

IV НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

Утверждено

советом по компетенции

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(название совета)

Протокол № 1 от 27.08.2018

Председатель совета:



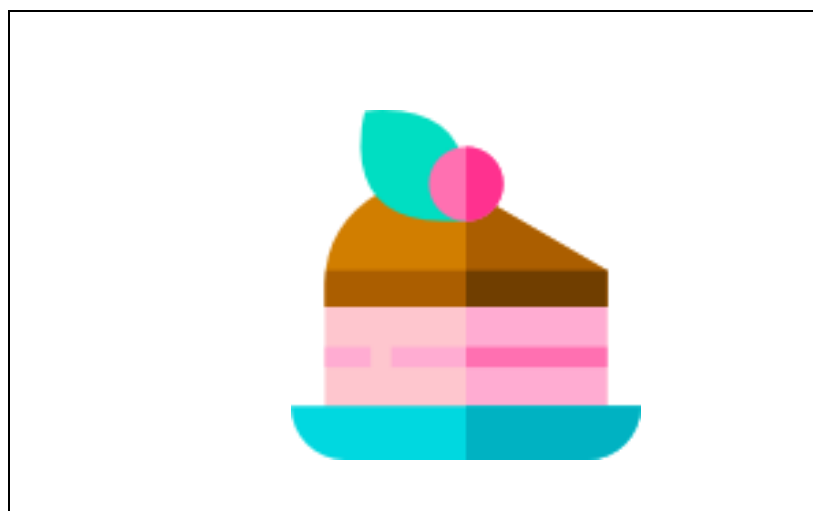
Шлыкова Елена Дмитриевна

(подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



Москва 2018

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.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер	ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер	Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)
	ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер	
	ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
	ФГОС ТОП-50 среднего профессионального	

	образования по специальности 43-02-15 Поварское и кондитерское дело	
--	--	--

1.3. Требования к квалификации.

Требования к квалификации участника отражают квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов: ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер, ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

Школьники	Студенты	Специалисты
<p><i>Должен знать:</i></p> <p>Основы санитарии и гигиены; технологию приготовления мучных кондитерских изделий; Способы подготовки сырья, продуктов.</p> <p><i>Должен уметь:</i></p> <p>Рационально организовывать рабочее место; Проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства</p>	<p><i>Студент должен знать и понимать:</i></p> <p>Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;</p> <p>Вкусовые и цветовые сочетания;</p> <p>Принципы сочетания текстур;</p> <p>Принципы оформления пирожных;</p> <p>Важность минимизации отходов</p> <p><i>Студент должен владеть профессиональными компетенциями:</i></p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое</p>	<p><i>Специалист должен владеть трудовыми умениями:</i></p> <p>Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;</p> <p>Выполнять производственные операции: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое при приготовлении кондитерской продукции</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</p>

<p>кондитерской продукции Должен иметь навыки:</p> <p>Приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Приготовления и оформления отечественных классических пирожных.</p>	<p>оформление, подготовку к реализации пирожных разнообразного ассортимента.</p> <p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.</p> <p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции</p>
---	--	---

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьнику:

МОДУЛЬ 1:

Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с масляным кремом» в количестве 10 штук в одном варианте оформления массой 75 г каждое. Песочный полуфабрикат основной. В качестве наполнителя – фруктовая начинка и сливочный крем «Шарлотт». На выполнение данного модуля отводится 2 часа.

Студенту:

МОДУЛЬ 1. Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с кремом» в количестве 10 штук в одном варианте оформления массой 75 г каждое. Песочный полуфабрикат основной. В качестве наполнителя использовать фруктовую начинку, крем с творожно-сливочным сыром. Для оформления использовать продукты из предложенного перечня на выбор.

На выполнение данного модуля отводится 2 часа.

Профессионалы:

Модуль 1:

Приготовить торт из песочного теста в количестве 2 штук d 13 см, в одном варианте оформления. Основа из песочного теста. Наполнители: ганаш, хрустящий слой, фруктовая начинка, крем с сыром «Маскарпоне». Для оформления использовать на выбор консервированные фрукты, шоколад. На выполнение данного модуля отводится 2 часа.

2.2. Структура и описание конкурсного задания.

