Министерство образования и науки Республики Башкортостан

Региональный центр развития движения «Абилимпикс»

|  |  |
| --- | --- |
| Одобрено на заседанииРегионального центра развитиядвижения «Абилимпикс»Руководитель РЦРДА\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. | УтверждаюГлавный экспертпо компетенции «Кондитерское дело»\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. |

**VI Региональный отборочный этап чемпионата по профессиональному мастерству инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»**

**Конкурсное задание**

**Компетенция «Кондитерское дело»**

**Категория «Студенты»**

**Содержание**

1. **Описание компетенции. 1.1.Актуальность компетенции.**

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кондитер – это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется. Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

* 1. **Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.**

|  |
| --- |
| **Студенты** |
| ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер |
| ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |
| ФГОС СПО по специальности 43.02.15 “Поварское и кондитерское дело” |

* 1. **Требования к квалификации.**

Требования к квалификации участника отражают квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов:

ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер; ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

|  |
| --- |
| **Студенты** |
| *Студент должен знать и понимать:*Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;Вкусовые и цветовые сочетания; Принципы сочетания текстур; Принципы оформления пирожных; Важность минимизации отходов*Студент должен владеть**профессиональными компетенциями:*Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентамиКонтролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациихолодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. |

1. **Конкурсное задание.**
	1. **Краткое описание задания.**

Конкурсные задания для всех категорий участников включают два модуля.

Оба модуля выполняются в один день. Общее время работы 4 часа.

За день до начала соревнований участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.

В день соревнований частник в течение одного часа подготавливает свое рабочее место, инвентарь, проходит инструктаж по безопасности труда.

Участнику необходимо иметь простое портфолио с технологическими картами изделий, которые он собираются готовить.

Изделия модуля – 2 должны соответствовать теме «Русские народные сказки». Фото фигурки для Модуля – 2 будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1).

**Студенту:**

Модули и время сведены в таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование модуля** | **Время на выполнение** |
| **1** | **1 – Кондитерские изделия** | **2** |

Задания выполняются в указанной последовательности, с учетом отведенного времени. Участники планируют работу самостоятельно.

Разрешается использовать пищевые красители, золото и серебро. Перчатки, красители, кондитерские мешки с насадками, инструменты для моделирования, мелкий инвентарь, не включенный в перечень, участник привозит самостоятельно.

Общее время выполнения конкурсного задания 2 часа, без учета времени для развешивания сырья, подготовки инвентаря, посуды.

**МОДУЛЬ 1 – Кондитерские изделия.**

Приготовить бисквитное пирожное «Буше» с кремом, глазированное.

Масса изделия 65 г. Количество: 10 штук. Один вариант оформления.

Бисквитный полуфабрикат буше. Допускается адаптировать предложенную рецептуру, используя продукты из дополнительного перечня.

Крем сливочный или сливочно-сырный (на выбор участника). Допускается адаптировать предложенную рецептуру крема, используя продукты из дополнительного перечня. Отделка верхней поверхности: ганаш и декор.

Обязательный компонент – ганаш.

Декор на выбор участника, в том числе из продуктов дополнительного перечня. Для глазирования участник готовит ганаш из темной глазури и (или) белой глазури. Глазируется верхняя поверхность изделия. Технологию глазирования выбирает участник.

Время выполнения модуля 2 часа, без учета времени для подготовки рабочего места, инвентаря, посуды и т.п.

Участник может адаптировать предложенные рецептуры, используя продукты из предложенного перечня, не превышая указанного веса продукта.

