

VII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» Ленинградской области

Утверждено
РЦРД «Абилимпикс» Ленинградской области
«Декорирование тортов»
Протокол № 1 от _____ 2022 г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ДЕКОРИРОВАНИЕ ТОРТОВ



Ленинградская область 2022

1. Описание компетенции.

В современном направлении кондитерского дела главная роль отводится профессии «Кондитер», а точнее её профессиональной отрасли по формированию форм и декорированию кондитерских изделий. Кондитеры (кондитер-декоратор) должны иметь опыт в создании сложных изделий из сахара, глазури, шоколада и других ингредиентов. Для успеха в этой деятельности кондитер должен обладать чувством формы и цвета, в совершенстве владеть навыками ручной работы, аккуратностью, инициативностью, приемами работы с различными видами сырья. Сфера общественного питания предлагает кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится. Кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления вкусных сладких блюд, учитывает современную тенденцию моды в кондитерском направлении, стилистику оформления и подачи блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм. В последние годы в кондитерском деле обращается внимание не только на тему приготовления кондитерских изделий, но и на их декорирование и правильную подачу.

Конкурсанты должны являться профессионалами высокого уровня, способными разрабатывать новые фирменные изделия и улучшать существующие рецептуры, обладать креативностью и оригинальностью творческого мышления.

1.1. Актуальность компетенции.

Компетенция «Декорирование тортов» является одной из наиболее эстетичных и творческих. В процессе оформления кондитерских изделий, люди с ОВЗ максимально погружаются в творческий процесс, что значительно облегчает восприятие состояния «соревнования», помогая участникам работать в нормальном ритме. Для эффективного выполнения конкурсного задания необходимо владеть актуальной информацией о трендах в оформлении тортов. Это подогревает интерес к изучению специальной литературы, наблюдению за творчеством мастеров Кондитерского искусства, ведению постоянного мониторинга в мире Кондитерского дела, чтению книг, просмотру фильмов, сказок, изучая будущих героев декора. Компетенция «Декорирование тортов» совмещает в себе огромное количество профессиональных направлений, помимо кондитерского дела: скульптор (построение тортов разной ярусности и формы), флорист (сочетание цветов на торте), художник (соблюдение цветовой палитры), портной (создание и моделирование одежды из мастики для фигурок), архитектор (торты-здания и различные архитектурные формы).

Для эффективной и качественной работы кондитер должен обладать следующими навыками:

- Работать с кондитерским мешком и насадками.
- Знать нумерацию и предназначение насадок.
- Работать с кондитерскими паллетами разной формы и размеров.
- Уметь работать со скребками, прямыми и фигурными.
- Иметь навык работы с аэрографом, компрессором и кистями.
- Знать классификацию и область применения инструментов для лепки и моделирования.
- Знать разновидность пищевых красителей и уметь грамотно подбирать цветовую палитру.
- Уметь работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью. И это совсем не полный список навыков, которыми должен обладать кондитер.

Компетенция «Декорирование торта» предполагает индивидуальное выполнение задания по оформлению законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются профессиональные навыки кондитера и оформителя.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.

Повар, кондитер; кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить в категорию самозанятого населения.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом

науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)	N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)	Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)
Профессиональный стандарт. Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)	Профессиональный стандарт. Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)	Профессиональный стандарт. Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания; <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить отделочные полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для 	<p>Должен знать</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты 	<ul style="list-style-type: none"> - трудовые умения из профессиональных стандартов; хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по профессии. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных

<p>изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - знать усреднённую программу и готовить простые изделия с применением тепловых обработок всех типов/ уметь работать с инструментарием для декорирования, 	<p>оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры,</p> <p>современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных</p>	<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
--	---	--

<p>различать виды паст, мастик, уметь работать с простыми техническими средствами</p>	<p>полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p> <p>взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</p>	
---	--	--

	<p>с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест,</p>	
--	---	--

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p>	
--	---	--

	<p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности</p>	
--	--	--

	<p>кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>	
--	--	--

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Тема: Торт «Морской»

Направление: «Флора и фауна подводного мира»

Школьники (базовый уровень): в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, нанести украшение из крема на поверхность и декор на свое усмотрение согласно заданной теме – 3 часа.

