

МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» - 2024

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ПО КОМПЕТЕНЦИИ

ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



СОГЛАСОВАНО

Главный эксперт по компетенции

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Я.В. Антонова', written over a horizontal line.

Я.В. Антонова

« 25 » марта 2024

**Московская область
2024 год**

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 потребности 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 техники 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
<p>-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 федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;</p> <p>Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>	<p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;</p> <p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09декабря 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</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 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>

	среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
--	--	--

Требования к квалификации участников

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции. -Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними -Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве. -Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, 	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. -Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента -Способы сокращения потери сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке -Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. -Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста. -Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. -Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. -Обслуживать оборудование для приготовления теста. -Производить деление теста 	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента -Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных хлебобулочных изделий. -Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. -Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических изделий хлебобулочного производства. -Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. -Готовить дрожжевую продукцию различных видов. Приготовление теста. -Подготавливать и дозировать сырье. -Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. -Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. -Обслуживать оборудование для приготовления теста.

<p>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 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>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. - 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 бараночных изделий.</p> <p>-Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</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>-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>-Отделывать 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 -бездрожжевое тесто на 3 штуки Хлеба Бородинского формового массой 0,4 кг. изготовить и подать.

и тесто для хлебцов зерновых, изготовить и подать 0,75кг.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-опарное дрожжевое тесто для изготовления «Плетенки» 0,5 кг в количестве 2 штуки, изготовить и подать.

-дрожжевое тесто для изготовления Хлеба пшеничного 0,6 кг в количестве 2 штук, изготовить и подать.

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

-сдобное тесто для печенья творожного 1 кг изготовить и подать.

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-безопарное дрожжевое тесто для изготовления «Хлеб свадебный» 0,9 кг в количестве 1 штуки, изготовить и подать.

-бездрожжевое тесто для изготовления Кулебяка бездрожжевая 0,5кг в количестве 2 штук, изготовить 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 Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	15-30 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1. Подготовка сырья и приготовление теста для хлеба Бородинского и хлебцов.	40-60 минут	Заварка для хлеба Бородинского Тесто для хлеба Бородинского Тесто для хлебцов зерновых.
	Модуль 2.2. Формовка и расстойка заготовок для хлеба и хлебцов.	60-105 минут	3 тестовых заготовки хлеба Бородинского. Тесто для хлебцов зерновых.
	Модуль 3. Выпечка изделий	35-40 минут	3 готовых хлеба Бородинских 0,75кг хлебцов зерновых.
	Модуль 4. Подача хлеба Бородинского и хлебцов.	5 минут	3 готовых хлеба Бородинских 0,75кг хлебцов зерновых.
Общее время выполнения конкурсного задания для школьников: 4,0 часа			

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студент	Модуль 1. Организация работы на площадке Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	15-25 минут	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 теста хлебных палочек	120-180 минут	Тесто для хлебных палочек
	Модуль 2.1-Б.Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Плетенки		Опара и тесто для «Плетенки»
	Модуль 2.1-В.Подготовка сырья и приготовление Теста для Хлеба пшеничного		Тесто для Хлеба пшеничного
	Модуль 2.1-Г.Подготовка сырья и приготовление теста для печенья творожного		Тесто для печенья творожного
	Модуль 2.2-А.Расстойка, Формовка палочек	60-120 минут	тестовые заготовки изделий
	Модуль 2.2-Б.Расстойка, формовка Плетенок		2 тестовых заготовок изделий «Плетенка»
	Модуль 2.2-В.Расстойка, формовка хлеба пшеничного		2 тестовых заготовок Хлеба пшеничного
	Модуль 2.2-Г.Формовка печенья творожного		Тестовые заготовки печенья
	Модуль 3-А.Выпечка палочек		Готовые палочки
	Модуль 3-Б.Выпечка плетенок		2 готовых Плетенки
	Модуль 3-В.Выпечка хлеба		2 штук готового хлеба
	Модуль 3-Г. Выпечка печенья	1 кг печенья	
	Модуль 4-А. Подача «Плетенки»	5 минут	Поданное изделие
	Модуль 4-Б. Подача Хлеба пшеничного		Поданное изделие
	Модуль 4-В. Подача Хлебных палочек		Поданное изделие
	Модуль 3-Г. Подача печенья		Поданное изделие
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 5часов			

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Специалист	Модуль 1. Организация работы на площадке Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	15-25 минут	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 теста для хлеба свадебного	120-150 минут	Тесто для свадебного хлеба
	Модуль 2.1-В. Подготовка сырья и приготовление теста для бездрожжевой кулебяки		Тесто и начинки для кулебяки
	Модуль 2.2-А. Расстойка, формовка хлеба свадебного	60-120 минут	Тестовые заготовки изделий
	Модуль 2.2-Б. Расстойка, формовка Кулебяки		2 тестовых заготовки изделий кулебяки
	Модуль 3-А. Выпечка хлеба свадебного		Готовый хлеб
	Модуль 3-Б. Выпечка кулебяк		2 готовых кулебяки
	Модуль 4-А. Подача Хлеба свадебного	5 минут	Поданное изделие
	Модуль 4-Б. Подача кулебяк		Поданное изделие
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 4 часа			

2.3. Последовательность выполнения задания.

