

VIII Региональный чемпионат «Абилимпикс»

Ленинградской области

Утверждено РЦРД «Абилимпикс»

Ленинградской области

Протокол №

Руководитель центра:

_____ В. Э. Кирильчук

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



**Выпечка хлебобулочных
изделий**

Ленинградская область
2023 г.

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

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

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

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

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

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

Профессия: «Пекарь»,

специальности:

-5120 Повар;

-7512 Пекарь, кондитер и изготовитель конфет: § 14 Пекарь 2-го разряда; § 15 Пекарь 3-го разряда;

-12901 Кондитер;

-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».

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа	-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный	Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации

2013 г. N 799 Об утвержде-	приказом Министерства обра-	25
----------------------------	-----------------------------	----

<p>нии федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;</p> <p>-Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>	<p>зования 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;</p> <p>-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;</p> <p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</p>	<p>декабря 2015 г., регистрационный N 40270)</p> <p>Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>
---	--	---

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
-----------	----------	-------------

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

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

<p>-Подготавливать сырье. -Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом</p>	<p>раночных изделий.</p>	<p>регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>
---	--------------------------	---

<p>вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>-Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>-Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, по- суду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>-Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>-Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>
---	--	---

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить опарное дрожжевое тесто для изготовления Крендель Выборгский и тесто для хлебцов зерновых, изготовить 3 штуки Крендель Выборгской массой 0,2кг и хлебцы зерновые 0,5кг и подать.

Студенты/специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-опарное дрожжевое тесто для изготовления «Плетенки» 0,5 кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.

-дрожжевое тесто для изготовления Хлеба фруктового 0,3 кг в количестве 5 штук, изготовить и подать.

-дрожжевое тесто для изготовления Хлебных палочек 0,6 кг, изготовить и подать.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1. Организация работы на площадке Внимание!!! <i>Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта</i>	20 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1. Подготовка сырья и приготовление теста для Кренделей Выборгских и хлебцов.	120-130 минут	Тесто для Кренделя Выборгского Тесто для хлебцов зерновых.

	Модуль 2.2. Формовка и расстойка заготовок для кренделей и хлебцов.	50-55 минут	3 тестовых заготовки Кренделя Выборгского. Тесто для хлебцов зерновых.
	Модуль 3. Выпечка изделий	15-20 минут	3 готовых Кренделя Выборгских 0,5кг хлебцов зерновых.
	Модуль 4. Подача Кренделей Выборгских и хлебцов.	5 минут	3 готовых Кренделя Выборгских 0,5кг хлебцов зерновых.
Общее время выполнения конкурсного задания для школьников: 3,5 часа			
Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студент/специалист	Модуль 1. Организация работы на площадке Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	30 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2 2.1.Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Плетенки	90-110 минут	Опара и тесто для «Плетенки»
	2.2. Подготовка сырья и приготовление заварки и теста для Хлеба фруктового		Заварка и тесто для Хлеба фруктового
	2.3. Подготовка сырья и приготовление теста для Хлебных палочек		Тесто для Хлебных палочек
	2.4. Расстойка, формовка Плетенки	60-110 минут	3 тестовых заготовок изделий «Плетенка»
	2.5. Расстойка, формовка Хлеба фруктового		5 тестовых заготовок изделий Хлеба фруктового
	2.6. Расстойка, формовка Хлебных палочек		тесто для Хлебных палочек

	Модуль 3. 3.1. Выпечка Плетенки	10-30 минут	3 готовых полуфабриката для «Плетенки»
	3.2. Выпечка Хлеба фруктового		5 готовых Хлебов фруктовых
	3.3. Выпечка Хлебных палочек		0,600 готовых Хлебных палочек
	Модуль 4. 4.1. Оформление и подача «Плетенки»	10-20 минут	Поданное изделие
	4.2. Подача Хлеба фруктового		Поданное изделие
	4.3. Оформление и подача Хлебных палочек		Поданное изделие
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 4,5 часов			

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участником экспертов. Обязательные элементы

Участники: куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** - на груди слева), под логотипом - **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – на рукаве выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!** Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

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

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря) или халат технолога, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

2.3. Последовательность выполнения задания.

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

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам.

Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства.

Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье.

Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин.

Подготовить свое рабочее место, инвентарь.

Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние.