	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	МОДУЛЬ 1. Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с кремом»	Первый день	2 часа	Корзиночки с масляным кремом в количестве 10 штук (1 вариант оформления) массой от 50 до 75 г. Обязательные компоненты: песочное тесто, фруктовая начинка, сливочный крем «Шарлотт». Корзиночки должны быть идентичны по внешнему виду и массе.
Студент	Модуль 1 Приготовить пирожное «Корзиночка с кремом»	Один день	2 часа	Корзиночки с творожно-сливочным кремом в количестве 10 штук (1 вариант оформления) массой 75 г. В качестве наполнителя фруктовая начинка, крем с мягким творожно-сливочным сыром. Украшают изделия консервированными фруктами, шоколадом. Корзиночки должны быть идентичны по внешнему виду и массе.
Специалист	Модуль 1. Приготовить тарт из песочного теста	Один день	2 часа	Торт из песочного теста в количестве 2 штук d 13 см, в одном варианте оформления. Основа из песочного теста. Наполнители: ганаш, хрустящий слой, крем с сыром «Маскарпоне». Готовое изделие украшают фруктами, шоколадом. Изделия должны быть идентичны по внешнему

				виду и массе.
--	--	--	--	---------------

2.3. Последовательность выполнения задания «Школьники», «Студенты».

1. Согласно составленной рецептуре проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.
3. Замесить песочное тесто: масло с сахарным песком растереть во взбивальной машине до однородного состояния, добавить меланж, в котором растворены соль, разрыхлитель, ванильная эссенция. Смесь взбить до пышной консистенции. В конце взбивания засыпать муку, оставив небольшое количество на подпыл, и замесить тесто. Возможно приготовление песочного теста ручным способом. Последовательность операций может быть изменена в зависимости от способа приготовления.

Тесто после замеса рекомендуется охладить в течение 20-30 минут для восстановления структуры масла.

Готовое песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм. Формочки укладывают доньшками вверх на тесто плотно друг к другу, чтобы в дальнейшем было меньше обрезков. По доньшкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста. Это тесто вместе с формочкой переворачивают, и большими пальцами обеих рук вдавливают его в боковые стенки формочек. Формочки с тестом ставят на кондитерский лист и выпекают при температуре 240 ° С в течение 15 минут. Охлаждают и выбивают из форм.

4. Приготовить отделочный полуфабрикат.

«Школьники»

Крем «Шарлотт»

Сахар, яйца, молоко перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104-105 °С, процеживают и охлаждают до 20-22°С.

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски, взбивают 7-10 минут, постепенно добавляют яично-молочный сироп, ванилин. Взбивают еще 10 минут.

«Студенты»

Крем «Творожно-сливочный»

Мягкий творожно-сливочный сыр, сыр «Рикотта» перемешивают с сахарной пудрой до кремообразного состояния. Добавляют ванилин. Аккуратно вмешивают в полученную массу отдельно взбитые сливки и заранее замоченный и распущенный желатин. Перемешивают до однородной пластичной массы.

5. Собрать изделия. В готовую корзиночку отсаживают фруктовую начинку, украшают кремом, фруктам. Для украшения изделий разрешается использовать только съедобные элементы.

6. Оформленные пирожные подать на 2-х тарелках круглой формы по 5 штук как показано на рис.1:

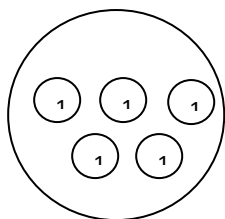


Рис. 1 - Размещение пирожных на тарелках

Одна тарелка ставится на презентационный стол, другая – в дегустацию. Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готовых изделий к местам презентации и дегустации.

Время выполнения задания 2 часа.

