

**VI Региональный чемпионат «Абилимпикс»
Ленинградской области**

Утверждено РЦРД «Абилимпикс»

Ленинградской области

Протокол №1 от 26.02.2021

Руководитель центра:

_____ В.Э. Кирильчук

Конкурсное задание



по компетенции

«Декорирование тортов»

Ленинградская область
2021 г.

1. Описание компетенции.

В современном направлении кондитерского дела главная роль отводится профессии «Кондитер», а точнее её профессиональной отрасли по формированию форм и декорированию кондитерских изделий. Кондитеры (кондитер-декоратор) должны иметь опыт в создании сложных изделий из сахара, глазури, шоколада и других ингредиентов. Для успеха в этой деятельности кондитер должен обладать чувством формы и цвета, навыками ручной работы, аккуратностью, инициативностью, в совершенстве владеть приемами работы с различными видами сырья. 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. В последние годы в кондитерском деле обращается внимание не только на тему приготовления кондитерских изделий, но и на их декорирование и правильную подачу.

Конкурсанты должны являться профессионалами высокого уровня, способными разрабатывать новые фирменные изделия и улучшать существующие рецептуры, обладать креативностью и оригинальностью творческого мышления.

Актуальность компетенции.

Компетенция «Декорирование тортов» является одной из наиболее эстетичных и творческих. В процессе оформления кондитерских изделий, люди с ОВЗ максимально погружаются в творческий процесс, что значительно облегчает восприятие состояния «соревнования», помогая участникам работать в нормальном ритме. Для эффективного выполнения конкурсного задания необходимо владеть актуальной информацией о трендах в оформлении тортов. Это подогревает интерес к изучению специальной литературы, наблюдению за творчеством мастеров Кондитерского искусства, ведению постоянного мониторинга в мире Кондитерского дела, чтению книг, просмотру фильмов, сказок, изучая будущих героев декора. Компетенция «Декорирование тортов» совмещает в себе огромное количество профессиональных направлений, помимо кондитерского дела: скульптор (построение тортов разной ярусности и формы), флорист (сочетание цветов на торте), художник (соблюдение цветовой палитры), портной (создание и моделирование одежды из мастики для фигурок), архитектор (торты-здания и различные архитектурные формы).

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.

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

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

Повар, кондитер; кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить в категорию самозанятого населения.

Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по	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	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

специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)	43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)	стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)
Профессиональный стандарт. Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)	Профессиональный стандарт. Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)	Профессиональный стандарт. Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания; <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить отделочные полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства 	<p>Должен знать</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих 	<ul style="list-style-type: none"> - трудовые умения из профессиональных стандартов; хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по профессии. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

<p>кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</p> <p>- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- 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</p>	<p>веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
---	---	--

	<p>ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	
--	---	--

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>	
--	--	--

	<p>инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных</p>	
--	---	--

	<p>кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи</p>	
--	--	--

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>	
--	---	--

2. Конкурсное задание.

Краткое описание задания.

Тема: **Торт «Праздничный».**

Направление: Праздничный прием «Вечер».

Школьники (базовый уровень): в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, нанести украшение из крема на поверхность и декор на свое усмотрение согласно заданной теме – 3 часа.

Студенты, специалисты (продвинутый уровень): в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить крем сливочный (масляный основной), художественную композицию из сахарной мастики в соответствии с заданной темой, элемент декора из шоколадной глазури, оформить муляж торта – 3 часа.

Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник (базовый уровень)	Модуль 1 Декорирование торта «Праздничный»	3 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места.	Оформленный и задекорированный муляж торта кремом в индивидуальном исполнении.
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 3, 5 часа с учетом подготовки и уборки</i>			

<i>рабочего места</i>			
Студент/ Специалист (продвинутый)	Модуль 1 Декорирование торта «Праздничный»	3 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места.	Оформленный и задекорированный муляж торта кремом, с присутствием элемента декора из шоколадной глазури и объемной художественной композицией из сахарной мастики.
Общее время выполнения конкурсного задания: 3, 5 часа с учетом подготовки и уборки рабочего места			

Последовательность выполнения задания.