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

1. Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства.
2. Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье. Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин.
3. Подготовить свое рабочее место, инвентарь.
4. Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние.
5. 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.

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: Хлебцы зерновые 0,75 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 0,75 (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с	0,405	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье.</p> <p>Приготовление теста: Семена подсолнечника и тыквы измельчить с помощью блендера.</p> <p>Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто.</p> <p>Формовка изделий: Рабочую поверхность посыпать отрубями и раскатать с помощью скалки толщиной 0,7-1,0мм.</p> <p>Придать тестовым заготовкам форму квадратов. Размер тестовой заготовки примерно 70 мм*70мм.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи при температуре 175-200 *С в течении 5-8 минут.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия одинаковые по длине, пропеченные, хрустящие, с равномерно распределенными отрубями.</p> <p>Колер от желтого до золотистого с зеленым оттенком тыквы.</p> <p>Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
	Мука ржаная обдирная	0,105	
2	Соль поваренная	0,0105	
3	Масло подсолнечное	0,0345	
4	Патока	0,03	
5	Семена подсолнечника	0,06	
6	Семена тыквы	0,045	
7	Семена кунжута	0,045	
8	Семена льна	0,03	
9	Сода пищевая	0,0045	
10	Вода	0,150-0,210	
11	Отруби пшеничные для раскатки	0,12	
13	Масса полуфабриката	0,900-0,92	
	Растительное масло для смазки листов	0,03	
	Выход:	0,75-0,765	

Школьники
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб Бородинский формовой массой 0,4кг

№ п/п	Наименование сырья	Заварка на 3 шт. (кг)	Тесто на 3 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная ржаная обдирная	0,110		<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката: Приготовить заварку путем заваривания муки, кориандра, солода водой 75-95⁰ 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). 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. Мякиш от мелкопористого до среднепористого развитый, без непромесов. Колер: от темно-коричневого до темно-бурого. 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: «Плетенка» 0,5кг.

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 2 шт. (кг)	Тесто на 2 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с, кг - на подпыл	0,255	0,385	<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 0,550-0,555 кг, подготовить для формовки. Разделить заготовку на 7 жгутов. Заплести жгуты, уложить на листы отправить на окончательную расстойку в количестве 2 штук.</p> <p>Выпечка изделий Выпекать при температуре 180-190⁰С.</p> <p>Характеристика изделия: Форма изделия: продолговатая с ярко выраженным плетением, без наплывов, без оседаний и трещин. Запах: свойственный данному виду изделия. Колер: от светло- золотистого до коричневого.</p>
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,026	0,025	
3	Соль поваренная пищевая, кг		0,007	
4	Сахар-песок, кг		0,115	
5	Масло сливочное, кг		0,096	
6	Яйцо в тесто/яйцо на смазку		0,064 0,019	
7	Молоко		0,096	
8	Вода	0,147	-	
9	Ванилин		0,002	
10	Опара		вся	
	Кислотность конечная теста, град	3,0	2,4	
	Температура начальная, С	27-28	28-31	
	Время выбраживания, мин	30-80	20-60	
	Масса полуфабриката; кг	0,550-0,555/2шт		
	Растительное масло для смазки листов; кг	0,02		
	Выход:	0,500-0,505/2шт		

Студенты ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб пшеничный на закваске 0,6 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 2шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная в/с /мука на подпыл	0.726/ 0,05	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить до готовности.</p> <p>Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто разделить на куски массой 0,66 кг и уложить на предварительную расстойку на 5-10 минут, придать тестовым заготовкам одинаковую форму каравая. Установить в расстоечную камеру на окончательную расстойку до готовности полуфабриката.</p> <p>Выпечка изделий: Перед выпечкой нанести на полуфабрикат надрезы в виде рисунка на тему «Зима». Допускается использование трафарета, не более чем на ¼ части поверхности изделия. Выпекать в конвекционной печи при температуре 190-200С*.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия ровные, идентичные. Форма изделий - заданная. Рисунки идентичные. Мякиш без залипаний с развитой структурой пористости. Колер изделия – от светлого до золотистого. Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Соль	0,010	
3	Дрожжи хлебопекарные	0,007	
4	Закваска пшеничная густая	0,242	
5	Сахар	0,032	
6	Вода подготовленная	0,333-0,393	
	Начальная температура теста С*	27-28	
	Кислотность конечная теста, град	3,5-5,5	
	Масло для смазки листов	0,03	
	Масса полуфабриката	1,320/2шт	
	Масса готовых изделий	0,6-0,606/2шт	

