**IV Региональный чемпионат “Абилимпикс» Мурманской области**

 **Утверждено**

**Организационным комитетом**

**чемпионата “Абилимпикс»**

**Мурманской области**

 **12.03.2019**

**Председатель:**

**Ковшира И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**по компетенции**

**Выпечка хлебобулочных изделий**

**г.Мурманск, 2019**

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1.Актуальность компетенции.

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

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

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

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

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный

стандарт.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профес­сионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373

"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Техноло­гия хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профес­сионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь» утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

1.3. Требования к квалификации

Школьники

Должны знать:

-Рецептуры и основы техно­логии приготовления хлебо­булочной продукции. -Требования к качеству, срокам и условиям хране­ния, признаки и органолеп- тические методы определе­ния доброкачественности пищевых продуктов, ис­пользуемых в приготовле­нии хлебобулочной продук­ции.

-Назначение, правила ис­пользования технологиче­ского оборудования, произ­водственного инвентаря, ин­струмента, весоизмеритель­ных приборов, посуды, ис­пользуемых в хлебобулоч­ном производстве, и правила ухода за ними

-Требования охраны труда, производственной санита­рии и противопожарной за­щиты в организациях пита­ния.

Должны уметь:

-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудо­вания, производственного инвентаря, инструмента, ве­соизмерительных приборов хлебобулочного производ­ства к работе.

-Соблюдать стандарты чис­тоты на рабочем месте в хлебобулочном производст­ве.

-Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемые при произ­водстве хлебобулочной про­дукции.

-Подбирать в соответствии с технологическими требова­ниями, оценки качества и безопасности основные про­дукты и дополнительные

Студенты

Должны знать:

-Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимен­та.

-Технологии изготовления сложных видов теста, отде­лочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобу­лочной продукции разнооб­разного ассортимента -Способы сокращения по­терь и сохранения питатель­ной ценности пищевых про­дуктов, используемых при производстве хлебобулоч­ной продукции, при их теп­ловой обработке -Специфика производствен­ной деятельности организа­ции, технологические про­цессы и режимы производ­ства хлебобулочной про­дукции.

Должны уметь:

- Обеспечивать и поддержи­вать условия для размноже­ния и выращивания дрож­жей.

-Подготавливать и дозиро­вать сырье для приготовле­ние теста.

-Приготавливать тесто раз­личными способами соглас­но производственным ре­цептурам.

-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. -Обслуживать оборудование для приготовления теста. -Производить деление теста на куски вручную или с по­мощью тестоделительных машин.

-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением фор­мующего оборудования. -Производить разделку муч-

Специалисты

Должны знать:

-Технологии изготовления сложных видов теста, отде­лочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулоч­ной продукции разнообраз­ного ассортимента -Особенности приготовле­ния национальной, фирмен­ной хлебобулочной продук­ции и продукции иностран­ных хлебобулочных изде­лий.

-Технологии изготовления сложных видов теста, отде­лочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулоч­ной продукции разнообраз­ного ассортимента. -Правила порционирования, оформления, подачи и пре­зентации заказных, фирмен­ных и диетических изделий хлебобулочного производ­ства.

-Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены

Должны уметь:

-Обеспечивать и поддержи­вать условия для размноже­ния и выращивания дрож­жей.

-Готовить дрожжевую про­дукцию различных видов. Приготовление теста. -Подготавливать и дозиро­вать сырье.

-Приготавливать тесто раз­личными способами соглас­но производственным ре­цептурам.

-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. -Обслуживать оборудование для приготовления теста. Разделка теста. -Производить деление теста на куски вручную или с по­мощью тестоделительных машин.

ингредиенты.

-Организовывать их хране­ние в процессе приготовле­ния хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением тре­бований по безопасности продукции, товарного со­седства.

-Взвешивать, измерять сы­рье, входящее в состав хле­бобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецепту­рой.

-Подготавливать сырье. -Замешивать дрожжевое тесто безопарным способом вручную и с использовани­ем технологического обору­дования.

-Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.

-Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвен­тарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.

ных кондитерских изделий из различных видов теста. -Производить укладку

сформованных полуфабри­катов на листы, платки, в формы.

-Обслуживать шкаф оконча­тельной расстойки и регу­лировать режим расстойки полуфабрикатов. -Определять готовность по­луфабрикатов к выпечке. -Контролировать и регули­ровать режим выпечки хле­ба, хлебобулочных и бара­ночных изделий. -Отделывать поверхность готовых хлебобулочных из­делий.

-Обслуживать печи, духо­вые шкафы и другое обору­дование для выпекания и сушки.

-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением фор­мующего оборудования. -Производить разделку муч­ных кондитерских изделий из различных видов теста. -Производить укладку

сформованных полуфабри­катов на листы, платки, в формы.

