

**VI Региональный чемпионат «Абилимпикс»  
Ленинградской области**

Утверждено РЦРД «Абилимпикс»

Ленинградской области

Протокол №1 от 26.02.2021

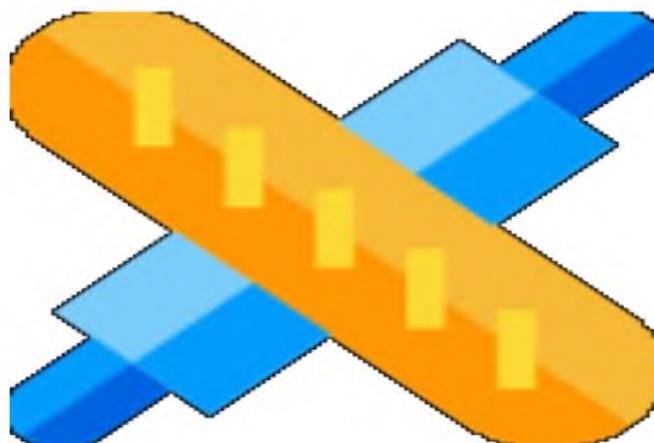
Руководитель центра:

\_\_\_\_\_ В. Э. Кирильчук

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«Выпечка хлебобулочных изделий»**



Ленинградская область  
2021 г.

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

**Профессия: «Пекарь»,**

**специальности:**

-5120 Повар;

-7512 Пекарь, кондитер и изготовитель конфет: § 14 Пекарь 2-го разряда; § 15 Пекарь 3-го разряда;

-12901 Кондитер;

-16472 Пекарь

с учетом ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

### 1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
-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 утвержде-	-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства обра-	Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25

<p>нии федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;</p> <p>-Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>	<p>зования 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;</p> <p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</p> <p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</p>	<p>декабря 2015 г., регистрационный N 40270)</p> <p>Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>
---	--	---

#### 1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p><b>Должны знать:</b></p> <p>-Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.</p> <p>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</p>	<p><b>Должны знать:</b></p> <p>-Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции различного ассортимента.</p> <p>-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции различного ассортимента</p>	<p><b>Должны знать:</b></p> <p>-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции различного ассортимента</p> <p>-Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продук-</p>

<p>-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>-Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p> <p><b>Должны уметь:</b></p> <p>-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.</p> <p>-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.</p> <p>-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.</p> <p>-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.</p> <p>-Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.</p> <p>-Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.</p> <p>-Подготавливать сырье.</p> <p>-Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом</p>	<p>-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.</p> <p><b>Должны уметь:</b></p> <p>- Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>-Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.</p> <p>-Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>-Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>-Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>-Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>-Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>-Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бабочных изделий.</p>	<p>ции и продукции иностранных хлебобулочных изделий.</p> <p>-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.</p> <p>-Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических изделий хлебобулочного производства.</p> <p>-Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p><b>Должны уметь:</b></p> <p>-Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>-Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>Приготовление теста.</p> <p>-Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>-Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>-Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>Разделка теста.</p> <p>-Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>-Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>-Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>-Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>
---	--	--

<p>вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>-Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>-Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>-Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и багетных изделий.</p> <p>-Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>
---	--	---

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания.

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить безопасное дрожжевое тесто для изготовления Булочки творожной, изготовить 5 штук Булочек творожных массой 0,05кг и подать.

**Студенты/специалисты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-бездрожжевое тесто на 3 штуки Хлеба Бородинского формового массой 0,4 кг, сформовать, испечь и подать.

-опарное дрожжевое тесто для изготовления Кекса весеннего массой 0,2 кг в количестве 5 штук, изготовить и подать.

### 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
<b>Школьник</b>	Модуль 1а. Инструктаж <b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	20 минут	Проведение инструктажа по ТБ. Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 1. Подготовка сырья и приготовление теста для Булочек творожных	130-150 минут	Тесто для Булочек творожных
	Модуль 2. Расстойка, формовка заготовок	30-40 минут	5 тестовых заготовок Булочек творожных
	Модуль 3. Выпечка изделий	10-15 минут	5 готовых Булочек творожных