Студенты, специалисты (продвинутый уровень): в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить крем сливочный (масляный основной), художественную композицию из шоколадной глазури в соответствии с заданной темой, элемент декора из сахарной мастики, оформить муляж торта – 3 часа.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник (базовый уровень)	Модуль 1 Декорирование торта «Морской»	3 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места.	Оформленный и задекорированный муляж торта кремом в индивидуальном исполнении.
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 3, 5 часа с учетом подготовки и уборки рабочего места</i>			
Студент/Специалист (продвинутый)	Модуль 1 Декорирование торта «Морской»	3 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места.	Оформленный и задекорированный муляж торта кремом, с присутствием элемента декора из сахарной мастики и объемной художественной композицией из шоколадной глазури.
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 3, 5 часа с учетом подготовки и уборки рабочего места</i>			

2.3. Последовательность выполнения задания.

Школьники:

При выполнении Модуля 1. Декорирование торта «Морской» участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить крем;
- оформить муляж торта;
- подать торт;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Студенты/Специалисты :

При выполнении Модуля 1. Декорирование торта «Праздничный» участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;

- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить крем;
- нанести крем на фальш-ярус;
- изготовить художественную объёмную композицию из шоколадной глазури;
- изготовить декор из сахарной мастики;
- оформить муляж торта;
- подать торт;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Особые указания:

- Допускается изготовление дополнительного декора на выбор участника.
- Допускается использовать красители на выбор участника.
- Допускается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, флористической проволоки и тейп - ленты.
- Запрещено делать заготовки заранее.
- Запрещено дегустировать крем участниками.

Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, красители, посыпки и дополнительные ингредиенты, привезенные участником с собой.

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

Обязательные элементы

Участники:

Китель (поварская куртка) – любого цвета (допускаются цветные элементы отделки);

Брюки поварские - любого однотонного цвета;

Фартук - любого однотонного цвета

Головной убор - поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь - безопасная закрытая обувь;

Обязательные элементы: нашивка Ф.И., логотипа Абилимпикса и логотипа Ассоциации кулинаров «Вкус Мира РУС»

Допускается: логотипы на рукаве, региона, образовательного учреждения, производственной площадки (ресторан, отель, кафе или производство).

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак, безопасная обувь.

2.4 30% изменение конкурсного задания.

Школьники:

30% изменение задания, вносятся за 24 часа до начала Чемпионата (элемент декора: морская звезда/ракушка/коралл)

Студенты, специалисты:

30% изменение задания, вносятся за 24 часа до начала Чемпионата (элемент декора - рыбка/дельфин/осьминог)

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Школьники

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Декорирование торта «Морской»	приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, нанести украшение из крема на поверхность и декор на свое усмотрение согласно заданной теме	100
ИТОГО		100

Модуль 1. Декорирование торта «Морской»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, нанести украшение из крема на поверхность и декор на свое усмотрение согласно заданной теме	1	Организация и планирование рабочего процесса:			
		Подготовка и организация рабочего места;	20	0-5	
		Подготовка материалов и сырья;		0-5	
		Планирование и ведение процесса по изготовлению кондитерских элементов;		0-5	
	Планирование и ведение процесса декорирования торта.	0-5			
	2.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности:			
		Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте;	25	0-3	0-2
		Персональная гигиена рук;		0-3	0-2