Студенты
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Печенье творожное 1кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 2,600 (кг)	Технология приготовления печенья
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука пшеничная в/с на подпыл, кг	0,307 / 0,20	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить сахар, соль, мягкое масло и размешать в течение 2-3 мин на средней скорости. Далее добавить подготовленный творог и продолжить смешивание, соду гашеную уксусом и сухие компоненты и еще месить в течение 1-2 минут.</p> <p>Формовка изделий: Тесто раскатать в пласт нанести на середину сахар, свернуть тесто рулоном и нарезать на сегменты.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи при температуре 180-220* в течение 10-15 минут.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия идентичные, ровные, пропеченные. На изломе структура слегка влажная, свойственная изделиям с творогом.</p> <p>Колер от золотистый, с четко выраженными витками при формовании. Запах - свойственный данному виду изделия. В 1кг 38-42 штуки.</p>
2	Сахар-песок /сахар на отделку, кг	0,134/0,23	
3	Масло сливочное 82%, кг	0,327	
4	Соль поваренная пищевая, гр	0,011	
5	Творог натуральный деревенский 9%, кг	0,327	
6	Ванилин, гр	0,001	
7	Сода питьевая, гр	0.001	
8	Уксус 9%, гр	0.001	
	Масса полуфабриката	1,096-1,100	
	Растительное масло для смазки листов	0,020	
	Выход:	1.000-1.013	

Студенты ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлебные палочки 0,600 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 0,600 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 – 15 см.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия одинаковые по длине и ширине, ровные, пропеченные, хрустящие, равномерно посыпаны семенами и специями без изгибов и без витков.</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	0,001	
5	Сливочное масло 82,5%	0,030	
6	Оливковое масло	0,060	
7	Семена мака	0,060	
8	Сухие специи (паприка)	0,014	
11	Вода	0,060-0,280	
12	Кислотность конечная теста, град	2,2-2,4	
13	Масса полуфабриката	0,880-0,900	
	Растительное масло для смазки листов	0,020	
	Выход:	0,600-0,615	

Специалисты
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб свадебный массой 0,9 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. Разделить готовое тесто на две части: для основы каравая и для украшения. Тесто для основы подкатать в шар. Тесто для украшения раскатать (жгут, пласт) и изготовить из него элементы для украшения каравая. Украсить основу каравая декором, а тему «Зима»</p> <p>Дать караваю расстояться.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать каравай при температуре 195-230⁰С в увлажненной пекарной камере, продолжительность выпечки 35-40 минут.</p> <p>Характеристика изделия: Форма округлая с выраженными элементами декора. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному виду изделия</p>
2	Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	0,015	
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,011	
4	Вода, кг	0,380-0,500 (корректировка)	
5	Сахар - песок, кг	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:	0,910/1	

Специалисты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Кулебяка бездрожжевая 0,5кг

№ п/п	Наименование сырья	Начинка для кулебяки на 2 штуки	Тесто на 2 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг		0,280	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить все ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто. Разделить готовое тесто на 2 части для кулебяк. Двум кулебякам придать форму лодочки, и двум кулебякам придать форму прямоугольника. Украсить.</p> <p>Приготовление начинки: 1) Филе куриное подготовить, отварить, порезать. Лук подготовить и порезать, сыр измельчить, шампиньоны порезать и по пассировать. Соединить смайонезом и солью. 2) Сыр твердый порезать кубиками или потереть на крупной терке, лук порезать и соединить с сыром и солью.</p> <p>Формовка: Тесто разделить по 0,21-0,225 Раскатать в пласт. Начинку уложить на середину и защипнуть в заданную форму. Остаточное тесто использовать для декора изделия. Смазать яйцом.</p> <p>Выпечка: Выпекать изделия при температуре 180-200°C, продолжительность выпечки 20-25 минут.</p> <p>Характеристика изделия: Форма соответствует заданной, с выраженными элементами декора. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному виду изделия</p>
2	Яйцо куриное, кг		0,075	
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,003/ 0,003	0,005	
4	Масло сливочное 82%		0,070	
5	Сахар - песок, кг		0,025	
6	Сметана 20% жирности		0,007	
7	Разрыхлитель		0,005	
8	Сыр творожный мягкий	1)0,210		
9	Лук зеленый	1)0,080		
10	Филе курицы свежее	2)0,225		
11	Сыр твердый	2)0,033		
12	Шампиньоны свежие	2)0,015	-	
13	Майонез 67%	2)0,058	-	
14	Яйцо на смазку		0,05	
	Масса полуфабриката	1)0,270-0,290/ 2)0,270-0,290	0.5-0.510	
	Масса куса п/ф; теста	-	0,125-0,130	
	Растительное масло для смазки листов	-	0,020	
	Выход:	-	0,5/4	

	полуфабриката	1,31				
--	----------------------	------	--	--	--	--

Примечание:

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

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

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

Этапы	Сырье	Масса, г	Выход полуфабриката, г	Время на этап, час
1-й день	Мука ржаная обдирная	23	50	24
	Вода 32 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 24-26С. Конечная кислотность закваски 9- 14град.
	Закваска на возобновление по схеме 3-го дня	193		

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 пшеничная	192		
	Вода 32 ⁰ С	192		
4-й день	Закваска на возобновление по схеме 3-го дня	193	Омоложение закваски рекомендуется проводить ежедневно. Температурный режим в помещении для содержания закваски 24-26С. Конечная кислотность закваски 5- 6,0град.	
	Закваска для изготовления хлеба пшеничного	370		

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,(щуп).
5. Нож для пиццы.
6. Скалка для раскатки.
7. Нож для надрезов на тесте.
8. Линейка металлическая
9. Трафарет для украшения хлеба
10. Вырубки для печенья

11. Средство 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 изменение формы хлебцов зерновых.

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

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий.

Студенты.

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- в замене числа жгутов на 8 шт для плетения (объемной) «Плетенки».
- в замене формы, хлеба на закваске, на овальную
- в замене рисунка на тему «Весна»; «Лето»; «Осень» на хлебе на закваске;
- в замене компонентов посыпок, на кунжут и прованские травы, Хлебных палочек, формы и длины изделий;
- в замене метода определения готовности теста с метода титрования на органолептический метод.

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технология изготовления изделия.

Специалисты:

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- в замене темы для оформления хлеба свадебного на «Весна»; «Лето»; «Осень».
- в замене метода определения кислотности теста с метода титрования на органолептический метод.
- в изменении формы кулебяки на форму круглую, треугольную.

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, 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%

2.5.2. Критерии для категории участников «Школьники».

Наименование модуля	Содержание модуля	Объективные оценки	Субъективные оценки	Максимальный балл
Модуль 1 Организация работы на площадке	Организация работы на площадке: -проверка наличия сырья, работа с сырьем; -организация рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических норм	15	-	15
Модуль 2.1 Подготовка полуфабрикатов	Хлеб Бородинский: -Подготовка сырья к работе. -Активация дрожжей. -Приготовление опары. -Приготовление теста. -Определение готовности полуфабриката	15	-	15
Модуль 2.1 Подготовка полуфабрикатов	Хлебцы зерновые: Подготовка сырья к работе. -Подготовка семян. -Приготовление теста. -Определение готовности полуфабриката	15		15
Модуль 2.2 Разделка полуфабрикатов	Хлеб Бородинский: -Разделка теста. -Придание формы изделиям. -Окончательная расстойка изделий	10	0,5	10
Модуль 2.2 Разделка полуфабрикатов	Хлебцы зерновые: -Разделка теста. -Придание формы изделиям.	8	0,5	9
Модуль 3 Выпечка изделий	Хлеб Бородинский: -Подготовка хлебопекарного оборудования к работе. -Соблюдение требований ТБ. -Выпечка изделий. -Применение методов контроля. готовности изделий	11	0,5	13
Модуль 3 Выпечка изделий	Хлебцы зерновые: -Подготовка хлебопекарного оборудования к работе. -Соблюдение требований ТБ. -Выпечка изделий. -Применение методов контроля. готовности изделий	11	0,5	10
Модуль 4 Подача изделий	Хлеб Бородинский: -Соблюдение временных критериев приготовления изделий. -Соответствие стандарту качества изделий.	4	2	6

	-Подача изделий			
Модуль 4 Подача изделий	Хлебцы зерновые: -Соблюдение временных критериев приготовления изделий. -Соответствие стандарту качества изделий. -Подача изделий	4	1	5
Модули 1-4 Организация технологического процесса	Хлеб Бородинский: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий по этапам	1	-	1
Модули 1-4 Организация технологического процесса	Хлебцы зерновые: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий по этапам	1	-	1
ИТОГО:		95	5	100

2.5.3. Критерии для категории участников «Студенты».

Наименование модуля	Содержание модуля	Объективные оценки	Субъективные оценки	Максимальный балл
Модуль 1. Организация работы на площадке	Организация работы на площадке: - прохождение инструктажа по ТБ			4
	-проверка наличия сырья, работа с сырьем	0,5		
	-организация рабочего места (последовательное, соответствующее технологии работы расположение оборудования и инвентаря на рабочем месте)	1	-	
	-соблюдение санитарно-гигиенических норм и ТБ(содержание в чистоте санитарной одежды конкурсанта, рабочего места, инвентаря и оборудования)	2,5		
Модуль 2.1 Подготовка полуфабрикатов	А. Плетенка:			8
	-Подготовка сырья к работе	1		
	-Активация дрожжей	2,5		
	-Приготовление опары	2		
	-Приготовление теста	1,5		
	Определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами	1		
	Б. Печенье творожное:			3,5
	-Подготовка сырья к работе	1		
-Приготовление теста	1,5			
-Определение готовности теста органолептическим методом	1			