-Обслуживать шкаф оконча­тельной расстойки и регу­лировать режим расстойки полуфабрикатов. -Определять готовность по­луфабрикатов к выпечке. -Контролировать и регули­ровать режим выпечки хле­ба, хлебобулочных и бара­ночных изделий. -Отделывать поверхность готовых хлебобулочных из­делий.

-Обслуживать печи, духо­вые шкафы и другое обору­дование для выпекания и сушки.

2.Конкурсное задание.

1. Краткое описание задания.

Школьники: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приго­товить безопарное дрожжевое тесто для приготовления булочки «Домашней», сформовать и испечь 10 штук и подать.

Студенты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо пригото­вить безопарное дрожжевое тесто на 10 штук плюшки «Московской», сформовать, испечь и подать.

Специалисты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо при­готовить дрожжевое тесто на густой опаре для приготовления изделия «Калач са­ратовский», сформовать, испечь 3 калача и подать.

1. Структура и подробное описание конкурсного задания.

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

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

Эксперты: обязательные элементы одежды - китель, фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

2.2.2. Время выполнения конкурсного задания: -для школьников - до 3 часов, -для студентов - до 4 часов, -для специалистов составляет - до 4 часов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Конкурсант | Наименование и описание модуля | День | Время | Результат |
| Внимание!!!Вне конкурс­ного времени за 15 минут до начала старта | Задание | Первый день | 15 минут | Получение со склада (суточни- ка) продуктов со­гласно технологи­ческим картам. Размещение про­дуктов в холо­дильнике с учетом товарного сосед­ства |
| Школьник | Модуль 1. Подготов­ка сырья и приготов­ление теста для бу­лочки «Домашней» | Первый день | 120-130 минут | Тесто для булочек |
| Модуль 2. Расстойка заготовок | Первый день | 30 минут | 10 тестовых заго­товок булочек |
| Модуль 3. Выпечка изделий | Первый день | 15 минут | 10 готовых було­чек |
| Модуль 4. Оформле­ние и подача булочек | Первый день | 5 минут | 10 готовых було­чек |
| Конкурсант | Наименование и описание модуля | День | Время | Результат |
| Студент | Модуль 1. Подготов­ка сырья и приготов­ление теста для плюшки «Москов­ской» | Первый день | 120-160 минут | Тесто для плюшек |
| Модуль 2. Расстойка, формовка плюшек | Первый день | 45-60 минут | 10 тестовых заго­товок изделий |
| Модуль 3. Выпечка плюшек | Первый день | 15 минут | 10 готовых плю­шек |
| Модуль 4. Оформле­ние и подача плюшек | Первый день | 5 минут | 10 готовых плю­шек |
| Конкурсант | Наименование и | День | Время | Результат |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | описание модуля |  |  |  |
| Внимание!!!Вне конкурс­ного времени за 15 минут до начала старта | Задание | Второй день | 15 минут | Получение со склада (суточни- ка) сырья согласно технологическим картам.Размещение сырья в холодильнике с учетом товарного соседства |
| Специалист | Модуль 1. Подготов­ка сырья и приготов­ление опары и теста для калачей | Второй день | 135 минут | Тесто для калачей |
| Модуль 2.Формование и рас­стройка калачей | Второй день | 60 минут | 3 полуфабриката калача |
| Модуль 3. Выпечка калачей | Второй день | 35минут | 3 готовых калача |
| Модуль 4. Оформле­ние и подача калачей | Второй день | 5 минут | 3 готовых калача |

2.3.Последовательность выполнения задания Модуль 1а

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства. Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье. Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин. Подготовить свое рабочее место, инвентарь. Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние. По звонку главного эксперта приступить к работе.

 Модуль 1б

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обра­ботку муки, яиц. Активировать дрожжи.

Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность). Согласно технологической карте перевесить все ингредиенты, замесить тесто (специа­листы замешивают сначала опару, затем тесто), проверить кислотность опары и теста методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами). Химиче­ские реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (КОН), индикатор - фенол­фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф). Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф, произвести 1-2 обминки.

При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с обору­дованием соблюдать требования техники безопасности.

 Модуль 1в

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, оставить на предваритель­ную расстойку, затем сформовать изделия и оставить на окончательную расстойку. При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

 Модуль 1г

Подготовить к работе конвекционную печь, поставить в неё подготовленные для вы­печки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептически- ми методами.

