

МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» - 2024

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ
ИЗГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО



СОГЛАСОВАНО

Главный эксперт по компетенции

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'И.А. Изотова', written over a light blue rectangular background.

/ Н.А. Изотова

« 3 » апреля 2024 года

Московская область
2024 год

1. Описание компетенции.

1.1.Актуальность компетенции.

Современное направление и одна из них крупных отраслей пищевого производства в России – это мороженое. Индустрия мороженого сейчас выходит на новые обороты и новые тенденции. Совмещая мороженое с профессиями «Повар» и «Кондитер», мы получаем довольно прибыльную историю, которую поможет в дальнейшем разрабатывать и внедрять не только новые вкусы мороженого, но и развивать ее как креативно-развлекательную индустрию, что принесет доход и прибыль. Помимо ресторанов, отелей, кафе, столовых и других точек приема пищи, индустрия мороженого применима на разных фестивалях, детских праздниках, конкурсах и чемпионатах.

Индустрия мороженого ориентирована на различные возрастные категории потребителей в сегменте массового потребления от эконома до премиума.

Сфера общественного питания и индустрии развлечений предлагают поварам, кондитерам и мороженщикам обширный и интересный диапазон взаимодействий с работодателями, так и как самозанятое население. Обязанности поваров, кондитеров и мороженщиков в индустрии мороженого могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где они трудятся, но самое главное изготовители мороженого отвечают за правильно проведенный технологический процесс приготовления аппетитных и вкусных сортов мороженого, где так же учитывается современная мода и стилистика подачи мороженого, используя те или иные ингредиенты (топпинги). Так же в сферу ответственности изготовления мороженого входит соблюдение техники безопасности и соблюдение санитарных норм и правил.

Компетенция «Изготовление мороженого» - это индивидуальное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях общественного питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции трех профессий.

Конкурсант должен спланировать работу так, чтобы достичь поставленные бизнес-задачи, разработав и изготовив продукт таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок при минимальных затратах и хорошей маржинальности. Демонстрация навыков работы покажет, как хорошо участники адаптируются в решении различных задач при достижении определенных целей и как умеют и могут работать, соблюдая технику безопасности и санитарные нормы и правила.

Отраслевая принадлежность компетенции относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, мини предприятия, столовые, комбинаты питания.

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства от холдингов до индивидуальных предпринимателей.

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

ПОВАР, КОНДИТЕР, КОНДИТЕР-МОРОЖЕНЩИК.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты).

Школьники	Студенты	Специалисты
Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
ФГОС Стандарт начального среднего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	ФГОС Стандарт начального среднего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	ФГОС Стандарт начального среднего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) соответствующего уровня образования	Профессиональный стандарт 33.010 КОНДИТЕР	Профессиональный стандарт 33.010 КОНДИТЕР.
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.08.20.	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания
КОНДИТЕРМОРОЖЕНЩИК	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.08.20. КОНДИТЕР-МОРОЖЕНЩИК	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.08.20. КОНДИТЕР-МОРОЖЕНЩИК

1. 4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты и Специалисты
-----------	------------------------

<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях общественного питания; - виды, назначения, правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций общественного питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных
<p>качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий и закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентаций кулинарных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; -правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов, используемого при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять и комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; 	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначения, правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними, при использовании в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях общественного питания; технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; -правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов, используемого при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать правила сочетаемости основных

<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, этической подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 	<p>продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации производственного оборудования,
<ul style="list-style-type: none"> - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов. 	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в проверке технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов, весоизмерительных приборов по заданию; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию, с учетом требований безопасности и условиям хранения. -изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -планирование процессов кондитерского цеха.

2. Конкурсное задание.

2.1.Краткое описание задания.

Школьники:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции холодного десерта из натурального молочного мороженого с добавлением взбитого ганаша, собственного приготовления. Обязательным декором является бисквитный мох. Подача десерта осуществляется в креманках.

Студенты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции холодного десерта из мороженого «Щербет» с добавлением конфи, собственного приготовления. Обязательным элементом декора является 1 вид Твиля. Подача десерта осуществляется в креманках.

Специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции холодного десерта из натурального сливочного мороженого с различными топпингами. Обязательным элементом является декор Пралине, собственного приготовления. Подача десерта осуществляется в креманках

Продукты для приготовления и оформления десерта участник привозит с собой. Продукты должны быть предварительно завешаны и промаркированы. Несъедобных и не пригодных в пищу продуктов и элементов декора не допускается.

За семь дней до начала Регионального чемпионата по компетенции «Изготовление мороженого» высылаются участникам полный список продуктов, из которых допустимо приготовление и оформление десерта.

Если участник Регионального чемпионата не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других участников, такой участник может быть отстранен от участия в Отборочном этапе Регионального чемпионата.

В день проведения Регионального чемпионата главный эксперт проводит жеребьевку между участниками, так как рабочая площадка одна и выполнение конкурсного задания участники будут поочередно.

На выполнение конкурсного задания предусмотрено 2 часа 30 минут, без учета подготовки и уборки рабочего места (30 минут).

