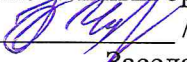
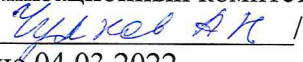


Абилимпикс 2022

**Министерство образования Тульской области
Центр развития движения «Абилимпикс» Тульской области**

УТВЕРЖДЕНО

Региональный организационный комитет

 |  |
Заседание 04.03.2022

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

компетенция – *Выпечка хлебобулочных изделий*

VI Регионального чемпионата «Абилимпикс»

Разработчик задания:

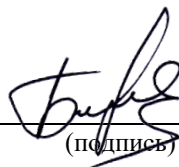
Совет по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»
VII Национального чемпионата «Абилимпикс»

Утвержден протоколом № 3 от 15.09.2021

VII НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

Утверждено
советом по компетенции
«Выпечка хлебобулочных изделий»
Протокол № 3 от 15.09.2021г.

Председатель совета:

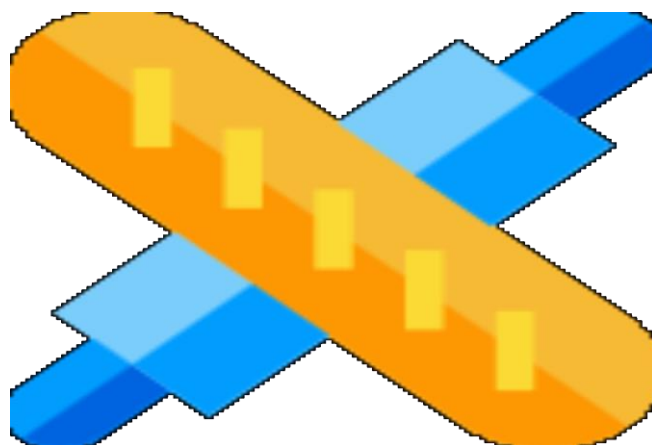

(подпись)

Березовская Наталья Николаевна

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Выпечка хлебобулочных изделий»



Москва 2021

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 утверждении	-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 Министерства 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 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>Должны знать:</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>Должны знать:</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>Должны знать:</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>Должны уметь:</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>Должны уметь:</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 багетных 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>Должны уметь:</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 опарное дрожжевое тесто для изготовления Сдобы Выборгской, изготовить 10 штук Сдобы Выборгской массой 0,1 кг и подать.

Приготовить бездрожжевое тесто для хлебцов зерновых, сформовать, изготовить 0,5 кг и подать.

Студенты: 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 0,2 кг в количестве 5 штук, изготовить, украсить и подать.

- дрожжевое тесто для изготовления Хлеба фруктового 0,3 кг в количестве 5 штук, изготовить и подать.

- дрожжевое тесто для изготовления Хлебных палочек 0,6 кг, изготовить и подать.

Специалисты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить однофазное дрожжевое тесто для приготовления изделия Каравая свадебного, массой 0,9 кг в количестве 1 штуки, изготовить и подать.

- бездрожжевое тесто на 3 штуки Хлеба Дарницкого формового массой 0,35 кг, сформовать, испечь и подать.

- опарное дрожжевое тесто для изготовления Пирог праздничный 0,6 кг в количестве 3 штук, изготовить украсить и подать.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1. Организация работы на площадке	20 минут	Проведение инструктажа по ТБ.

	Инструктаж Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта		
	Модуль 2.1. Подготовка сырья и приготовление теста для Сдобы Выборгской	100-110 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства Тесто для Сдобы Выборгской
	Модуль 2.2. Формовка и расстойка заготовок	50-55 минут	10 тестовых заготовок Сдобы Выборгской 0,5кг хлебцов зерновых
	Модуль 3. Выпечка изделий	15-20 минут	10 готовых Сдоб Выборгских 0,5кг хлебцов зерновых
	Модуль 4. Подача Сдобы Выборгской Хлебцы зерновые	5 минут	10 готовых Сдоб Выборгских 0,5кг хлебцов зерновых

Общее время выполнения конкурсного задания для школьников: 3,5 часа

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студенты	Модуль 1. Организация работы на площадке Инструктаж Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	30 минут	Проведение инструктажа по ТБ. Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1-А. Подготовка сырья для Хлеба Бородинского хлебных палочек	60-90 минут	Подготовленное сырье. Готовое тесто для Хлеба Бородинского, хлебных палочек
	Модуль 2.1-Б. Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Кекса весеннего		Подготовленное сырье. Готовая опара и тесто для Кекса весеннего
	Модуль 2.1-В. Подготовка сырья и приготовление заварки и теста для Хлеба фруктового		Заварка и тесто для Хлеба фруктового
	Модуль 2.1-Г. Подготовка сырья и приготовление теста для Хлебных палочек		Тесто для Хлебных палочек

	Модуль 2.2-А. Расстойка, формовка Хлеба Бородинского	60-100 минут	3 тестовых заготовок изделий Хлеба Бородинского
	Модуль 2.2-Б. Расстойка, формовка Кекса весеннего		5 тестовых заготовок изделий Кекса весеннего
	Модуль 2.2-В. Расстойка, формовка Хлеба фруктового		5 тестовых заготовок изделий Хлеба фруктового
	Модуль 2.2-Г. Расстойка, формовка Хлебных палочек		0,900 г теста для Хлебных палочек
	Модуль 3-А. Выпечка Хлеба Бородинского	30-65 минут	3 готовых изделия Хлеба Бородинского
	Модуль 3-Б. Выпечка Кекса весеннего		5 готовых полуфабрикатов Кекса весеннего
	Модуль 3-В. Выпечка Хлеба фруктового		5 готовых Хлебов фруктовых
	Модуль 3-Г. Выпечка Хлебных палочек		0,600 готовых Хлебных палочек
	Модуль 4-А. Подача Хлеба Бородинского	5-15 минут	Поданное изделие
	Модуль 4-Б. Оформление и подача Кекса весеннего		Поданное изделие
	Модуль 4-В. Подача Хлеба фруктового		Поданное изделие
	Модуль 4-Г. Оформление и подача Хлебных палочек		Поданное изделие
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 4 часа 30 минут			
Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Специалист	Модуль 1. Организация работы на площадке. Инструктаж ТБ. Вне конкурсного времени.	20 минут	Проведение ТБ
	Модуль 2-1 А-В. Подготовка сырья для изготовления полуфабрикатов, для изделий.	60-90 минут	Подготовленные п/ф для каравая, хлеба, пирогов.
	Модуль 2-2. А-В Расстойка, формовка изделий.	80-100 минут	Подготовленные п/ф для выпечки
	Модуль 3 А-В. Выпечка изделий	55-60 минут	Выпеченные изделия