Последовательность выполнения задания «Специалисты»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.
3. Замесить песочное тесто. Для приготовления теста перемешивают сливочное масло, сахар, соль, миндальную муку, пшеничную муку. Добавляют яйцо и замешивают тесто. Тесто раскатывают между листами пергаментной бумаги толщиной 0,3-0,5 мм, охлаждают, формируют заготовки, выпекают при температуре 180 °С 10-15 минут.
4. Приготовить хрустящий слой.
Сахар подогревают на плите до полного растворения, добавляют орехи, перемешивают, охлаждают на термоустойчивом силиконовом коврике. Пробивают блендером до мелких кусочков.
5. Приготовить ганаш.
Сливки доводят до кипения, вливают в шоколад. Смесь перемешивают до полного растворения шоколада, добавляют масло и мед.
6. Приготовить крем.
Готовят яичную смесь: сахар с желтками перетирают венчиком, добавляют крахмал и перемешивают. Молоко и сливки доводят до кипения. Молочную массу вливают в яичную смесь, перемешивают, уваривают на плите до загустения. В получившуюся массу всыпают шоколад, перемешивают до растворения шоколада. Полученный крем вливают в маскарпоне, добавляют замоченный заранее желатин, пробивают блендером. Охлаждают.
7. Собрать изделия.
В готовый песочный п/ф отсаживают ганаш, выкладывают хрустящий слой. Отсаживают крем, украшают.
8. Подать на двух тарелках круглой формы диаметром 32 см.

2.4. Критерии оценки выполнения задания

№п/п	МАХ	Оценочные критерии
1	13	Объективные показатели работы
2	4	Объективные показатели презентации

3	33	Субъективные показатели работы
4	50	Субъективные показатели презентации
	Итого: 100	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов для школьников, студентов, специалистов.

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. 1800x600x850	На усмотрение организатора	шт.	3
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900x900x900	На усмотрение организатора	шт.	1/2
3	Печь конвекционная UNOX XFT193 , 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1/2
4	Противень для конвекционной печи 600X400	http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html	шт.	1
5	Весы настольные электронные CAS SW-5W	http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными	шт.	1

		характеристиками		
6	Плита индукционная Gastrorag (185), TZ BT-350B, напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	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://kitchenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-4281-5k45sseh/ Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
8	Блендер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	http://kitchenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-4281-5k45sseh/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
9	Шкаф холодильный	На усмотрение организатора	шт.	1
10*	Шкаф быстрого охлаждения/ударной заморозки	http://resurs-complect.ru/images/1c-bitrix - bitrix	шт.	1/10

		<p>- cdn.ru/upload/iblock/d36/d369c8531cf0a3468485108a43e39e90.jpeg?148640043114442 Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками</p>		
	Микроволновая печь	На усмотрение организатора	шт.	1/10
11*	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	На усмотрение организатора	шт.	2/10
12	Стол с моечной ванной 1000x600x850	На усмотрение организатора	шт.	1/2
13	Тарелка плоская 32 см	На усмотрение организатора	шт.	2
14	Кастрюля 2л	На усмотрение организатора	шт.	1
15	Сотейник 1 л	На усмотрение организатора	шт.	1
16	Сковорода 24 см	<p>http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками</p>	шт.	1
17	Белая разделочная доска	<p>http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками</p>	шт.	1
18	Мерный стакан	На усмотрение организатора	шт.	1

19	Венчик	На усмотрение организатора	шт.	1
20	Миска нержавеющая сталь 25-28 см	http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	3
21	Чаша пластиковая 2л	На усмотрение организатора	шт.	1
22*	Подставка для разделочных досок	http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
23	Лопатка силиконовая	http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	2
24	Сито	http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	2
25	Терка	На усмотрение организатора	шт.	1
26	Скалка пластиковая, 250мм	На усмотрение организатора	шт.	1
27	Нож, 150 мм	На усмотрение организатора	шт.	1
28	Рукавицы для выпечки	На усмотрение организатора	шт.	2
29	Поднос пластиковый	На усмотрение организатора	шт.	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники, студенты, специалисты)				
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 продуктов 500 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	6
5.	Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	10
6.	Контейнер одноразовый для продуктов 250 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	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

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)

	Тесто			
1	Мука пшеничная в/с		кг	0,270
2	Масло сливочное, 82%		кг	0,150
3	Сахарная пудра		кг	0,150
4	Яйца		кг	0,050
5	Разрыхлитель		кг	0,005
6	Ванильный сахар		кг	0,005
	Начинка			
7	Джем абрикосовый		кг	0,154
	Крем			
8	Масло сливочное, 82%		кг	0,120
9	Молоко 3.2%		л	0,05
10	Сахар - песок		кг	0,094
11	Яйца		кг	0,025
12	Ванильный сахар		кг	0,001

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (студенты)

