

## У чемпионат Курганской области Абилимпикс

СОГЛАСОВАНО

Председатель Курганской  
областной организации  
Всероссийского общества  
инвалидов

  
Денисов Ю.А./  
«3» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Руководитель Центра развития  
движения «Абилимпикс»  
Курганской области

  
/ Ефимова М.А./  
«4» сентября 2020 г.

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

### ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ



Курган 2020

## Содержание

### 1. Описание компетенции

#### 1.1. Актуальность компетенции.

Осетинские пироги – это национальное блюдо, которому уже несколько сотен лет.

Они известны во многих странах мира и популярность их растёт из года в год среди ценителей кухни Кавказа! Готовятся осетинские пироги по старинному традиционному рецепту, повторить который способен не каждый пекарь. Настоящими, вкусными считаются осетинские пироги с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой, в качестве которой используется многочисленное разнообразие экологически чистых продуктов, таких как осетинский сыр, мясо, свекольные листья, картофель, капуста и т.д. Как правило, выпечка имеет круглую форму диаметром 33-34 см. На религиозные праздники и культовые обряды выпекают треугольные пироги с сырной начинкой. Для того чтобы приготовить лучшую выпечку, необходимо строго следовать исконной технологии, использовать секретные ингредиенты и иметь большой опыт в выпечке пирогов.

Пекарь осетинских пирогов - это высококвалифицированный специалист с высоким уровнем знаний о еде и питании, изготавливающий множество разновидностей осетинских пирогов. 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. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт(конкретныестандарты).

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь	ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь	ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Конкурсное задание разработано в соответствии с требованиями, утвержденными приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» от 1 декабря 2015 г. N 914н и «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 8 сентября 2015 г. № 610н.

#### 1.3. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<b>Должны знать:</b> - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения	<b>Должны знать:</b> - Требования к качеству, срокам, условиям хранения осетинских пирогов. - Способы сокращения потерь	<b>Должны знать:</b> - Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного

<p>доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении осетинских пирогов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</li> </ul> <p><b>Должны уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе.</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при осетинских пирогов.</li> <li>- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.</li> <li>- Организовывать их хранение в процессе выпечки осетинских пирогов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.</li> <li>- Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав осетинских пирогов в соответствии с рецептурой.</li> <li>- Замешивать дрожжевое тесто</li> </ul>	<p>и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при выпечке осетинских пирогов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними.</li> </ul> <p><b>Должны уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.</li> <li>- Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</li> <li>- Обслуживать оборудование для приготовления теста.</li> <li>- Производить деление теста на куски вручную.</li> <li>- Производить формование тестовых заготовок.</li> <li>- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</li> <li>- Контролировать и регулировать режим выпечки осетинских пирогов.</li> <li>- Обслуживать печи, жарочные шкафы и другое оборудование для выпекания.</li> </ul>	<p>продукта и его продажи покупателям.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.</li> <li>- Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование.</li> <li>- Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов.</li> <li>- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>Должны уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить и дозировать сырье.</li> <li>- Приготовить тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</li> <li>- Определять готовность теста при замесе.</li> <li>- Обслуживать оборудование для приготовления теста.</li> <li>- Производить деление теста на куски вручную.</li> </ul>
--	--	---

безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования.		
--	--	--

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1 Краткое описание.

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- дрожжевое тесто безопасным способом;
- начинку из осетинского сыра (пирог «Уæлибах»);
- начинку из листьев свёклы и осетинского сыра (пирог «Цахараджын»);
- начинку из картофеля и осетинского сыра (пирог «Картофджын»).

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

- дрожжевое тесто безопасным способом;
- начинку из осетинского сыра для приготовления осетинского пирога «Уæлибах»);
- начинку из листьев свёклы и осетинского сыра для приготовления осетинского пирога «Цахараджын»;
- начинку из картофеля и осетинского сыра для приготовления осетинского пирога «Картофджын»;
- начинку из капусты для приготовления осетинского пирога «Къабускаджин»;
- пресное тесто;
- фарш из мяса для приготовления осетинского пирога с мясом «Фыдджын из пресного теста».