**В 30% изменений входит: замена крема сливочно-творожного на крем сливочный.**

* 1. **Структура и описание конкурсного задания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование категории** | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время** | **Результат** |
| **Студент** | **Модуль 1 –****Кондитерские изделия.**Приготовить пирожное «Буше» с кремом, глазированное | 1 день | 2 часа | «Буше» с кремом сливочным или сливочно- творожным.Масса изделия – 65г. Количество - 10 шт. Пирожное состоит из двух заготовок круглой формы из бисквита, приготовленного холодным способом (буше). Одна заготовка промочена сиропом. Заготовки склеены кремом сливочным Верхняя часть заглазирована ганашем и украшена.Изделия идентичны по внешнему виду и массе. |

* 1. **Последовательность выполнения задания.**

**«Студенты»**

**Модуль 1 – Кондитерские изделия.**

1. Согласно рецептуре проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.
3. **Замесить бисквитное тесто**: отделить яичные белки от желтков. Яичные желтки соединить с сахаром и взбить до увеличения объема в 2,5 – 3 раза. Одновременно взбить яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до устойчивой пены вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивается; в конце добавить лимонную кислоту для укрепления структуры белка.

К взбитым желткам добавить ¼ взбитых белков, слегка перемешать, добавить муку, ванилин, снова перемешать, ввести остальные взбитые белки и еще раз перемешать до получения однородного теста.

1. Готовое тесто переложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсадить заготовки круглой формы на листы, выстланные бумагой.
2. Выпекают при температуре 190-200 0С около 8-15 минут.
3. Взбить крем.

***Крем сливочный***.

Сливочное масло разрезать на куски, взбивать 5-7 минут. Сахарную пудру предварительно соединить со сгущенным молоком и постепенно добавить во взбиваемое масло. Взбивать 7-10 минут. В конце взбивания добавить ванилин.

1. **Приготовить ганаш** из шоколадной глазури и сливок.

Сливки и глазурь соединить, подогреть при непрерывном помешивании до полного растворения глазури и получения однородной массы.

1. После охлаждения одну заготовку смочить сиропом.
2. Заглазировать одну бисквитную заготовку.
3. Заготовки склеить попарно кремом.
4. Поверхность изделия украсить.
5. Оформленные пирожные подать на 2-х тарелках круглой формы по 5 штук как показано на рис.1:

Рис. 1 - Размещение пирожных на тарелках

Тарелки предоставляются Организатором. Последовательность выполнения операций может быть изменена участником. Время выполнения задания 1-модуля 2 часа.