	Модуль 4. А-В Оформление и по- дача изделий	15-20 минут	Поданные изделия
Общее время выполнения конкурсного задания для специалистов: 4 часа 30 минут			
Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы			
<p>Участники: куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Абилимпикс - на груди слева), под логотипом - фамилия и имя 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) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов. Брюки и куртка пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.</p> <p>Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь пекаря.</p> <p>Эксперты: обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря), фартук, колпак (все белого цвета), безопасная обувь.</p>			

2.3. Последовательность выполнения задания.

Модуль 1. 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 2.1. 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, остудить.

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.

Особые указания: В ходе выполнения конкурсного задания метод титрования

использовать не менее 2-х раз.

Модуль 2.2. 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 3. 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 4. 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: Сдоба Выборгская 0,100кг

№ п/п	Наименование сырья	Опара (кг)	Тесто на 10 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная высшего сорта, кг Мука пшеничная в/с на подпыл	0,200	0,450 0,020	<p>Подготовка сырья Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленное сырье для опары. Вносят подготовленную воду. Замешивают опару. Замешанный полуфабрикат ставят на выбраживание до готовности в пределах 30-60 минут.</p> <p>К выброженной опаре добавляют муку и оставшееся сырье и замешивают эластичное тесто. Тесто устанавливают на выбраживание на 15-25 минут.</p> <p>Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто делят на куски массой 0,103-0,105 и подкатывают. Оставляют на предварительную расстойку на 5-10 минут. Далее подкатанный шарик раскатывают в лепешку диаметром 10-12 см и кладут на середину начинку из повидло и изюма, закрывают и придают форму фигурки (солнышко, бантик).</p> <p>Выпечка изделий Готовый полуфабрикат смазывают яйцом, устанавливают в конвекционную печь и</p>
2	Сахар-песок		0,115	
3	Масло сливочное		0,040	
4	Соль поваренная пищевая		0,006	
5	Яйцо в тесто		0,006	
6	Дрожжи прессованные	0,015		
7	Патока		0,006	
8	Повидло		0,070	
9	Изюм		0,012	
10	Ванилин		0,0015	
11	Яйцо на смазку		0,018	
12	Опара		вся	
	Вода	0,120	0,160-0,200	

	Итого сырья		1,070-1,180	выпекают 12-15 минут при температуре 175-190 ⁰ С. Характеристика изделия: Форма 2 видов по 5 штук «Солнышко» и «Бантик». Поверхность блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого. Запах – свойственный данному изделию
	Масса полуфабриката		0,110-0,115	
	Растительное масло для смазки листов		0,010	
	Выход:		0,100/10 – 0,105/10	

Школьники:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлебцы зерновые 0,500 кг.

№ п/п	Наименование сырья кг;	Тесто	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с	0,230	Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе. Приготовление теста: Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Формовка изделий: Разделить тесто на равные части. Каждую часть раскатать в тонкий пласт, разрезать раскатанный пласт на равные части ножом для пиццы. Придать тестовым заготовкам форму квадрата, уложить на лист. Выпечка изделий: Выпекать при температуре 170-190 ⁰ С в течение 8-10 минут в конвекционной печи. Характеристика изделия: Изделия одинаковые по толщине, ширине и длине, пропеченные, хрустящие. Колер зеленый с золотистым оттенком. Вид изделий -квадраты. Запах - свойственный данному виду изделия.
2	Мука хлебопекарная ржаная обдирная	0,089	
3	Растительное масло	0,032	
4	Патока карамельная	0,026	
5	Подсолнечник	0,050	
6	Семена тыквы	0,038	
7	Семена льна	0,026	
8	Семена кунжута	0,026	
1	Сода	0,004	
1	Соль	0,005	
1	Отруби пшеничные для формовки	0,040-0,060	
1	Вода подготовленная	0,145-0,150	
	Итого сырья	0,711-0,730	
	Масса полуфабриката	0,710-0,715	
	Растительное масло для смазки листов	0,010	
	Выход:	0,500-0,510	

Студенты:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб Бородинский формовой массой 0,400 кг

№ п/п	Наименование сырья	Заварка на 3 шт. (кг)	Тесто на 3 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная ржаная обдирная	0,110		<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката: Приготовить заварку путем заваривания муки, кориандра и солода водой 65-95⁰ С. Остудить.</p> <p>Приготовление теста: В емкость дежи заложить все полуфабрикаты и оставшееся сырье и замесить пластичное ржано-пшеничное тесто.</p> <p>Формовка и расстойка изделий: 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>Выпечка изделий Выпекать при температуре 190-210⁰С в течение 30-45 минут в увлажненной пекарной камере конвекционной печи.</p> <p>Характеристика изделия: Хлеб формовой, корка не просевшая, посыпана кориандром.</p> <p>Колер - от темно-коричневого до темно-бурого.</p> <p>Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Мука хлебопекарная пшеничная в/с		0,250	
3	Патока карамельная		0,043	
4	Соль поваренная пищевая		0,012	
5	Сахар-песок		0,024	
6	Заварка		вся	
7	Закваска густая ржаная		0,620	
8	Кориандр целый на посыпку		0,007	
9	Кориандр молотый	0,004		
10	Солод ржаной ферментированный	0,055		
11	Вода	0,270	0,030-0,150	
	Кислотность конечная теста, град		5-10	
	Масса полуфабриката	0,430	0,450/3	
	Растительное масло для смазки форм	0,010		
	Выход:	0,403/3 - 410/3		

Студенты:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Кекс весенний массой 0,200кг.