Школьники:

При выполнении Модуля 1. Декорирование торта «Праздничный» участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить крем;
- оформить муляж торта;
- подать торт;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Студенты / Специалисты :

При выполнении Модуля 1. Декорирование торта «Праздничный» участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- изготовить художественную объемную композицию из мастики;
- приготовить крем;
- изготовить декор из шоколадной глазури;
- оформить муляж торта;
- подать торт;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Особые указания:

- Допускается изготовление дополнительного декора на выбор участника.
- Допускается использовать красители на выбор участника.
- Допускается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, флористической проволоки и тейп - ленты.

- Запрещено делать заготовки заранее.
- Запрещено дегустировать крем участниками.

Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, красители, посыпки и дополнительные ингредиенты, привезенные участником с собой.

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

Обязательные элементы

Участники:

Китель (поварская куртка) – любого однотонного цвета (допускаются цветные элементы отделки); Брюки поварские - любого однотонного цвета;

Фартук - любого однотонного цвета

Головной убор - поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь - безопасная закрытая обувь;

Допускается: логотипы на рукаве, региона, образовательного учреждения, производственной площадки (ресторан, отель, кафе или производство).

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

2.4 30% изменение конкурсного задания.

30% изменение задания, вносятся за 24 часа до начала Чемпионата (конкретизация темы праздника)

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Школьники

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Декорирование торта «Праздничный»	приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, нанести украшение из крема на поверхность и декор на свое усмотрение согласно заданной теме	100
ИТОГО		100

Модуль 1. Декорирование торта «Праздничный»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом,	1.	Организация и планирование рабочего процесса:			
		Подготовка и организация рабочего места;	20	0-5	

нанести украшение из крема на поверхность и декор на свое усмотрение согласно заданной теме		Подготовка материалов и сырья;		0-5		
		Планирование и ведение процесса по изготовлению кондитерских элементов;		0-5		
		Планирование и ведение процесса декорирования торта.		0-5		
	2.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности:				
		Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте;			0-3	0-2
		Персональная гигиена рук;			0-3	0-2
		Плохие привычки;			0-3	0-2
		Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности чистый пол;		25	0-3	0-2
		Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами для моделирования.			0-3	0-2
	3.	Навык работы с сырьем и инвентарем:				
Расточительность;				0-2	0-2	
	Навыки работы с инструментами и инвентарем;		25	0-3	0-2	

		Навыки работы с различными видами красителя;		0-5	0-2	
		Выбор ингредиентов (широко использует виды сырья).		0-5	0-4	
	4.	Знание и применения техник приготовления и оформления:				
			Техника выполнения кондитерских элементов;	25	0-3	0-2
			Техника создания художественной композиции;		0-3	0-2
			Время подачи торта;		5	
			Наличие обязательных элементов;		0-3	0-2
			Наличие дополнительных элементов.		0-3	0-2
	Презентация готовой работы:					
	5.		Соответствие заданной теме;		0-1	
			Эффектное, сложное выполнение работы;	5		0-3
			Четкость и аккуратность готового торта.		0-1	
	ИТОГО:			100		

Студенты / Специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
---------------------	---------	-------------------

Декорирование «Праздничный»	торта	приготовить крем сливочный (масляный основной), художественную композицию из сахарной мастики в соответствии с заданной темой, элемент декора из шоколадной глазури, оформить муляж торта	100
ИТОГО			100

Модуль 1. Декорирование торта «Праздничный»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, нанести украшение из крема на поверхность и декор на свое усмотрение согласно заданной теме	1.	Организация и планирование рабочего процесса:			
		Подготовка и организация рабочего места;	20	0-5	
		Подготовка материалов и сырья;		0-5	
		Планирование и ведение процесса по изготовлению кондитерских элементов;		0-5	
	Планирование и ведение процесса декорирования торта.	0-5			
	2.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности:			
		Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте;		0-3	0-2
Персональная гигиена рук;			0-3	0-2	