По звонку 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 – фенолфталеин 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 – фенолфталеин 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.

Особые указания: в ходе выполнения конкурсного задания метод титрования использовать не менее 1 раза.

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.

Технологические карты по выполнению конкурсных заданий.

**Школьники
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Хлебцы зерновые 0,500 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 0,500 (кг)	Технологический процесс изготовления хлебулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука ржаная обдирная	0,180 -0,220 0,070	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье.</p> <p>Приготовление теста: семена подсолнечника и тыквы измельчить с помощью блендера.</p> <p>Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто.</p> <p>Формовка изделий: Рабочую поверхность посыпать отрубями и раскатать с помощью скалки толщиной 1,2-1,5мм.</p> <p>Придать тестовым заготовкам форму прямоугольника. Размер тестовой заготовки примерно 150 мм*30мм. *1,5-2,0мм</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи при температуре 175-210 *С в течении 5-11 минут.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия одинаковые по длине, пропеченные, хрустящие, с равномерной толщиной изделия равномерно распределенными отрубями. Колер от желтого до золотистого с зеленым оттенком тыквы. Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Соль повареная	0,007	
3	Масло подсолнечное	0,023	
4	Патока карамельная	0,020	
5	Семена подсолнечника	0,040	
6	Семена тыквы	0,030	
7	Семена кунжута	0,030	
8	Семена льна	0,020	
9	Сода пищевая	0,0030	
10	Вода	0,100-0,150	
11	Отруби пшеничные для раскатки	0,050-0,100	
13	Масса полуфабриката	0,600-0,700	
	Растительное масло для смазки листов	0,030	
	Выход:	0,500-0,515	

Школьники
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Крендель Выборгский 0,2 кг.

№п /п	Наименование сырья	Опара густая традиционная (кг)	Тесто на 3 шт. (кг)	Отделка	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная высшего сорта, кг /Мука пшеничная в/с на подпыл	0,200	0,200/ 0,020		<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленное сырье для опары. Вносят подготовленную воду. Замешивают опару. Замешанный полуфабрикат ставят на выбраживание до готовности в пределах 30-60 минут.</p> <p>К выброженной опаре добавляют муку и оставшееся сырье и замешивают эластичное тесто. Тесто устанавливают на выбраживание на 15- 25 минут.</p> <p>Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто делят на куски массой 0,220-0,225 и подкатывают. Оставляют на предварительную расстойку на 5-10 минут. Далее подкатанный шарик раскатывают в жгут диаметром 1,8-2,5 см и придают форму сердца с перекрученными по центру концами и укладывают сверху полуфабриката. Полуфабрикат отправляют на окончательную расстойку в расстоечный шкаф до готовности.</p> <p>Выпечка изделий: Готовый полуфабрикат смазывают яйцом, устанавливают в конвекционную печь и выпекают 12-15 минут при температуре 175-190⁰С.</p> <p>Оформление изделия: Подготовленной помадой украсить кренделя.</p> <p>Характеристика изделия: Форма кренделя в виде сердца 3штуки. Поверхность блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого. Помада красиво распределена по поверхности кренделя, колер помады глянцевый, перламутровый. Запах – свойственный данному изделию.</p>
2	Сахар-песок		0,040		
3	Масло сливочное 82%		0,040		
4	Соль поваренная пищевая		0,004		
5	Яйцо в тесто		0,008		
6	Дрожжи прессованные	0,010			
7	Патока карамельная		0,008		
8	Опара		вся		
9	Ванилин		0,0015		
10	Яйцо на смазку		0,008		
11	Сахарная помада сухая			0,065	
12	Вода	0,1	0,075-0,1	0,011	
	Вода	0,120	0,160-0,200		
	Итого сырья		1,070-1,180		
	Масса полуфабриката		0,225/3		
	Растительное масло для смазки листов		0,010		
	Выход:			0,2 05- 0,207/3	