* 1. **Критерии оценки выполнения задания.**

**Критерии оценивания одинаковые для всех категорий участников.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\ п** | **Критерии оценки** | **Аспекты** | **Описания аспекта** | **Модуль 1** | **Модуль 2** |
|  |  |  |  | **Работа** | **Презентация** | **Работа** | **Презентация** |
|  |  |  | **Максимальный балл** |
| **1** | Объективная оценка | Организация и управлениеработой | Оценивается умение адаптироваться в новыхусловиях труда | 1 |  | 1 |  |
| **2** |  | Соблюдение требованийсанитарии и гигиены | Оценивается наличие форменной одежды, отвечающейсанитарным требованиям;выполнение правил персональной гигиены и санитарии, санитарии рабочего места | 1 |  | 1 |  |
| **3** |  | Содействие сохранению окружающей среды,ресурсосбережение | Оценивается расточительность, отсутствие брака/ при наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - нольбаллов | 1 |  | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  | Контроль времени подачи | Оценивается соблюдение времени подачи / интервал подачи готовых изделий +,-5 минут. После окончания корректного времени подачи теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке подачи более 5 минут блюдо считаетсяне представленным и не оценивается |  | 1 |  | 1 |
| **5** |  | Наличиеобязательных ингредиентов, п/ф, техник | Оценивается наличие обязательных ингредиентов, п/ф,техник |  | 1 |  | 1 |
| **6** |  | Соблюдениезаданию веса, количестваизделий | Оценивается соответствие массы изделий и их количества заданию / допустимое отклонение массы пирожных +,- 5г. Допустимая погрешность веса десерта +,- 5г. Разница весаизделий из мастики не более 5г. |  | 2 |  | 2 |
| **7** |  | Идентичность | Оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету,отделке |  | 3 |  | 4 |
| **8** |  | Правильность подачи | Оценивается чистота тарелки, соответствие расположения изделий на тарелке/подставкедля презентации заданию |  | 1 |  | 1 |
|  |  |  |  | **3** | **8** | **3** | **9** |
| **9** | Субъективнаяоценка | Планирование и ведение рабочегопроцесса | Оценивается эффективность планирования и контрольрабочего процесса | 3 |  | 3 |  |
| **10** |  | Подготовка сырья | Оценивается навык базовойобработки сырья | 3 |  | 2 |  |
| **11** |  | Приготовление полуфабрикатов | Оценивается умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости, умение смешивать ингредиенты для достижения требуемогорезультата | 3 |  |  |  |
| **12** |  | Профессиональные навыки | Оценивается навык владения кондитерским мешком, навык окрашивания мастики, крема, навык порционирования, навыкглазирования | 12 |  | 3 |  |
| **13** |  | Соблюдение норм охраны труда | Оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончаниитехнологического процесса | 3 |  | 3 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** |  | Качество | Оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальнымитребованиями, пригодность к реализации |  | 4 |  | 3 |
| **15** |  | Визуальное впечатление | Оценивается цветовое сочетание и баланс цвета, соответствиеобъема, формы, пропорций |  | 4 |  | 3 |
| **16** |  | Стиль икреативность | Оценивается формирование личного стиля в оформлениикондитерских изделий, художественность отделки |  | 6 |  | 4 |
| **17** |  | Текстура | Оценивается отсутствие следов непромеса в выпеченном п/ф, качество текстур, ихсочетаемость в готовом изделии. |  | 4 |  |  |
| **18** |  | Форма | Оценивается правильность форм, наличие изломов и вмятин,трещин |  | 4 |  | 4 |
| **19** |  | Вкус, цвет, запах | Оценивается вкус, цвет, запахкаждого компонента в готовом изделии и общая комбинация |  | 6 |  |  |
|  |  |  |  | **24** | **28** | **11** | **14** |
|  |  | **ИТОГО** | **100** | **63** | **37** |