	Модуль 4. Подача Булочек творожных	5 минут	5 готовых Булочек творожных
<b>Общее время выполнения конкурсного задания для школьников: 3,5 часа</b>			
Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
<b>Студент, специалист</b>	Модуль 1а. Инструктаж <b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	20 минут	Проведение инструктажа по ТБ. Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 1-А. Подготовка сырья и приготовление теста для Хлеба Бородинского	60-90 минут	Тесто для Хлеба Бородинского
	Модуль 1-В. Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Кекса весеннего	90-135 минут	Опара и тесто для Кекса весеннего
	Модуль 2-А. Расстойка, формовка Хлеба Бородинского	60-105 минут	3 тестовых заготовок изделий Хлеба Бородинского
	Модуль 2-В. Расстойка, формовка Кекса весеннего	45-60 минут	5 тестовых заготовок изделий Кекса весеннего
	Модуль 3-А. Выпечка Хлеба Бородинского	35-40 минут	3 готовых изделия без оформления Хлеба Бородинского
	Модуль 3-В. Выпечка Кекса весеннего	15-20 минут	5 готовых Кекса весеннего
	Модуль 4-А. Подача Хлеба Бородинского	15-20 минут	3 готовых Хлеба Бородинского
	Модуль 4-В. Оформление и подача Кекса весеннего	5 минут	5 готовых Кексов весенних
	<b>Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 5 часов</b>		
<p align="center"><b>Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы</b></p> <p><b>Участники:</b> куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: <b>логотип Абилимпикс</b> - на груди слева), под логотипом - <b><u>фамилия и имя</u></b> участника, логотип учебного заведения – на рукаве 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) <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!</b></p> <p>Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов. Брюки и куртка пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.</p>			

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь пекаря.

**Эксперты:** обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря), фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

### **2.3. Последовательность выполнения задания.**

#### **Модуль 1а. Организация работы на площадке (вне конкурсного времени)**

Пройти инструктаж по ТБ.

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. Подготовка полуфабрикатов**

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

Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность).

Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание. Проверить кислотность опары методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По готовности опары замесить тесто.

Заварка: согласно технологической карте соединить ингредиенты для заварки, приготовить заварку, охладить.

Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия. Замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки.

Проверить кислотность теста методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По показателям кислотности осуществить разделку теста.

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

#### **Модуль 1в. Разделка полуфабрикатов**

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку.

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

#### **Модуль 1г. Выпечка изделий**

Подготовить к работе хлебопекарную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептическими методами.

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

#### **Модуль 1д. Подача изделий**

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

## Технологические карты по выполнению конкурсных заданий.

### Школьники

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Булочка творожная массой 0,05 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 5 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная высшего сорта, кг Мука пшеничная 1/с на подпыл	0,156 0,008	<p><b>Подготовка сырья</b> Подготовить сырье к работе.</p> <p><b>Приготовление теста</b> Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100<sup>0</sup>С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40<sup>0</sup>С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40<sup>0</sup>С до увеличения в объеме в 1,5-2 раза в течение 30-40 минут.</p> <p>В подготовленную смесь добавляют оставшееся по рецептуре молоко 35-40<sup>0</sup>С, сахар, соль, муку, меланж, ванилин и перемешивают в течение 7-8 минут. Затем вводят растопленное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.</p> <p>Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40<sup>0</sup>С. Первую обминку производят через 50-60 минут. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.</p>
2	Сахар-песок, кг	0,021	
3	Масло сливочное, кг	0,005	
4	Соль поваренная пищевая, кг	0,002	
5	Яйца	0,005	
6	Дрожжи прессованные, кг	0,007	
7	Творог 0%	0,067	
8	Молоко питьевое	0,043	
9	Ванилин	0,001	
10	Яйцо на смазку	0,005	
	<b>Итого сырья, кг</b>	<b>0,305</b>	<p><b>Формовка и расстойка изделий</b> Тесто развешивают на куски массой 0,059 и подкатывают в шарики, укладывая их на предварительную расстойку на 5-10 минут. Отдохнувшее тесто раскатывают в жгутик длиной 18-20 см и придают форму улитки. Затем укладывают на лист и отправляют на 30-45 минут на окончательную расстойку.</p> <p><b>Выпечка изделий</b> Готовый полуфабрикат смазывают яйцом, устанавливают в печь и выпекают 12-15 минут при температуре 190-210<sup>0</sup>С.</p> <p><b>Характеристика изделия:</b> Форма «Улитка». Поверхность блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого. Запах – свойственный данному изделию</p>
	<b>Вода, кг</b>	<b>0,020 – 0,070</b>	
	<b>Масса полуфабриката, кг</b>	<b>0,059</b>	
	<b>Растительное масло для смазки листов</b>	<b>0,010</b>	
	<b>Выход:</b>	<b>0,050/5 – 0,052/5</b>	