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 1д

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. До­пускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

Школьники

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: булочка «Домашняя»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Тесто на 5 шт. (кг) | Тесто на 10 шт (кг) | Технологический процесс изготовления хлебо­булочного изделия |
| 1 | Мука пшеничная высшего сорта, кг | 0,320 | 0,641 | Подготовка сырьяМуку просеять; в воде с t= 30-35°С растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 1 чайную ложку муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей. Соль и сахар растворить в оставшейся воде, расто­пить маргарин.Дрожжевое безопарное тестоВ дежу тестомесильной машины (планетарно- |
| 2 | Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл), кг | 0,017 | 0,033 |
| 3 | Сахар-песок, кг | 0,055 | 0,110 |
| 4 | Сахар-песок (для отделки), кг | 0,016 | 0,032 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | Маргарин, кг | 0,074 | 0,148 | го миксера) вливают подогретую до 35-400С воду, подготовленные дрожжи (растворенные в небольшом количестве воды), сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 минут, затем вливают растопленный маргарин и замешивают тесто. Тесто ставят для броже­ния в расстоечный шкаф с температурой 38- 400С на 2-2,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе ко­торого тесто обминают 1 -2 раза. Формовка изделияТесто развешивают на куски массой 0,104 и подкатывают в шарик, укладывая их швом вниз на смазанные мас­лом листы и ставят в теплое место для оконча­тельной расстойки на 20-25 минут в расстоеч- ный шкаф. Поверхность шариков смазывают меланжем, посыпают сахарным песком и вы­пекают 12-15 минут при температуре 190- 2100С.Характеристика изделия: Форма круглая. Поверхность украшенная, блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричне­вого |
| 6 | Меланж для смазки, кг | 0,095 | 0,0190 |
| 7 | Соль, кг | 0,0030 | 0,0060 |
| 8 | Дрожжи прессо­ванные, кг | 0,009 | 0,017 |
|  | Итого сырья, кг | 0,504 | 1,008 |
|  | Вода, кг | 0,143 | 0,285 |
|  | Масса полу­фабриката, кг | 0,604 | 1,208 |
|  | Растительное масло для смазки листов | 0,010 | 0,020 |
|  | Выход: | 0,100/5 | 0,100/10 |

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: плюшка «Московская»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименова- |  | От­ |  | От­ | Технология приготовления хлебо- |
| п/п | ние сырья | Тесто на | делка | Тесто на | делка | булочного изделия |
|  |  | 5 шт. | на 5 шт. | 10 шт. | на 10шт. |  |
|  | Мука хлебо- | 0,350 |  |  |  | Подготовка сырья |
| 1 | пекарная пшеничная в/с, кг |  |  | 0,700 |  | Муку просеять; в молоке с t= 30°- 35°С растворить дрожжи, добавить 1 чайную ложку муки из рецептуры |
|  |  |  |  |  |  | на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предва­рительной активации дрожжей; соль и сахар растворить в воде; с t= 30°-35С; |
| 2 | Мука хлебо­пекарная пшеничная в/с на подпыл, кг | 0,024 |  | 0,048 |  |
|  |  |  |  |  | масло сливочное растопить, яйцо |
| 3 | Дрожжипрессованныехлебопекар- | 0,018 |  | 0,036 |  | подготовить.Дрожжевое безопарное тестоВ емкость вливают подогретую до 35-400С воду, подготовленные  |
|  | ные, кг |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | дрожжи (растворенные в неболь­шом количестве воды), сахар, соль, яйца, всыпают муку и замешивают тесто. За 2 минуты до конца замеса  |
| 4 | Соль пова­ренная пище­вая, кг | 0,004 |  | 0,008 |  |
| 5 | Сахар-песок, кг | 0,041 | 0,041 | 0,082 | 0,068 | внести растопленное сливочное масло. Тесто ставят для брожения в |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 | Молоко цель­ное, кг | 0,112 |  | 0,224 |  | расстоечный шкаф с температурой 38-400С на 60-180 мин.Формовка изделия Готовое тесто развешивают на куски массой 113 граммов и округ­ляют, оставляют на предваритель­ную расстойку на 10-15 минут. За­тем с помощью скалки раскатыва­ют заготовку в продолговатую ле­пешку, которую смазывают расто­пленным сливочным маслом. Ле­пешку скатывают по длине, фор­мируя слоистый жгутик.Первый вариант придания фор­мы: жгутик перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Придерживая левой рукой концы жгутика, правой раз­резают ножом (скребком) середину жгутика на 2 части. При укладке на лист заготовку разворачивают по линии разреза в обе стороны (в ви­де сердца).Второй вариант придания фор­мы: концы жгутика не скрепляют, а после надрезов сразу разворачива­ют в фигуру круглой формы. Раз­деланную плюшку укладывают на листы и ставят на окончательную расстойку. Расстойка длится от 35 - 110 минут. Перед посадкой в печь заготовки смазывают яйцом и по­сыпают сахарным песком. Выпе­кают 14-16 минут при t=1800C. Характеристика изделия: Форма - в виде сердечка или круглая вытя­нутая. Поверхность гладкая, бле­стящая. Колер: от светло- коричневого до коричневого |
| 7 | Яйцо куриное в тесто и на смазку, кг | 0,037 | 0,018 | 0,074 | 0,031 |
| 8 | Масло сли­вочное, кг | 0,033 | 0,027 | 0,066 | 0,046 |
| 9 | Ванилин, кг | 0,002 |  | 0,004 |  |
| 10 | Вода, кг | 0,100­0,120 |  | 0,200­0,240 |  |
| 11 | Кислотность конечная тес­та, град | 2,4 |  | 2,4 |  |
|  | Масса полу­фабриката | 0,120/5 |  | 0,120/10 |  |
|  | Растительное масло для смазки лис­тов | 0,010 |  | 0,020 |  |
|  | Выход: | 0,100/5 |  | 0,100/10 |  |