	В. Хлеб пшеничный:		-	5,9
--	---------------------------	--	---	-----

	-Подготовка сырья к работе	1,4		
	-Активация дрожжей	1,5		
	-Приготовление теста	2		
	Определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами	1		
	Г. Хлебные палочки:			
	-Подготовка сырья к работе	2		
	-Активация дрожжей	1,5		
	-Приготовление теста	2	-	7
	Определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами	1,5		
Модуль 2.2 Разделка и формовка полуфабрикатов	А. Плетенка:			
	-Разделка теста (навыки и умение)	2,5	0,08	9,34
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	4,5	0,08	
	-Окончательная расстойка изделий (определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами)	2	0,18	
	Б. Печенье творческое:			
	-Разделка теста (навыки и умение)	1	0,08	3,16
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	2	0,08	
	В. Хлеб пшеничный:			
	-Разделка теста (навыки и умение)	1	0,06	7,28
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	4	0,14	
	-Окончательная расстойка изделий (определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами)	2	0,08	
	Г. Хлебные палочки:			
	-Разделка теста (навыки и умение)	1	0,1	7,3
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	4	0,1	
	-Окончательная подготовка изделий к выпечке (нанесение посыпок, укладка на листы)	2	0,1	
Модуль 3 Выпечка изделий	А. Плетенка:			
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе	1	0,06	6,86
	-Соблюдение требований ТБ (пункт б)	1	0,1	
	-Выпечка изделий	1,0	0,06	

	-Применение методов контроля готовности полуфабрикатов	3,5	0,14	
	Б. Печенье творожное:			
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе	1	0,03	6,15
	-Соблюдение требований ТБ (пункт 6)	1	0,02	
	-Выпечка изделий (не пересушено)	2	0,04	
	-Отделка изделий (равномерность)	1	0,03	
	-Применение методов контроля готовности изделий	1	0,03	
	В. Хлеб пшеничный:			
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе	1	0,02	6,21
	-Соблюдение требований ТБ (согласно разделу № 6 данного конкурсного задания)	1	0,05	
	-Выпечка изделий	0,5	0,06	
	-Применение методов контроля готовности изделий	1,5	0,03	
	-Отделка изделий	2	0,05	
	Г. Хлебные палочки:			
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе.	1	0,02	3,7
	-Соблюдение требований ТБ. (согласно разделу № 6 данного конкурсного задания)	1	0,05	
	-Выпечка изделий.	0,5	0,07	
	-Применение методов контроля готовности изделий	1	0,06	
Модуль 4 Подача изделий	А. Плетенка:			3,8
	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий. (подготовка сырья, активация дрожжей, замес опары, замес теста, плетение, выпечка.)	1	0,3	
	-Соответствие стандарту качества изделий. (объем изделия, мякиш без залипания, пропеченный, идентичность изделий по размеру и плетениям)	2	0,2	
	-Подача изделий (описание рисунка согласно теме, творческий подход)	0,2	0,1	
	Б. Печенье творожное:			

	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий (подготовка сырья, качество теста (не затянуто))	1	0,2	2,4
	-Соответствие стандарту качества изделий (идентичность по форме, отделке и пропеченность)	1	0,2	
	В. Хлеб пшеничный:			
	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий (подготовка сырья, окончательная расстойка)	1	0,25	4,1
	-Соответствие стандарту качества изделий (идентичность по форме, отделке и надрезам, пропеченность)	2,5	0,2	
	-Подача изделий (творческий подход)	0,1	0,05	
	Г. Хлебные палочки:			
	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий (подготовка сырья, активация дрожжей, теста, отделки, выпечки)	1	0,2	3,6
	-Соответствие стандарту качества изделий (идентичность по объему, длине, обсыпке)	2,0	0,25	
	-Подача изделий (творческий подход)	0,1	0,05	
Модули 1-4 Организация технологического процесса этапов производства	А. Плетенка: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	2,2	-	2,2
	Б. Печенье творожное: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	1		1
	В. Хлеб пшеничный: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	1,5		1,5
	Г. Хлебные палочки: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	2,0	-	2,0
	Визуальное впечатление от изделий			
	А. Плетенка:		0,3	1
	Б. Печенье творожное:		0,1	
	В. Хлеб пшеничный:		0,3	
	Г. Хлебные палочки:		0,3	
ИТОГО:		95	5	100

2.5.3. Критерии для категории участников «Специалисты».