**Студенты/ специалисты**  
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Хлеб Бородинский формовой массой 0,4кг

№ п/п	Наименование сырья	Заварка на 3 шт. (кг)	Тесто на 3 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная ржаная обдирная, кг	0,110		<p><b>Подготовка сырья</b> Подготовить сырье к работе.</p> <p><b>Подготовка полуфабриката</b> Приготовить заварку путем заваривания муки и солода водой 65<sup>0</sup>С. Остудить.</p> <p><b>Приготовление теста</b> В емкость дежи заложить все полуфабрикаты и оставшееся сырье и замесить пластичное ржано-пшеничное тесто.</p> <p><b>Формовка и расстойка изделий</b> Готовое тесто разделить на куски массой 0,445-0,450 кг, при помощи воды, уложить в форму (140×90мм).</p> <p>Формы установить в расстоечный шкаф на окончательную расстойку на 45-100 минут до готовности полуфабриката. Посыпать полуфабрикат семенами кориандра.</p> <p><b>Выпечка изделий</b> Выпекать при температуре 190-210<sup>0</sup>С в течение 35-45 минут в увлажненной пекарной камере в зависимости от возможности и марки печи.</p> <p><b>Характеристика изделия:</b> Хлеб формовой, корка не просевшая. Колер: от темно-коричневого до темно-бурого. Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, 1Г		0,250	
3	Патока карамельная		0,043	
4	Соль поваренная пищевая, кг		0,012	
5	Сахар-песок, кг		0,024	
6	Заварка		вся	
7	Закваска густая		0,620	
8	Кориандр целый		0,007	
9	Кориандр молотый	0,004		
10	Солод ржаной ферментированный	0,055		
11	Вода, кг	0,270	0,030-0,150	
	Кислотность конечная теста, град		<b>5-10</b>	
	<b>Масса полуфабриката</b>	<b>0,430</b>	<b>0,450/3</b>	
	<b>Растительное масло для смазки форм</b>	<b>0,010</b>		
	<b>Выход:</b>	<b>0,403/3 - 410/3</b>		

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Кекс весенний массой 0,2кг.

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 5 шт. (кг)	Тесто на 5 шт. (кг)	Отделка на 5 шт. (кг)	<b>Технология приготовления хлебобулочного изделия</b>  <b>Подготовка сырья</b> Подготовить сырье к работе. <b>Подготовка полуфабриката</b> Замесить опару. Выбродить до готовности. <b>Приготовление теста</b> Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности. <b>Формовка и расстойка изделий</b> Готовое тесто разделить на куски массой 0,2 кг, подкатать в шайку и уложить в подготовленные формы Формы установить в расстоечный шкаф на окончательную расстойку на 45-100 минут до готовности. <b>Выпечка изделий</b> Выпекать при температуре 190-200 <sup>0</sup> С в течение 18-20 минут в пекарной камере Остудить заготовку, оформить помадой <b>Характеристика изделия:</b> Форма кекса без наплывов, без оседаний и трещин. Помада глянцевая, однородная, без комков, равномерно нанесенная на поверхность кекса. Запах - свойственный данному виду изделия.
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг	0,300	0,190		
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,019			
3	Соль поваренная пищевая, кг		0,002		
4	Сахар-песок, кг		0,143		
5	Масло сливочное, кг		0,110		
6	Яйцо в тесто		0,095		
7	Орехи		0,035		
8	Изюм		0,035		
9	Ванилин		0,004		
10	Вода, кг	0,150	0,026-0,060	0,019	
12	Опара		вся		
13	Сахарная помадка (сухая) на отделку			0,110	
	Кислотность конечная теста, град	3,0	2,4-2,6		
	Масса полуфабриката	0,430-0,450	1,025-1,050		
	Растительное масло для смазки листов	0,015			
	<b>Выход:</b>	0,205-0,210/5			

### Примечание:

Мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглощательную способность. В связи с этим, после формовки полуфабрикатов могут оставаться излишки теста, которые относятся к припеку. Наличие припека не влечет снижения начисляемых баллов участникам конкурса.