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Описание модуля
Школьники	Холодный десерт из натурального молочного мороженого с добавлением взбитого ганаша, собственного приготовления. Обязательным декором является бисквитный мох.	2 часа 30 мин	Обязательные компоненты десерта: - 2-а шарика натурального молочного мороженого, - добавление взбитого ганаша,- декор бисквитный мох. Особенности подачи: - 3 порции по 2 шарика холодного десерта. - масса 1 шарика максимум 60 г. - общая масса порции с двумя шариками холодного десерта максимум 150 г. - температура подачи не более - 3°C. - десерт подается в креманках объемом 250 мл и d 10 см . - подаются три идентичных блюда. Одна порция десерта подается для оценки измерительных показателей, две креманки подаются на дегустацию. Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов декора не допускается.

Студенты	Холодный десерт из мороженого «Щербет» с добавлением конфи, собственного приготовления. Обязательным элементом декора является 1 вид Твиля.	2 час 30 мин	<p>Обязательные компоненты десерта: - 2-а шарика натурального мороженого «Щербет».</p> <ul style="list-style-type: none"> - добавление конфи, собственного приготовления. - декор 1 вид Твиля. <p>Особенности подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 порции по 2 шарика холодного десерта. - масса 1 шарика максимум 60 г. - общая масса порции с двумя шариками холодного десерта максимум 150 г. - температура подачи не более - 3°С. - десерт подается в креманках объемом 250 мл и d 10 см . - подаются три идентичных блюда.
			<p>Одна порция десерта подается для оценки измерительных показателей, две креманки подаются на дегустацию. Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов декора не допускается.</p>
Специалисты	Холодный десерт из натурального сливочного мороженого с различными топпингами. Обязательным элементом является декор Пралине, собственного приготовления.	2 час 30 мин	<p>Обязательные компоненты десерта: - 2-а шарика натурального сливочного мороженого.</p> <ul style="list-style-type: none"> - добавление топпингов, - декор Пралине, собственного приготовления. Особенности подачи: <ul style="list-style-type: none"> - 3 порции по 2 шарика холодного десерта. - масса 1 шарика максимум 60 г. - общая масса порции с двумя шариками холодного десерта максимум 150 г. - температура подачи не более - 3°С. - десерт подается в креманках объемом 250 мл и d 10 см . - подаются три идентичных блюда. Одна порция десерта подается для оценки измерительных показателей, две креманки подаются на дегустацию. Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов декора не допускается.

Необходимые приложения.

Приложение 1. По презентационной компетенции «Изготовление мороженого» используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для

выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

Приложение 2. Инфраструктурный лист.

2.3. Описание работ при выполнении конкурсного задания.

Все холодные десерты являются авторскими и рецептуры разрабатываются участниками самостоятельно, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведение технологического процесса.

Рекомендации по приготовлению холодного десерта мороженое.

Приготовление молочного мороженого:

Отмерьте необходимое количество молока и добавьте к нему сухое молоко, сахар. Ставим в сотейнике на плиту на средний огонь.

К оставшемуся молоку добавляем крахмал и перемешиваем, выливаем в сотейник с остальными ингредиентами. Производим постоянное помешивание.

Переливаем массу в емкость и остужаем массу до комнатной температуры.

После массу перегружаем во фризера. Замораживаться будет около часа.

Затем из фризера массу перегружаем в гастроемкость до полной заморозки в шокере.

Приготовление мороженого «Щербет»:

В сотейнике смешайте сливки и сахар и подогрейте, чтобы сахар растворился. Снимите с огня и остудите.

Ягоды измельчить в пюре. Пропустите пюре через мелкое сито, чтобы удалить семечки. Добавьте ванильный экстракт и перемешайте. Влейте сливки с сахаром и взбейте.

Перелейте смесь в фризера. Замораживаться будет около часа.

Затем из фризера массу перегружаем в гастроемкость до полной заморозки в шокере.

Приготовление сливочного мороженого:

Приготовьте необходимые ингредиенты.

Нагрейте молоко до 35-36 градусов, добавьте в него желтки.

Взбейте миксером молоко с желтками.

Добавьте к молоку с желтками ванильный и обычный сахар, еще раз взбейте в пену.

Поставьте молочную смесь с желтками на водяную баню, варите до загустения, время от времени помешивая.

Молочно-желтковую смесь необходимо охладить.

Взбейте сливки в крепкую пену, пока миксер не будет оставлять на сливках четких следов.

Влейте охлажденную до температуры сливок желтковую массу и еще раз взбейте.

После массу перегружаем во фризера. Замораживаться будет около часа.

Затем из фризера массу перегружаем в гастроемкость до полной заморозки в шокере.

Разрешено:

- приносить инвентарь, инструменты и оборудование на конкурсную площадку после согласования с главным экспертом. Все, что указано в инфраструктурном листе приносить на площадку запрещено.

- за 30 минут до старта : полностью подготовить продукты – просеять, очистить, помыть, проверить вес, проверить наличие заказанных продуктов, разбить яйцо и отделить белок от желтка.

- сопровождающий допускается на площадку.

Не допускается:

- делать заготовки заранее,

- сопровождающему работать в место участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами и продуктами.

- нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории РФ, писать оскорбительные названия).

2.4.30% изменения конкурсного задания.

Школьники:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта:

вид шоколада.

Студенты:

30% изменения, вносят за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта: **вид**

фруктового пюре.

Специалисты:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта:

вид орехов.

2. 5. Критерии оценки выполнения задания.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
----------------------------	----------------	--------------------------

<p><u>Школьники</u></p> <p>Холодный десерт из натурального молочного мороженого с добавлением взбитого ганаша, собственного приготовления. Обязательным декором является бисквитный мох.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать и подготовить свое рабочее место. 2. Запланировать работу в течение всего конкурсного задания. 3. Оптимизировать рабочий процесс. 4. Вести работу по самостоятельно составленной технологической карте. 5. Следить за соблюдением правил личной гигиены. 6. Работать с соблюдением норм гигиены. 7. Соблюдать хранение продуктов с соблюдением требований безопасности и гигиены. 8. Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии правилами санитарии и гигиены 9. Использовать производственный инвентарь и инструменты в соответствии с инструкциями. 10. Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 11. Соблюдать правила маркировки ингредиентов. 12. Определять качество ингредиентов органолептическим способом. 	<p>100</p>
<p><u>Студенты</u></p> <p>Холодный десерт из мороженого «Щербет» с добавлением конфи, собственного приготовления. Обязательным элементом декора является 1 вид Твиля.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 13. Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты. 14. Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты в полном объеме. 15. Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления. 16. Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов. 17. Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода 	
<p><u>Специалисты</u></p> <p>Холодный десерт из сливочного мороженого с различными топпингами. Обязательным элементом является декор Пралине, собственного приготовления.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 18. Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений. 19. Использовать обязательный ингредиент указанный в конкурсном задании. 20. Подать десерт согласно конкурсному заданию. 	

Схема оценивания.

Наименование критерия	Максимальный балл	Объективная оценка	Субъективная оценка
Организация и планирование рабочего процесса, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	10	10	
Соблюдение санитарных норм и правил	10	10	
Ведение технологического процесса	10	5	5
Презентация и подача	20	5	15
Дегустация	50		50
ИТОГО	100	30	70

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3. 1. Школьники, студенты, специалисты.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА				
Оборудование, инструменты, ПО, мебель				
№	Наименование	Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Колво
1	ФРИЗЕР мороженого GEMLUX GL-ICM507	<p>Фризер мороженого GL-ICM507 предназначен для приготовления твердого мороженого, замороженного йогурта, шербета и других холодных десертов.</p> <p>Подойдет для малых и средних заведений общественного питания, столовых, кафе, ресторанов и уличной торговли. Оборудован компрессором, поэтому не требует предварительной заморозки чаши.</p> <p>Габаритные размеры 425x285x262 мм</p> <p>Объем бункера - 2 л;</p> <p>Рабочая температура -18...-35 °С;</p>	шт	1
		<p>Электронное управление;</p> <p>ЖК-дисплей;</p> <p>Таймер (1-60 минут);</p> <p>Корпус из нержавеющей стали;</p> <p>Чаша из алюминия.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>		

2	Плита индукционная Luxstahl ПИ 4-98	<p>9 уровней мощности нагрева.</p> <p>Режим управления мощностью и температурой от 60 до 240 °С, способный обеспечить щадящее приготовление особенно деликатных продуктов — соусов, яиц, молока, заварных кремов и других.</p> <p>Таймер с минутным интервальным шагом: диапазон от 1 до 90 минут.</p> <p>Моментальная работа конфорки без предварительного разогрева.</p> <p>Эффективность нагрева выше на 45% по сравнению с классическими плитами.</p> <p>Затраты на электроэнергию ниже на 65% по сравнению с классическими плитами.</p> <p>Отсутствие открытого пламени: снижение риска ожогов, пригорания и необходимости проветривания помещения.</p> <p>Автоматическое включение рабочей поверхности только при контакте со специальной посудой, обладающей ферромагнитными свойствами.</p> <p><i>Технические характеристики Плита индукционная Luxstahl ПИ 4-98</i></p> <p>Питание, В: 380</p> <p>Мощность, кВт: 14</p> <p>Установка: настольная</p> <p>Количество конфорок/зон нагрева: 4</p> <p>Конфорка: плоская</p> <p>Т max, °С: 240 Т min, °С: 60</p> <p>Габаритные размеры, мм: 800x860x255 (300)</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1
3	ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ SW-02DD	<p>Функционал у данной модели простой: взвешивание стабильных и нестабильных грузов, например, емкости с жидкостью (функции усреднения показаний).</p> <p>Опционально весы CAS SW-I можно оснастить чашей с бортами высотой 50 мм (350x300x50). Весы CAS SW-I опционально оснащаются нержавеющей платформой и</p>	шт	1