Наименование модуля	Содержание модуля	Объективные оценки	Субъективные оценки	Максимальный балл
Модуль 1. Организация работы на площадке	Организация работы на площадке: - прохождение инструктажа по ТБ			4
	-проверка наличия сырья, работа с сырьем	0,5		
	-организация рабочего места (последовательное, соответствующее технологии работы расположение оборудования и инвентаря на рабочем месте)	1	-	
	-соблюдение санитарно-гигиенических норм и ТБ(содержание в чистоте санитарной одежды конкурсанта, рабочего места, инвентаря и оборудования)	2,5		
	А. Хлеб свадебный:			15,2
	-Подготовка сырья к работе	2		
	-Активация дрожжей	2,5		
	-Приготовление опары	2		
	-Приготовление теста	3,5		
	Определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами	1,5		
	Б. Кулебяка бездрожжевая:			
-Подготовка сырья к работе	2			
-Приготовление теста	2			
-Определение готовности теста органолептическим методом	1,5			
Модуль 2. Разделка и формовка полуфабрикатов	А. Хлеб свадебный:			15,64
	-Разделка теста (навыки и умение)	3,5	0,08	
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	4,5	0,18	
	-Окончательная расстойка изделий (определение готовности полуфабриката методом титрования или органолептическими методами)	3	0,28	
	Б. Кулебяка бездрожжевая:			

	-Разделка теста (навыки и умение)	1	0,08	9,26
	-Придание формы изделиям (навыки и умение)	2	0,04	
	Приготовление начинок (владение инвентарем)	2	0,04	
<u>Модуль 3</u> Выпечка изделий	А. Хлеб свадебный:			11,08
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе	1,5	0,06	
	-Соблюдение требований ТБ (пункт б)	1	0,1	
	-Выпечка изделий	1,0	0,13	
	-Применение методов контроля готовности полуфабрикатов	3,5	0,14	
	Б. Кулебяка бездрожжевая:			12,83
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе	1,5	0,03	
	-Соблюдение требований ТБ (пункт б)	1,5	0,05	
	-Выпечка изделий (не пересушено)	2	0,04	
	-Отделка изделий (равномерность)	1	0,03	
-Применение методов контроля готовности изделий	2	0,03		
<u>Модуль 4</u> Подача				
	А. Хлеб свадебный:			6,44

изделий	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий. (подготовка сырья, активация дрожжей, замес опары, замес теста, плетение, выпечка.)	1	0,3	7,55
	-Соответствие стандарту качества изделий (объем изделия, мякиш без залипания, пропеченный, идентичность изделий по размеру и плетениям)	1	0,2	
	-Подача изделий (описание рисунка согласно теме, творческий подход)	0,2	0,1	
	Б. Кулебяка бездрожжевая:			
	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий (подготовка сырья, качество теста (не затянуто))	1	0,4	
	-Соответствие стандарту качества изделий (идентичность по форме, отделке и пропеченность)	1	0,45	
	-Подача изделий (творческий подход)	1	0,05	
Модули 1-4			-	
Организация технологического процесса этапов производства	А. Хлеб свадебный: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	3,2	-	3,95
	Б. Кулебяка бездрожжевая: -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам и приготовление начинок	4		4,75
Визуальное впечатление от изделий				1
	А. Хлеб свадебный:		0,75	
	Б. Кулебяка бездрожжевая:		0,25	
ИТОГО:		95	5	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 (Допускается аналог), мощность 14кВт		http://www.Dekari.ru/catalog/khlebo/pechikonv/paee-2/	шт	1
2	Расстоечный шкаф Unox XL415, 862*910*727, напр.220В, мощность 2400Вт (Допускается аналог)		https://www.t-d.ru/catalog/item/3922/	шт	1
3	Плита индукционная INDOKOR IN3500 (Допускается аналог)		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 q t &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/aue/aroup22260/aroup17297/item190400/	шт	9
6	Подставка нержавеющая под конвекционную печь HICOLDНППК-9/9/6		https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-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	шт	1

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 Kitchen Объем чаши 4,6л миксер Kitshen, напряжение 220/240В, миксер Kitshen, напряжение 220/240В,		https://kitchenaid.ru/malaya-tehnika/miksery/planetarnyy-mikser-kitchenaid-artisan-48-l-chuvstvennyy-krasnyy-5ksm180hesd/	шт	1
9	Стол производственный с бортом с нижней полкой		https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/	шт	2
10	Стеллаж металлический СТЛ, высотой 180х70х30х3		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 Polaris холодильный на 400 литров.		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): 1060х530х870 Объем (М3): 0.488766		https://www.trapeza.ru/goods/47233/	шт	1
13	Шпилька рас- стойка Габариты 60*40 Тележка- шпилька Кобор ШП-66/41		https://www.kobor.ru/telezhka-shpilka-kobor-shpr-66-41.html	шт	1
14	Ножницы канцелярские		https://market.yandex.ru/	шт	1

Инвентарь					
1	Доска разделочная 530х870		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	Скребок пластиковый для теста 159х103		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarские-plastikovye/3601/	шт	1
3	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 cgl 0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All	шт	1
4	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7см.		http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1	шт	1