* 1. **Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов для студентов.**

|  |
| --- |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя,****поставщика** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 | Стол производств.  | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 2 | Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-EIR , напр380В, мощность 6,5кВт | [http://www.kbfastfood.ru/cata](http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html)[log/item-4166.html](http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html)Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт. | 1/2 |
| 3 | Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-08EU-C | Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт. | 1/2 |
| 4 | Противень алюминиевый UNOX 600X400 без перфорации | <http://www.kbfastfood.ru/cata>log/item-4166.html | шт. | 1 |
| 5 | Весы для простого взвешивания настольные электронные CAS AD- 5 | <http://www.altekpro.ru/catalo>g/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт. | 1 |
| 6 | Плита индукционная Gastrorag, TZ BT- 350B, напряжение 220В, можность 3,5 кВт | [http://www.altekpro.ru/catalo](http://www.altekpro.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/plity/plita-indukcionnaya-gastrorag-185-tz-bt-350b/) [g/teplovoe­oborudovanie/plity/plita­indukcionnaya- gastrorag-](http://www.altekpro.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/plity/plita-indukcionnaya-gastrorag-185-tz-bt-350b/) [185-tz-bt-350b/](http://www.altekpro.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/plity/plita-indukcionnaya-gastrorag-185-tz-bt-350b/)Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт. | 1 |
| 7 | Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт | [http://ki chenaid.ru/products/p](http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh) [lanetarnyy-mikser-](http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh) [kitchenaid-classic-428l-](http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh) [5k45ssewh](http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh)Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт. | 1 |
| 9 | Шкаф холодильный | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 10\* | Морозильный шкаф |  | шт. | 1 |
|  | Микроволновая печь | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 11\* | Стеллаж сплошной разборный СК -90/30/430 | На усмотрение организатора | шт. | 2/10 |
| 12 | Стол с моечной ванной 1000х600х850 | На усмотрение организатора | шт. | 1/2 |
| 14 | Тарелка плоская 32 см | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 15 | Кастрюля 2л | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 16 | Сотейник 1 л | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 17 | Сковорода 24 см | <http://www.klenmarket.ru/shop/inv> entory/kitchen-equipment/potsЛибо аналог с равными, либоболее высокими техническими и функциональнымихарактеристиками | шт. | 1 |
| 18 | Белая разделочная доска | <http://www.complexbar.ru/>Либо аналог с равными, либоболее высокими техническими и функциональнымихарактеристиками | шт. | 1 |
| 19 | Мерный стакан | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 20 | Венчик | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 21 | Миска нержавеющая сталь 25-28 см | <http://www.complexbar.ru/>Либо аналог с равными, либоболее высокими техническими и функциональнымихарактеристиками | шт. | 3 |
| 22 | Чаша пластиковая 2л | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 23\* | Подставка для разделочных досок | <http://www.complexbar.ru/>Либо аналог с равными либоболее высокими техническими и функциональнымихарактеристиками | шт. | 1 |
| 24 | Лопатка силиконовая | <http://www.complexbar.ru/>Либо аналог с равными, либоболее высокими техническими и функциональнымихарактеристиками | шт. | 3 |
| 25 | Сито | <http://www.complexbar.ru/>Либо аналог с равными, либоболее высокими техническими и функциональнымихарактеристиками | шт. | 2 |
| 26 | Терка | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 27 | Скалка пластиковая, 250мм | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 28 | Нож, 150 мм | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 29 | Рукавицы для выпечки | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 30 | Поднос пластиковый | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА ( студенты)** |
| 1. | Мешки кондитерские одноразовые, 300мм | На усмотрение организатора | шт. | 5 |
| 2. | Бумажные полотенца | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 3. | Губка для мытья посуды | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 4. | Контейнер одноразовый для продуктов500 мл | http://www.metro- cc.ru/public/homeЛибо аналог с равными, либоболее высокими техническими и функциональнымихарактеристиками | шт. | 6 |
| 5. | Контейнер одноразовый для продуктов300 мл | http://www.metro- cc.ru/public/homeЛибо аналог с равными, либоболее высокими техническими и функциональными характеристиками | шт. | 10 |
| 6. | Контейнер одноразовый для продуктов 250 мл | http://www.metro- cc.ru/public/homeЛибо аналог с равными, либоболее высокими техническими и функциональнымихарактеристиками | шт. | 10 |
| 7. | Пакеты для мусора 30 л | На усмотрение организатора | шт. | 5 |
| 8. | Перчатки силиконовые одноразовые размер М | http://www.metro- cc.ru/public/home | пара | 5 |
| 9. | Моющее средство | На усмотрение организатора | литр | 0,5 |
| 11\* | Кулер с питьевой водой | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 10. | Часы настенные | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 11. | Огнетушитель ОУ-1 | На усмотрение организатора | шт. | 2/10 |
| 12. | Набор первой медпомощи | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 13. | Пленка пищевая | На усмотрение организатора | рулон | 1 |
| 14. | Ложка столовая | На усмотрение организатора | шт. | 4 |