**Специалисты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- дрожжевое тесто безопасным способом;
- начинку из осетинского сыра для приготовления осетинского пирога «Уæлибах»);
- начинку из листьев свёклы и осетинского сыра для приготовления осетинского пирога «Цахараджын»;
- начинку из картофеля и осетинского сыра для приготовления осетинского пирога «Картофджын»;
- начинку из капусты для приготовления осетинского пирога «Къабускаджин»;
- пресное тесто;
- фарш из мяса для приготовления осетинского пирога с мясом «Фыдджын».

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

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

Обязательные элементы.

**Участники:** куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Абилимпикс - на груди слева, под логотипом - фамилия и имя участника, логотип учебного заведения – на рукаве выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Брюки и куртка пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь повара.

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

### 2.2.2. Время выполнения конкурсного задания:

-для школьников – до 4 часов,

-для студентов – до 5 часов,

-для специалистов составляет – до 5 часов.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
<b>Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта</b>	Задание	Первый день	20 минут	Получение со склада Продуктов согласно Технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства.
<b>Школьник</b>	<b>Модуль А.</b> Организация работы на площадке.	Первый день	15 минут	Готовность рабочего места.
	<b>Модуль В.</b> Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинок из осетинского сыра, из листьев свёклы и осетинского сыра, из картофеля и осетинского сыра.	Первый день	3,5 часа	Готовые пироги: - Уæлибах; - Цахараджын; - Картофджын.
<b>Студент</b>	<b>Модуль А.</b> Организация работы на площадке.	Первый день	15 минут	Готовность рабочего места.
	<b>Модуль В.</b> Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинок из осетинского сыра, из листьев	Первый день	3,5 часа	Готовые пироги: - Уæлибах (из осетинского сыра); - Цахараджын (из листьев свеклы и сыра); - Картофджын (из картофеля и сыра); - Къабускаджын (из капусты).

	свёклы и осетинского сыра, из картофеля и осетинского сыра, из капусты.			капусты.
	<b>Модуль С.</b> Приготовление пресного теста и фарша из мяса.	Первый день	1 час	Готовый пирог с мясом Фыдджын.
<b>Специалист</b>	<b>Модуль А.</b> Организация работы на площадке.	Первый день	20 минут	Готовность рабочего места.
	<b>Модуль В.</b> Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинок из осетинского сыра, из листьев свёклы и осетинского сыра, из картофеля и осетинского сыра, из капусты.	Первый день	3,5 часа	Готовые пироги: - Уæлибах (из осетинского сыра); - Цахараджын (из листьев свеклы и сыра); - Картофджын (из картофеля и сыра); - Къабускаджын (из капусты).
	<b>Модуль С.</b> Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и пресного теста. Приготовление фарша из мяса.	Первый день	1 час	Готовый пирог с мясом Фыдджын. Готовый пирог с мясом из пресного теста Фыдджын.

### 2.3. Последовательность выполнения задания (для всех категорий участников).

#### **Модуль А: Организация работы на площадке.**

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

**Модуль В: пироги со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цахараджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын), с капустой (къабускаджин).**

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 4 вида пирогов осетинских:

- со свежим сыром (уæлибах) в количестве 2 шт.;
- с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын) в количестве 2 шт.;
- с картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт.;
- с капустой (къабускаджин) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 800г, соотношение теста и начинки 1:1.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленным.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 5 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога);
- для демонстрации в отдельности на 5 тарелках.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

За 3 часа участник соревнований должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить начинки;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги:

- пирог со свежим сыром (уæлибах) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля;

- пирог с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи;

- пирог с картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи ;

- пирог с капустой (къабускаджин) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после третьей подачи.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать

с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

### **Модуль С: пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста.**

Участнику необходимо приготовить из пресного теста пирог осетинский с мясом «Фыдджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900г. Пироги

обильно смазываются маслом сливочным или топленным. Подаются

пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1 тарелке;
- для демонстрации на 1 тарелке.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

**За 1 час участник соревнований должен:**

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги:

- пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 1 час после старта модуля.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

**В 30% изменений конкурсного задания входит:**

1. Изменение технологических параметров приготовления теста.
2. Изменение технологических параметров приготовления фарша.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1.

Наименование блюда: «Уалибах» (пирог с сыром).