Специалисты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Калач саратовский

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Опа­ра на 1шт. | Тесто на 1шт. | Опа­ра на 3 шт. | Тесто на 3шт. | Технологический процесс изго­товления хлебобулочного изделия |
| 1 | Мука пшенич­ная хлебопе­карная в/с, кг | 0,360 | 0,240 | 1,080 | 0,720 | Калач саратовский вырабатывают из муки высшего сорта. Калач вы­пекают штучным, формовым мас­сой 0,75 кг. Подготовка сырья: Муку, сахар просеять, маргарин рас- |
| 2 | Дрожжи хле­бопекарные прессованные, | 0,009 |  | 0,028 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | кг |  |  |  |  | топить.Приготовление опары: Раство­рить дрожжи в воде (смотри ре­цептуру: вода для опары), доба­вить муку, замесит опару. Опару оставить для брожения на 60-90 минут до кислотности 3,6-4,0 град. (определяется методом тит­рования).Приготовление теста: К готовой опаре добавляют соль, сахар, мар­гарин и замешивают тесто. Остав­ляют для брожения в расстоечном шкафу на 20-40 минут до кислот­ности 2,6-3,0 град. (определяется методом титрования). Формовка изделия Готовое тесто делят на куски мас­сой 0,885 кг, каждый кусок делят на 2 равные части. Каждую часть раскатывают в жгут и соединяют друг с другом в виде спирали, формуют в виде круглого изде­лия, укладывают на лист и уста­навливают в расстоечный шкаф до увеличения в размере в 1,5-2 раза, выпекают при температуре 190-220° С от 20 до 40 минут. Характеристика изделия: Форма округлая с ярко выраженным ри­сунком. Колер от светло-желтого до золотистого |
| 3 | Соль поварен­ная пищевая, кг | - | 0,009 | - | 0,028 |
| 4 | Вода, кг | 0,234 0 | 0,138­0,216 (кор- ректи- ровка) | 0,702 | 0,414­0,650 (коррек­тировка) |
| 5 | Сахар - песок, кг | - | 0,012 | - | 0,036 |
|  | Опара, кг |  | вся |  | вся |
| 6 | Маргарин 82% | - | 0,012 | - | 0,036 |
|  | Масса полу­фабриката | 0,603 | 0,880 | 1,810 | 2,640 |
|  | Масса куска теста |  | 0,885/1 |  | 0,885/3 |
|  | Температура начальная, С | 27-28 | 29-30 | 27-28 | 29-30 |
|  | Продолжи­тельность бро­жения, мин | 70­180 | 20-40 | 70­180 | 20-40 |
|  | Кислотность конечная опа­ры, град. | 3,0­4,0 |  | 3,0­4,0 |  |
|  | Кислотность конечная теста, град. не более |  | 2,6-3,0 |  | 2,6-3,0 |
|  | Растительное масло для смазки листов |  | 0,010 |  | 0,020 |  |
|  | Выход: |  | 0,750/1 |  | 0,750/3 |  |

2.4. Критерии оценки выполнения задания

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл (для всех категорий участников).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Классифика­ | Мо­ | Наименование критерия | Максималь- | Процент- |
| ция критерия | дуль |  | ная ставка критерия по совокупности всех аспектов | ное соот­ношение |
| Объективный | А-1 | Санитария и гигиена | 8,00 |  |
| Объективный | А-2 | Работа с продуктами | 7,00 |  |
| Объективный | Б-1 | Выполнение технологического про­цесса по приготовлению полуфаб­рикатов (опары/теста) | 10,00 | 40% |
| Объективный | В-1 | Выполнение технологического про- | 4,00 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | цесса формовки и расстойки хлебо­булочных изделий |  |  |
| Объективный | Г-1 | Выполнение технологического про­цесса выпечки хлебобулочных из­делий | 4,00 |
| Объективный | Д-1 | Презентация | 7,00 |
| Субъективный | Б-2 | Соблюдение технологического про­цесса по приготовлению полуфаб­рикатов (опары/теста) | 10,00 | 60% |
| Субъективный | В-2 | Выполнение технологического про­цесса формовки и расстойки хлебо­булочных изделий | 10,00 |
| Субъективный | Г-2 | Выполнение технологического про­цесса выпечки хлебобулочных из­делий | 10,00 |
| Субъективный | д-1 | Презентация | 30,00 |
| Максимально | 100 | 100% |