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 5 шт. (кг)	Тесто на 5 шт. (кг)	Отделка на 5 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с кг - на подпыл	0,300	0,190 0,025		<p>Подготовка сырья Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката Замесить опару. Выбродить до готовности.</p> <p>Приготовление теста Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.</p> <p>Формовка и расстойка изделий Готовое тесто разделить на куски массой 0,2 кг, подкатать в шарик и уложить в подготовленные формы. Формы установить в расстоечный шкаф на окончательную расстойку на 45-100 минут до готовности.</p> <p>Выпечка изделий Выпекать при температуре 170-200⁰С в течение 18-20 минут в пекарной камере.</p> <p>Остудить заготовку, оформить помадой.</p> <p>Отделка: тема оформлениа - «Зимние узоры».</p> <p>Характеристика изделия: Форма кекса: округлая, без напылов, без оседаний и трещин. Помада глянцевая, однородная, без комков, Запах - свойственный данному виду изделия. Колер - от светло- золотистого до коричневого.</p>
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	0,130-0,150	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 форм	0,015			
	Выход:	0,205/5 - 0,210/5			

Студенты:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб фруктовый 0,300 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Заварка на 5 шт. (кг)	Тесто на 5 шт. (кг)	Отделка на 5 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе. Подготовка полуфабриката: Приготовить заварку. Приготовление теста: Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто разделить на куски массой 0,35 кг и уложить на предварительную расстойку на 5-10 минут, придать тестовым заготовкам одинаковую форму батончика. Установить в расстойную камеру на окончательную расстойку до готовности полуфабриката. Выпечка изделий: Перед выпечкой нанести на полуфабрикат отделку, нанести четыре косых надреза. Выпекать в конвекционной печи. Характеристика изделия: Изделия ровные, идентичные. Форма изделий – батончик. Количество надрезов – четыре косых надреза. Мякиш плотный, без заливок с развитой мелкопористой структурой. Фрукты в изделиях распределены равномерно. Колер изделия – от коричневого до темно коричневого. Запах - свойственный данному виду изделия.
1	Мука ржаная обдирная	0,300		0,020	
2	Солод ржаной ферментированный	0,035			
3	Картофельные хлопья	0,050			
4	Вода	0,415			
5	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг		0,315		
6	Дрожжи прессованные хлебопекарные		0,017		
7	Соль поваренная пищевая		0,017		
8	Сахар-песок		0,070		
9	Чернослив		0,045		
10	Семена подсолнечника	0,068			
11	Ядро ореха фундука		0,050		
12	Курага вяленая		0,050		
13	Изюм		0,070		
14	Закваска ржаная густая		0,300		
15	Заварка		Вся		
	Кислотность конечная теста, град	3,0	3,5-5,5		
	Масса полуфабриката	0,780-0,800	1,750/5 шт	0,350/5 шт	
	Растительное масло для смазки листов		0,015		

Выход:	0,305/5 - 0,310/5 шт
---------------	-----------------------------

**Студенты:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Хлебные палочки 0,600 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 0,600 кг изделий (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука пшеничная в/с на подпыл	0,400 / 0,030	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.</p> <p>Формовка изделий: Разделить тесто на 2 равные части. Каждую часть разделить и посыпать: одну часть семенами мака, вторую часть посыпать специями.</p> <p>Придать тестовым заготовкам форму палочек. Длина тестовой заготовки – 20 см.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия одинаковые по длине, пропеченные, хрустящие, равномерно посыпаны семенами и специями.</p> <p>Колер - от бледно-желтого до золотистого.</p> <p>Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Мука пшеничная цельнозерновая	0,100	
3	Дрожжи прессованные	0,012	
4	Соль поваренная пищевая	0,010	
5	Сливочное масло 82,5%	0,030	
6	Оливковое масло	0,060	
7	Семена мака	0,060	
8	Сухие специи (паприка)	0,014	
9	Вода	0,060-0,280	
10	Кислотность конечная теста, град	2,2-2,4	
11	Масса полуфабриката	0,880-0,900	
	Растительное масло для смазки листов	0,020	
	Выход:	0,605-0,615	

Специалисты:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Каравай свадебный массой 0,900 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 1 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
-------	--------------------	---------------------	---

1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг	0,760	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить все ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.</p> <p>Разделить готовое тесто на две части: для основы каравая и для украшения.</p> <p>Тесто для основы подкатать в шар.</p> <p>Тесто для украшения раскатать в пласт и изготовить из него элементы для украшения каравая.</p> <p>Украсить основу каравая декором.</p> <p>Дать караваю расстояться.</p> <p>Выпекать каравай при температуре 175-230⁰С в увлажненной пекарной камере, продолжительность выпечки 35-45 минут.</p> <p>Характеристика изделия: Форма округлая с выраженными элементами декора.</p> <p>Колер от золотистого до золотисто-коричневого.</p> <p>Тема оформления: «Лето».</p> <p>Запах – свойственный данному виду изделия.</p>
2	Дрожжи хлебопекарные прессованные,	0,015	
3	Соль поваренная пищевая,	0,011	
4	Вода	0,380-0,500	
5	Сахар - песок	0,045	
6	Масло горчичное	0,045	
	Масса полуфабриката	1,200-1,350	
	Масса куска теста	1,100-1,120	
	Температура начальная, ⁰ С	29-30	
	Продолжительность брожения, мин	90-120	
	Кислотность конечная теста, град. не более	2,4-2,6	
	Растительное масло для смазки листов	0,010	
	Выход:	0900/1-910/1	