№	Наименование продуктов	Расход сырья в граммах		Краткая технология приготовления
		брутто	нетто	
1.	Мука пшеничная	220	220	<p>Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с добавлением дрожжей, сахара, муки, соли и растительного масла, ставят на расстойку. Делают две обминки. Свежий осетинский сыр разминают до однородной массы.</p> <p><b>Тесто</b> делят на порции, оставляют на 5 мин для созревания, затем раскатывают лепёшки круглой формы. На середину лепёшки кладут начинку, затем собирая концы, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-300<sup>o</sup>С.</p> <p>Смазывают сливочным растопленным маслом и подают.</p> <p>Характеристика готового блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид: форма пирога круглая, поверхность ровная;</li> <li>- цвет: золотисто - жёлтый;</li> <li>- вкус, в меру соленный;</li> <li>- запах свежесыпеченного пирога с нежным ароматом сыра;</li> <li>- консистенция пирога: однородная, мягкая.</li> </ul>
2.	в т.ч. на подпыл	20	20	
3.	Молоко цельное	80	80	
4.	Вода	107	107	
5.	Дрожжи (прессованные)	5	5	
6.	Масло растительное	20	10	
7.	Соль	5	5	
8.	Сахар	2	2	
	<b>Вес полуфабриката теста:</b>	-	<b>444</b>	
9.	Сыр осетинский свежий	400	387	
10.	Сметана	60	60	
11.	Мука пшеничная	20	20	
12.	Соль	4	4	
	<b>Вес начинки:</b>	-	<b>471</b>	
	<b>Вес выпечного пирога:</b>	-	<b>900</b>	
13.	Масло сливочное для смазки готового пирога	15	15	
	<b>Выход</b>		<b>915</b>	

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2.

Наименование блюда: «Цахараджын» (пирог с листьями свеклы и сыром).

№	Наименование продуктов	Расход сырья в граммах		Краткая технология приготовления
		брутто	нетто	
1.	Мука пшеничная	220	220	<p>Замешивают тесто на молоке и воде, с добавлением дрожжей, муки, сахара, соли и масла растительного, ставят на расстойку. Во время подъема два раза делают обминку.</p> <p><b>Начинка:</b> осетинский сыр разминают до однородной массы и соединяют мелко нарезанными листьями, добавляют соль, сметану. Тесто делят на порции, раскатывают на лепешки круглой формы. На середину лепешки кладут начинку, затем собирают концы, постепенно стягивая их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога делают надрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-300<sup>o</sup>C. Готовый пирог смазывают сливочным растопленным маслом.</p> <p>Характеристика готового блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид изделия должен иметь круглую форму, ровную верхнюю корку;</li> <li>- цвет: золотисто – желтый;</li> <li>- вкус: в меру соленый;</li> <li>- запах: соответствует составу изделия;</li> <li>- консистенция: пирог должен быть хорошо пропеченным.</li> </ul>
2.	в т.ч. на подпыл	20	20	
3.	Молоко цельное	80	80	
4.	Вода	107	107	
5.	Дрожжи (прессованные)	5	5	
6.	Масло растительное	10	10	
7.	Соль	5	5	
8.	Сахар	2	2	
	<b>Вес полуфабриката теста:</b>	-	<b>444</b>	
9.	Сыр осетинский свежий	300	270	
10.	Листья молодой свеклы	230	200	
11.	Сметана	20	20	
12.	Соль	4	4	
	<b>Вес начинки:</b>	-	<b>494</b>	
	<b>Вес выпеченного пирога</b>	-	<b>900</b>	
13.	Масло сливочное для смазки готового пирога	15	15	
	<b>Выход</b>		<b>915</b>	

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3.

Наименование блюда: «Картофджын» (пирог с картофелем и сыром).