		Плохие привычки;	25	0-3	0-2	
		Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности чистый пол;		0-3	0-2	
		Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами для моделирования.		0-3	0-2	
	3.	Навык работы с сырьем и инвентарем:				
		Расточительность;	25	0-2	0-2	
		Навыки работы с инструментами и инвентарем;		0-3	0-2	
		Навыки работы с различными видами красителя;		0-5	0-2	
		Выбор ингредиентов (широко использует виды сырья).		0-5	0-4	
	Знание и применения техник приготовления и оформления:					
	4.	Техника выполнения кондитерских элементов;	25	0-3	0-2	
		Техника создания художественной композиции;		0-3	0-2	
		Время подачи торта;		5		
		Наличие обязательных элементов;		0-3	0-2	
		Наличие дополнительных элементов.		0-3	0-2	

	5.	Презентация готовой работы:			
		Соответствие заданной теме;		0-1	
		Эффектное, сложное выполнение работы;	5		0-3
		Четкость и аккуратность готового торта.		0-1	
ИТОГО:		100			

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Школьники.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. изм.	Необходимое кол-во
1.	Стол производственный пристенный, с бортом СР		Стол производственный 1200*600*870 с внутренней металлической полкой	шт.	1
2.	Стул		На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Поднос		На усмотрение организатора	шт.	1

4.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Лопатка силиконовая		На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Мерный пластиковый стакан до 1 л		На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Синтетическая кисть художественная плоская набор		На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Синтетическая кисть художественная круглая набор		На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Этажерка на колесиках пластиковая (стеллаж) для дополнительного инвентаря и инструментов		На усмотрение организатора	шт	1
10.	Планетарный миксер KitchenAid Artisan, 5KSM175PSEAC		Объем чаш: 4,83 литра и 3 литра Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания, защитный обод. Напряжение 220 Вт	шт	1
11.	Весы настольные электронные CAS SW		Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-5W	шт	1
12.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	шт	1

13.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт	1
14.	Шпатель пластиковый кондитерский		14,5*9,5см	шт	1
15.	Лопатка – палетка металлическая		27*3 см	шт	1
16.	Кондитерские мешки хлопок (силикон)		30 см	шт	2
17.	Кондитерские мешки одноразовые		30 см	шт	5
18.	Насадки кондитерские (набор)		6 шт (ассортимент)	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерен ия	Необ ходи мое кол- во
1.	Тарелка пластик одноразовая 20 см		На усмотрение организатора	шт	10
2.	Подложка для торта золото		Диаметр 24-26 см	шт	1
3.	Клеёная скатерть		На усмотрение организатора	шт	1
4.	Фальш ярус для торта (пенопластовый муляж) с прямым краем диаметр 20 см высота 15-20 см		На усмотрение организатора	шт	1

5.	Салфетки влажные 50 шт		На усмотрение организатора	шт	1
6.	Бумажные полотенца		На усмотрение организатора	шт	1
7.	Полотенце (нетканый материал) в рулоне		На усмотрение организатора	шт	1
8.	Пакеты для мусора 60 л		На усмотрение организатора	шт	2
9.	Перчатки силиконовые одноразовые размер S		На усмотрение организатора	шт	20
10.	Салфетка универсальная для уборки стола		На усмотрение организатора	шт	5
11.	Шпатель деревянные длинна 20 см (100 шт) на всех		На усмотрение организатора	шт	5
12.	Одноразовые стаканы 100мл		На усмотрение организатора	шт.	50
13.	Красители для аэрографа по 20 гр флакон с черными крышками!!! В ассортименте на всех участников		На усмотрение организатора	вид	5-10
14.	Красители гелевые по 20 гр флакон с белыми крышками!!! В ассортименте на всех участников		На усмотрение организатора	шт	5-10