Для категории участников «Студенты» допускаются следующие варианты получения закваски:

- приобретение готовой закваски на хлебопекарном производстве;
- самостоятельное приготовление согласно технологическим этапам:

Этапы	Сырье	Масса, г	Выход полуфабриката, г	Время на этап, час
1-й день	Мука ржаная обдирная	23	50	24
	Вода 32 <sup>0</sup> С	33		
2-й день	Закваска	50	193	24
	Мука ржаная обдирная	63		
	Вода 32 <sup>0</sup> С	93		
3-й день	Закваска	193	540	24
	Мука ржаная обдирная	192		
	Вода 32 <sup>0</sup> С	154		
4-й день	Закваска на изготовление Хлеба Бородинского	330	Омоложение закваски рекомендуется проводить ежедневно. Температурный режим в помещении для содержания закваски 24-26 <sup>0</sup> С. Конечная кислотность закваски 9-14град.	
	Закваска на возобновление по схеме 3-го дня	193		

### Особые указания:

1. Участник данной компетенции может взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания:

1. Скребок для теста из нержавеющей стали.
2. Скребок пластиковый для теста.
3. Лопатка деревянная.
4. Термометр для измерения температуры теста.
5. Средств реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор, электронная лупа (для участников с проблемами зрения) и другие средства, заявленные участником и согласованные с главным экспертом.

2. Категорически запрещается участникам брать с собой на соревновательную площадку:

1. Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе конкурсной площадки.
2. Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.
3. Дополнительная посуда и инвентарь.
4. Блюда и тарелки.

**3. В случае нарушения участниками соревнований требований к установ-**

**ленному времени изготовления изделий в ходе конкурсных соревнований по каждой категории участников, производится снятие баллов:**

- 0,5 балла за превышение регламента от 1 до 10 минут;
- 1 балл за превышение регламента от 11 до 20 минут;
- задание считается не выполненным при превышении регламента свыше 20 минут.

**2.4. 30% изменение конкурсного задания.**

**Школьники**

**Допустимые изменения:**

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене формы изделия с формы «Улитка» на форму «Жгут».

**Недопустимые изменения:** технология изготовления изделия.

**Студенты/ Специалисты:**

**Допустимые изменения:**

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

-в замене соотношения муки ржаной и муки пшеничной при изготовлении Хлеба Бородинского формового;

-в замене метода определения кислотности теста с метода титрования на органолептический метод.

**Недопустимые изменения:** технология изготовления изделия.

**2.5. Критерии оценки выполнения задания.**

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

**2.5.1. Общие критерии выполнения задания конкурсантами.**

Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	А-1	Санитария и гигиена	5,00	95%
Объективный	А-2	Работа с сырьем	10,00	
Объективный	Б-1	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара/заварка/тесто)	30,00	
Объективный	В-1	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий	18,00	
Объективный	Г-1	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	19,00	
Объективный	Г-2	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием	5,00	
Объективный	Д-1	Идентичность изделий по форме	2,00	
	Д-2	Идентичность изделий по отделке	2,00	
	Д-3	Идентичность изделий по колеру	2,00	
	Д-4	Мякиш изделий соответствует стандарту	2,00	
Субъективный	В-2	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки	1,00	5%

		булочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий		
Субъективный	Г-2	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы	1,00	
Субъективный	Д-1	Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту	2,00	
	Д-2	Визуальное впечатление от изделий	1,00	
Максимально			100	100%

### 2.5.1. Критерии для категории участников «Школьники».

Наименование модуля	Содержание модуля	Объективные оценки	Субъективные оценки	Максимальный балл
<b><u>Модуль А</u></b> <b>Организация работы на площадке</b>	Организация работы на площадке: -проверка наличия сырья, работа с сырьем; -организация рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических норм	15	-	15
<b><u>Модуль Б</u></b> <b>Подготовка полуфабрикатов</b>	<b>Булочка творожная:</b> -Подготовка сырья к работе. -Активация дрожжей. -Приготовление притвора. -Приготовление теста. -Определение готовности полуфабриката	30	-	30
<b><u>Модуль В</u></b> <b>Разделка полуфабрикатов</b>	<b>Булочка творожная:</b> -Разделка теста. -Придание формы изделиям. -Окончательная расстойка изделий	18	1	19
<b><u>Модуль Г</u></b> <b>Выпечка изделий</b>	<b>Булочка творожная:</b> -Подготовка хлебопекарного оборудования к работе. -Соблюдение требований ТБ. -Выпечка изделий. -Применение методов контроля готовности изделий	24	1	25
<b><u>Модуль Д</u></b> <b>Подача изделий</b>	<b>Булочка творожная:</b> -Соблюдение временных критериев приготовления изделий. -Соответствие стандарту качества изделий. ст -Подача изделий	8	3	7
<b>ИТОГО:</b>		<b>95</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