		<p>влагозащитным кожухом для большей защиты от влаги.</p> <p>НМПВ, г 20 НПВ,</p> <p>кг 2</p> <p>d, г 1</p> <p>Дисплей ЖК</p> <p>Питание 220В + батареи Платформа, мм 239x190</p> <p>https://www.scale.ru/catalog/elektronnye_vesy/nastolnye_vesy/sw-i_i2095/vesy-cas-sw-1-2kg/</p>																				
4	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>GN 1/1 530x325x20 мм.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	3																		
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>GN 1/1 530x325x65 мм.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1																		
6	Подставка под конвекционную печь	<p>Зависит от модели конвекционной печи, подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для противней 600x400</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1																		
7	Противень для конвекционной печи	<p>Габариты, мм 330x370x5</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	2																		
8	Планетарный миксер KITCHENAID SKSM175 TM	<p>Тип миксера — планетарный</p> <p>Объём чаши — 4,28 л</p> <p>Материал — металл</p> <p>Максимальная обороты — 220 об/мин</p> <p>Напряжение — 220/240 В</p> <p>Мощность 300 Вт</p> <p>Количество скоростей — 10</p> <p>Габариты (ВxГxШ) — 36x24x37 см</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1																		
9	Микроволновая печь AIRHOT WP 1000-30L DIGITAL	<table> <tr> <td>Объем</td> <td>30 л</td> </tr> <tr> <td>Режим разморозки</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Управление</td> <td>электронное</td> </tr> <tr> <td>Напряжение</td> <td>220 В</td> </tr> <tr> <td>Мощность</td> <td>1 кВт</td> </tr> <tr> <td>Ширина</td> <td>539 мм</td> </tr> <tr> <td>Глубина</td> <td>435 мм</td> </tr> <tr> <td>Высота</td> <td>300 мм</td> </tr> <tr> <td>Вес (без упаковки)</td> <td>16 кг</td> </tr> </table>	Объем	30 л	Режим разморозки		Управление	электронное	Напряжение	220 В	Мощность	1 кВт	Ширина	539 мм	Глубина	435 мм	Высота	300 мм	Вес (без упаковки)	16 кг	шт	1
Объем	30 л																					
Режим разморозки																						
Управление	электронное																					
Напряжение	220 В																					
Мощность	1 кВт																					
Ширина	539 мм																					
Глубина	435 мм																					
Высота	300 мм																					
Вес (без упаковки)	16 кг																					

		<p>Страна производства Китай</p> <p>Артикул WP1000-30L DIGITAL</p> <p>Микроволновая печь <u>Airhot WP1000-30L</u> предназначена для приготовления, подогрева готовых блюд, а также для размораживания продуктов и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания, торговли и в домашних условиях. Модель оснащена 10 уровнями мощности, 6 специальными режимами работы, таймером обратного отсчета на 12 часов, подсветкой, дверцей с прозрачным стеклом и вращающейся тарелкой. Корпус выполнен из нержавеющей стали.</p> <p>https://entero.ru/item/121238</p>	C7552	
10	Шкаф холодильный Капри-0,5УСК (6+6) стеклянная дверь	<p>Полезный объем 480 л,6 полок.</p> <p>Температурный режим от -6 до 6 °С Объем 500 л</p> <p>Охлаждение динамическое</p> <p>Исполнение двери - прозрачная</p> <p>Напряжение 220 В</p> <p>Потребляемая мощность 0.23 кВт/ч</p> <p>https://entero.ru/item/45111</p>	шт	1
11	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	<p>Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры:</p> <p>800x500x1800 мм</p> <p>Материал каркаса:</p> <p>нержавеющая сталь</p> <p>Материал полки:</p> <p>нержавеющая сталь</p> <p>Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1
12	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)	<p>Длина, мм 1000</p> <p>Ширина, мм 600 Высота, мм 850</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1

13	Доска мраморная 100x50	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 100x50 https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
----	------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	---

14	Смеситель холодной и горячей воды	Общие характеристики Тип двухрычажный Назначение для кухни (мойки) Покрытие хром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив Способ монтажа горизонтальный Количество монтажных отверстий 1 Присоединительный размер 1/2" Тип подводки гибкая Комплектация https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
15	Куттер ROBOT COUPE R2	Установка: настольная Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
16	Погружной блендер Braun Multiquick 5 Vario MQ 5245	Мощность, Вт 1000 Напряжение 220 В Частота колебаний 50 Гц Тип погружной Объем чаши, л 0.35 Емкости в комплекте: Измельчитель, Мерный стакан Питание: от сети https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
17	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Параметры товара Состав нержавеющая сталь Объем (л) 4 л Дно: тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1

18	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Параметры товара Состав нержавеющая сталь Объем 2 л Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	2
19	Сотейник 1,5 л	Сотейник	шт	2

	для индукционной плиты	вместимость 1,5 л материал: нерж. сталь - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных. https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/		
20	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Сотейник вместимость 1 л материал: нерж. сталь - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - подходит для всех типов плит, в том числе индукционных. https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	2
21	Сковорода для индукционной плиты	Сковорода Покрытие Нержавеющая сталь Дно: тройное дно Форма сковороды: круг - Подходит для для индукционных плит https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
22	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) Материал: полипропилена с хорошей жесткостью и ударопрочностью Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь. https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1

