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

**Утверждено**

**Организационным комитетом**

**чемпионата “Абилимпикс»**

**Мурманской области**

**\_\_.03.2020**

**Председатель:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**по компетенции**

**Выпечка хлебобулочных изделий**

**г.Мурманск, 2020**

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 изделия «Крендель выборгский», сформовать и испечь 3 штуки и подать.

Студенты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо пригото­вить безопарное дрожжевое тесто на 1 штуку Кулебяка с капустным фаршем, 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 изделия «Крендель выборгский» | Первый день | 120-130 минут | Тесто для кренделя |
| Модуль 2. Расстойка заготовок | Первый день | 30 минут | 3 тестовых заго­товок кренделя |
| Модуль 3. Выпечка изделий | Первый день | 15 минут | 3 готовых кренделя |
| Модуль 4. Оформле­ние и подача булочек | Первый день | 5 минут | 3 готовых кренделя |
| Конкурсант | Наименование и описание модуля | День | Время | Результат |
| Студент | Модуль 1. Подготов­ка сырья и приготов­ление теста для Кулебяки с капустным фаршем | Первый день | 120-160 минут | Тесто для Кулебяки |
| Модуль 2. Приготовление фарша для кулебяки. | Первый день | 45-60 минут | Фарш для кулебяки |
| Модуль 3. Расстойка, формовка и оформление Кулебяки | Первый день | 45-60 минут | 1 тестовая заго­товка изделия |
| Модуль 4. Выпечка Кулебяки | Первый день | 15 минут | 1 готовая Кулебяка |
| Модуль 5. Оформле­ние и подача Кулебяки | Первый день | 5 минут | 1 готовая Кулебяка |
| 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). 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: Крендель выборгский массой 0,2 кг

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Тесто на 3 шт. | Отделка на 3 шт. | Технология приготовления хлебобулочного изделия |
| 1 | Мука пшеничная хлебопекарная в/с кг | 0,400 |  | **Подготовка сырья**  Муку просеять; в воде с t= 30-350С растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 3 чайные ложки 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, рамягчить масло сливочное до комнатной температуры. **Дрожжевое безопарное тесто** В емкость влить все жидкие компоненты подготовленного сырья, всыпать муку и перемешивать в течение 8-х минут. Затем внести размягченное масло сливочное и масло подсолнечное. Замешивать тесто еще 3 минуты. Тесто поставить для брожения в теплое место, прикрыв его покрывашкой (полотенцем) на 60 - 180 минут. За время брожения теста производить обминку 1-2 раза.  **Формовка изделия** Тесто развесить на куски массой 0,225кг и подкатать в шарики, уложить их на предварительную расстойку на 5-10 минут. Отдохнувшее тесто раскатать в жгут диаметром 1,5-2 см и придать изделию форму сердца с перекрученными два раза по центру концами. Концы укладывать поверх изделия. Полуфабрикат отправить на окончательную расстойку в расстоечный шкаф на 40-70 минут. Полуфабрикат перед посадкой смазать яйцом, устанавить в печь и выпекать 18-22 минут при температуре 180-190 0С.  **Оформление изделия**: В сахарную пудру внести горячую воду и перемешать. Выложить смесь в кондитерский мешок и нанести на изделия.  **Характеристика изделия:** Форма в виде сердца. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. |
| 2 | Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг | 0,010 |  |
| 3 | Соль поваренная пищевая, кг | 0,004 |  |
| 4 | Сахар-песок, кг | 0,040 |  |
| 5 | Масло сливочное, кг | 0,040 |  |
| 6 | Масло подсолнечное, кг | 0,002 |  |
| 7 | Яйцо в тесто | 0,008 |  |
| 8 | Яйцо на смазку | 0,008 |  |
| 9 | Ванилин | 0,001 |  |
| 10 | Патока | 0,008 |  |
| 11 | Вода, кг | 0,175-  0,200 | 0,011 |
| 12 | Сахарная пудра на отделку |  | 0,064 |
|  | Кислотность конечная теста, град | 2,4-2,6 |  |
|  | **Масса полуфабриката, кг** | **0,225/3** |  |
|  | **Выход** | 0,195/3 | 0,200/3 |

**Примерные технологические карты**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Крендель выборгский массой 0,2 кг