**Студенты/ Специалисты
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Хлеб фруктовый 0,3 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Заварка на 5 шт. (кг)	Тесто на 5 шт. (кг)	Отделка на 5 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука ржаная обдирная	0,300		0,020	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката: Приготовить заварку.</p> <p>Приготовление теста: Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто разделить на куски массой 0,35 кг и уложить на предварительную расстойку на 5-10 минут, придать тестовым заготовкам одинаковую форму батончика. Установить в расстойную камеру на окончательную расстойку до готовности полуфабриката.</p> <p>Выпечка изделий: Перед выпечкой нанести на полуфабрикат отделку, нанести четыре косых надреза.</p> <p>Выпекать в конвекционной печи.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия ровные, идентичные. Форма изделий – батончик. Количество надрезов – четыре косых надреза.</p> <p>Мякиш плотный, без заливок с развитой мелкопористой структурой. Фрукты в изделиях распределены равномерно.</p> <p>Колер изделия – от коричневого до темно коричневого.</p> <p>Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Солод ржаной ферментированный	0,035			
3	Картофельные хлопья	0,050			
4	Вода	0,415			
5	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг		0,315		
6	Дрожжи прессованные хлебопекарные		0,017		
7	Соль поваренная пищевая		0,017		
8	Сахар-песок		0,070		
9	Чернослив		0,045		
10	Семена подсолнечника	0,068			
11	Ядро ореха фундука		0,050		
12	Курага вяленая		0,050		
13	Изюм		0,070		
14	Закваска ржаная густая		0,300		
	Кислотность конечная теста, град	3,0	3,5-5,5		
	Масса полуфабриката	0,780-0,800	1,750/5 шт	0,350/5 шт	
	Растительное масло для смазки листов	0,015			
	Выход:	0,300-0,305/5шт			

**Студенты/ Специалисты
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: «Плетенка» 0,5кг.

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 3 шт. (кг)	Тесто на 3 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с кг - на подпыл	0,382	0,577	<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 определенное количество жгутов. Заплести косы из 3 жгутов, уложить на лист и отправить на окончательную расстойку в количестве 3 штук</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать при температуре 180-190⁰С в течение 15-20 минут в пекарной камере..</p> <p>Характеристика изделия: Форма изделия: продолговатая с ярко выраженным плетением, без наплывов, без оседаний и трещин. Запах: свойственный данному виду изделия</p>
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,039	0,042	
3	Соль поваренная пищевая, кг		0,010	
4	Сахар-песок, кг		0,172	
5	Масло сливочное, кг		0,144	
6	Яйцо в тесто/яйцо на смазку		0,96/ 0,029	
7	Молоко		0,144	
8	Вода	0,200- 0,220	-	
9	Ванилин		0,003	
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		0,550- 0,555/3шт	
	Растительное масло для смазки листов		0,010	
	Выход:	0,500-0,505/3шт		

**Студенты/ Специалисты
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 – 20 см. Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия одинаковые по длине, пропеченные, хрустящие, равномерно посыпаны семенами и специями.</p> <p>Колер от бледно- желтого до золотистого. 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	
	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 влагопоглотельную 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.

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.
5. Нож для пиццы.
6. Скалка для раскатки.
7. Нож для надрезов на тесте.
8. Линейка металлическая
9. 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.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники:

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене вида опары для Кренделя.

Изменение формы хлебцов зерновых.

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

Студенты/ Специалисты:

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- в замене числа жгутов на 4шт; для плетения «Плетенки».
- в замене формы, наличия или отсутствия нарезки на Хлебе фруктовым;
- в замене компонентов посыпок и специй Хлебных палочек, формы и длины изделий;
- в замене метода определения кислотности теста с метода титрования на органолептический метод.

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.






Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

2.5.1. 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%







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









3.1. Школьники, студенты/специалисты.








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		Пароконвектомат Упох ХЕВС-0511-EPRM. Размер:783x 675x 750. Мощность (Вт) 9 300. Напряжение (В) 380.	шт	1
2	Расстоечный шкаф		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	1
3	Плита индукционная INDOKOR IN3500 (Допускается аналог)		Плита индукционная 4-х конфорочная настольная Abat КИП-47Н, количество конфорок -6. Материал рабочей поверхности-стеклокерамика. Мощность -7 кВт. Тип электроподжига-автоматический.	шт	1
4	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм			шт	9
5	Блендер погружной со стаканом		Блендер Redmond RHB-СВ2978	шт	1