	Плохие привычки;		0-3	0-2
	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности чистый пол;		0-3	0-2
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами для моделирования.		0-3	0-2
	Навык работы с сырьем и инвентарем:			
	Расточительность;		0-2	0-2
	Навыки работы с инструментами и инвентарем;		0-3	0-2
3.	Навыки работы с различными видами красителя;	25	0-5	0-2
	Выбор ингредиентов (широко использует виды сырья).		0-5	0-4
	Знание и применения техник приготовления и оформления:			
	Техника выполнения кондитерских элементов;		0-3	0-2
	Техника создания художественной композиции;		0-3	0-2
4.	Время подачи торта;	25	5	
	Наличие обязательных элементов;		0-3	0-2
	Наличие дополнительных элементов.		0-3	0-2

	5.	Презентация готовой работы:		
		Соответствие заданной теме;	5	0-1
		Эффектное, сложное выполнение работы;		0-3
		Четкость и аккуратность готового торта.		0-1
ИТОГО:		100		

Студенты /Специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Декорирование торта «Морской»	приготовить крем сливочный (масляный основной), художественную композицию из шоколадной глазури в соответствии с заданной темой, элемент декора из сахарной мастики, оформить муляж торта	100
ИТОГО		100

Модуль 1. Декорирование торта «Морской»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Приготовить крем сливочный (масляный основной), художественную композицию из шоколадной глазури в соответствии с	1.	Организация и планирование рабочего процесса:			
		Подготовка и организация рабочего места;	20	0-5	
		Подготовка материалов и сырья;		0-5	











заданной темой, элемент декора из сахарной мастики, оформить муляж торта	Планирование и ведение процесса по изготовлению кондитерских элементов;		0-5	
	Планирование и ведение процесса декорирования торта.		0-5	
2.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности:			
	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте;	25	0-3	0-2
	Персональная гигиена рук;		0-3	0-2
	Плохие привычки;		0-3	0-2
	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности чистый пол;		0-3	0-2
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами для моделирования.		0-3	0-2
Навык работы с сырьем и инвентарем:				
3.	Расточительность;	25	0-2	0-2
Навыки работы с инструментами и инвентарем;	0-3		0-2	
Навыки работы с различными видами красителя;	0-5		0-2	
Выбор ингредиентов (широко	0-5		0-4	

	использует виды сырья).			
	Знание и применения техник приготовления и оформления:			
4.	Техника выполнения кондитерских элементов;	25	0-3	0-2
	Техника создания художественной композиции;		0-3	0-2
	Время подачи торта;		5	
	Наличие обязательных элементов;		0-3	0-2
	Наличие дополнительных элементов.		0-3	0-2
	Презентация готовой работы:			
5.	Соответствие заданной теме;	5	0-1	
	Эффектное, сложное выполнение работы;			0-3
	Четкость и аккуратность готового торта.		0-1	
ИТОГО:		100		

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1 Школьники.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя,	Ед. изм.	Необходимое

		инструмента, или мебели	поставщика		КОЛ- ВО
1.	Стол производствен ный пристенный, с бортом СР		Стол производственный 1200*600*870 с внутренней металлической полкой	шт.	2
2.	Стул		На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Поднос		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	2
5.	Лопатка силиконовая		На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Мерный пластиковый стакан до 1 л		На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Синтетическая кисть художественная плоская набор		На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Синтетическая кисть художественная круглая набор		На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Стеллаж металл		На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Планетарный ми ксер KitchenAid Artisan, 5KSM175PSEAC		Объем чаш: 4,83 литра и 3 литра Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания, защитный обод. Напряжение 220 Вт	шт	1

11.	Весы настольные электронные		Весы настольные электронные	шт	1
12.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	шт	1
13.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт	1
14.	Шпатель пластиковый кондитерский		14,5*9,5см	шт	1
15.	Лопатка – палетка металлическая		27*3 см	шт	1
16.	Кондитерские мешки хлопок (силикон)		30 см	шт	2
17.	Кондитерские мешки одноразовые		30 см	шт	5
18.	Насадки кондитерские (набор)		6 шт (ассортимент)	шт	1
19.	Столик вращающийся для торта		Металлический 30 см	шт	1
20.	Венчик металлический 30 см		На усмотрение организатора	шт.	1
21.	Миска пластмассовая 2,5л шарообразная		На усмотрение организатора	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя,	Ед. измерен ия	Необ ходи мое
----------	--------------	------------------------------	---	----------------------	---------------------