23	Сито среднее d=14 см	<p>Тип сито</p> <p>Размер товара диаметр, см 14.6 Сантиметр</p> <p>Длина ручки, см 16 Сантиметр</p> <p>Особенности: наличие петли для подвешивания наличие ушка</p> <p>Материал/состав нержавеющая сталь</p> <p>Сито подходит для просеивания и процеживания различных продуктов.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1
24	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	<p>Характеристики:</p> <p>Материал: Нержавеющая сталь</p> <p>Предназначен для механической обработки продуктов.</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1

25	Стакан мерный 0,5 л пластиковый	<p>Кувшин</p> <p>Объем, 0,5 л</p> <p>Крышка в комплекте Нет</p> <p>Материал Пищевой пластик</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1
26	Миска пластиковая 1 л	<p>Объемом 1000 мл.</p> <p>Материал: пищевой пластик</p> <p>Применение: для пищевых продуктов</p> <p>Особенности: пригодная для микроволновой печи</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	5
27	Миска пластиковая 2 л	<p>Объемом 2000 мл.</p> <p>Материал: пищевой пластик</p> <p>Применение: для пищевых продуктов</p> <p>Особенности: пригодная для микроволновой печи</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	3
28	Миска пластиковая 3 л	<p>Объемом 3000 мл.</p> <p>Материал: пищевой пластик</p> <p>Применение: для пищевых продуктов</p> <p>Особенности: пригодная для микроволновой печи</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	3
29	Миска из нержавеющей стали 3 л	<p>Объем 3000 мл</p> <p>Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь</p> <p>Применение: для пищевых продуктов</p> <p>https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/</p>	шт	1

30	Миска из нержавеющей стали 1 л	Объем 1000 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	5
31	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Объем 500 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	3
32	Пирометр лазерный	Диапазон измерений: -50...+550 °С Оптическое разрешение, (D:S) 10:1 Точность: ±1.5 Температурное разрешение: °С 0.1 Коэффициент теплового излучения: 0.95 Время отклика: 0.5 секунды Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14	шт	1

		Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°С / 10-95% при 30°С https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/		
33	Корзина для неорганических отходов	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 40 - 60 л https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
34	Корзина для органических отходов	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 12 - 20 л https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
35	Палетта (лопатка) кондитерская прямая	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 35-40 см Длинна самой лопатки: не менее 25 см Ширина лопатки: 3,5-4 см https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
36	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная ;Прямая;, 30.5 см, бук-премиум https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
37	Набор ножей 3 шт	Тип: набор ножей Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей) Материал лезвия: сталь https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1

38	Ножницы (большие)	Ножницы универсальные, с длинными лезвиями Материал: нержавеющая сталь Длина: не менее 21 см https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
	Скалка силиконовая	Материал: силикон Размер: 40-50 см https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
39	Подставка под бумажные полотенца	нержавеющая сталь https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/	шт	1
40	КРЕМАНКА 265мл Ice Ville/КРЕМАНК А 310мл Ville	Стеклоанная емкость на ножке для порционной подачи десертов https://posudamart.ru/catalog/servirovka_i_pribori/kremanki/	шт	3

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

Расходные материалы

№	Наименование	Технические характеристики	Ед.измер	Кол-
---	--------------	----------------------------	----------	------

			ения	вл
1	Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт.в рулоне)	Мешки кондитерские одноразовые в рулоне Длина: 46 см Ширина: 23 см Плотность: 80 микрон Материал: ПВД Цвет: прозрачный Объем: 1,8 литра	шт	0,5
2	Перчатки латексные разм.S-L	Перчатки латексные неопудренные (S,M,L,XL) 100 шт/упак, Цвет: Белый Материал: ПВХ винил Особенности: подходят для пищевой промышленности	шт	0,5
3	Пленка пищевая рулон	Пленка-стрейч пищевая Количество метров в рулоне: 150 - 300 м Ширина: 30 см Плотность: 10-20 мкм	шт	1
4	Фольга рулон	Материал: Алюминий Вес: 0,1 кг Ширина: 300 мм Количество метров в рулоне: 10 - 15 м Плотность: 11 мкм	шт	1

5	Пергамент листовой 600x400 (500 листов, упаковка)	Пергамент для выпечки Размер ДхШ: 600x400 мм Количество: 500 лист/уп Цвет: белый	шт	1/20
6	Бумажные полотенца	Полотенца бумажные в рулоне Длина в рулоне: от 10 м Количество листов в рулоне: от 50 шт Материал: целлюлоза	шт	1
7	Вискозные полотенца	Полотенца в рулоне Материал: вискоза Размеры 20 x 36 см	шт	1
8	Губка для мытья посуды	Тип: губки кухонные Материал: поролон Размер: 80x55x30 мм Количество: упаковка 10 шт Предназначены для хозяйственных работ и мытья посуды	шт	2
9	Полотенца х/б	Тип: полотенце кухонное	шт	6

	50x100 см	Материал: х/б Размер: 50x100 см		
10	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 250 мл	Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 250 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера	шт	20
11	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500 мл	Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 500 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера	шт	20
12	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 1000 мл	Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 1000 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера	шт	20