6	Формы для выпечки хлеба формового ударопрочные формы по госту для выпечки хлеба формового (140*90мм)			шт	3
7	Подставка нержавеющая под конвекционную печь NICOLDНППК-9/9/6		Подставка под пароконвектомат ПД 8,5/6,3/7,2. неразборная, 2* 7 уровней под GN 1/1, загрузка по стороне 325, нагрузка до 200 кг., обвязка с 4-х сторон, в комплекте – 4 ограничителя для ног, металл AISI 430, профиль 40x40. Габариты: 900x630x720.	шт	1
8	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные		Весы SW-5 электронные настольные, источник питания -от сети и аккумулятора, дитсплей жидкокристаллический, материал платформы-пластик, предел взвешивания от 0,04 кг до 5 кг, дискретность-2 г, платформа 24.1 см x 19.2 см	шт	1
9	Планетарный миксер Moulinex QA509D32, напряжение 220/240В, мощность 900 Вт Объем чаши 4,6 л (Допускается аналог)		Миксер планетарный GASTRORAG QF-5W	шт	1
10	Стол производственный с бортом с нижней полкой		СП эконом (L=1800, S=600, H=850 с бортом и полкой, сварной), нержавеющая сталь СП эконом (L=1200, S=600, H=850 с бортом и полкой сварной), нержавеющая сталь	шт	2
11	Стеллаж металлический СТЛ, высотой 180x70x30x3		Стеллаж кухонный СК Э (L=800, S=500, H=1800, 4)	шт	1






12	Шкаф холодильный		Шкаф холодильный DM104-Bravo	шт	1
13	Ванна моечная		Ванна моечная односекционная мойка слева 1000x600x850. Габаритные размеры, мм:1000x600x850. Материал каркаса: нержавеющая сталь. Материал столешницы: нержавеющая сталь, без полки. Размер ванны, мм:500x400x250. Расположение ванны: слева. Тип ванны: цельнотянутая	шт	1
14					
15	Титровальная установка		Комплект химического оборудования	шт	1
16	Ступка с пестиком		Комплект химического оборудования	шт	1
17	Колба химическая на 50 мл		Комплект химического оборудования	шт	1
18	Химические реактивы: деци нормальный раствор NaOH (KOH), индикатор – фенолфталеин в		Комплект химических реактивов	шт	1







	склянке с пипеткой (ф/ф)				
19	Шпатель медицинский фармацевтический			шт	1
20	Стаканчик стеклянный 0,05мл			шт	1
21	Воронка стеклянная (малая)			шт	1
22	Весы лабораторные		Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	шт	1
23	Термометр для измерения температуры теста		Пирометр Elitech П 550	шт	1
24	Форма для кексов диаметр 10-13 см		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	5


25	Мешок конди-терский		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	5
26	Ножницы кон-целярские		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	1
Инвентарь					
1	Доска разде-лочная 530x870		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	2
2	Нож для пиццы		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	1
3	Поднос круглый металлический диаметром 30-50 см		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	5
4	Скребок для теста из нерж. стали 160*125		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	2
5	Скребок пла-стиковый для теста 159x103		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	2
6	Лопатка ме-таллическая 37,5*7,4		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	1

7	Лопатка деревянная		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	2
8	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.		Характеристики на усмотрение организаторов	шт	1
9	Чашка нержавеющей сталь 18/10 Н=120 D=305 4 Л		Объем: 3.5 л, d=20см	шт	2
10	Ковш 1л для индукционной плиты		Ковш нержавеющей сталь 0,9л Linda д14см, ст/кр индукц/плит "Appetite" HU10093	шт	1
11	Ковш 2л для индукционной плиты		ОБЩЕПИТ ТРС КТ-ОБ-КВ-12 без крышки Индукция (8)	шт	1
12	Миски нержавеющей сталь 0,5 л		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	10
13	Миски нержавеющей сталь 0,7 л		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	5

14	Миска нержавеющей 1л		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	4
15	Миска пластиковая с крышкой 3 л		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	6
16	Сито металлическое		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
17	Ситечко металлическое для процеживания масла		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	4
18	Ложка столовая из нержавеющей стали		Ложка столовая 19, 5см Tokio 3шт/уп	шт	4
19	Кисточка силиконовая для смазывания		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2










20	Совок для сыпучих продуктов		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
21	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Пара	1
22	Опрыскиватель пульверизатор ручной		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
23	Термометр для измерения температуры теста		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
24	Силиконовые лопатки		Лопатка силиконовая, ширина 3.5 см, длина 23.7 см	шт	2