			поставщика		КОЛ-ВО
1.	Тарелка пластик одноразовая 20 см		На усмотрение организатора	шт	10
2.	Подложка для торта золото		Диаметр 24-26 см	шт	1
3.	Клеёная скатерть		На усмотрение организатора	шт	1
4.	Фальш ярус для торта (пенопластовый муляж) с прямым краем диаметр 24 см высота 10 см		На усмотрение организатора	шт	1
5.	Салфетки влажные 50 шт		На усмотрение организатора	шт	1
6.	Бумажные полотенца		На усмотрение организатора	шт	1
7.	Полотенце (нетканый материал) в рулоне		На усмотрение организатора	шт	1
8.	Пакеты для мусора 60 л		На усмотрение организатора	шт	2
9.	Перчатки силиконовые одноразовые размер S		На усмотрение организатора	шт	20
10.	Салфетка универсальная для уборки стола		На усмотрение организатора	шт	5
11.	Шпатель деревянные длина 20 см (100 шт) на всех		На усмотрение организатора	шт	5

12.	Одноразовые стаканы 100мл		На усмотрение организатора	шт.	50
13.	Красители для аэрографа по 20 гр флакон с черными крышками!!! В ассортименте на всех участников		На усмотрение организатора	вид	5-10
14.	Красители гелевые по 20 гр флакон с белыми крышками!!! В ассортименте на всех участников		На усмотрение организатора	шт	5-10
15.	Краситель кандурин		На усмотрение организатора	шт	3-4
16.	Краситель пыльца		На усмотрение организатора	шт	3-5
17.	Масло сливочное		На усмотрение организатора	г	600
18.	Сахарная пудра		На усмотрение организатора	г	280
22.	Молоко сгущенное		На усмотрение организатора	г	210
23.	Ванильная пудра		На усмотрение организатора	г	5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)					
1.	Материалы, инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующи е всем санитарным		По согласованию с главным экспертом		

	нормам и требованиям техники безопасности				
2.					
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
1.	Запрещаются Материалы, оборудование и инвентарь не отвечающие санитарным требованиям и несущим угрозу жизни и здоровью		По согласованию с главным экспертом		
2.					


3.2 Студенты/Специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Стол производственный пристенный с бортом СР		Стол производственный 1200*600*870 с внутренней металлической полкой	шт.	2
2.	Стул		На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Поднос		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Силиконовый коврик для раскатки и лепки		На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Моделирующий коврик		На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Набор инструментов для работы с мастикой		На усмотрение организатора	шт	1

7.	Скалка пластиковая		На усмотрение организатора	шт	1
8.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	2
9.	Лопатка силиконовая		На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Мерный пластиковый стакан до 1 л		На усмотрение организатора	шт.	1
11.	Синтетическая кисть художественная плоская набор		На усмотрение организатора	шт.	1
12.	Синтетическая кисть художественная круглая набор		На усмотрение организатора	шт.	1
13.	Стеллаж металл		На усмотрение организатора	шт.	1
14.	Планетарный миксер KitchenAid Artisan, 5KSM175PSEAC		Объем чаш: 4,83 литра и 3 литра Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания, защитный обод. Напряжение 220 Вт	шт.	1
15.	Весы настольные электронные CAS SW		Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW- 5W	шт.	1
16.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	шт.	1
17.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт.	1
18.	Миска пластик		Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	шт.	1