13	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 1500 мл	Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 1500 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера	шт	20
14	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 2000 мл	Одноразовый пластиковый контейнер Объем: 2000 мл Цвет: прозрачный Форма контейнера: прямоугольная Температурный диапазон применения: от -15 до +110 С Комплектация: крышка для контейнера	шт	10
15	Стаканы одноразовые 200 мл	Стакан одноразовый пластиковый Материал: ПП Цвет: белый, прозрачный Объем: 0.2 Назначение: для холодных и горячих напитков	шт	10
16	Пакеты для мусора 200 л	Характеристики: Объем: 200 л Прочность: особо прочные	упак	0,5

		Количество в упаковке: 5 шт Толщина полиэтилена: 65 мкм Материал: ПВД Цвет: черный Тип упаковки: пачка Ширина: 90 см. Длина: 130 см.		
17	Пакеты для мусора 60 л	Характеристики: Состав: ПНД Материал: Полиэтилен Количество: 20 шт Плотность: мкм 12 Особенности: с завязками Объем: 60 л	упак	0,5
18	Вода питьевая негазированная (бутилированная , ёмкость 0,5 л)	Вода питьевая негазированная Упаковка: пластиковая бутылка Объем: 0,5 л Категория воды: первая	шт	8

19	Средство для чистки плит Шуманит Жирудалитель 400 мл	Назначение: Средство предназначено для быстрого удаления стойких и подгоревших жиров с газовых и электрических плит, грилей, мангалов, пароуловителей, систем вентиляции, кастрюль, сковородок, в том числе и с охлажденных поверхностей.	шт	1
20	Средство моющее жидкое для посуды 1 л	Предназначение: для удаления сложных загрязнений и жира	шт	1
21	Салфетки вискозные для уборки	Мягкая салфетка Размер: 38x40 см. Состав: 20% резины, 25% хлопка, 30% вискозы, 15% полиэстера	шт	5
22	Колпак одноразовый	Колпак поварской Особенности: регулируется размер Материал: нетканый материал Размеры: высота 150 - 250 мм Цвет: белый	шт	2
23	Кофе натуральный в зернах	Вид: арабика Предназначение: для приготовления в автоматических кофемашинах, во френч-прессе	шт	2
24	Чай	Чай черный /зелёный	шт	5

	пакетированный (100 шт.)	Вид упаковки: пакетированный Вкус: ассорти		
--	--------------------------	-----------------------------------------------	--	--

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 ЭКСПЕРТА

Расходные материалы

1	Скатерть для презентационного стола белая	Длина: 2000 мм Ширина: 1200 мм	шт	1
2	Вилки пластик	Вилка одноразовая Длина: 165 мм Цвет: белый Материал: полистирол	шт	10
3	Тарелки пластик	Тарелка одноразовая Материал: полистирол Диаметр: 165 - 220 мм Цвет: белый	шт	10

4	Бумажные полотенца	Полотенца бумажные в рулоне Длина в рулоне: от 10 м Количество листов в рулоне: от 50 шт Материал: целлюлоза	шт	1
5	Стаканы одноразовые 200 мл	Стакан одноразовый пластиковый Материал: ПП Цвет: белый, прозрачный Объем: 0.2 Назначение: для холодных и горячих напитков	шт	10
6	Пакеты для мусора 200 л	Характеристики: Объем: 200 л Прочность: особо прочные Количество в упаковке: 5 шт Толщина полиэтилена: 65 мкм Материал: ПВД Цвет: черный Тип упаковки: пачка Ширина: 90 см. Длина: 130 см.	упак	0,5
7	Вода питьевая негазированная (бутилированная, ёмкость 0,5 л)	Вода питьевая негазированная Упаковка: пластиковая бутылка Объем: 0,5 л Категория воды: первая	шт	8
8	Чашки пластиковые для	Характеристики: Назначение: для холодных и горячих напитков	шт	20

	горяч.	Объем: 0.2 л Материал: полипропилен Цвет: коричневый Размер: 0.2 л		
9	Колпак одноразовый	Колпак поварской Особенности: регулируется размер Материал: нетканый материал Размеры: высота 150 - 250 мм Цвет: белый	шт	2
10	Кофе натуральный в зернах	Вид: арабика Предназначение: для приготовления в автоматических кофемашинах, во френч-прессе	шт	1

11	Чай пакетированный (100 шт.)	Чай черный /зелёный Вид упаковки: пакетированный Вкус: ассорти	шт	1/10
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.характеристи	
1	Площадь 1 бокса не менее (3x5 м) 15 кв.м			
2	Электричество на 1 бокс для участника 380вольт, 220-230, мощность 18 кВт			
3	Водопровод на 1 пост для участника горячая, холодная			
4	Канализация для мытья жирной посуды			
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
Дополнительное оборудование, средства индивидуальной				
1	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	Технические характеристики Длина: 780 мм Глубина: 800 мм Высота: 1545 мм Мощность: 3345 Вт Питание: 380 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющая сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Панель управления: электронная Вместимость: 10 x EN60/40 (GN1/1) Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин шоковая заморозка 28 кг за 240 мин Расстояние между уровнями: 75 мм Термошуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором	шт	1
		открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители		
2	Зонт вытяжной пристенный	Тип фильтра: лабиринтный Габаритные размеры: 800x800x400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный Материал облицовки — нержавеющая сталь AISI 430 В комплекте — лабиринтные фильтры (жироуловители) и сливной кран	шт	1