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

3.1. Школьники, студенты, специалисты

|  |
| --- |
| ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА |
| Оборудование, инструменты, ПО, мебель |
| № | Наименование | Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт про- | Ед. изме­рения | Кол-во |
|  |  | изводителя, поставщика |  |
| Оборудование |
| 1 | Печь конвекционная UNOX ХЕВС-06Еи-Б1Я , 860х957х843, напр380В, мощность 14кВт | http: //[www.Dekari](http://www.Dekari) .ru/ cataloaue/khl eb obo/pechi [konv/paae-2/](http://www.pekari.ru/catalogue/khleb_obo/pechi_konv/page-2/) | шт | 1 |
| 2 | Расстоечный шкаф Unox XL 415, 862\*910\*727, напр.220В, мощность 2400Вт | http://www.t- [d.ru/cataloa/item/3922/](http://www.t-d.ru/catalog/item/3922/) | шт | 1 |
| 3 | Противень из нержа­веющей стали 400\*600 мм | http: //www .pekari.ru/cataloaue/aro up 22260/aroup 17297/item 1904 [00/](http://www.pekari.ru/catalogue/group_22260/group_17297/item_190400/) | шт | 3 |
| 4 | Подставка нержавеющая под пконвекционную печь HICOLD НППК- 9/9/6 | <http://hicold.ru/kataloa/006543> nev [tralnoe-](http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/636434_pod-parokonvektomat/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html)[oborudovanie/636432 podstavki/63](http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/636434_pod-parokonvektomat/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html)6434 pod- parokonvektomat/282604 podstavk a-nerjavevuschava-pod- konvektomat-hicold-nppk-9-9- [9.html](http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/636434_pod-parokonvektomat/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html) | шт | 1 |
| 5 | Плита индукционная 2-х комфорочная ENDEVER IP- 36, напряжение 220В, мощ­ность 3,5 кВт | <http://www.altekpro>. ru/catalog/tepl ovoe-oborudovanie/plity/plitaindukcionnaya- gastrorag-185 -tz-bt350b/ | шт | 1/2 |
| 6 | Весы электронные CAS AD-5 | <http://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-> tehnika/skladskoe- | шт | 1 |
|  | Вес, кг 4.7 ,Установка - на­стольные, Назначение | oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | промышленные |  |  |  |
| 7 | Планетарный миксер Moulinex QA509D32, на­пряжение 220/240В, мощ­ность 900 Вт Объем чаши 4,6 л | https ://[www.mvi](http://www.mvi) deo.ru/products/kuhon naya-mashina-moulinex-qa | шт | 1 |
| 8 | Стол производственный с бортом | <http://torgms.com/novoe-> oborudovanie/neytralnoe- oborudovanie/stoly-proizvodstvennye | шт | 1 |
| 9 | Стеллаж металлический СТЛ, высотой 180X70X30X3 | https://www.mega- sklad.ru/stellazhi/stellazhi -arhivno- skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh- 80-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy- 1800-mm/ | шт | 1/2 |
| 10 | Шкаф холодильный NOVATEC SHINE HD70, на 700 литров. Корпус сде­лан из нержавеющей стали, толщиной 75 мм. Дверца оснащена системой автома­тического закрытия при от­крытии на 90 градусов. Температурные режимы 0/+10 градусов. | https://www.coffee- butik.ru/katalog/holodilnoe- oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf- holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html | шт | 1/10 |
| 11 | Ванна моечная BM-1 или BM1PГабариты (мм):1060x530x870Объём (М3): 0.488766 | <https://www.trapeza.ru/goods/47233/> | шт | 1 |
| 12 | Титровальная установка | Комплект химического оборудования | шт | 1 |
| 13 | Ступка с пестиком | Комплект химического оборудования | шт | 1 |
| 14 | Колба химическая на 50 мл | Комплект химического оборудования | шт | 1 |
| 15 | Химические реактивы: де- ци нормальный раствор NaOH (КОН), индикатор - фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф) | Комплект химических реактивов | шт | 1 |
| 16 | Воронка стеклянная (малая) | Комплект химического оборудования | шт | 1 |
| 17 | Весы лабораторные | Комплект химического оборудования | шт | 1 |
| Инвентарь |
| 1 | Доска разделочная 530x870 | http: //do stavka124.ru/vse- otdelv/posuda-dlva- gotovki/ 15934/3 0153124-detail | шт | 2 |
|  | Поднос круглый металли­ческий | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventor> y/barinventory/trays/trayspolystyrene/th e-tray-table-h-mmwith-handles-blue-02/ | шт | 2 |
| 2 | SN4103 Скребок для теста из нерж. стали 160\*125 | <https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-> pekarskie-metallicheskie/3707/ | шт | 1 |
| 3 | Лопатка деревянная | <http://astia.ru/products/26147-> lopatka-srednyaya-bordovayasilikon-le-creuset.html | шт | 2 |
| 4 | Скалка деревянная с ручка­ми для раскатки теста | <http://www.daimark.ru/inventar/skalki/s> kalka-derevyannaya-rl1 -d-a-i-m-a-r-k | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Длина - 50 см; Диаметр - 07 см. |  |  |  |
| 5 | Чашка нержавеющая сталь 18/10 H=120 D=305 6 Л. | http: //labordav.ru/cena-chashka- [pe-](http://laborday.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveyuschaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5) | шт | 1 |
| tri-kupit/chashka-laboratornava- nerzhavevuschava-stal- 1810-h120- |
| [d305-6-l.-8594?page=5](http://laborday.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveyuschaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5) |