19.	Сотейник для индукционных плит		Объемом 0,8л	шт.	1
20.	Плита индукционная 2х конфорочная		На усмотрение организатора	шт.	1
21.	Шпатель пластиковый кондитерский		14,5*9,5см	шт.	1
22.	Лопатка – палетка металлическая		27*3 см	шт.	1
23.	Кондитерские мешки хлопок (силикон)		30 см	шт.	2
24.	Кондитерские мешки одноразовые		30 см	шт.	5
25.	Насадки кондитерские (набор)		6 шт (ассортимент)	шт.	1
26.	Столик вращающийся для торта		Металлический 30 см	шт.	1
27.	Венчик металлический 30 см		На усмотрение организатора	шт.	1
28.	Миска пластмассовая 2,5л шарообразная		На усмотрение организатора	шт.	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество

1.	Тарелка пластик одноразовая 20 см		На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Клеёнчатая скатерть		На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Фальш ярус для торта (пенопластовый муляж) с прямым краем диаметр 24 см высота 10 см		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Салфетки влажные 50 шт		На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Бумажные полотенца		На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Полотенце (нетканый материал) в рулоне		На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Пакеты для мусора 60 л		На усмотрение организатора	шт.	2
8.	Перчатки силиконовые одноразовые размер S		На усмотрение организатора	шт.	20
9.	Салфетка универсальная для уборки стола		На усмотрение организатора	шт.	5
10.	Шпатель деревянные длина 20 см (100 шт) на всех		На усмотрение организатора	шт.	5

11.	Одноразовые стаканы 100мл		На усмотрение организатора	шт.	50
12.	Красители для аэрографа по 20 гр в ассортименте		На усмотрение организатора	шт.	5-10
13.	Красители гелевые по 20 гр в ассортименте		На усмотрение организатора	шт.	5-10
14.	Краситель кандурин		На усмотрение организатора	шт.	3-4
15.	Краситель пыльца		На усмотрение организатора	шт.	3-5
16.	Крахмал кукурузный		На усмотрение организатора	г	100
18.	Мастика для лепки		На усмотрение организатора	г	300
19.	Проволока зеленая для листьев 26/30 см		На усмотрение организатора	уп.	1
20.	Проволока белая для основы цветка 20/30 см		На усмотрение организатора	уп	1
21.	Тейп-лента		На усмотрение организатора	шт	1
22.	Шпажки деревянные		30 см	шт.	5
23.	Масло сливочное 82,5% ж		На усмотрение организатора	г	600

24.	Сахарная пудра		На усмотрение организатора	г	300
25.	Молоко сгущенное с сахаром		На усмотрение организатора	г	380
26.	Ванильная пудра		На усмотрение организатора	г	5
27.	Глазурь шоколадная темная		На усмотрение организатора	г	300
28.	Глазурь шоколадная белая		На усмотрение организатора	г	300
29.	Подложка для торта золото		Диаметр 24-28 см	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)

1.	Материалы, инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующее всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности		По согласованию с главным экспертом (например)		
2.					

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1.	Запрещаются Материалы, оборудование и инвентарь не отвечающие санитарным требованиям и несущим угрозу жизни и здоровью		По согласованию с главным экспертом (например)		
2.					


ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующие всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности		По согласованию с главным экспертом (например)		

ОБЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ УЧАСТНИКОВ

1.	Раковина с хол/гор водой		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
2.	Холодильник		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
3.	СВЧ печь		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
4.	Аэрограф		На усмотрение организатора	шт.	1\всех


ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Ноутбук		На усмотрение организатора	шт.	1/всех

2.	Принтер		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
3.	Флешка		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Стол		На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Бумага А4		На усмотрение организатора	уп	2
2.	Ручки синие шариковые		На усмотрение организатора	шт.	2
3.	Планшет формата А 4		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Поварской колпак		На усмотрение организатора	шт.	2
5.	Степлер		На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Ножницы		На усмотрение организатора	шт.	10/всех
7.	Скатерть для презентационного стола белая.		На усмотрение организатора	шт.	8/всех

8.	Скотч 2-х сторонний		На усмотрение организатора	шт.	2/всех
----	---------------------	---	----------------------------	-----	--------



ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Часы настенные		На усмотрение организатора	шт.	1
2.	Набор первой медпомощи		На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Огнетушитель ОУ-1		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Вешалка		На усмотрение организатора	шт.	2

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Стул		На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Стол		На усмотрение организатора	шт.	2
3.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт.	3
2.	Точки электропитания		Точка электропитания 220V	шт.	
3.	Точка интернета	Wifi или локальная сеть скорость 100 mb/s	Wifi или локальная сеть	шт.	1
4.	Точки доступа горячей/холодной воды			шт.	1

Разрешено использовать дополнительное оборудование, инвентарь, инструменты, дополнительное сырье привезенные с собой.

Необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.

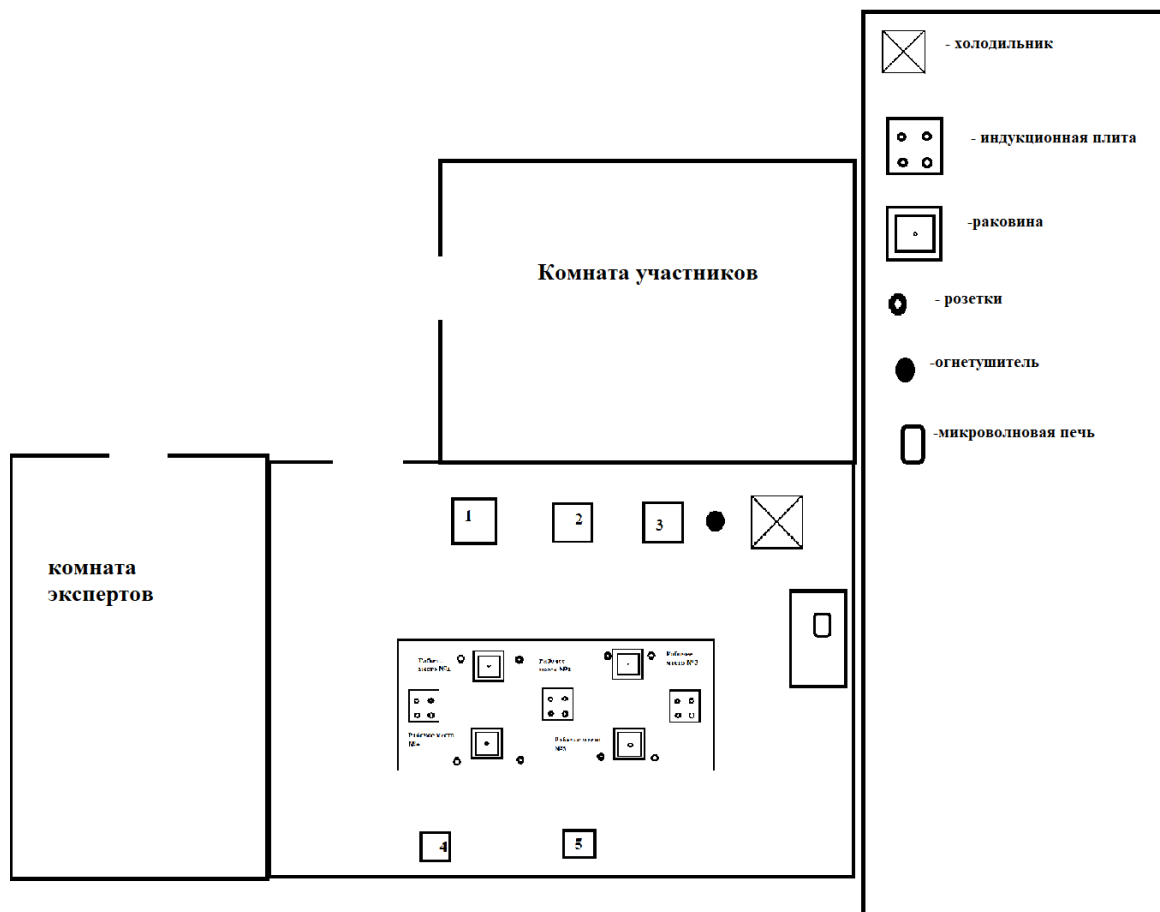
4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

Наименование нозологии	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-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2

			- 1 шт.
			Сурдопереводчик, по предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel- -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-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 нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

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

5. Схема застройки соревновательной площадки.