25	Таймер кухонный		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
26	Нож для нарезания теста		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
27	Поднос столовый из полипропилена 525x325 мм		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	4
28	Доска разделочная 30*60		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	4
29	Перчатки хлопчатобумажные поварские		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	пара	2
30	Линейка металлическая 0,5м		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1

31	Набор форм круглые металлические		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	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		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	10
2	Полотенца бумажные		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	рулон	1
3	Ветошь для мойки посуды и столов		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
4	Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	пачка (100шт т.)	1/10
5	Льняное полотенце-покрышки(80% лен)		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	10



6	Пекарская бумага		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	рулон	1/2
7	Пластиковые контейнеры для отходов (2 л)		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
8	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов с крышками (50 мл)		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	15
9	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов с крышками (150 мл)		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	15
10	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов с крышками (400-500 мл)		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	15
11	Средство для мойки посуды		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	бут	1
12	Жидкое мыло для рук		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	бут	0,5
13	Средства для уборки ЕХСОК 10204 Совок со щёткой		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
14	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1/5
15	Мусорные пакеты		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	уп	1/5











16	Губки для мытья посуды		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
17	Мусорные пакеты		250литров/10штук	Уп	1/10
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ					
1	Скребок для теста из нерж. стали		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
2	Скребок пластиковый для теста		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
3	Лопатка деревянная		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
4	Скалка для раскатки теста		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
5	Термометр для измерения температуры теста		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
6	Нож для пиццы		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
7	Нож для нарезания теста		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	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 пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха)		По результатам согласования		

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		Стационарный компьютер HP 4CE9410XYL intel core i5 9th gen	шт	1/5
2	МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов (Допускается аналог)		МФУ HP laser Jet Pro 500 color MFP m570dw	шт	1/5






3	Столы деревянные		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
4	Чайник электрический		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1/5
5	Стол производственный СП-811/1200 для презентации		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2/5
6	Весы электронные CASAD-5 Вес, кг 4.7, установка – настольные, назначение - промышленные		Весы SW-5 электронные настольные, источник питания - от сети и аккумулятора, дисплей жидкокристаллический, материал платформы-пластик, предел взвешивания от 0,04 кг до 5 кг, дискретность-2 г, платформа 24.1 см x 19.2 см	шт	1/5
7	Доска разделочная 530x870		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2/5
8	Тарелка плоская 32 см		Блюдо для пиццы Френдс Тайм 32см ивори (46832) (С8016)	шт	12/5
9	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	3/5
10	Кулер для воды		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
11	Стулья		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	10
1	Вешалка (штанга)		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
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		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
2	Ручка шариковая		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
3	Бумага писчая А4		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	упаковка	2/5

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		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
2	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противоожогового средства		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
3	Коврик резиновый диэлектрический 750ммх750мм		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	10
4	Часы настенные		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
5	Кулер с водой		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
6	Скатерть для презентационного стола		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
7	Одноразовые стаканчики		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	упак.	2
8	Корзина для мусора 10 л		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	5

9	Мусорный контейнер МКТ 120 л		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	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) с плечиками		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2/10
2	Столы деревянные		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
3	Стулья		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	10
4	Кулер для воды		Характеристики позиции на усмотрение организаторов	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.

Наименование нозологий	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. для эксперта, 2 – для участников
			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/ -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	-	-	В соответствии с «Перечнем рекомендуемых инвалидам профессий и должностей с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» не рекомендуется инвалидам с ОДА получение профессии «Пекарь», т.к. по данной нозологии условия труда представляют угрозу для безопасности инвалида
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

4. Схема застройки соревновательной площадки.

