструментов	https://kibet-shop.ru/catalog/etazherki/etazherka_ovalnaya_polimerbyt_kspt_01245_4394500/		шт.	1
Расходные материалы на одного участника					
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента		Ед. Изм.	Кол-во
1.	Тарелка пластик одноразовая 20 см	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	1
2.	Клеёная скатерть	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	1
3.	пенопластовый муляж со скошенным краем диаметр 20 см высота 9 см обтянутый белой мастикой	http://candygrand.ru/magazin/product/766069806		шт.	1
4	Салфетки влажные 50 шт.	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	1
5.	Бумажные полотенца	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	1
6.	Тряпки в рулоне, отрывные	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	1
7.	Пакеты для мусора 30 л	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	2
8.	Перчатки силиконовые одноразовые на всех размер S 250шт	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	1
9.	Тряпка универсальная для уборки стола	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	5
10.	Шпатель деревянные длинна ли 20 см (100 шт.) на всех	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	5
11.	Зубочистки деревянные	<u>На усмотрение организатора</u>		уп	1
12.	Одноразовые стаканы 100мл	<u>На усмотрение организатора</u>		шт.	50
13	Красители гелевые В ассортименте на всех участников	https://primedekor.ru/magazin/folder/gelevye-krasiteli-100gr-rossiya		шт.	5-10
14	Краситель кандурин	https://artort.ru/catalog/pishchevye_krasiteli/kandurin/		шт.	3-4
15	Краситель пыльца	https://artort.ru/catalog/pishchevye_krasiteli/po		шт.	3-5

		roshkovye krasiteli/			
16	Крахмал кукурузный	На усмотрение организатора		гр.	100
17	Мастика для обтяжки универсальная	https://vtk-moscow.ru/shop/pishhevye-ingredienty/sakharnaja-mastika/sakharnaja-mastika-polen-vizyon/pasta-sakharnaja-vizen-belaja-1kg/		кг	0,7
18	Мастика для лепки	https://vtk-moscow.ru/shop/pishhevye-ingredienty/sakharnaja-mastika/mastika-sakharnaja-vanilnaja-top-produkt/pasta-sakharnaja-vanilnaja-belaja-topprodukt-600gr/		кг	0,3
19	Мастика для лепки цветов	https://vtk-moscow.ru/shop/pishhevye-ingredienty/sakharnaja-mastika/sakharnaja-mastika-polen-vizyon/art2699/		кг	0,2
20	Яйцо куриное 1 категории белок	На усмотрение организатора		шт.	2
21	Сахарная пудра	На усмотрение организатора		кг	0,5
22	Лимонная кислота жидкая	На усмотрение организатора		мл	100
23	Резинка банковская на всех	На усмотрение организатора		уп	1
24	Часы настенные	На усмотрение организатора		шт.	1
25	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора		шт.	1
26	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора		шт.	1
27	Проволока зеленая для листьев 26/30 см 20 штук на всех	https://artort.ru/catalog/provoloka_26x12_30sm_20sht_zelenaya/		уп	3
28	Проволока белая для основы цветка 20/30 см 20 штук на всех	https://artort.ru/catalog/provoloka_20x12_30sm_20sht_belaya/		уп	3
29	Тейп-лента на всех	https://artort.ru/catalog/teyp_lenta_floristicheskaya_temno_zelenaya_27_43m/		уп	3
30	Для создания цветка розы на всех	https://www.nevkusno.ru/catalog/vyrubki-dlya-mastiki/vyemka-dlya-marcipana-mastiki-roza-bolshaya-3-sht-a112-5/			5
31	Для создания листа розы на всех	https://www.nevkusno.ru/catalog/kattery-dlya-cvetov/katter-cvetochnyy-nabor-roza-list-ya-4-sht-f-80/		шт.	5
32	Для создания листа розы (оттиск) на всех	https://www.nevkusno.ru/catalog/vaynery-cvetochnye/vayner-roza-list-5h3-sm/		шт.	5

Оснащение конкурсной площадки.

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1.	Стол 90x130	На усмотрение организатора		шт.	3
2.	Стул	На усмотрение организатора		шт.	4
3.	Скатерть для	На усмотрение организатора		шт.	8

	презентационного стола белая.				
4.	Часы настенные	На усмотрение организатора		шт.	1
5.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора		шт.	1
6.	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора		шт.	1
7.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора		шт.	1
8.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт.	1
9.	Резинка банковская	На усмотрение организатора		уп	1
10	Степлер	На усмотрение организатора		шт.	3
11	Ножницы	На усмотрение организатора		шт.	3
12	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт.	1
13	Скотч 2-х сторонний	На усмотрение организатора		шт.	2
14	Раковина с хол/гор водой	На усмотрение организатора		шт.	1
15	Холодильник	На усмотрение организатора		шт.	1
16	СВЧ печь	На усмотрение организатора		шт.	1
17	Индукционная печь	На усмотрение организатора		шт.	2
18	Стеллаж металл узкий	На усмотрение организатора		шт.	1
19	Весы кулинарные	На усмотрение организатора		шт.	1
20	Миска пластмассовая 2,5л шарообразная	На усмотрение организатора		шт.	4
21	Венчик металлический 30 см	На усмотрение организатора		шт.	5

Расходные материалы для экспертов.