15.	Краситель кандурин		На усмотрение организатора	шт	3-4
16.	Краситель пыльца		На усмотрение организатора	шт	3-5
17.	Масло сливочное		На усмотрение организатора	г	600
18.	Сахарная пудра		На усмотрение организатора	г	280
19.	Молоко сгущенное		На усмотрение организатора	г	210
20.	Ванильная пудра		На усмотрение организатора	г	5

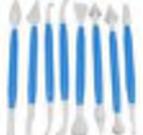
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)

1.	Материалы, инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующие всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности		По согласованию с главным экспертом		
2.					

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1.	Запрещаются Материалы, оборудование и инвентарь не отвечающие санитарным требованиям и несущим угрозу жизни и здоровью		По согласованию с главным экспертом		
2.					

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО 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.	Стол производственный пристенный с бортом СР		Стол производственный 1200*600*870 с внутренней металлической полкой	шт.	1
2.	Стул		На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Поднос		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Силиконовый коврик для раскатки и лепки		На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Моделирующий коврик		На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Набор инструментов для работы с мастикой		На усмотрение организатора	шт	1
7.	Скалка пластиковая		На усмотрение организатора	шт	1
8.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Лопатка силиконовая		На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Мерный пластиковый стакан до 1 л		На усмотрение организатора	шт.	1

11.	Синтетическая кисть художественная плоская набор		На усмотрение организатора	шт.	1
12.	Синтетическая кисть художественная круглая набор		На усмотрение организатора	шт.	1
13.	Этажерка на колесиках пластиковая (стеллаж) для дополнительного инвентаря и инструментов		На усмотрение организатора	шт	1
14.	Планетарный миксер KitchenAid Artisan, 5KSM175PSEAC		Объем чаш: 4,83 литра и 3 литра Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания, защитный обод. Напряжение 220 Вт	шт	1
15.	Весы настольные электронные CAS SW		Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-5W	шт	1
16.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	шт	1
17.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт	1
18.	Миска пластик		Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	шт	1
19.	Сотейник для индукционных плит		Объемом 0,8л	шт	1
20.	Плита индукционная 2х конфорочная		На усмотрение организатора	шт	1
21.	Шпатель пластиковый кондитерский		14,5*9,5см	шт	1

22.	Лопатка – палетка металлическая		27*3 см	шт	1
23.	Кондитерские мешки хлопок (силикон)		30 см	шт	2
24.	Кондитерские мешки одноразовые		30 см	шт	5
25.	Насадки кондитерские (набор)		6 шт (ассортимент)	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Тарелка пластик одноразовая 20 см		На усмотрение организатора	шт	10
2.	Клеёночная скатерть		На усмотрение организатора	шт	1
3.	Фальш ярус для торта (пенопластовый муляж) с прямым краем диаметр 20-25 см высота 15-20 см		На усмотрение организатора	шт	1
4.	Салфетки влажные 50 шт		На усмотрение организатора	шт	1
5.	Бумажные полотенца		На усмотрение организатора	шт	1

6.	Полотенце (нетканый материал) рулоне		На усмотрение организатора	шт	1
7.	Пакеты для мусора 60 л		На усмотрение организатора	шт	2
8.	Перчатки силиконовые одноразовые размер S		На усмотрение организатора	шт	20
9.	Салфетка универсальная для уборки стола		На усмотрение организатора	шт	5
10.	Шпажки деревянные длинна 20 см (100 шт) на всех		На усмотрение организатора	шт	5
11.	Одноразовые стаканы 100мл		На усмотрение организатора	шт.	50
12.	Красители для аэрографа по 20 гр в ассортименте		На усмотрение организатора	шт	5-10
13.	Красители гелевые по 20 гр в ассортименте		На усмотрение организатора	шт	5-10
14.	Краситель кандурин		На усмотрение организатора	шт	3-4
15.	Краситель пыльца		На усмотрение организатора	шт	3-5
16.	Крахмал кукурузный		На усмотрение организатора	г	100