| 15. | Жидкое мыло для рук | На усмотрение организатора | мл | 250 |
| 16. | Губка для мытья посуды | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 17. | Полотенца х/б | http://www.metro- cc.ru/public/home | шт. | 2 |
| 18. | Верины | На усмотрение организатора | шт. | 6 |
| 19. | Подставки поликарбонатные | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (студенты)** |
|  | Тесто |  |  |  |
| 1 | Мука пшеничная в/с |  | кг | 0,130 |
| 2 | Сахар-песок белый |  | кг | 0,130 |
| 3 | Яйцо |  | шт. | 8 |
| 4 | Ванилин |  | кг | 0,0015 |
|  | Сироп |  |  |  |
| 1 | Сахар – песок белый |  | кг | 0,08 |
|  | Крем сливочный |  |  |  |
| 1 | Масло сливочное 82,5% |  | кг | 0,250 |
| 2 | Молоко сгущенное с сахаром |  | кг | 0,200 |
| 3 | Сахарная пудра |  | кг | 0,150 |
|  | Ганаш |  |  |  |
| 1 | Глазурь шоколадная темная |  | кг | 0,112 |
| 2 | Глазурь шоколадная белая |  | кг | 0,112 |
| 3 | Сливки на растительных маслах «Шантипак» |  | кг | 0,173 |
|  | Дополнительно: |  |  |  |
| 1 | Сливки на растительных маслах «Шантипак» |  | кг | 0,200 |
| 2 | Сливки 33% |  | кг | 0,300 |
| 3 | Молоко сгущенное с сахаром |  | кг | 0,200 |
| 4 | Шоколад молочный |  | кг | 0,200 |
| 5 | Шоколад темный 70% |  | кг | 0,200 |
| 6 | Повидло Абрикосовое |  | кг | 0,150 |
| 7 | Ягоды свежие в ассортименте (малина,черника, красная смородина) |  | кг | 0,125 |
| 8 | Миндальный слайс |  | кг | 0,03 |
| 9 | Кокосовая стружка |  | кг | 0,03 |
| 10 | Вишня коктейльная красная |  | кг | 0,05 |
| 11 | Мята свежая |  | кг | 0,05 |
| 12 | Лимонная кислота |  | кг | 0,002 |
| 13 | Пектин |  | кг | 0,020 |
| 14 | Желатин листовой |  | кг | 0,020 |
| 15 | Ароматизаторы жидкие |  | кг | 0,002 |
| 16 | Масло сливочное  |  | кг | 0,160 |
| 17 | Сахарная пудра |  | кг | 0,160 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ****ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)** |
| № | Наименование | Технические характеристики | Ед. измерения | Кол-во |
| 2 | Кондитерские мешкиодноразовые |  | шт. | 20 |
| 3 | Наконечники длякондитерского мешка |  | шт. | 5 |
| 4 | Перчатки одноразовые |  | шт. | 20 |
| 5 | Ножницы |  | шт. | 1 |
| 6 | Кисточки |  | шт. | 3 |
| 7 | Инструмент длямоделирования |  | набор | 1 |
| 8 | Решетка для глазированияизделий |  | шт. | 1 |
| 9 | Пищевые красители, в т.ч. пищевое золото, серебро |  | шт. | Вассортимен те |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ** |
| Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке. |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С****СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)** |
| № | Наименование | тех. характеристикиоборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Кондитерский инвентарь и малогабаритноеоборудование для выполнения декоративных элементов отделки | При отсутствии аналогичного на площадке. |  |  |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА** |
| № | Наименование | Технические характеристики иссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Стол переговорный | 1000х1000 | шт. | 5/10 |
| 2 | Стул | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта** |
| № п/п | Наименование | Ссылка на сайт/технические характеристики | Ед.изм. | Кол-во |
| 1 | Бумага | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 2 | Степлер | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 3 | Ножницы | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 4 | Флешка | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 5 | Планшет формата А 4 | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 6 | Кулер с питьевой водой | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 7 | Скатерть белая | 2000х3000На усмотрение организатора | шт. | 2/10 |
| 8 | Вилки одноразовые | На усмотрение организатора | шт. | 50 |
| 9 | Стаканы одноразовые | На усмотрение организатора | шт. | 50 |
| **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ** |
| 1 | Ручки синие шариковые | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 2 | Стол переговорный | 1000х1000На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 3 | Корзина офисная | На усмотрение организатора | шт. | 3/10 |
| 4 | Вешалка | На усмотрение организатора | шт. | 2/10 |
| 5 | Ноутбук | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 6 | Принтер | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 7 | Бак для мусора | 50л | шт. | 1 |
| ***Форма одежды для участников, «Студенты»*** |
| 1 | Китель любого цвета |  | шт. | 1 |
| 2 | Брюки любого цвета |  | шт. | 1 |
| 3 | Фартук белого цвета |  | шт. | 1 |
| 4 | Колпак любого цвета. |  | шт. | 1 |
| 5 | Специальная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой |  | пара | 1 |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ** |
| № п/п | Наименование | Ссылка на сайт/технические характеристики | Ед.изм. | Кол-во |
| 1 | Стул | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 2 | Стол | 1000х1000На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 3 | Корзина офисная | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 4 | Вешалка | На усмотрение организатора | шт. | 2/10 |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ** |
|  |
| № | Наименование | Тех. характеристики | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Розетки 220 В | Взбивальные машины- 0,28кВт | шт. | 10 |
| Плиты индукционные – 3.5 кВт | шт. | 10 |
| Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01 | шт. | 10 |
| Холодильный шкаф двухдверный- 650 Вт | шт. | 1 |
| Холодильный шкафоднодверный- 0,05 кВт | шт. | 10 |
| Микроволновая печь | шт. | 1 |
| Ноутбук | шт. | 1 |
| Принтер | шт. | 1 |
| 2 | Розетки 380 В | Конвектомат - подключается к водоснабжению и электросети.Мощность 10,1 кВт/Шкаф скоростного охлаждения.Мощность 5 кВт | шт. | 5/1 |
| Шкаф шоковой заморозки –мощность 2 кВт | шт. | 1 |
| 3 | Подводка горячей и холоднойводы | Для сдвоенных моек | шт. | 5 |
| 4 | Интернет |  | шт. | 1 |