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Прим .	Ед. изм.	Кол -во
1	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора		шт.	1
2	Степлер	На усмотрение организатора		шт.	1
3	Ножницы	На усмотрение организатора		шт.	1
4	Флешка	На усмотрение организатора		шт.	1
5	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора		шт.	8
6	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт.	1
7	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора		шт.	10
8	Стол 90x130	На усмотрение организатора		шт.	2
9	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт.	1
10	Вешалка	На усмотрение организатора		шт.	1
11	Ноутбук	На усмотрение организатора		шт.	1
12	Принтер	На усмотрение организатора		шт.	1
13	Поварской колпак	На усмотрение организатора		шт.	10
14	Водонагревательный аппарат	На усмотрение организатора		шт.	1
15	Стул	На усмотрение организатора		шт.	6

Комната для участников

№	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Прим	Ед.	Кол-
---	--------------	---	------	-----	------

п/п			е	изм.	во
1	Стул	На усмотрение организатора		шт.	5
2	Стол	На усмотрение организатора		шт.	1
3	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт.	1
4	Вешалка	На усмотрение организатора		шт.	1
5	Кулер	На усмотрение организатора		шт.	1

Toolbox. Список инвентаря, который необходимо иметь участнику конкурса

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований. За исключением аналогичного оборудования, имеющегося на площадке.

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

Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/vidеouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_vidеouvelichitel-

			-2 шт. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

5. Требования охраны труда и техники безопасности.

Общие требования безопасности.

К работе режущими инструментами допускаются лица не моложе 12 лет прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.

Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

Специалист по декорированию тортов должен соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены и чистоту рабочего места. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

При работе с режущими инструментами возможно травмирование участника в следующих случаях:

- при работе влажными руками;
- при работе тупыми инструментами;
- при работе с неисправными инструментами;

- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки, монотонность труда;
- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- при несоблюдении правил безопасного обращения.

Соблюдать предназначенность кондитерских инструментов, инструментов по декорированию в соответствии с их маркировкой и видом работ.

Инструменты для моделирования хранить в специальном пластмассовом футляре.

В помещении для процесса декорирования должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

Кураторы и учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить руководителю работ, который сообщает об этом администрации колледжа.

2. Требования безопасности во время работы.

Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать со стола крахмал, разлитые ингредиенты, красители и т.д.

Раскатку мастики производить на специализированных силиконовых коврах.

При работе в технике цветочного моделирования использовать дополнительные коврики с перфорацией.

Работать строго сухими руками, не допускать попадания влаги на рабочую зону.

Не допускать при работе посторонних лиц, не доверять им рабочий инструментарий.

Выполнять только ту работу, которая поручена непосредственно Вам.

Сочетать движения правой и левой руки так, чтобы не поранить руки.

При работе с режущими и колющими инструментами их режущие поверхности и острые кромки должны быть направлены в сторону, противоположную телу работающего, чтобы избежать травмы при случайном срыве инструмента с обрабатываемой поверхности.

Не допускать резких движений при работе миксером, исключить разбрызгивание ингредиентов.

Запрещается:

- отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.
 - в процессе работы с аэрографом:
 - заполнять резервуар для краски красителем, не предназначенным для работы с аэрокистью;
 - направлять струю краски в сторону другого участника;
 - оставлять не промытой аэрокисть;
 - в процессе работы с миксером: устанавливать венчики в непредназначенные отверстия;
 - в процессе взбивания поднимать вращающиеся венчики над взбиваемым содержимым;
- пытаться руками (пальцами, ложками, ножами, лопатками и т.д.) попасть в емкость с включенными венчиками.

Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

-отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов (поверхность спецтары, силиконового ковра должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец), инструменты для моделирования должны быть исправными.

2.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.).

3. Требования безопасности в несчастных случаях.

Остановить работу.

Поднять руку вверх, для того чтобы подошёл эксперт и оказал первую медицинскую помощь. Соревновательное время на этот период приостанавливается. Если конкурсант после оказанной помощи чувствует себя хорошо, то он может приступить к конкурсу.

В случае возникновения пожара, эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов.

Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в мед. Учреждение и зафиксировать обращение.

4. Требования безопасности по окончании работы.

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

Аккуратно сложить инструменты на предоставляемый поднос.

Поставить готовую композицию на чистый стол.

Убрать поверхность стола от загрязнения.

Мусор вынести за пределы зоны соревнования.