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

 **Утверждено**

**Организационным комитетом**

**чемпионата «Абилимпикс»**

**Мурманской области**

 **\_\_.03.2020**

**Председатель:**

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

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**по компетенции**

**Кондитерское дело**

**г. Мурманск, 2020**

# Содержание

**1. Описание компетенции.**

**1.1. Актуальность компетенции.**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Школьники** | **Студенты** | **Специалисты** |
| ФГОС подготовки квалифицир ованных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер  | ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер  | Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)  |
|   | ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер  |   |
|   | ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  |   |
|   | ФГОС ТОП-50 среднего профессионального  |   |
|  | образования по специальности 43-02-15 Поварское и кондитерское дело  |  |

* 1. **Требования к квалификации.**

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

**2.Конкурсное задание.**

**2.1. Краткое описание задания.**

**Школьнику:**

**МОДУЛЬ 1:**

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

 **Студенту:**

**МОДУЛЬ 1.**

Используя сахарную пасту, участник моделирует две (2) одинаковые фигурки. Фото фигурки будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1). Вес одной фигурки минимум 60 г и максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету. Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты.

Техники изготовления не могут включать аэрограф.

Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.

Молды и прессы не могут быть использованы. Вся работа выполняется руками. Разрешается пользоваться вырубками и инструментами для моделирования.

Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.

Никаких лаков не допускается.

Подача: 2 фигурки поставлены на подставку 20х20 см. Подставка предоставляется Организаторами.

Время выполнения модуля 2 часа, включая время для развешивания сырья, подготовки инвентаря, посуды.

 **фото фигурки** (модуль 1-моделирование) будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1)

**МОДУЛЬ 2.**

Изготовление кондитерского изделия «Цветок из шоколада»

Изготовить «Цветок из шоколада» (в авторском исполнении) как декоративный элемент для оформления торта. Декоративный элемент не должен превышать габаритов 10х10х10см и должен быть цельным.

Допускается использовать красители и кандурин. Не допускается использование других видов материала кроме шоколада (карамель, мастика и т.д.), не допускается присутствие или наличие несъедобных элементов.

«Цветок из шоколада» представляется на оценку на белой плоской тарелке диаметром 32см.

На изготовление «Цветка из шоколада» участникам предоставляется 2 часа.

 **2.2. Структура и описание конкурсного задания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время** | **Результат** |
| **Школьник**  | **Модуль 1.** Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с кремом»  | Один день | 2 часа  | Корзиночки с кремом из взбитых сливок в количестве 10 штук (1 вариант оформления) массой от 50 до 75 г. Обязательные компоненты: песочное тесто, фруктовая начинка, крем из взбитых сливок». Корзиночки должны быть идентичны по внешнему виду и массе.  |
| **Студент**  | **Модуль 1** Ручная лепка двух фигурок одного типа по заданию. | Один день  | 2 часа  |  Используя сахарную пасту, участник моделирует две (2) одинаковые фигурки. Фото фигурки будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1). Вес одной фигурки минимум 60 г и максимум 80 г. Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету. Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания). Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты. Техники изготовления не могут включать аэрограф. Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается. Молды и прессы не могут быть использованы. Вся работа выполняется руками. Разрешается пользоваться вырубками и инструментами для моделирования. Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы. Никаких лаков не допускается. Подача: 2 фигурки поставлены на подставку 20х20 см. Подставка предоставляется Организаторами. Время выполнения модуля 2 часа, включая время для развешивания сырья, подготовки инвентаря, посуды. |
|  | **Модуль 2** | Один день | 2 часа | Изготовить «Цветок из шоколада» (в авторском исполнении) как декоративный элемент для оформления торта. Декоративный элемент не должен превышать габаритов 10х10х10см и должен быть цельным. Допускается использовать красители и кандурин. Не допускается использование других видов материала кроме шоколада (карамель, мастика и т.д.), не допускается присутствие или наличие несъедобных элементов. «Цветок из шоколада» представляется на оценку на белой плоской тарелке диаметром 32см. На изготовление «Цветка из шоколада» участникам предоставляется 2 часа. |

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

**«Студенты».**

Согласно составленной рецептуре проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.

1. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.
2. Замесить песочное тесто: масло с сахарным песком растереть до однородного состояния, добавить меланж, в котором растворены соль, разрыхлитель, ванильная эссенция. Смесь взбить до пышной консистенции. В конце взбивания засыпать муку, оставив небольшое количество на подпыл, и замесить тесто. Последовательность операций может быть изменена в зависимости от способа приготовления.

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

Готовое песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм. Формочки укладывают донышками вверх на тесто плотно друг к другу, чтобы в дальнейшем было меньше обрезков. По донышкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста. Это тесто вместе с формочкой переворачивают, и большими пальцами обеих рук вдавливают его в боковые стенки формочек. Формочки с тестом ставят на кондитерский лист и выпекают при температуре 240⁰ C в течение 15 минут. Охлаждают и выбивают из форм.

1. Приготовить отделочный полуфабрикат.

Крем из взбитых сливок

Охлажденные сливки взбивают до пышной устойчивой пены. Вначале (2-3 мин) взбивают медленно, затем темп взбивания увеличивают. Не прекращая взбивания, постепенно добавляют просеянную сахарную пудру, затем ванильную. Общая продолжительность взбивания 5 мин.

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

1. Собрать изделия. В готовую корзиночку отсаживают фруктовую начинку, украшают кремом, фруктам. Для украшения изделий разрешается использовать только съедобные элементы.
2. Оформленные пирожные подать на 2-х тарелках круглой формы по 5 штук как показано на рис.1:

1

1

1

1

1

 Рис. 1 - Размещение пирожных на тарелках

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

 Время выполнения задания 2 часа.

**Примерные технологические карты**

Наименование изделия: пирожное «Корзиночка песочная со взбитыми сливками».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | 1 шт по 75 г | 10 шт по 75 г | Технологически процесс изготовления пирожного |
|  | **Песочный п/ф** | кг | кг |  |
| 1 | Мука пшеничная хлебопекарная в/с кг | 0,018 | 0,180 | **Приготовление п/ф песочного «Корзинка»****Песочное тесто:** масло с сахарным песком растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворены соль, разрыхлитель, ванильная эссенция. Смесь взбивают до пышной консистенции. В конце взбивания всыпают муку, оставив небольшое количество на подпыл, и замешивают тесто. Возможно приготовление песочного теста ручным способом. Последовательность операций может быть изменена в зависимости от способа приготовления. Готовое песочное тесто скатывают в жгут, разделывают на кусочки по 32 г. Формочки с тестом ставят на кондитерский лист и выпекают при температуре 240 ⁰ C в течение 15 минут. Охлаждают и вынимают из форм. **Приготовление крема из взбитых сливок**Охлажденные сливки взбивают до пышной устойчивой пены. Вначале (2-3 мин) взбивают медленно, затем темп взбивания увеличивают. Не прекращая взбивания, постепенно добавляют просеянную сахарную пудру, затем ванильную. Общая продолжительность взбивания 5 мин.**Оформление изделия**. В готовую корзиночку отсаживают фруктовую начинку, украшают кремом, фруктам. Для украшения изделий разрешается использовать только съедобные элементы. |
| 2 | Масло сливочное кг | 0,010 | 0,100 |
| 3 | Сахарный песок кг | 0,007 | 0,070 |
| 4 | Меланж кг | 0,0023 | 0,023 |
| 5 | Углекислый аммоний кг | 0,002 | 0,2 |
| 6 | Сода пищевая кг | 0,0002 | 0,002 |
| 7 | Эссенция ванильная | 0,0001 | 0,001 |
| **8** | **Масса песочного п/ф кг** | **0,032** | **0,320** |
| **9** | **Масса выпеченного песочного п/ф кг** | **0,027** | **0,270** |
|  | **Крем из взбитых сливок** |  |  |
| 10 | Сливки «Шантипак» кг | 0,016 | 0,160 |
| 11 | Пудра сахарная кг | 0,002 | 0,020 |
| 12 | Коньяк или десертное вино кг | 0,0006 | 0,006 |
| 13 | Ванилин кг | 0,0001 | 0,001 |
|  | **Вес крема** | **0,028** | **0,280** |
| 14 | Джем абрикосовый кг | 0,015 | 0,150 |
| 15 | Фрукты кг | 0,015 | 0.150 |
|  |  |  |  |

 «Студенты»

**МОДУЛЬ 1**

1. Согласно представленной фотографии определить фигурку для лепки, проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.