	Тесто			
1	Мука пшеничная в/с		кг	0,280
2	Масло сливочное, 82%		кг	0,150
3	Сахарная пудра		кг	0,090
4	Яйцо		кг	0,050
	Начинка			

5	Джем абрикосовый		кг	0,154
	Крем			
6	Сыр «Рикотта»		кг	0,150
7	Сахарная пудра		кг	0,080
8	Мягкий творожный сыр		кг	0,200
9	Сливки 33%		кг	0,200
10	Желатин		кг	0,008
11	Ванилин		кг	0,001
	Для оформления на выбор участника			
12	Персики консервированные (половинки)		кг	0,150
13	Ананасы консервированные (кольца)		кг	0,150
14	Киви свежие		кг	0,150
15	Шоколад темный горький 72%		кг	0,150
16	Миндальные лепестки		кг	0,05
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (специалисты)				
	Тесто			
1	Масло сливочное 82%		кг	0,100
2	Сахарная пудра		кг	0,085
3	Яйцо		кг	0,05
4	Мука пшеничная в/с		кг	0,230
5	Мука миндальная		л	0,030
	Ганаш			
1	Шоколад 70%		кг	0,125
2	Масло сливочное 82,5%		кг	0,035
3	Сливки 33%		кг	0,060

4	Мед		кг	0,020
	Хрустящий слой			
1	Сахар		кг	0,020
2	Фисташки очищенные		кг	0,05
	Крем			
1	Молоко 3,2%		л	0,070
2	Сливки 33%		л	0,043
3	Желтки		кг	0,020
4	Сахар-песок		кг	0,130
5	Крахмал кукурузный		кг	0,005
6	Желатин листовой		кг	0,004
7	Шоколад 70%		кг	0,030
8	Маскарпоне		кг	0,056
	Для оформления на выбор участника			
1	Персики консервированные (половинки)		кг	0,150
2	Ананасы консервированные (кольца)		кг	0,150
3	Киви свежие		кг	0,150
4	Шоколад темный 72%		кг	0,150
5	Гель нейтральный		кг	0,05
6	Ягоды свежие		кг	0,150
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Формы для выпечки	Металлические формы для выпечки основы из песочного теста с гофрированной или гладкой боковой поверхностью	шт.	Школьники и, студенты: 15 Специалисты

				ты: 3
2	Кондитерские мешки одноразовые		шт.	20
3	Наконечники для кондитерского мешка		шт.	5
4	Перчатки одноразовые		шт.	20
5	Ножницы		шт.	1
6	Кисточки		шт.	3
7	Лопатки силиконовые		шт.	3
8	Силиконовый термоустойчивый коврик		шт.	1
9	Пищевые красители		шт.	В ассортименте

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. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование для выполнения декоративных элементов отделки	При отсутствии аналогичного на площадке.		

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

№	Наименование	Технические характеристики и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол переговорный	1000x1000	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	2000x3000 На усмотрение организатора	шт.	2/10
8	Вилки одноразовые	На усмотрение организатора	шт.	20
9	Стаканы одноразовые	На усмотрение организатора	шт.	50

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

1	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	1
2	Стол переговорный	1000x1000 На 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 «Школьники», «Студенты», «Специалисты»

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		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	1000x1000 На 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 шкаф однодверный- 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	шт.	5
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт.	2
3	Подводка горячей и холодной воды	Для сдвоенных моек	шт.	5
4	Интернет			