Специалисты:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб дарницкий формовой массой 0,350 кг

№ п/п	Наименование сырья	Заварка на 3 шт. (кг)	Тесто на 3 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная ржаная обдирная	0,170		<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката: Приготовить заварку путем заваривания муки водой 95⁰С. Остудить.</p> <p>Приготовление теста: В емкость дежи заложить все полуфабрикаты и оставшееся сырье и замесить пластичное ржано-пшеничное тесто.</p> <p>Формовка изделия: Готовое тесто делят на куски при помощи воды, массой 0,410-0,415 кг, укладывают в форму(140×90мм). Формы устанавливают в расстоечный шкаф на</p>
2	Мука хлебопекарная пшеничная в/с		0,300	
3	Соль поваренная пищевая		0,018	
4	Сахар-песок		0,042	
5	Заварка		вся	
6	Закваска густая		0,325	

7	Вода	0,240	0,276- 0,350	<p>окончательную расстойку на 45-100 минут до готовности. Выпекать при температуре 190-210⁰С в течение 35-45 минут в увлажненной пекарной камере в зависимости от возможности и марки печи.</p> <p>Характеристика изделия: Хлеб формовой, корка не просевшая. Колер: от коричневого до темно-коричневого. Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
	Кислотность конечная теста, град		5-7	
	Масса полуфабриката	0,385- 0,400	1,270- 1,300	
	Растительное масло для смазки форм	0,010		
	Выход:	0,350/3 - 355/3		

**Специалисты:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Пирог праздничный 0,600 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 3 шт. (кг)	Тесто на 3 шт. (кг)	Отделка на 3 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с в тесто/ на подпыл	0,200	0,340/ 0,010		<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката: Замесить опару. Выбродить до готовности.</p> <p>Приготовление теста: Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.</p> <p>Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто разделить на куски массой 0,3 кг, подкатать в шарик и уложить на предварительную расстойку на 5-10 минут, раскатать тесто, придать тестовым заготовкам одинаковую форму. Нанести на середину заготовки повидло ровным слоем и распределить, края заготовки красиво оформить. Установить в расстоечную камеру на окончательную расстойку.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать при температуре 190-200⁰С в течение 15--20 минут в конвекционную печь. Остудить заготовку и украсить фруктами, нанести гель.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия круглые, ровные, идентичные, края красиво обработаны без наплывов и вздутий, повидло закрывает поверхность</p>
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные	0,015			
3	Соль поваренная пищевая		0,013		
4	Сахар-песок		0,056		
5	Масло сливочное		0,028		
6	Яйцо в тесто/на смазку		0,047/ 0,010		
7	Масло растительное в тесто		0,047		
8	Повидло		0,600		
9	Вода	0,120	0,090- 0,120		
10	Опара		вся		
11	Фрукты подготовленные			0,480- 0,495	
12	Гель нейтральный			0,060	

Кислотность конечная теста, град	3,0	2,4-2,6		теста, фрукты уложены одинаковым образом на всех пирогах. Запах - свойственный данному виду изделия.
Масса полуфабриката	0,300-0,330	0,500/3 шт	0,400/3 шт	
Растительное масло для смазки листов	0,015			
Выход:	0,600/3 - 0,605/3шт			

Примечание:

Мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглотительную 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» и «Специалисты» 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 ⁰ С	33		
2-й день	Закваска	50	193	24
	Мука ржаная обдирная	63		
	Вода 32 ⁰ С	93		
3-й день	Закваска	193	540	24
	Мука ржаная обдирная	192		
	Вода 32 ⁰ 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 ⁰ 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. Нож для пиццы.

6. Скалка для раскатки.
7. Нож для надрезов на тесте.
8. Формочки для вырубки теста
9. 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 установленному 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 сдобы Выборгской с формы «солнышко» и «бантик» на форму «лапка» и «рыбка»;

-в замене формы Хлебцев зерновых с формы квадрата на форму прямоугольника.

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

Студенты:

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

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

-в замене темы отделки при оформлении Кекса весеннего.

Варианты тем: «Цветок лета», «Мережка», «Свободная тема».

-в замене формы, наличия или отсутствия нарезки на Хлебе фруктовым;

-в замене компонентов посыпок и специй Хлебных палочек;

-в замене длины изделий. Варианты длины: 25 см и 30 см.

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

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

Специалисты:

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- в замене состава теста для оформления Каравая свадебного. Варианты состава теста: дрожжевое и пресное;
- в замене темы оформления Каравая свадебного. Варианты тем: «Осень», «Любовь»;
- в замене формы Хлебцов зерновых с формы квадрата на форму прямоугольника;
- в замене формы Пирога праздничного с формы овала на форму квадрата;
- в замене метода определения кислотности теста с метода титрования на органолептический метод для хлеба Дарницкого.

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.





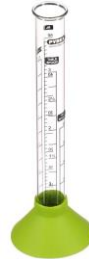



Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	1	Организация работы на площадке	4,0	95%
Объективный	2.1	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара/заварка/тесто)	24,4	
Объективный	2.2	Выполнение технологического процесса разделки, формовки и расстойки хлебобулочных изделий	21	
Объективный	3	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	27	
Объективный	4	Соблюдение временных критериев изготовления изделий. Соответствие стандарту, идентичность, пропеченность, творчество.	11,9	
Объективный	1-4	Организация технологического процесса этапов производства	6,7	
Субъективный	2.1-2	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий	1,00	5%
Субъективный	2.2-2	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы и методы титрования	1,00	
Субъективный	4-5	Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту	2,00	
	4-6	Визуальное впечатление от изделий	1,00	
Максимально:			100	100%







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








3.1. Школьники, студенты/специалисты.








ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО, мебель					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
Оборудование					
1	Печь конвекционная UN-OXXEBC-06EU-E1R, 860x957x843, напр380В, мощность 14кВт		http://www.Dekari.ru/catalog/ue/khleb_obo/pechikonv/paee-2/	шт	1
2	Расстоечный шкаф Унох XL415, 862*910*727, напр.220В, мощность 2400Вт		https://www.t-d.ru/catalog/item/3922/	шт	1
3	Плита индукционная INOKOR IN3500		https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf 39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw IN3500%20Indokor pos premium1 src_type search src none qlt &advert_id=campaign_id 39400359 ad_id 8596285782 phraseid 15188857833 banid 8596285782 &k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990	шт	1
4	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм		http://www.pekari.ru/catalog/ue/aroup22260/aroup17297/item190400/	шт	9
5	Формы для выпечки хлеба формового ударопрочные формы по госту для выпечки хлеба формового (140*90мм)		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/grain-form-baking-sheets/	шт	3
6	Подставка нержавеющая под конвекционную печь		https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerrjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-	шт	1




	НІСОЛДНППК -9/9/6		hicold-nppk-9-9-6.html https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html		
7	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные		https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/	шт	1
8	Планетарный миксер Moulinex QA509D32, напряжение 220/240В, мощ- ность 900 Вт Объем чаши 4,6 л		https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pospremium3 key qa509d32 addphrases no dvc desktop Kitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126	шт	1
9	Стол производ- ственный с бор- том с нижней полкой		https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/	шт	2
10	Стеллаж метал- лический СТЛ, высотой 180x70x30x3		https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html	шт	1
11	Шкаф холо- дильный NOVATEC- SHINEHD70, на 700 литров. Корпус сделан из нержавеющей стали, тол- щиной 75 мм. Дверца осна- щена системой автоматиче- ского закрытия при открытии на 90 градусов. Температурные режимы 0/+10 градусов		https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html	шт	1










12	Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габариты (мм): 1060x530x870 Объем (МЗ): 0.488766		https://www.trapeza.ru/goods/47233/	шт	1
13	Шпилька рас- стойка Габа- риты 60*40 Те- лежка-шпилька Кобор ШП- 66/41		https://www.kobor.ru/telezhka-shpilka-kobor-shpr-66-41.html	шт	1
13	Титровальная установка		Комплект химического оборудова- ния	шт	1
14	Ступка с пести- ком		Комплект химического оборудова- ния	шт	1
15	Колба химиче- ская на 50 мл		Комплект химического оборудова- ния	шт	1
16	Химические ре- активы: деци нормальный раствор NaOH (КОН), индика- тор – фенол- фталеин в склянке с пи- петкой (ф/ф)		Комплект химических реактивов	шт	1
17	Шпатель меди- цинский форма- цевтический		http://www.blagomed.ru/prod/shpatel-metallicheskiy-medicinskiy-2-h-storonniy-pryamoy-180-mm-2257.html?utm_source=yandex_market&utm_medium=cpc&utm_campaign=shpateli&utm_content=shpatel_metallicheskiy_medicinskiy_2_h_storonniy_pryamoy_180_mm_2257&utm_term=2257&ymclid=16298081366751209584900003	шт	1
18	Стаканчик стеклянный 0,05мл		https://kostroma.5drops.ru/upload/resize_cache/iblock/5f5/450_450_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/5f5ecb660f59e45f8f37028d663fc322.jpg	шт	1


19	Воронка стеклянная (малая)		https://стопа-рик.рф/pictures/product/big/6432_big.jpg	шт	1
20	Весы лабораторные		https://market.yandex.ru/offer/TT9bk72-Sz-hOKxa9C2-xw?cpc=H0_yEPH5aKphPni5_S1GG7AqxvgQIMzumwQ5V_6SsjqsVyyqO1m7KbcophHk0xCMnTzVeqfgc6MWPFVgD6fEJTeMnNnOZfkXvD3FwD7FARj1YIxtwkug4YtDECEYiuXwOaZnQJizqdMuAdkjqCvdqQG1BBhCSXVZwizQ3sz00XE1UvMRk4zlxysjW-z6ukT03&from=premiumOffers&from-show-uid=16298088780650524001500002	шт	1
21	Термометр для измерения температуры теста		https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEi wA-JP5rOUqEPQMd gUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xo C_5cQAvD_BwE	шт	1
Инвентарь					
1	Доска разделочная 530x870		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0	шт	2
2	Нож для пиццы		https://pokuski.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&clid=832	шт	1
3	Поднос круглый металлический диаметром 30-50 см		https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D	шт	5

			0% B9% 2035% D1% 81% D0% BC% 20% D0% 9A% D1% 80% D1% 83% D0% B3% D0% BB% D1% 8B% D0% B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0		
4	Скребок для теста из нерж. стали 160*125		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/	шт	2
5	Скребок пластиковый для теста 159x103		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-plastikovye/3601/	шт	2
6	Лопатка деревянная		https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr REG DSA All&utm_content=pid 363100 %D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B cid 29801551 gid 2910990611 aid 8598847133 pos other2 key addphrases no dvc desktop cg 0&reff=yandex_cpc_ipr REG DSA All	шт	2
7	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.		http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1	шт	1
8	Чашка нержавеющей сталь 18/10 Н=120 D=305 4 Л		http://labordav.ru/cena-chashka-petrikupit/chashka-laboratornava-nerzhavevuschava-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5	шт	2
9	Ковш 1л для индукционной плиты		https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-1/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%20%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915	шт	1
10	Ковш 2л для индукционной плиты		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%20%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F	шт	1