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

Виды нозологий	Площадь рабочей площадки, м ²	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, шт.	Колво, шт
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	от 1 до 1,5	Радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-PCM» РМ-31 (заушный индуктор и индивидуальная петля) https://aceso.ru/products/28290925	1
			Диктофон Olympus WS-852 + microSD 4Gb Olympus http://qlaster.ru/goods/1019836084-1994841-diktofonolympus-ws-852-microsd-4gb-olympus	1
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse https://dscountry.ru/products-visually-impaired/videoувеличители/elektronnyj-ruchnoj-videoувеличитels-rechevym-vyhadom-videomouse	2
			Электронная лупа Bigger B2,5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/	2
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке https://rosopeka.ru/catalog/govoryashchiy_karmannyu_kalkulyator_na_russkom_yazyke_s_perekhodnikom_art_4032.html	4
Рабочее место участника с	нет	нет	нет	нет
нарушение м ОДА				

Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	от 2	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечнососудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальным и допустимым по микроклиматическим параметрам.</p> <p>На рабочих местах не допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли, преимущественно фиброгенного действия. Не допускается наличие тепловых излучений, локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации.</p> <p>Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам.</p> <p>Использовать: столы – с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стулья (кресла) – с регулируемой высотой сиденья и положением спинки.</p>	
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	от 1 до 1,5	<p>Оборудование должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для прохода, пользования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость (исключение острых выступов, углов, рвящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>	

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

Схема застройки соревновательной площадки для всех категорий участников.



5. Требования охраны труда и техники безопасности.

Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. Общие требования безопасности.

1. Общие требования.

1.1. К конкурсу допускается участник, прошедший предварительный медицинский осмотр и инструктаж по технике безопасности.

1.2. На рабочем месте участник получает первичный инструктаж по безопасности труда и правилам эксплуатации технологического оборудования;

1.3. Участник должен знать - устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;

1.4. Участник должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую поварскую одежду;
- при посещении туалета снимать поварскую одежду;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями.

1.5. Участник должен быть одет в поварскую форму, состоящую из:

- китель белый;
- брюки темные хлопчатобумажные;
- колпак белый;
- фартук поварской белый; - поварская обувь.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность применяемого оборудования;

2.2. Правильно надеть поварскую форму, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.

2.3. Привести в порядок рабочее место, не загромождая проходы.

2.4. Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности.

2.5. Проверить состояние полов (чистый, сухой).

2.6. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
- 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;

2.7. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; - производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

2.8. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

- Привести в порядок рабочее место.
- Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- Отключить инструмент и оборудование от сети.
- Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место. - Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.

Московский областной чемпионат «АБИЛИМПИКС»			
Изготовление мороженого			
Категория: школьник, студент, специалист			
Наименование сырья	Ед. изм.	На 1 участник а	
Категория: сахара			
Сахар - песок	кг	5	
Сахар коричневый	кг	5	
Сахар гранулированный термостойкий белый	кг	5	
Сахарная пудра	кг	3	
Сироп глюкозы	кг	1	
Сироп кленовый	кг	1	
Мёд натуральный цветочный	кг	1	
Инвертный сироп (тримолин)	кг	1	
Декстроза	кг	1	
Сорбитол	кг	1	
Изомальт	кг	1	
Помадка - белая паста	кг	1	
Категория: свежие фрукты, ягоды			
Манго	шт	5	
Ананас	шт	5	

Груша	кг	5	
Красное яблоко	кг	5	
Зеленое яблоко	кг	3	
Лимон	кг	3	
Лайм	шт	3	
Мандарины	кг	3	
Грейпфрут	кг	3	
Апельсин	кг	5	
Помело	кг	5	
Свити	кг	3	
Слива	кг	3	
Киви	шт	3	
Физалис	шт	3	
Дыня	кг	3	
Банан	шт	5	
Облепиха	кг	1	
Ежевика	кг	1	
Малина	кг	1	
Чёрная смородина	кг	1	
Красная смородина	кг	1	
Клубника	кг	1	
Черника	кг	1	
Голубика	кг	1	
Белый виноград	кг	1	
Черный виноград	кг	1	

Гранат	шт	3	
Категория: орехи и семена			
Миндальная мука	кг	3	
Фундучная мука	кг	3	
Фисташковая мука	кг	3	
Миндаль с кожей целый	кг	1	
Миндаль без кожи целый	кг	1	
Миндальные лепестки	кг	1	
Зеленая фисташка очищенная	кг	1	
Фундук очищенный	кг	1	
Фундук дробленный	кг	1	
Арахис несоленый	кг	1	
Грецкий орех половинки	кг	1	
Орех пекан целый	кг	1	
Кедровый орех	кг	1	
Кешью	кг	1	
Кокос	кг	1	
Кокос, измельченный высушенный	кг	1	
Мак (семена)	кг	1	
Кунжут семена белые	кг	1	
Кунжут семена черные	кг	1	