Площадь рабочего места на одного участника не менее 4,5 м²

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

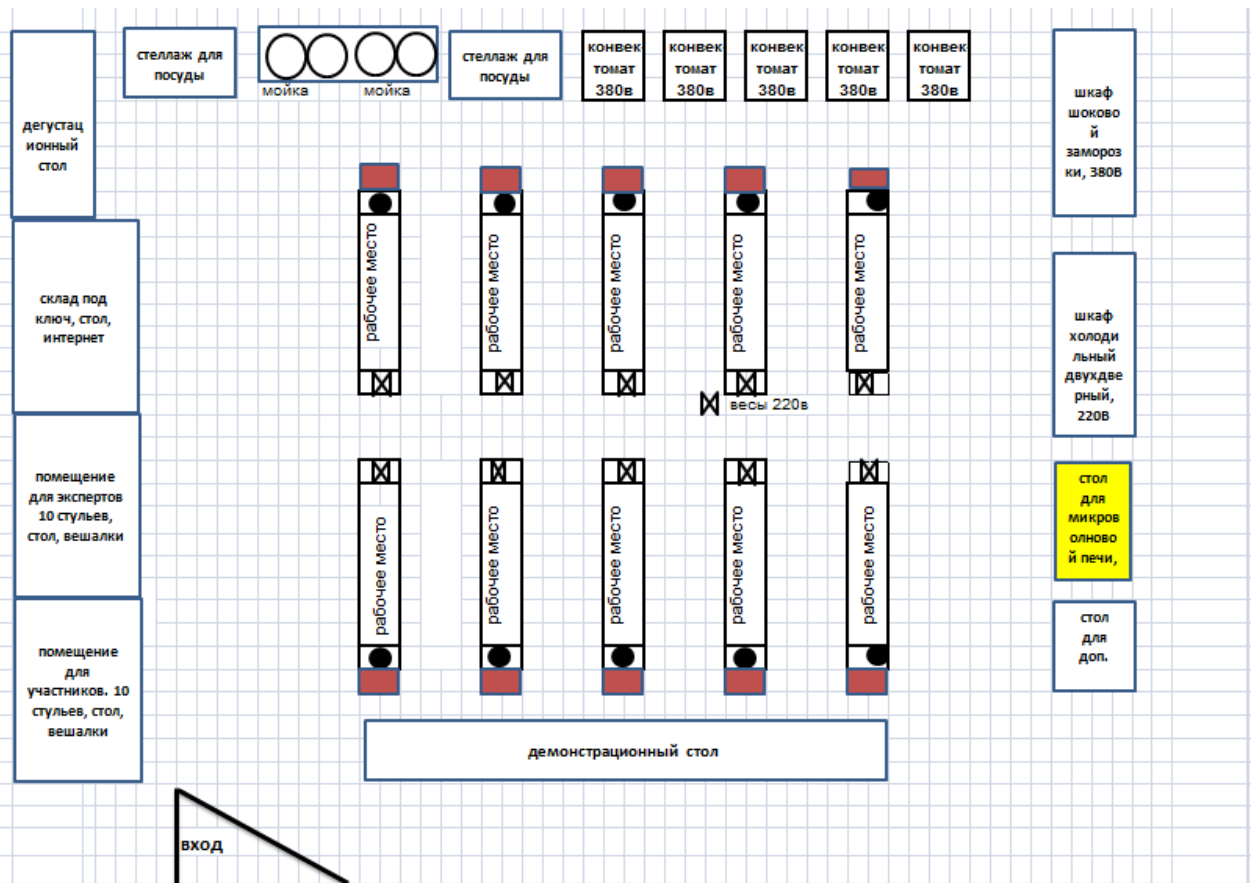
	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с нарушением	4,5	1	Не требуется

зрения			
Рабочее место участника с нарушением ОДА	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4,5	1	Не требуется

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

Застройка осуществляется на группу участников.

4.3. Схема застройки соревновательной площадки одинакова для всех категорий участников.



План застройки площадки "Кондитерское дело"

Конвектомат- подключается к водоснабжению и электросети. Мощность 10,1 кВт
 Шкаф шоковой заморозки - мощность 2 кВт
 Холодильный шкаф двухдверчатый - 650 Вт
 Весы электронные настольные - мощность, кВт.0.01
 Плиты индукционные - 3,5 кВт

(3шт)
 (1шт)
 (1шт)
 (10 шт)
 (10 шт)

Взбивальные машины подключаются вместо весов - 0,28кВт (10шт)

холодильный шкаф однодверный, мощность 0,05кВт 220 В

плита индукционная 7200Вт, 220в

микроволновая печь, 1000Вт, 220В

5. Требования охраны труда и техники безопасности

1. Общие требования безопасности

1.1. 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).

1.2. 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.

1.3. 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.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. 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.

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

2.3. 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).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.6. 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.

3. Требования безопасности во время работы

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

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

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

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.

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

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

3.11. 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.

3.12. 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.

3.13. 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.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.15. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.18. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. 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.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

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

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. 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.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

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

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.