## 2.5.2. Критерии для категории участников «Студенты», «Специалисты».

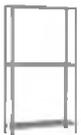
Наименование модуля	Содержание модуля	Объективные оценки	Субъективные оценки	Максимальный балл
<b>Модуль А</b> <b>Организация работы на площадке</b>	Организация работы на площадке: - прохождение инструктажа по ТБ; - проверка наличия сырья, работа с сырьем; - организация рабочего места; - соблюдение санитарно-гигиенических норм	15	-	15
<b>Модуль Б</b> <b>Подготовка полуфабрикатов</b>	<b>Хлеб Бородинский:</b> - Подготовка сырья к работе. - Приготовление заварки. - Приготовление теста. - Определение готовности полуфабриката	15	-	15
	<b>Кекс весенний:</b> - Подготовка сырья к первичной обработке. - Активация дрожжей. - Приготовление опары. - Приготовление теста. - Определение готовности полуфабриката	15	-	15
<b>Модуль В</b> <b>Разделка полуфабрикатов</b>	<b>Хлеб Бородинский:</b> - Разделка теста. - Придание формы изделиям. - Окончательная расстойка изделий	9	0,5	9,5
	<b>Кекс весенний:</b> - Разделка теста. - Придание формы изделиям. - Окончательная расстойка изделий	9	0,5	9,5
<b>Модуль Г</b> <b>Выпечка изделий</b>	<b>Хлеб Бородинский:</b> - Подготовка хлебопекарного оборудования к работе. - Соблюдение требований ТБ. - Выпечка изделий. - Применение методов контроля готовности изделий	12	0,5	12,5
	<b>Кекс весенний:</b> - Подготовка хлебопекарного оборудования к работе. - Соблюдение требований ТБ. - Выпечка изделий. - Применение методов контроля готовности полуфабриката. - Отделка изделий	12	0,5	12,5
<b>Модуль Д</b>	<b>Хлеб Бородинский:</b>	4	1,5	3,5

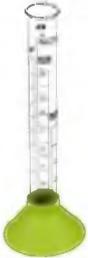
<b>Подача изделий</b>	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий. -Соответствие андарту качества изделий.ст -Подача изделий			
	<b>Кекс весенний:</b> -Соблюдение временных критериев приготовления изделий. -Соответствие андарту качества изделий.ст -Подача изделий	4	1,5	3,5
<b>ИТОГО:</b>		<b>95</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

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

#### 3.1. Школьники, студенты, специалисты.

<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА</b>					
Оборудование, инструменты, ПО, мебель					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
<b>Оборудование</b>					
1	Печь конвекционная		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
2	Расстоечный шкаф		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
3	Плита индукционная		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
4	Противень из нержавеющей стали 400*600		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	3

	мм				
5	Формы для выпечки хлеба формового ударопрочные формы по ГОСТу для выпечки хлеба формового (140*90мм)		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	3
6	Подставка нержавеющая под конвекционную печь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
7	Весы электронные		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
8	Планетарный миксер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
9	Стол производственный с бортом		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
10	Стеллаж металлический			шт	1/2
11	Шкаф холодильный		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1/10

12	Ванна моечная		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
13	Титровальная установка		Комплект химического оборудования	шт	1
14	Ступка с пестиком		Комплект химического оборудования	шт	1
15	Колба химическая на 50 мл		Комплект химического оборудования	шт	1
16	Химические реактивы: деци нормальный раствор NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталейн в склянке с пипеткой (ф/ф)		Комплект химических реактивов	шт	1
17	Воронка стеклянная (малая)		Комплект химического оборудования	шт	1
18	Весы лабораторные		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1

19	Термометр для измерения температуры теста		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
<b>Инвентарь</b>					
1	Доска разделочная		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2
2	Форма для кексов. Диаметр 10-13 см, высота 5.4 см		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	5
3	Поднос круглый металлический диаметром 30-50 см		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2
4	SN4103 Скребок для теста из нерж. стали 160*125		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
5	Скребок пластиковый для теста 159x103		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
6	Лопатка деревянная		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2

7	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
8	Чашка нержавеющая сталь 18/10 Н=120 D=305 4 Л		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
9	Ковш 1л для индукционной плиты		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
10	Ковш 2л для индукционной плиты		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
11	Миски нержавейка 0,5 л		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	5
12	Миски нержавейка 0,7 л		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2
13	Миска нержавейка 1л		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	4
14	Сито металлическое		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
15	Ситечко металлическое для процеживания масла		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1