18.	Мастика для лепки		На усмотрение организатора	г	300
19.	Проволока зеленая для листьев 26/30 см		На усмотрение организатора	уп	1
20.	Проволока белая для основы цветка 20/30 см		На усмотрение организатора	уп	1
21.	Тейп-лента		На усмотрение организатора	шт	1
22.	Шпажки деревянные		30 см	шт	5
23.	Масло сливочное 82,5% ж		На усмотрение организатора	г	600
24.	Сахарная пудра		На усмотрение организатора	г	300
25.	Молоко сгущенное с сахаром		На усмотрение организатора	г	380
26.	Ванильная пудра		На усмотрение организатора	г	5
27.	Глазурь шоколадная темная		На усмотрение организатора	г	300
28.	Глазурь шоколадная белая		На усмотрение организатора	г	300

29.	Подложка для торта золото		Диаметр 24-28 см	шт	1
-----	---------------------------	---	------------------	----	---

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

1.	Материалы, инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующие всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности		По согласованию с главным экспертом (например)		
----	--	--	--	--	--

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1.	Запрещаются Материалы, оборудование и инвентарь не отвечающие санитарным требованиям и несущим угрозу жизни и здоровью		По согласованию с главным экспертом (например)		
2.					

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

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующие всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности		По согласованию с главным экспертом (например)		

ОБЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ УЧАСТНИКОВ

1.	Раковина с хол/гор водой		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
2.	Холодильник		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
3.	СВЧ печь		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
4.	Индукционная печь		На усмотрение организатора	шт.	2/всех
5.	Стеллаж металл узкий		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
6.	Весы кулинарные		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
7.	Миска пластмасовая 2,5л шарообразная		На усмотрение организатора	шт.	5/всех
8.	Венчик металлический 30 см		На усмотрение организатора	шт.	5/всех
9.	Аэрограф		На усмотрение организатора	шт.	1\всех
10.	Стол производственный пристенный с бортом СР		Стол производственный 1200*600*870 с внутренней металлической полкой	шт.	5/всех
11.	Стул		На усмотрение организатора	шт.	5/всех

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Ноутбук		На усмотрение организатора	шт	1/всех
2.	Принтер		На усмотрение организатора	шт	1/всех
3.	Флешка		На усмотрение организатора	шт	1
4.	Стол		На усмотрение организатора	шт	1
5.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Бумага А4		На усмотрение организатора	уп	2
2.	Ручки синие шариковые		На усмотрение организатора	шт	2
3.	Планшет формата А 4		На усмотрение организатора	шт	1
4.	Поварской колпак		На усмотрение организатора	шт	2
5.	Степлер		На усмотрение организатора	шт	1

6.	Ножницы		На усмотрение организатора	шт	10/всех
7.	Скатерть для презентационного стола белая.		На усмотрение организатора	шт.	8/всех
8.	Резинка банковская		На усмотрение организатора	уп	1/всех
9.	Скотч 2-х сторонний		На усмотрение организатора	шт.	2/всех

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Часы настенные		На усмотрение организатора	шт.	1
2.	Набор первой медпомощи		На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Огнетушитель ОУ-1		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Вешалка		На усмотрение организатора	шт	2

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
--------------	---------------------	---	---	----------------------	---------------------------

1.	Стул		На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Стол		На усмотрение организатора	шт.	2
3.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Кулер для воды		настольный без охлаждения	Шт.	3
2.	Точки электропитания		Точка электропитания 220V	Шт	
3.	Точка интернета	Wifi или локальная сеть скорость 100 mb/s	Wifi или локальная сеть	Шт	1
4.	Точки доступа горячей/холодной воды			Шт	1
5.					