6. Требования охраны труда и техники безопасности.

Общие требования безопасности

- 1.1. К работе режущими инструментами допускаются лица не моложе 12 лет прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.
- 1.2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.
- 1.3. Специалист по декорированию тортов должен соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены и чистоту рабочего места. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 1.4. При работе с режущими инструментами возможно травмирование:
 - при работе влажными руками;
 - при работе тупыми инструментами;
 - при работе с неисправными инструментами;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - физические перегрузки, монотонность труда;
 - порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним.
 - при несоблюдении правил безопасного обращения.
- 1.5. Соблюдать предназначенность кондитерских инструментов, инструментов по декорированию в соответствии с их маркировкой и видом работ.
- 1.6. Инструменты для моделирования хранить в специальном пластмассовом футляре.

- 1.7 В помещении для процесса декорирования должна быть мед. аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
- 1.8 Кураторы и учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.9 При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить руководителю работ, который сообщает об этом администрации колледжа.

Требования безопасности во время работы

- 2.1 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ
- 2.2 Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
- 2.3 Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.4 Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- 2.5 Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать со стола крахмал, разлитые ингредиенты, красители и т.д.
- 2.6 Раскатку мастики производить на специализированных силиконовых коврах.
- 2.7 При работе в технике цветочного моделирования использовать дополнительные коврики с перфорацией.
- 2.8 Работать строго сухими руками, не допускать попадания влаги на рабочую зону.
- 2.9 Не допускать при работе посторонних лиц, не доверять им рабочий инструментарий. Выполнять только ту работу, которая поручена непосредственно Вам.
- 2.10 Сочетать движения правой и левой руки так, чтобы не поранить руки.
- 2.11 При работе с режущими и колющими инструментами их режущие поверхности и острые кромки должны быть направлены в сторону, противоположную телу работающего, чтобы избежать травмы при случайном срыве инструмента с обрабатываемой поверхности.
- 2.12 Не допускать резких движений при работе миксером, исключить разбрызгивание ингредиентов.

Запрещается:

- отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.

- в процессе работы с аэрографом:

заполнять резервуар для краски красителем, не предназначенным для работы с аэрокистью;

направлять струю краски в сторону другого участника;

оставлять не промытой аэрокисть;

-в процессе работы с миксером:устанавливать венчики в непредназначенные отверстия;

в процессе взбивания поднимать вращающиеся венчики над взбиваемым содержимым;

пытаться руками(пальцами, ложками, ножами, лопатками и т.д.) попасть в емкость с включенными венчиками

Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, силиконового ковра должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец; инструменты для моделирования должны быть исправными)
- 2.13 Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.).

3. Требования безопасности в несчастных случаях

- 3.1 Остановить работу
- 3.2 Поднять руку вверх, для того чтобы подошёл эксперт и оказал первую медицинскую помощь. Соревновательное время на этот период приостанавливается. Если конкурсант после оказанной помощи чувствует себя хорошо, то он может приступить к конкурсу.
- 3.3 В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуацию конкурсантов.
- 3.4 Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.
- 3.5 Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в медицинское учреждение и зафиксировать обращение.

4. Требования безопасности по окончании работы

- 4.1 Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
- 4.2 Аккуратно сложить инструменты на предоставляемый поднос
- 4.3 Поставить готовую композицию на чистый стол
- 4.4 Убрать поверхность стола от загрязнения.
- 4.5 Мусор вынести за пределы зоны соревнования