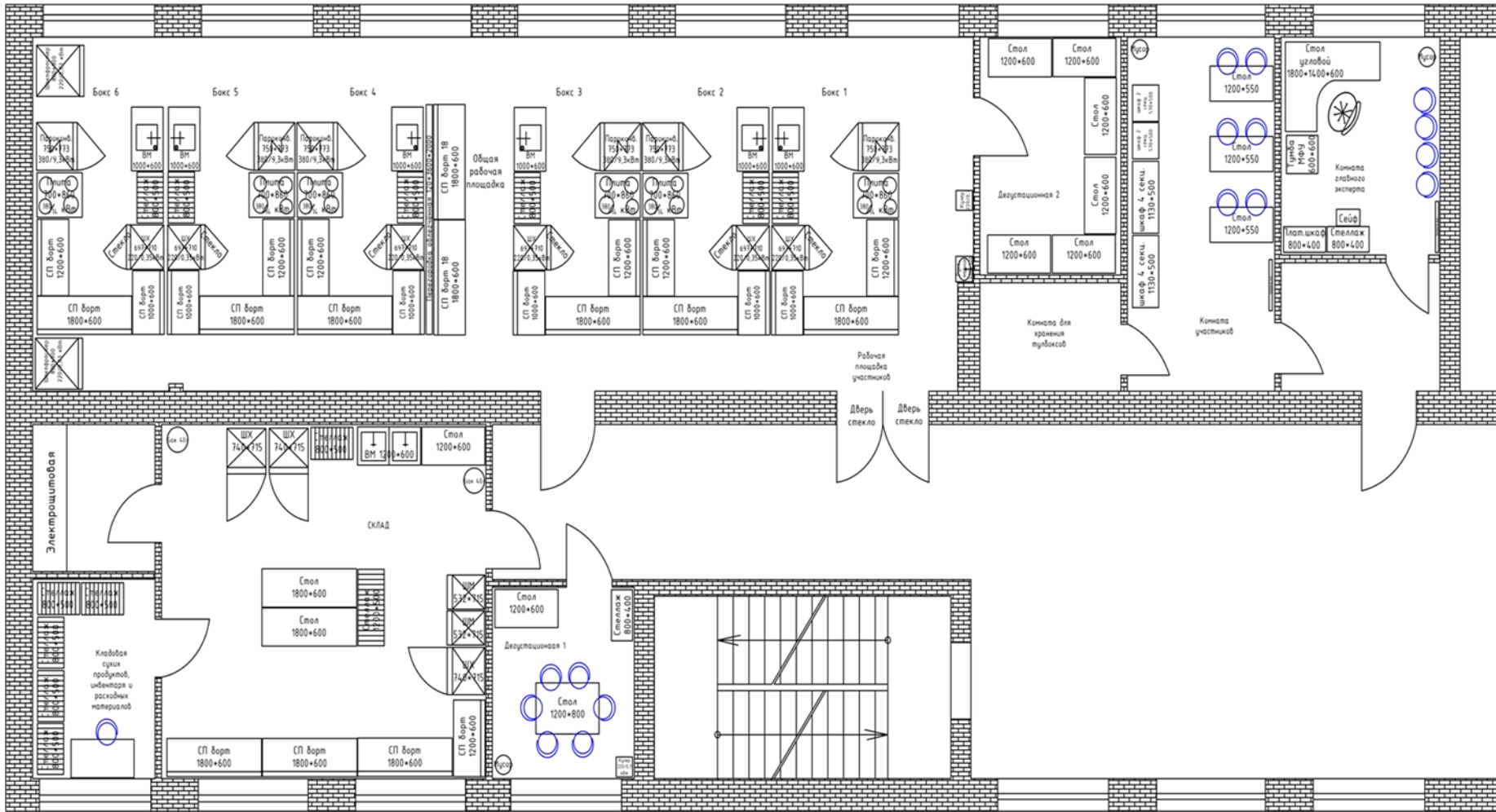
5. ШП шпилька-расстойка

6. П-хлебопечка

7. Рш-расстоечный шкаф

8. X-холодильник

Схема застройки конкурсной площадки.



6. Требования охраны труда и техники безопасности.

6.1. 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).

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. 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.

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

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

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

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

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

6.2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;

— проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;

— удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

6.2.5. Проверить внешним осмотром:

— надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

— отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;

— состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

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

— исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

6.2.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

6.3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок

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

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

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

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

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

6.3.18. Не допускается:

-использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;

— включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;

— переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;

— производить очистку включенного шкафа;

— эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;

— на поверхности оборудования, находящегося под напряжением, запрещается размещать любой легко воспламеняющийся инвентарь, инструмент, продукцию, тару.

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

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

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

6.4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других 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.

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

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

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

Действия при возникновении пожара.

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

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

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

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

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

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

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

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

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить 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.

6.5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

6.5.2. По окончании работы оборудования:

— выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;

— после полного остывания электрооборудования произвести уборку;

— очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

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

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

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

Плетение из 4 жгутов.