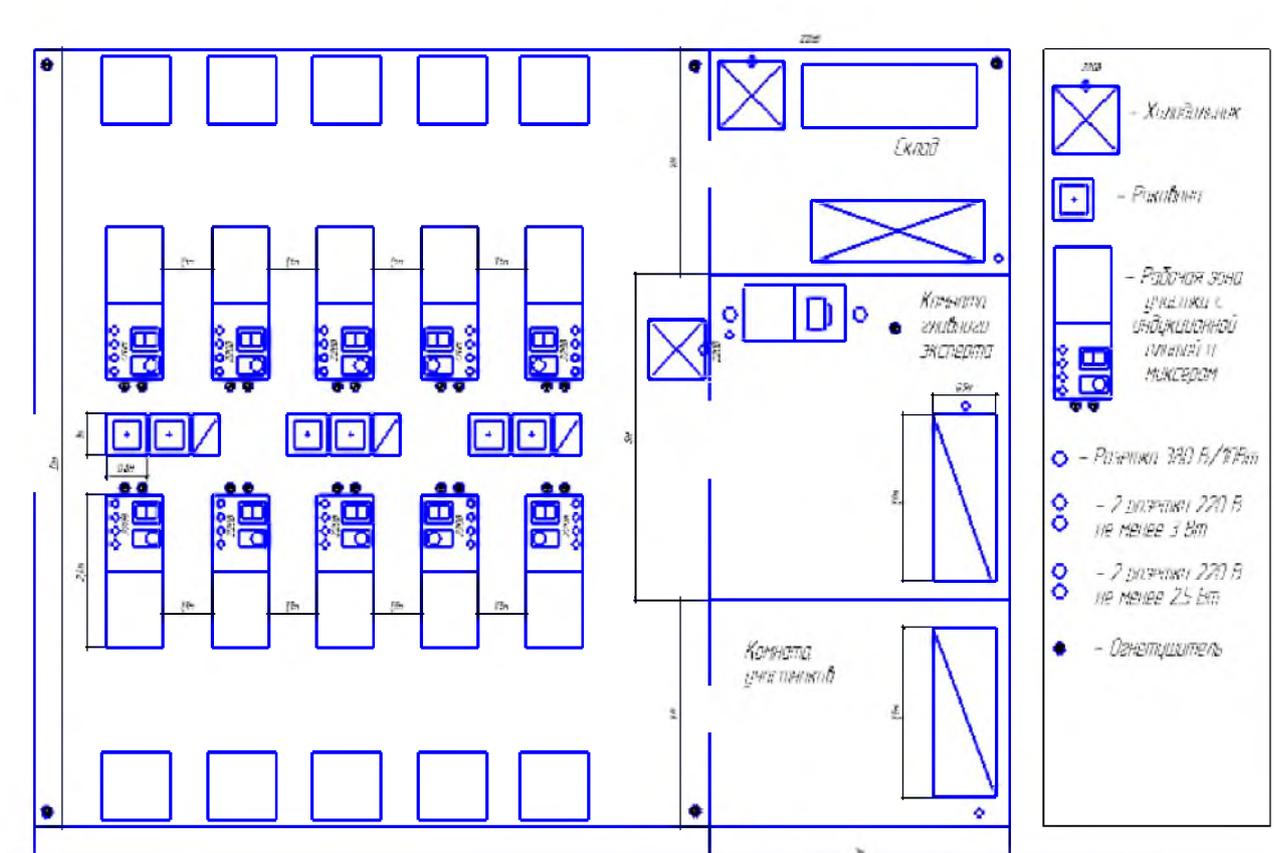
Разрешено использовать дополнительное оборудование, инвентарь, инструменты, дополнительное сырье привезенные с собой.

Необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех 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.
			Сурдопереводчик, по предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel- -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

5. Схема застройки соревновательной площадки.



6. 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, иглками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

При работе с режущими инструментами возможно травмирование:

- 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 медаптечка 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.

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 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 инструмента (поверхность специальной тары, силиконового ковра должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец; инструменты для моделирования должны быть исправными

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 эвакуацию 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 медицинское 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