16	Ложка столовая из нержавеющей стали		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	4
17	Кисточка силиконовая для смазывания		<a href="https://market.yandex.ru/product--tescomakistochka/325002990?clid=913&amp;text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&amp;clid=913">https://market.yandex.ru/product--tescomakistochka/325002990?clid=913&amp;text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&amp;clid=913</a>	шт	1
18	Совок для сыпучих продуктов		<a href="https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&amp;cpc=nTc9TwiDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_riBpwCA7qNOwca5HyDFS0BJ03B7C2AnKlvXBvCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxO9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6vsCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFipZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&amp;hid=12500996&amp;lr=7&amp;nid=61644&amp;rs=eJw9UTtyO0Eiv2RcpE6VOrULPs_tnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78OmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjil-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&amp;text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2">https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&amp;cpc=nTc9TwiDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_riBpwCA7qNOwca5HyDFS0BJ03B7C2AnKlvXBvCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxO9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6vsCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFipZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&amp;hid=12500996&amp;lr=7&amp;nid=61644&amp;rs=eJw9UTtyO0Eiv2RcpE6VOrULPs_tnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78OmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjil-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&amp;text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2</a>	шт	1
19	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		<a href="https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html">https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html</a>	Пара	1

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 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	Ложка одноразовая		<a href="https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/">https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/</a>	шт	10
2	Полотенца бумажные		<a href="https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya">https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya</a>	рулон	1
3	Ветошь для мойки посуды и столов		<a href="https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbiONPTiFuIOMzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&amp;text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&amp;lr=7&amp;cli">https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbiONPTiFuIOMzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&amp;text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&amp;lr=7&amp;cli</a>	шт	2
4	Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий		Артикул 30 см/5,5" <a href="https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/">https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/</a>	пачка (100шт.)	1/10
5	Пищевая плёнка		<a href="http://plastikko.ru/c168">http://plastikko.ru/c168</a>	рулон	1/2
6	Пекарская бумага		<a href="http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/">http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/</a>	рулон	1/2
7	Пластиковые контейнеры для отходов (2 л)		<a href="https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/">https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/</a>	шт	1
8	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (150 мл)		<a href="http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti">http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti</a>	шт	10
9	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (250 мл)		<a href="http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti">http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti</a>	шт	10
10	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (400-500 мл)		<a href="http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti">http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti</a>	шт	10
11	Средство для мойки посуды		<a href="https://food.плекс.рф/catalog/">https://food.плекс.рф/catalog/</a>	бут	1
12	Жидкое мыло для рук		<a href="https://food.xn--elakbnpn.xn--plai/catalog/">https://food.xn--elakbnpn.xn--plai/catalog/</a>	бут	0,5

13	Средства для уборки EXCOOK 10204 Совок со щёткой		<a href="https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&amp;sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBR TKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&amp;tbm=isch&amp;source=iu&amp;ictx=1&amp;fir=Cgw3hDcPOuhJbM%253A%252COvEEYfVfYgKozM%252C_&amp;vet=1&amp;usg=AI4_-kSOeVjoYsnU7uJhld10LWluLT6YfO&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR009OEwAnoECAoQBO#imgrc=Cgw3hDcPOuhJbM:">https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&amp;sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBR TKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&amp;tbm=isch&amp;source=iu&amp;ictx=1&amp;fir=Cgw3hDcPOuhJbM%253A%252COvEEYfVfYgKozM%252C_&amp;vet=1&amp;usg=AI4_-kSOeVjoYsnU7uJhld10LWluLT6YfO&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR009OEwAnoECAoQBO#imgrc=Cgw3hDcPOuhJbM:</a>	шт	1
14	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		<a href="http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_s_o_schetkoy">http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_s_o_schetkoy</a>	шт	1/5
15	Льняные полотенца – покрывашки (80% лен) 50*70		<a href="https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategorivam/lnyanve-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9pPg-qvq31_bhljaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctaisKRoCJZoOAvD_BwE">https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategorivam/lnyanve-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9pPg-qvq31_bhljaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctaisKRoCJZoOAvD_BwE</a>	шт	2
16	Губки для мытья посуды		<a href="https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistvaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674">https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistvaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674</a>	шт	2