* 1. **Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.**
		1. **Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.**

Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Площадь, м.кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м.** | **Специализированное оборудование, количество.** |
| **Рабочее место участника с нарушением****слуха** | 4,5 | 1 | При необходимости участник может использовать сигнализатор цифровой с вибрационной исветовой индикацией для плохослышащих и глухих |
| **Рабочее место участника с нарушением****зрения** | 4,5 | 1 | При необходимости участник может использовать электронный ручной видеоувеличитель с речевымвыходом VideoMouse |
| **Рабочее место участника с нарушением ОДА** | 4,5 | 1 | По предварительной заявке,согласно медицинским показаниям участника |
| **Рабочее место участника с соматическими****заболеваниями** | 4,5 | 1 | Не требуется |
| **Рабочее место участника с ментальными****нарушениями** | 4,5 | 1 | Не требуется |

По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника, ширина прохода между рабочими местами может быть увеличена до 2м.

* + 1. **Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.**

Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.



* + 1. **Схема застройки соревновательной площадки одинакова для всех категорий участников.**

Застройка осуществляется на группу участников.



* 1. **Требования охраны труда и техники безопасности**
1. **Общие требования безопасности**
	1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
	2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
	3. Кондитеру 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;
* работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
* не снимать пробы пальцами.

# Требования безопасности перед началом работы

* 1. 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.

* 1. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
	2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
* обеспечить наличие свободных проходов;
* проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
* надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
* удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

* достаточность освещения рабочей поверхности;
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
* наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
* отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
* наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки 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 должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
	1. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

* 1. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.
	2. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

# Требования безопасности во время работы

* 1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
	2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
	3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
	4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
	5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.
	6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).
	7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.
	8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.
	9. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
	10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.
	11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:
* соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
* использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
* включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
* снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;
* надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
* загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
* соблюдать нормы загрузки оборудования;
* проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
* удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.
	1. При использовании электромеханического оборудования:
* не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
* не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
* не превышать допустимые скорости работы;
* не извлекать руками застрявший продукт;
* не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
* не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
* не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
* осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.
	1. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.
	2. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:
* соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

* 1. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.
	2. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.
	3. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
* применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
* не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °C);
* не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
	1. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

# Требования безопасности в аварийной ситуации

* 1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
	2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
	3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.
	4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
	5. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.
	6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

# Требования безопасности по окончании работы

* 1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
	2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.
	3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
	4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.