| 6 | Кастрюля 1л с крышкой для индукционной плиты | market.yandex.ru/search.xml?text=кастрюли%20для%20индукционной%20плиты&did=545&page=2 | шт | 1 |
| 7 | Кастрюля 2л с крышкой для индукционной плиты | market.yandex.ru/search.xml?text=кастрюли%20для%20индукционной%20плиты&clid=545&page=2 | шт | 1 |
| 8 | Миски нержавейка 4 л | <https://www.klenmarket.ru/shop/invento> ry/kitchen-utensils/bowl s/ | шт | 2 |
| 9 | Миска нержавейка 1л | <https://www.klenmarket.ru/shop/invento> ry/kitchen-utensils/bowl s/ | шт | 2 |
| 10 | Сито металлическое | <http://mywishlist.ru/wish/6354466> | шт | 1 |
| 11 | Венчик для взбивания | <https://posudamart.ru/catalog/aksessuar> y/venchiki/venchik-dlya-vzbivaniya-25- sm-nerzhaveyushhaya-stal-stalnoj- seriya-steel-westmark/ | шт | 1 |
| 12 | Кисточки для смазывания | <https://torg.mail.ru/search/> | шт | 1 |
| 13 | Совки для сыпучих продук­тов | <http://posudaprof.ru/sovok_kulinarnyy/> | шт | 1 |
| 14 | Рукавица для пекарей с длинной манжетой | <http://www.arcten.ru/restoran/kukh> onnyyinventar/rukavica\_dlja\_pekarej\_4 30 sm\_s\_dlinnoj\_manzhetoj/ | шт | 1 |
| РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА |
| № | Наименование | Технические характеристики | Ед. изме­рения | Кол-во |
| 1 | Ложка одноразовая | <https://geo-vita.com/catal> og/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/ | шт | 10 |
| 2 | Вилка одноразовая | <https://geo-vita.com/catal> og/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/ | шт | 10 |
| 3 | Полотенца бумажные | https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya | рулон | 2 |
| 4 | Ветошь для мойки посуды и столов | https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya | шт | 2 |
| 5 | Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий | Артикул 30 cm/5,5" | пачка (100шт.) | 1/10 |
| 6 | Пищевая плёнка | <http://plastikko.ru/c168> | рулон | 1/2 |
| 7 | Пекарская бумага | http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya- kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya- vypechki-rukava-i-pakety-dlya- zapekaniya/?price=down&manufac=no | рулон | 1/2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ne&yclid=5375248068918136867#scrol l to menu |  |  |
| 8 | Пластиковые контейнеры для отходов | <https://snabtop.ru/category/plastikovye-> kontejnery/ | шт | 1 |
| 9 | Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов | <http://plast-s.com/upakovochnye-> emkosti | шт | 10 |
| 10 | Средство для мойки посуды | https://food.xn--e1akbpn.xn-- p1ai/catalog/?yclid=5374965600928670 110 | бут | 1 |
| 11 | Жидкое мыло для рук | https://food.xn--e1akbpn.xn-- p1ai/catalog/ | бут | 0,5 |
| 12 | Средства для уборки EXCOOK 10204 Набор совков со щёткой | <http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/t> ova­ry dlya uborki/excook 10204 nabor s ovok so schetkoy | шт | 1 |
| 13 | Ложка одноразовая | <https://geo-vita.com/catal> og/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/ | шт | 10 |
| 14 | Вилка одноразовая | <https://geo-vita.com/catal> og/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/ | шт | 10 |
| 15 | Полотенца бумажные | https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya | рулон | 2 |
| 16 | Ветошь для мойки посуды и столов | https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya | шт | 2 |
| 17 | Салфетки бумажные | https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya | пачка | 1 |
| 18 | Пищевая плёнка | <http://plastikko.ru/c168> | рулон | 1/2 |
| 19 | Пекарская бумага | http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/?price=down&manufac=none&yclid=5375248068918136867#scroll to menu | рулон | 1/2 |
| 20 | Пластиковые контейнеры для отходов | <https://snabtop.ru/category/plastikovye-> kontejnery/ | шт | 1/3 |
| 21 | Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов | <http://plast-s.com/upakovochnye-> emkosti | шт | 10 |
| 22 | Средство для мойки посуды | https://food.xn--e1akbpn.xn-- p1ai/catalog/?yclid=5374965600928670 110 | бут | 1 |
| 23 | Жидкое мыло для рук | https://food.xn--e1akbpn.xn-- p1ai/catalog/ | бут | 0,5 |
| 24 | Средства для уборки EXCOOK 10204 | <http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/t> ova- | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Набор совков со щёткой | ry dlya uborki/excook 10204 nabor s ovok so schetkoy |  |  |
| РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) |
| 1 | нет |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| РАС | ВХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ |
| 1 | Все расходные материалы и оборудование, представ­ленные в инфраструктур­ном листе к проносу в тул- боксе запрещено |  |  |  |
| 2 | Инвентарь заменяющий ин­вентарь конкурсной площадки |  |  |  |
| 3 | Дополнительная посуда и ин­вентарь |  |  |  |
| 4 | Блюда и тарелки |  |  |  |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУД ВЕСТИ С СОБ | (ОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИ- ОИ УЧАСТНИК (при необходимости) |
| № | Наименование | Тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, по­ставщика | Ед. изме­рения | Кол-во |