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ**

1	Скребок для теста из нерж. стали		<a href="https://aligid.ru/item/32964591840">https://aligid.ru/item/32964591840</a>	шт	1
2	Скребок пластиковый для теста		<a href="http://startali.ru/i/32931597280.html">http://startali.ru/i/32931597280.html</a>	шт	1
3	Лопатка деревянная		<a href="https://www.100sp.ru/good/494440192">https://www.100sp.ru/good/494440192</a>	шт	1
4	Скалка для раскатки теста		<a href="https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/">https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/</a>	шт	1
5	Термометр для измерения температуры теста		<a href="https://zetzet.ru/345852/">https://zetzet.ru/345852/</a>	шт	1

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

1	Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено
2	Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки

3	Дополнительная посуда и инвентарь				
4	Блюда и тарелки				
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)</b>					
№ 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	По согласованию с главным экспертом		По результатам согласования		
2	звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха)		По результатам согласования		
<b>КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ</b>					
<b>Оборудование, мебель</b>					
№ 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	Компьютер 4-х ядерный процессор		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1/5

2	МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1/5
3	Столлы деревянные		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2
4	Чайник электрический		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1/5
5	Стол производственный		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2/5
6	Весы электронные		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1/5
7	Доска разделочная 530x870		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2/5

8	Тарелка плоская 32 см		<a href="https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/">https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/</a>	шт	12/5
9	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий		<a href="tps://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk">tps://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk</a>	шт	3/5

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта

#### Расходные материалы

№ 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	Папка-планшет для бумаги с зажимом		<a href="http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&amp;pr=1">http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&amp;pr=1</a>	шт	1
2	Ручка шариковая		<a href="https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html">https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html</a>	шт	1
3	Бумага писчая А4		<a href="https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tehniki/pischava-bumaga/c/12676/">https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tehniki/pischava-bumaga/c/12676/</a>	упаковка	2/5

### ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

#### Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№ 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	Огнетушитель		<a href="https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html">https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html</a>	шт	2
2	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противоожогового средства		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1

3	Коврик резиновый диэлектрический 750ммx750мм		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	10
4	Часы настенные		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2
5	Кулер с водой		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
6	Скатерть для презентационного стола		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2
7	Одноразовые стаканчики		<a href="https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/">https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/</a>	упак.	2
8	Корзина для мусора 10 л		<a href="https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=vandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign">https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=vandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign</a>	шт	5
9	Мусорный контейнер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	1
10	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)			наличие	

### КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

#### Оборудование, мебель, расходные материалы

№ 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	Вешалка (штанга)		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2
2	Стол деревянные		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	2
3	Стулья		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт	10
4	Кулер для воды		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