			%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0		
11	Миски нержаве- вейка 0,5 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281546.html	шт	10
12	Миски нержаве- вейка 0,7 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281547.html	шт	5
13	Миска нержаве- вейка 1л		https://my-shop.ru/shop/product/2281558.html	шт	4
14	Миска пласт- массовая с крышкой 3 л		https://market.yandex.ru/product--miska-3-l-s-germetichnoi-kryshkoi-tsvet-miks/2000520254670?nid=18054877&show-uid=16298090759941596887916006&context=search&cpa=1&text=Миска%20пластмассовая%20с%20крышкой%203%20л%20код%2012719-01&sku=2000520254670&cpc=ENwkFzlx88TO1feDTDeHmvmvmdSvhEaCMYb_9Sy7DOmGy4TdwTctx9js_Llqk4BjSUI6nVT97XWgpJRRPljDSIRFtk2uFO2CF9G2Ew6vsl7Qp4uLVLYTdqmKLS_AT5HP2B_c49in6lIUd44UxWNZHauk24XZn_cGSdCsLOV_revuCHx9rgVJqbg%2C%2C&do-waremd5=3xyXmsqJBxdsaLoxKHc4ng	шт	6
15	Сито металли- ческое		http://mywishlist.ru/wish/6354466	шт	1
16	Ситечко метал- лическое для процеживания масла		https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0	шт	4
17	Ложка столовая из нержавеющей стали		https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAlucwdZ	шт	4









			1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE		
18	Кисточка силиконовая для смазывания		https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&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&clid=913	шт	2
19	Совок для сыпучих продуктов		https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cp_c=nTc9TwdTzZfileH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFSsoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkeFqNFJFHOEdYJ0_fa-wxVwll1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&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	шт	2
20	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html	Пара	1








21	Опрыскиватель пульверизатор ручной		https://pokuski.market.yandex.ru/search?clid=832&text=пульверизатор	шт	1
22	Термометр для измерения тем- пературы теста		https://zetzet.ru/345852/	шт	1
23	Силиконовые лопатки		https://pokuski.market.yandex.ru/product/lopatka-silikonovaia-25-6sm-krasnyi-salatovyi/101230100884?show-uid=16184000922816052789706012&offerid=6TisJ7SIHJiu5lr0A5yXw	шт	2
24	Таймер кухон- ный		https://pokuski.market.yandex.ru/product/taimer-fackelmann-tsilindricheskii-zenker-nerzhaveiushchaia-stal-41936/43052027?offerid=E6uqp9pZbkNLQMPvYydm2g&utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_term=680613.45041936&utm_content=12501720&ymlid=16184005933006113360500003	шт	1
25	Нож для наре- зания теста и фруктов		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymlid=16176102418878401198700003	шт	2
26	Поднос столо- вый из полипро- пилена 525x325 мм		https://market.yandex.ru/	шт	4
27	Доска разде- лочная 30*60		https://market.yandex.ru/	шт	5
28	Выемка для теста		https://www.nevkusno.ru/catalog/nabory-vyrubok/vyemka-dlya-testa-pryanichnaya-skazka-nabor-6-sht-dolyana/?frommarket=&ymlid=16172606284260097321100017	шт	1
29	Форма для кек- сов. Диаметр 10-13 см, вы- сота 5.4 см		//market.yandex.ru/product--forma-dlia-keksov-kvarts-kf-08-000/139422348?show-uid=15833342475373663820017036&nid=61648&lr=7&text=форма%20для%20кексов%20мас-сой%20%2C%20кг%20металли-ческая&context=search	шт	5

30	Блендер погружной		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/blendery-c75/hottek/blender_hottek_ht_975_01_0-2192806.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymlid=1617470694384867958860001	шт	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		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт	10
2	Полотенца бумажные		https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	рулон	1
3	Ветошь для мойки посуды и столов		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMlxgAmKIHUA%2C%2C&text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&lr=7&cli	шт	2
4	Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий		Артикул 30 см/5,5" https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/	пачка (100шт т.)	1/10
5	Льняное полотенце-покрышки(80% лен)		https://iz-lina.ru/files/products/oqubifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32	шт	10
6	Пекарская бумага		http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/	рулон	1/2
7	Пластиковые контейнеры для отходов (2 л)		https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/	шт	1
8	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (50 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	15
9	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (150 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	15



10	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (400-500 мл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	15
11	Средство для мойки посуды		https://food.плекс.рф/catalog/	бут	1
12	Жидкое мыло для рук		https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/	бут	0,5
13	Средства для уборки EXCOOK 10204 Совок со щёткой		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&sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252CovEEYfvfYgKozM%252C_&vet=1&usg=AI4_kSOeVjoYSnU7uJhld10LWIuLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ#imgsrc=Cgw3hDcPQuhJbM	шт	1
14	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy	шт	1/5
15	Льняные полотенца – покрывашки (80% лен) 50*70		https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9pPg-qqyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE	шт	2
16	Губки для мытья посуды		https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674	шт	2
17	Перчатки хлопчатобумажные			шт	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ					
1	Скребок для теста из нерж. стали		https://aligid.ru/item/32964591840	шт	1









2	Скребок пла- стиковый для теста		http://startali.ru/i/32931597280.html	шт	2
3	Лопатка дере- вянная		https://www.100sp.ru/good/494440192	шт	1
4	Скалка для рас- катки теста		https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/	шт	1
5	Термометр для измерения тем- пературы теста		https://zetzet.ru/345852/	шт	1
6	Ножи для пиццы круглый и рифленый		https://pokuski.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&clid=832	шт	2
7	Ножи для наре- зания теста и фруктов		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dl_ia_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymlid=16176102418878401198700003	шт	2
8	Выемки для те- ста		<u>Набор</u>	шт	1
9	Перчатки хлоп- чатобумажные			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				
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)					
№ п/ п	Наименование	Фото оборудо- вания или инстру- мента, или мебели	Технические характеристики обо- рудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. изме- рения	Необ- ходи- мое кол-во
1	По согласо- ванию с главным экспертом		По результатам согласования		
2	Звукоусилива- ющая аппара- тура индивиду-		По результатам согласования		

	ального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха)				
--	--	--	--	--	--