| 1 | По согласованию с главным экспертом |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости) |
| Оборудование, мебель |
| № | Наименование | Технические характеристики и ссыл­ка на сайт производителя, поставщи­ка | Ед. изме­рения | Кол-во |
| 1 | Стол производственный СП-811/1200 для презента­ции | <http://resttorg.com/catalog/oborudo> vanie/neytralnoe\_oborudovanie/stol \_proizvodstvennyy\_ostrovnoy\_sp\_ 811 1200/#detailtext | шт | 1/5 участ­ников |
| 2 | Весы электронные CAS AD-5Вес, кг 4.7, Установка - на­стольные, Назначение промышленные | <http://www.vseinstrumenti.ru/silovaya->tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad | шт | 1/5 |
| 3 | Ножи для нарезки хлебобу­лочных изделий | http://olive-house.ru/vypechka/konditerskiy- inventar/testorezki-valiki-dlia-testa/ | шт | 1 |
| РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости) |
| Расходные материалы |
| № | Наименование | Технические характеристики | Ед. изме­рения | Кол-во |
| 3 | Папка-планшет для бумаги с зажимом | <http://shop.kostyor.ru/includes/include6> 6.php?part=66&pr= 1 | шт | 1 |
| 4 | Ручка шариковая | <https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-> sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp- extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html | шт | 1 |
| 5 | Бумага писчая А4 | http://klummer-shop.ru/index.php?route=information/in formation&information\_id=14&\_openst | лист | 10 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | at=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0OT MxNDk0OzgwNDcyNzU3O2dvLm1ha WwucnU6cHJlbWl1bQ&yclid=537925 4087364652466 |  |  |
| ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости) |
| Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты |
| № | Наименование | Тех. характеристики дополнительно­го оборудования и средств индивиду­альной защиты и ссылка на сайт про­изводителя, поставщика | Ед. изме­рения | Кол-во |
| 1 | Огнетушитель | <https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-> oborudovanie/ognetushiteli-i - komplektuyushchie/ognetushiteli- poroshkovye-faeks.html | шт | 2 |
| 2 | Часы настенные | <https://www.alltime.ru/clock/wall/> | шт | 2/10 |
| 3 | Кулер с водой | <https://torg.mail.ru/search/> | шт | 1/10 |
| 4 | Скатерть для | <http://www.metro-cc.ru/public/home> | шт | 2 |
| презентационного стола |  |  |
| 5 | Одноразовые стаканчики | <https://geo-vita.com/catal> og/stolovye- pribory/prozrachnye-odnorazovye- pribory/ | Упак. | 2 |
|  |  | <https://www.alsera.ru/catalog/aksessuar> |  |  |
| 6 | Корзина для мусора | y-dlja-vannoj-i- sanuzla/urny/?utm\_source=yandex&ut m medium=cpc&utm cam | шт | 1/5 |
| 7 | Мусорный контейнер МКТ 120 л | <http://www.aquasila.ru/catalog/r247> /4861.html | шт | 1 |
|  | Складское помещение об- | - |  |  |  |
| 8 | щего назначения для хра- |  |  | наличие |
|  | нения продуктов (суточник) |  |  |  |  |
| КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости) |
| Оборудование, мебель, расходные материалы (при необходимости) |
|  |  | <https://www.obi.ru/veshalki-shtanga-v-> |  |  |
| 1 | Вешалка (штанга) | prikhozhuyu/veshalka-napolnaya-dlya- odezhdy-obi-napolnaya/. | шт | 2 |
| 2 | Столы деревянные | <https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obe> dennye/iz dereva/?yclid=53757335672 59693115 | шт | 2 |
| 3 | Стулья | <http://www.mebeluka.ru/stulj> a/ | шт | 5 |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ |  |
| Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требо­вания к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная) |
| № | Наименование | Тех.характеристики |  |  |
| 1 | Количество точек электропитания |  |  | 12 |
| 2 | Количество точек интернета | 10 Мб | точка | 1 |
| 3 | Количество точек воды холодная, | Подача холодной и горячей | точка | 2 |
|  | горячая |  | воды, слив |  |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Площадь, м.кв. | Ширина про­хода между ра­бочими места­ми, м. | Специализированное оборудование, коли­чество. |
| Рабочее место уча­стника с нарушени­ем слуха | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет- РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и ин­дукционная петля) <http://rosopeka.ru/good4632.html> - 1 шт.для эксперта, 2 - для участников |
| Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)[https://www.dns-](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2)shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon- [olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2) |
| - 1 шт. |
| Рабочее место уча­стника с нарушени­ем зрения | 4 | От 2 метров | Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse <http://dostupsreda.ru/store/> -2 шт |
| Электронная лупа Bigger B2.5-43TV [https://e-](https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/)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 соматиче­скими заболева­ниями | 4 | От 2 метров | По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника |
| Рабочее место уча­стника с менталь­ными нарушениями | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника |

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

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий. Застройка осуществляется на группу участников

4.3. Схема застройки соревновательной площадки. Для всех категорий уча­стников на 10 рабочих места

5. Требования охраны труда и техники безопасности 1. Требования охраны труда и техники безопасности

1. Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, не­знакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздейст­вовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, го­товые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой про­дукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воз­духа; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
2. Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуа­ции, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшед­шем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
3. Участнику следует:
* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардероб­ной;
* перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
* работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи:
* не принимать пищу на рабочем месте;
* запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или откры­тые раны.
* запрещается использование на площадке электронных устройств: телефо­нов, аудио - видео и т.д.
1. От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.
2. Если есть какие - либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сооб­щить до начала чемпионата.
3. Эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.
4. Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одеж­ды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.
2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.
3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.
4. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для рабо­ты оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
* обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;
* проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность кре­пления оборудования к фундаментам;
* удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в со­ответствии с частотой использования и расходования.
1. Проверить внешним осмотром:
* надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;
* отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (по­верхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходи­мый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; по­лотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
1. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.
2. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:
* исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчи­вость полок и прочность кронштейнов;
* наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.
1. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, элек­тропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому экспер­ту и приступить к работе только после их устранения.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.
2. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, 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 между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хле­бобулочных изделий.
6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими по­верхностями инвентаря.
7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направ­лении «от себя».
8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
9. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.
11. Следить за показаниями контрольно--измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вен­тиляции.
12. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.
13. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, что­бы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.
14. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; са­нитарной обработке яиц.
15. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопас­ности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
16. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
17. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулиро­вание мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.
18. Не допускается:

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

* включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых лис­тов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
* переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
* производить очистку включенного шкафа;
* эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих двер­ки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее обору­дование;
* складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.
1. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекар­ного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горящей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключате­ля и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его за­меняющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устра­нения неисправности не включать.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученны­ми указаниями.
2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропог- лощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.
4. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятст­вующим доступу воздуха в зону горения.
6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организова­на доставка его в учреждение здравоохранения.

Действия при возникновении пожара

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

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

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

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

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

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

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

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

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удает­ся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду кус­ком плотной ткани, облиться водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Ос­новная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.
2. По окончании работы оборудования:

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

* после полного остывания электрооборудования произвести уборку;
* очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверх­ность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насу­хо вытереть фланелью).
1. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использо­вать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
2. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности сто­лов, весов. Обработать разрешенным дезсредством.
3. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.