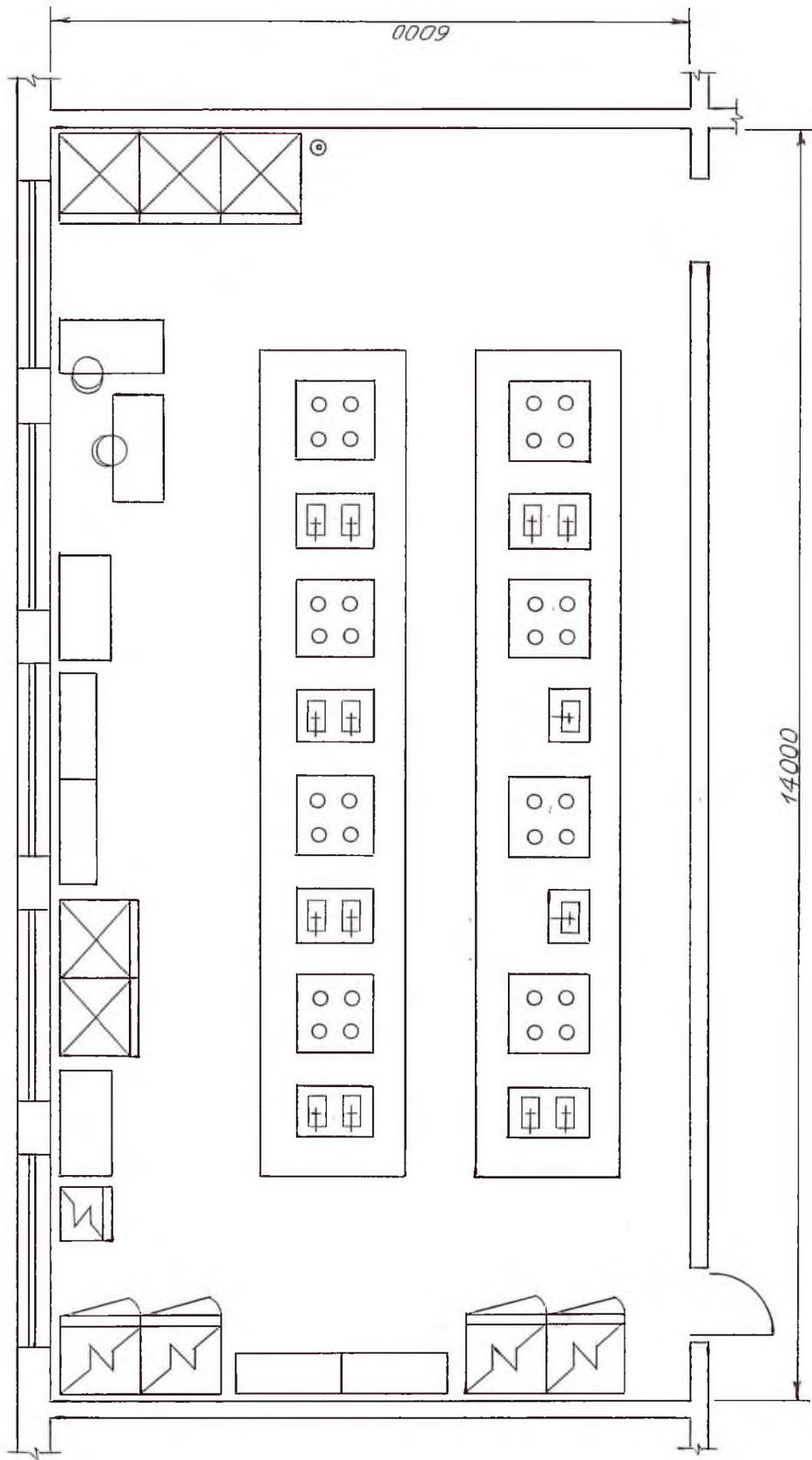
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)				
№	Наименование	Тех. характеристики		
1	Количество точек электропитания			60
2	Количество точек интернета	10 Мб	точка	1
3	Количество точек воды холодная, горячая	Подача холодной и горячей воды, слив		точка 10

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

Наименование нозологий	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <a href="http://rosopeka.ru/good4632.html">http://rosopeka.ru/good4632.html</a> - 1 шт. для эксперта, 2 – для участников
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) <a href="https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a> - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse <a href="http://dostupsreda.ru/store/">http://dostupsreda.ru/store/</a> -2 шт
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV <a href="https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/">https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/</a> -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке <a href="http://rosopeka.ru/good4031.html">http://rosopeka.ru/good4031.html</a> - 4шт
Рабочее место участника с нарушением ОДА	-	-	В соответствии с «Перечнем рекомендуемых инвалидам профессий и должностей с

			учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» не рекомендуется инвалидам с ОДА получение профессии «Пекарь», т.к. по данной нозологии условия труда представляют угрозу для безопасности инвалида
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

## 5. Схема застройки соревновательной площадки.



- ☒ • Холодильный шкаф
- ☒ • Электрорешетка
- ☒ • Стол
- ☒ • Расположенный шкаф
- ☒ • Мойка
- ☒ • Стул
- ☒ • Пароваркокомбайн
- ⊙ • Вентилятор

## **6. Требования охраны труда и техники безопасности.**

6.1. 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).

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила техники безопасности и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.

6.5. Если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.

6.6. Эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.

6.7. Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

### **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.**

6.2.1. 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.

6.2.2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

6.2.3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.

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

6.2.4. 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 расхода.

6.2.5. 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, не скользкими 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).

6.2.6. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

6.2.7. 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.

2.8. 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.**

6.3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

6.3.2. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

6.3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.

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

6.3.5. 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.

6.3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

6.3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

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

6.3.9. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

6.3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

6.3.11. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

6.3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

6.3.13. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

6.3.14. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.

6.3.15. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

6.3.16. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

6.3.17. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

6.3.18. 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.

6.3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей 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.**

6.4.1. 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.

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

6.4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

6.4.4. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

6.4.5. 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.

6.4.6. 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 возмож-

ным 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 удастся, 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.**

6.5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

6.5.2. 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).

6.5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

6.5.4. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.

6.5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.