5	Чашка нержавеющая сталь 18/10 H=120 D=305 4 Л		http://labordav.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornavanerzhavevuschava-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5	шт	3
6	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%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0	шт	1
7	Ковш 2,5л 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%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	шт	1
8	Миски нержавейка 0,5 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281546.html	шт	3
9	Миски нержавейка 0,7 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281547.html	шт	3
10	Миска пластмассовая 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&cra=1&text=Миска%20пластмассовая%20с%20крышкой%203%20л%20код%2012719-01&sku=2000520254670&cpc=ENwkFzlx88TO1feDTDeHmvmSvhEaCMYb_9Sy7DOmGy4TdwTcx9js_L1qk4BjSUI6nVT97XWgpJRRPljDSIRFtk2uFO2CF9G2Ew6vsl7Qp4uLVLYTdqmKLS_AT5HP2B_c49in6lIUd44UxWNZHauk24XZn_cGSdCsLOV_revuCHx9rgVJqbg%2C%2C&do-waremd5=3xyXmsqJBxdsaLoxKHc4ng	шт	2
11	Сито металлическое		http://mywishlist.ru/wish/6354466	шт	1

12	Ложка столовая из нержавеющей стали		https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhavyuschaya-stal-1-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAlucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE	шт	4
13	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	1
14	Совок для сыпучих продуктов		https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnmY41jXTg?clid=545&cpcc=nTc9TwdtZfleh0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFS0BJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cx0D7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOke0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYIwNgq090Z78QmNdKzV-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
15	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html	Пара	1
16	Силиконовые лопатки		https://pokupki.market.yandex.ru/product/lopatka-silikonovaia-25-6sm-krasnyi-salatovyi/101230100884?show-uid=16184000922816052789706012&offerid=6TisJ7SIHJIiu5lr0A5yXw	шт	2

16	Нож для нарезания теста и фруктов		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&yclid=16176102418878401198700003	шт	
18	Поднос столовый из полипропилена 525x325 мм		https://market.yandex.ru/	шт	4
19	Доска разделочная 30*60		https://market.yandex.ru/	шт	4

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=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%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.)	1/10
5	Пекарская бумага		http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/	рулон	1/2
6	Пластиковые контейнеры для отходов (2 л)		https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/	шт	1

7	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (50 мл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	25
8	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (150 мл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	25

9	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (400-500 мл.)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	25
10	Средство для мойки посуды		https://food.плекс.рф/catalog/	бут	1
11	Жидкое мыло для рук		https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/	бут	0,5
12	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 -	шт	1
13	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
14	Льняные полотенца – покрывашки (80% лен) 50*70		https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEIwAZvdx9pPg-qqq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKR0CJZoQAvD_BwE	шт	2
15	Губки для мытья посуды		https://www.simaland.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674	шт	2
16	Перчатки хлопчатобумажные		https://www.krasotkapro.ru/	пара	1
17	Перчатки одноразовые		https://market.yandex.ru/	упаковка	1/5

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 пластиковый для теста		http://startali.ru/i/32931597280.html	шт	2
3	Лопатка деревянная		https://www.100sp.ru/good/494440192	шт	1
4	Скалка для раскатки теста		https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/	шт	1
5	Термометр для измерения температуры 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 нарезания теста		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&yclid=16176102418878401198700003	шт	2
8	Перчатки хлопчатобумажные поварские		https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908_101189882720&text=многоцветные%20перчатки%20для%20поваров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBxWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&sku=101189882720&do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&cpa=1&nid=64588	пара	1
9	Формы для вырубки		https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-let-20-sht-cvet-hromirovanny/	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 оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	По согласованию с главным экспертом		По результатам согласования		
2	Звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха)		По результатам согласования -		

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&cpc=9z--DaUmSBCexSc1BQnCqGG5s5w6pQAIo4rgat1qOQvs61XuFHtfVzM9ZeJEfiScAID_g4wDTrylzWTOLwWOhYXB DzFUP4tkYEFoU9RE4SS_j6bvQ5KEAYAeaiRaWX8F3Ts0HkSzYBWpg4s3diwI0EVqESznlscioq3V0zufaZsZapT8ofG0oAr4ZBKb2sCf41MoqdKOMIO_HYekEwA5iw%2C%2C&hid=138608&hyperid=1971565229&lr=7&modelid=1971565229&nid=54546&rs=eJw9kTtSg0EMg2HSUFNRU6fw-8F_o5w0LTfC8mbovtmRZUv783v7eHw-b6KVrne6m11cwWbDbZdoU_FwynBwQkODKkfuw1mUwwrU7EGBpNkLDEkbOyQ1XCz_o-UJd1u9NGwCPq00vfHVZL3YVylHAHdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUXBWAAJxr2rCa-5gV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80YKgr944ivXFW2aqLx9n3phOqyE7eVhCt2iH5_Sfr-qmON8bx19YBLcpbovy_Rh8RgXRyYd3Pfd8vX-__QHqw113&text=МФУ%20лазерное%20ч/б	шт	1/5

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/kuhonnaya-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=aebdgd.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-a-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-	упаковка	2/5

ofisnoj-tehniki/pischaya-bumaga/c/12676/

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	20
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/aksesuary-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/obiyem_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=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537	шт	1

10	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)			наличие	
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
Оборудование, мебель, расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Вешалка (штанга)		https://youla.ru/moskva/dom-dacha/podstavki-tumby/napolnaia-vieshalka-5970df1baaab2858a12f2082	шт	2
2	Стол 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			
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.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.