2. Слепить фигурки ручным методом.

3. Выставить фигурки на презентационную подставку.

**МОДУЛЬ 2**

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.

2. Изготовить кондитерское изделие «Цветок из шоколада».

3. Подать изделие на оценку на белой плоской тарелке диаметром 32 см.

 **2.4. Критерии оценки выполнения задания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п**  | **MAX**  | **Оценочные критерии**  |
| 1  | 13  | Объективные показатели работы  |
| 2  | 4  | Объективные показатели презентации  |
| 3  | 33  | Субъективные показатели работы  |
| 4  | 50  | Субъективные показатели презентации  |
|   | **Итого: 100**  |   |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА**  |  |
| № п/п  | Наименование  | Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика  | Ед изм.  | Кол-во  |
| 1  | Стол производств. | На усмотрение организатора  | шт.  | 1 |
| 3  | Печь конвекционнаянапр380В, 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  | Мука пшеничная в/с  |   | кг  | 0,180 |
| 2  | Масло сливочное, 82%  |   | кг  | 0,100  |
| 3 | Сахарный песок |  | кг | 0,070 |
| 4  | Яйца  |   | кг  | 0,023  |
| 5  | Разрыхлитель  |   | кг  | 0,002  |
| 6  | Ванилин |   | кг  | 0,01  |
| Начинка |
| 7  | Джем  |   | кг  | 0,100  |
| Крем |
| 8  | Сливки растительно жировые на растительных маслах «Шантипак»  |   | кг  | 0,160  |
| 10  | Сахарная пудра |   | кг  | 0,020  |
| 12  | Ванилин |   | кг  | 0,001  |
| Для оформления на выбор участника |
| 13 | Персики консервированные (половинки) |  | кг | 0,150 |
| 14 | Киви свежие |  | кг | 0,100 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (студенты)**  |
| Модуль 1 |
|  | Мастика белая не окрашенная для лепки |   | кг  | 0,250  |
| Модуль 2 |
|  | Шоколад темный |   | кг  | 0,500  |
|  | Шоколад белый |   | кг  | 0,500  |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ** **УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)**  |
| №  | Наименование  | Технические характеристики  | Ед. измерения  | Кол-во  |
| 1.  | Формы для выпечки  | Металлические формы для выпечки основы из песочного теста с гофрированной или гладкой боковой поверхностью  | шт.  | 10 |
| 2  | Кондитерские мешки одноразовые  |   | шт.  | 20  |
| 3  | Наконечники для кондитерского мешка  |   | шт.  | 5  |
| 4  | Перчатки одноразовые  |   | шт.  | 20  |
| 5  | Ножницы  |   | шт.  | 1  |
| 6  | Кисточки  |   | шт.  | 3  |
| 7  | Лопатки силиконовые  |   | шт.  | 3  |
| 8  | Силиконовый термоустойчивый коврик  |   | шт.  | 1  |
| 9 | Красители пищевые | Пищевые красители, предназначенные для окраски мастики и шоколада |  | На усмотрение участника |
| 10 | Кандурин  | Кандурин серебряный, золотой. |  | На усмотрение участника |
| **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  |

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

## 1. Общие требования безопасности

1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Кондитеру следует:

* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
* перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
* работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
* не снимать пробы пальцами.

1. **Требования безопасности перед началом работы**
	1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

проверить внешним осмотром:

* достаточность освещения рабочей поверхности;
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
* наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
* отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
* наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
	1. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

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

1. **Требования безопасности во время работы**
	1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
	2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
	3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
	4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
	5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.
	6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).
	7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.
	8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.
	9. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
	10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.
	11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:
		* соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
		* использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
		* включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
		* снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;
		* надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
		* загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
		* соблюдать нормы загрузки оборудования;
		* проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
		* удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

* 1. При использовании электромеханического оборудования:
		+ не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
		+ не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
		+ не превышать допустимые скорости работы;
		+ не извлекать руками застрявший продукт;
		+ не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
		+ не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
		+ не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
		+ осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.
	2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.
	3. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:
		+ соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

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

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

# 5. Требования безопасности по окончании работы

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

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

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

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

 **ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Для модуля 1-Моделирование «Студенты»**



по мотивам «**Волшебник** **Изумрудного** **города**» — сказочная повесть Александра Мелентьевича Волкова