Категория: масла, жиры и уксус			
Уксус бальзамический	л	1	
Белый винный уксус	л	1	
Оливковое масло	л	1	
Арахисовое масло	л	1	
Кокосовое масло	л	1	
Подсолнечное масло	л	1	
Масло виноградной косточки	л	1	
Категория: молочные продукты			
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг	3	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	3	
Сгущённое молоко с сахаром 8,5%	кг	3	
Натуральный йогурт 4%	л	5	
Сливки для взбивания 33 %	л	5	
Сливки для взбивания 35 %	л	5	
Молоко цельное 3,2%	л	5	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	5	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	5	
Категория: яичные продукты			
Яичный желток пастеризованный	кг	2	
Яичный белок пастеризованный	кг	2	
Яйцо пастеризованное	кг	2	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	20	
Яичный белок сухой	кг	1	
Категория: замороженные фруктовые пюре			
Пюре вишня (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре абрикос (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре маракуйя (Voiron) или аналог	кг	1	

Пюре черная смородина (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре апельсин (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре красный апельсин (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре мандарин (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре ананас (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре манго (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре малина (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре персик (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре клубника (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре кокос (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре красная смородина (Voiron) или аналог	кг	1	

Пюре лайм (Voiron) или аналог	кг	1	
Пюре юдзу (Voiron) или аналог	кг	1	
Категория: цукаты и сухофрукты			
Абрикос сушёный	кг	1	
Чернослив сушёный	кг	1	
Изюм тёмный без косточки	кг	1	
Изюм светлый без косточки	кг	1	
Финики сушеные	кг	1	
Инжир сушёный	кг	1	
Клюква вяленая	кг	1	
Вишня вяленая	кг	1	
Кумкват вяленый	кг	1	
Цукаты манго	кг	1	
Цукаты киви	кг	1	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	1	
Категория: шоколад и какао-продукты			
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) или аналог	кг	1	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) или аналог	кг	1	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) или аналог	кг	1	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) или аналог	кг	1	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-3038 (Callebaut) или аналог	кг	1	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	1	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	1	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	1	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	1	

Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	1	
Категория: замороженные ягоды, фрукты			
Ежевика	кг	1	
Малина	кг	1	

Клубника	кг	1	
Черная смородина	кг	1	
Красная смородина	кг	1	
Вишня	кг	1	
Ревень	кг	1	
Брусника	кг	1	
Клюква	кг	1	
Облепиха	кг	1	
Категория: травы			
Лимонграсс свежий	кг	1	
Розмарин свежий	кг	1	
Тимьян свежий	кг	1	
Базилик свежий	кг	1	
Мята свежая	кг	1	
Категория: специи			
Имбирь молотый	кг	0,100	
Имбирь свежий	кг	0,100	
Имбирь цукаты	кг	0,100	
Кора коричневого дерева (молотая)	кг	0,100	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	0,100	
Бобы тонка	шт	5	
Перец розовый горошком	шт	10	
Перец черный горошком	шт	10	
Перец черный молотый	кг	0,100	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	10	
Стручок ванили/ванильная паста	кг	0,100	
Мускатный орех целый	шт	5	
Лимонная кислота	кг	0,100	
Соль поваренная	кг	1	
Соль морская	кг	1	
Соль "Fleur de sel" или аналог	кг	1	
Категория: алкоголь			
Бренди	л	1	
Водка	л	1	
Виски	л	1	
Ром - белый "Bacardi" или аналог	л	1	
Ром - темный "Bacardi" или аналог	л	1	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William" или аналог	л	1	
Ликер "Limoncello" или аналог	л	1	
Ликер мятный	л	1	
Ликер малиновый	л	1	
Ликер "Calvados" или аналог	л	1	
Ликер "Cointreau" или аналог	л	1	
Ликер "Amaretto" или аналог	л	1	

Ликер "Baileys" или аналог	л	1	
Ликер "Malibu" или аналог	л	1	
Ликер "Blue Curacao" или аналог	л	1	
Ликер "Grand Marnier" или аналог	л	1	
Вино игристое белое брют	л	1	
Вино красное сухое	л	1	
Вино белое сухое	л	1	
Кирш	л	1	
Портвейн	л	1	
Категория: прочее			
Марципан 33%	кг	1	
Марципан 45%	кг	1	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) или аналог	кг	1	
Паста "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев) или аналог	кг	1	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) или аналог	кг	1	
Напшаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	1	
Напшаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	1	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)	кг	1	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум)	кг	1	
Ксантановая камедь (Xanthan Gum) или аналог	кг	1	
Пектин NH	кг	1	
Пектин желтый "Jaune" или аналог	кг	1	
Агар-агар (900)	кг	1	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	1	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	1	
Экстракт кофейный	кг	1	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	1	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	1	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	1	
Чай зелёный листовой	кг	1	
Порошок зеленого чая матча	кг	1	
Крошка вафельная (Callebaut) или аналог	кг	1	
Кислота винная	кг	1	
Кислота лимонная	кг	1	
Дрожжи прессованные	кг	1	
Дрожжи сухие	кг	1	
Разрыхлитель	кг	1	
Кокосовое молоко "Agoi-D" или аналог	л	1	
Вишня коктейльная консервированная	кг	1	
Картофельный крахмал	кг	1	
Кукурузный крахмал	кг	1	
Абрикосовый джем	кг	1	