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

Оборудование, 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
1	Компьютер 4 -х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше.4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше		https://www.eldorado.ru/cat/detail/komputer-hp-460-p230ur-5kt90ea/	шт	1/5
2	МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов		https://market.yandex.ru/offer/SxEEjCWEQ6wAJaK834Bx1A?clid=545&cpс=9z-- DaUmSBCexSc1BQnCqGG5s5w6pQA Io4rgat1qOQvs61XuFHtfVzM9ZeJEfi ScAID_g4wDTrylzWTOLwWOhYXB DzFUP4tkYEFoU9RE4SS_j6bvQ5KE AY AeaiRaWX8F3Ts0HkSzYBWpg4s 3diwI0EVqESznlscioq3V0zufaZsZapT 8ofG0oAr4ZBKb2sCf41MoqdKOMIO _HYekEwA5iw%2C%2C&hid=138608 &hyperid=1971565229&lr=7&modelid =1971565229&nid=54546&rs=eJw9kT tSg0EMg2HSUFNRU6fw- 8F_o5w0LTfC8mbovtmRZUv783v7eH w- b6Kvrne6m11cwWbDbZdoU_FwynB wQkODKkfuw1mUwwrU7EGBpNkL DEkbOyQ1XCz_o- UJd1u9NGwCPq00vfHVZL3YVylHA HdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUX BWAAJxr2rCa- 5gV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80Y Kgr944ivXFW2aqLx9n3phOqyE7eVhC t2iH5_Sfr- qmON8bx19YBLcpbovy_Rh8RgXRyY d3Pfd8vX-	шт	1/5

			_QHqw113&text=МФУ%20лазерное%20ч/б		
3	Столы деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
4	Чайник электрический		https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/	шт	1/5
5	Стол производственный СП-811/1200 для презентации		https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/	шт	2/5
6	Весы электронные CASAD-5 Вес, кг 4.7, установка – настольные, назначение - промышленные		https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy-nastolnye-fasovochnye.html	шт	1/5
7	Доска разделочная 530x870		https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kukhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&utm_medium=cpa&utm_campaign=gdeslon&utm_content=64275&utm_term=174056&gsaid=64275&_gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&_gs_ctl=30&advcake_params=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&_gs_vm=aebgdg.ru	шт	2/5
8	Тарелка плоская 32 см		https://www.simaland.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/	шт	12/5
9	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий		https://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk	шт	3/5
10	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт.	1
11	Стаканчики одноразовые			шт	100

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		http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1	шт	1
2	Ручка шариковая		https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html	шт	1

3	Бумага писчая А4		https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki/pischaya-bumaga/c/12676/	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		https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html	шт	2
2	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противоожогового средства		https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0	шт	1
3	Коврик резиновый диэлектрический 750ммх750мм		https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/	шт	10
4	Часы настенные		https://www.alltime.ru/clock/wall/	шт	2
5	Кулер с водой		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт	1
6	Скатерть для презентационного стола		https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/	шт	2
7	Одноразовые стаканчики		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	упак.	2
8	Корзина для мусора 10 л		https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoij-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=	шт	5
9	Мусорный контейнер МКТ 120 л		https://alplast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiym konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=мусорный%20контейнер%20120%20л&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_мусорный%20контейнер%20120%20л&roistat_referrer=no	шт	1

			ne&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537		
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)		https://youla.ru/moskva/dom-dacha/podstavki-tumby/napolnaia-vieshalka-5970df1baaab2858a12f2082	шт	2
2	Столешницы деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
3	Стулья		http://www.mebeluka.ru/stulja/	шт	10
4	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	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		Ед. измерения	Необходимое кол-во
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.

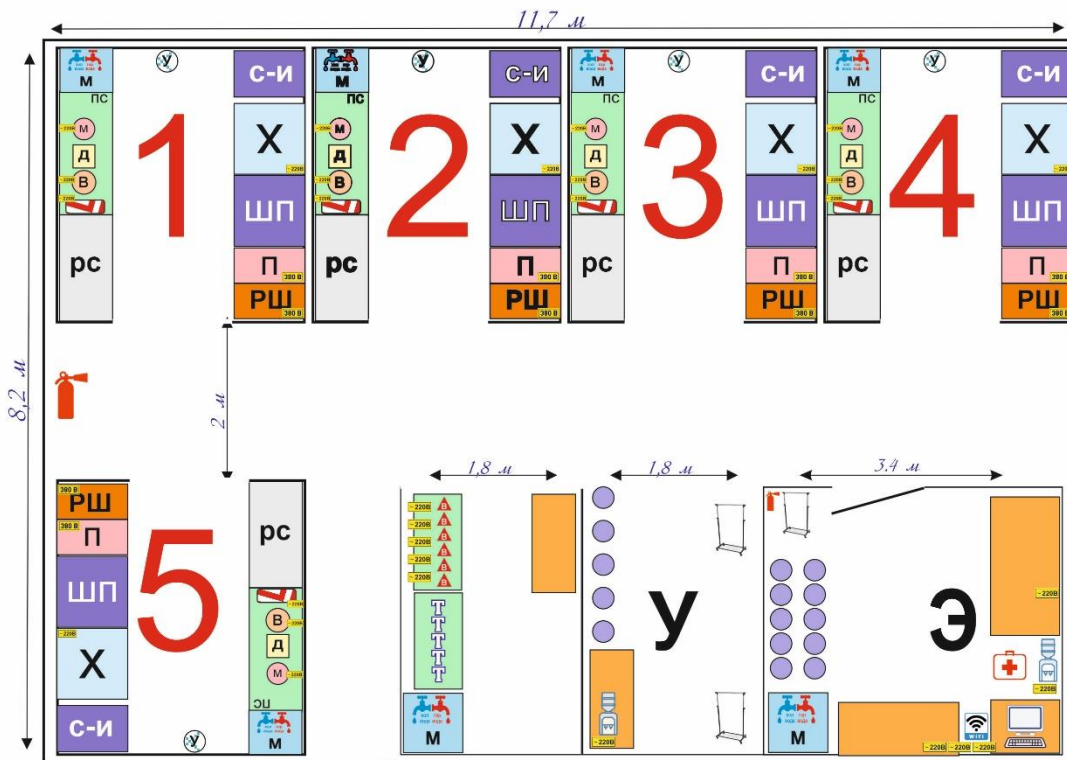
Наименование нозологий	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ-3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт. для эксперта, 2 – для участников
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)

			https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/ -2 шт
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-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	-	-	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
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

5. Схема застройки соревновательной площадки.