<p>Рабочее место участника с нарушением зрения</p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <p>а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости);</p> <ul style="list-style-type: none"> - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; <p>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); <p>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</p> <p>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
<p>Рабочее место участника с нарушением ОДА</p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту</p>

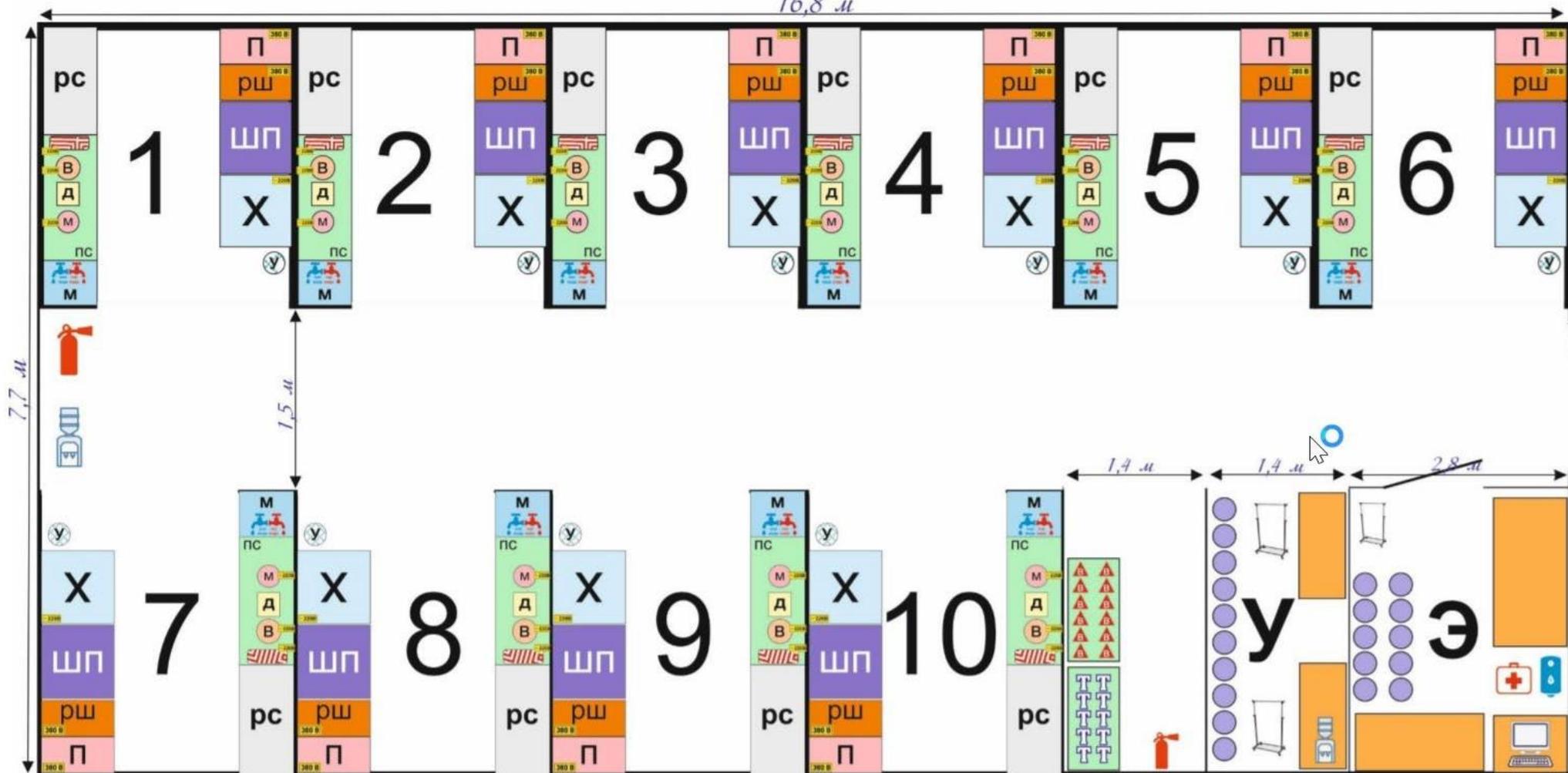
			и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции,</p>

			<p>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 подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--	---

План застройки конкурсной площадки компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1-10 - боксы конкурсантов; Э - помещение для экспертов; У - комната участников

16,8 м



стол главного эксперта



стол готовой продукции



стул



весы лабораторные



титровальная установка



аптечка



водонагреватель с раковиной



кулер



огнетушитель



вешалка

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 горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом 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.