Студенты

Наименование изделия: Кулебяка с капустным фаршем 1 кг

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Тесто на 1 шт. | Фарш  на 1 шт. | Технология приготовления хлебобулочного изделия |
| 1 | Мука пшеничная хлебопекарная в/с кг | 0,415 |  | **Подготовка сырья**  Муку просеивают; в воде с t= 30-350С растворяют дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавляют 3 чайные ложки муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей. Соль и сахар растворяют в оставшейся воде, размягчают масло сливочное до комнатной температуры. **Дрожжевое безопарное тесто**  В емкость вливают все жидкие компоненты подготовленного сырья, всыпают муку и перемешивают в течение 8-ми минут. Затем вносят размягченный маргарин. Замешивают тесто еще 3 минуты. Тесто ставят для брожения в теплое место, прикрыв его полотенцем на 60 - 180 минут. За время брожения теста производят обминку 1-2 раза.  **Приготовление фарша**  Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, жарят до готовности. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные в крутую рубленые яйца.  **Формовка изделия**  Тесто развешивают на куски массой 0,600 кг и подкатывают в виде небольшого жгута, укладывают на предварительную расстойку на 5-10 минут. Отдохнувшее тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и шириной 18-20 см, длиной по размеру кондитерского листа. Посередине полосы теста (по всей длине) равномерно распределяют фарш и защипывают края. Кулебяку перекладывают на смазанный жиром лист и выравнивают.  Сформованную кулебяку украшают из того же теста.  Полуфабрикат отправляют на окончательную расстойку в расстоечный шкаф на 25-30 минут. Полуфабрикат перед посадкой смазывают яйцом, прокалывают в 3-4 местах для выхода пара во время выпечки, выпекают 18-22 минут при температуре 220-240 0С.  **Характеристика изделия:** Форма прямоугольная. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. |
| 2 | Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг | 0,010 |  |
| 3 | Соль поваренная пищевая, кг | 0,005 |  |
| 4 | Сахар-песок, кг | 0,017 |  |
| 5 | Маргарин, кг | 0,010 |  |
| 6 | Вода, кг | 0,170 |  |
| 7 | Яйцо в тесто | 0,010 |  |
|  | **Вес теста** | **0,600** |  |
| 8 | Яйцо для смазки | 0,030 |  |
| 9 | Жир для смазки листов | 0,025 |  |
|  | **Фарш капустный** |  |  |
| 10 | Капуста свежая |  | 0,795 |
| 11 | Маргарин |  | 0,037 |
|  | **Масса готовой капусты** |  | **0,477** |
| 12 | Яйца |  | 0,053 |
|  | или |  |  |
| 13 | Лук репчатый |  | 0,126 |
|  | Маргарин |  | 0,016 |
|  | **Масса пассированного лука** |  | **0,053** |
| 14 | Перец черный молотый |  | 0,002 |
| 15 | Петрушка (зелень) |  | 0,007 |
| 16 | Соль |  | 0,005 |
|  | **Масса полуфабриката, кг** | **0,600** | **0,530** |
|  | **Выход** | **1000** |  |

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).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **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. | 1 |
| 3 | Печь конвекционная  напр380В, мощность  6,5кВт | На усмотрение организатора | шт. | 1/2 |
| 4 | Противень для конвекционной печи 600X400 | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 5 | Весы настольные  электронные | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 6 | Плита индукционная,  напряжение 220В, можность 3,5 кВт | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 7 | Миксер | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 8 | Блендер | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 9 | Шкаф холодильный | На усмотрение организатора | шт. | 1/2 |
| 10 | Микроволновая печь | На усмотрение организатора | шт. | 1/10 |
| 11\* | Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800 | На усмотрение организатора | шт. | 2/10 |
| 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 | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 17 | Белая разделочная доска | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 18 | Мерный стакан | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 19 | Венчик | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 20 | Миска нержавеющая сталь 25-28 см | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 21 | Чаша пластиковая 2л | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 23 | Лопатка силиконовая | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 24 | Сито | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 25 | Терка | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 26 | Скалка | 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)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | На усмотрение организатора | | | | | | шт. | | | 6 | | |
| 5. | Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл | | | На усмотрение организатора | | | | | | шт. | | | 10 | | |
| 6. | Контейнер одноразовый для продуктов 250 мл | | | На усмотрение организатора | | | | | | шт. | | | 10 | | |
| 7. | Пакеты для мусора 30 л | | | На усмотрение организатора | | | | | | шт. | | | 5 | | |
| 8. | Перчатки силиконовые одноразовые | | | На усмотрение организатора | | | | | | 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 | | | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тесто | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Согласно технологической карте | |  | | | | | | | | кг | |  | | | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (студенты)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тесто | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Согласно технологической карте | |  | | | | | | | | кг | |  | | | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (специалисты)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Согласно технологической карте | |  | | | | | | | | кг | |  | | | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ**  **УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| № | | Наименование | | | | Технические характеристики | | Ед. измерения | | | | | | Кол-во | | |
| 1. | | Скалка | | | | На усмотрение участника, по согласованию с главным экспертом | | шт. | | | | | | 1 | | |
| 2 | | Перчатки одноразовые | | | |  | | шт. | | | | | | 20 | | |
| 3 | | Ножницы | | | |  | | шт. | | | | | | 1 | | |
| 4 | | Кисточки | | | |  | | шт. | | | | | | 3 | | |
| 5 | | Лопатки силиконовые | | | |  | | шт. | | | | | | 3 | | |
| 6 | | Силиконовый термоустойчивый коврик | | | |  | | шт. | | | | | | 1 | | |
| **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 | | | | | 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 | | | | 2000х3000  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 | | | | 1000х1000  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 | | | | |

4. 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.