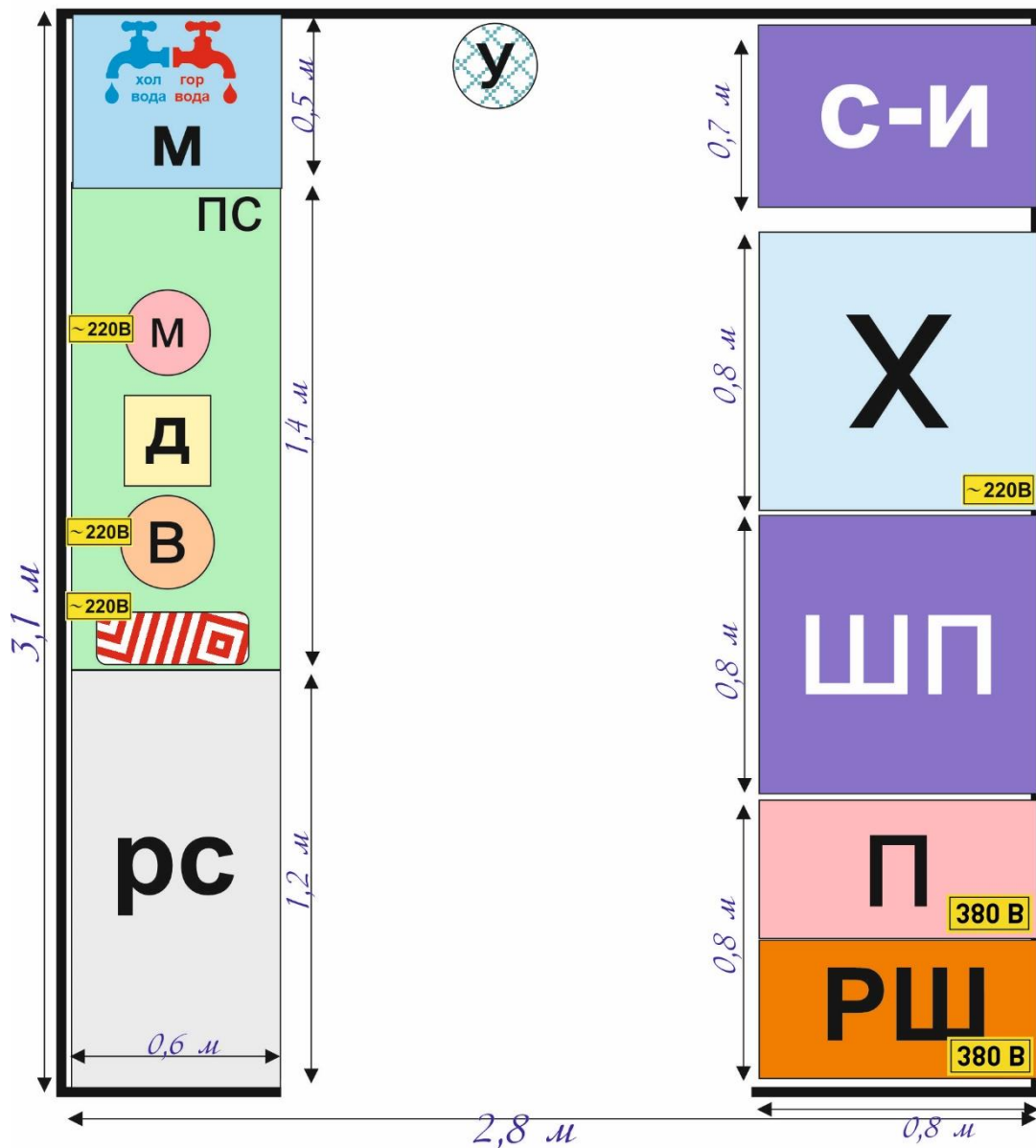
План застройки конкурсной площадки компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1-5 - боксы конкурсантов; Э - помещение для экспертов; У - комната участников



- стол главного эксперта
- стол готовой продукции
- стул
- весы лабораторные
- титровальная установка
- аптечка
- кулер
- огнетушитель
- вешалка
- точка доступа wi-fi

Схема бокса для конкурсанта



-  **рс** рабочий стол (малый металлический)
-  **пс** стол производственный (металлический)
-  **В** весы электронные (с плоской платформой)
-  **М** миксер планетарный
-  **Д** доска деревянная для формовки изделий
-  **П** печь с пароувлажнением
-  **рш** расстоечный шкаф
-  **ШП** стеллаж-шпилька
-  **С-И** стеллаж для инвентаря
-  **Х** холодильник
-  **М** мойка с подводкой холодной и горячей воды
-  **у** мусорный бак
-  индукционная плита однокомфорочная
-  **~ 220В** Розетка с напряжением 220 В
-  **380 В** Розетка с напряжением 380 В

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 расходования.

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, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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.

6.8. 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;

— на поверхности оборудования, находящегося под напряжением, запрещается размещать любой легко воспламеняющийся инвентарь, инструмент, продукцию, тару.

6.3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горящей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

6.3.20. Не использовать расходные материалы, которые в ходе работы могут легко отслоиться, оторваться и, тем самым, могут привести к попаданию в готовую продукцию.

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 возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

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

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

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

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

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

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

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

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не 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.