№	Наименование продуктов	Расход сырья в граммах		Краткая технология приготовления
		брутто	нетто	
1.	Мука пшеничная	220	220	<p>Замешивают мягкое тесто на молоке и воде, с добавлением дрожжей, муки сахара, соли и растительного масла, дают подойти.</p> <p><b>Начинка:</b> свежий осетинский сыр разминают до однородной массы, смешивают с протертым вареным картофелем, растопленным маслом сливочным и тёплым молоком.</p> <p><b>Тесто:</b> делят на порции, раскатывают лепёшки круглой формы. На середину лепёшки кладут начинку, затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-300 °С. Готовый пирог смазывают сливочным растопленным маслом.</p> <p>Характеристика готового блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид пирога: форма круглая, поверхность ровная;</li> <li>- консистенция: однородная, мягкая;</li> <li>- цвет: золотисто - жёлтый;</li> <li>- запах: свежесыпеченного пирога;</li> <li>- вкус: в меру соленый.</li> </ul>
2.	в т.ч. на подпыл	20	20	
3.	Молоко цельное	80	80	
4.	Вода	107	107	
5.	Дрожжи (прессованные)	5	5	
6.	Масло растительное	10	10	
7.	Соль	5	5	
8.	Сахар	2	2	
	<b>Вес полуфабриката теста:</b>	-	<b>444</b>	
9.	Сыр осетинский свежий	130	120	
10.	Картофель	413	290	
11.	Молоко	40	40	
12.	Масло сливочное	20	20	
13.	Соль	4	4	
	<b>Вес начинки:</b>	-	<b>474</b>	
	<b>Вес выпечного пирога:</b>	-	<b>900</b>	
14.	Масло сливочное для смазывания готового пирога	15	15	
	<b>Выход</b>		<b>915</b>	

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4.

Наименование изделия: «Къабускаджын» (пирог с капустой).

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья в граммах		Краткая технология приготовления
		брутто	нетто	
	Мука пшеничная	220	220	<p>Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, муки и растительного масла, дают подойти.</p> <p><b>Для начинки:</b> капусту очищают, нарезают соломкой и тушат. Лук очищают, мелко шинкуют и пассеруют, добавляют соль, черный молотый перец, все хорошо перемешивают и соединяют с тушеной капустой.</p> <p><b>Тесто</b> разделяют на порции, оставляют на 5 минут для созревания, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут начинку (расстояние между начинкой и тестом 2 см), собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-300 °С. Готовый пирог смазывают сливочным растопленным маслом.</p> <p>Характеристика готового изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид пирога: форма круглая, начинка распределена равномерно;</li> <li>- консистенция: однородная, мягкая;</li> <li>- цвет: золотисто - жёлтый;</li> <li>- запах: свежеевыпеченного пирога;</li> <li>- вкус: в меру соленый.</li> </ul>
	в т.ч. на подпыл	20	20	
	Молоко цельное	80	80	
	Вода	107	107	
	Дрожжи (прессованные)	5	5	
	Масло растительное	10	10	
	Соль	5	5	
	Сахар	2	2	
	<b>Вес полуфабриката теста:</b>	-	<b>444</b>	
	Капуста свежая	540	521	
	Масло сливочное	50	50	
	Масло растительное	50	50	
	Соль	7	7	
	Перец черный молотый	3	3	
	Лук репчатый	55	50	
	<b>Вес начинки:</b>	-	<b>506</b>	
	<b>Вес готовых изделий:</b>	-	<b>900</b>	
	<b>Масло сливочное для смазывания</b>	15	15	
	<b>Выход:</b>		<b>915 г</b>	

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5.

Наименование изделия: «Фыджын» (пирог с мясом из пресного теста).

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья в граммах на 1 пирог		Краткая технология приготовления
		брутто	нетто	
1.	Мука пшеничная	320	320	<p><b>Тесто:</b> пшеничную муку просеять, посередине сделать углубление, влить теплую воду, добавить соль и замесить не очень крутое тесто. Оставить тесто на 20-30 мин.</p> <p>Разделить тесто на две неровные части, учитывая, что лепешка для нижнего слоя должна быть больше. Раскатать нижнюю лепешку толщиной 0,5 см и положить на сковороду, чтобы она накрывала края сковороды. Затем уложить равномерно фарш по всей поверхности лепешки, раскатать вторую верхнюю лепешку толщиной 0,2-0,3 см. посередине верхней лепешки сделать фигурные надрезы и накрыть, скалкой провести по краям сковороды, срезая с краев тесто. Края защепить, чтобы при выпечке не вышел сок.</p> <p><b>Фарш:</b> мясо говяжье пропустить через крупную решетку. Добавить в фарш, мелко нашинкованный репчатый лук, чеснок, соль, молотый перец, влить бульон. Все хорошо перемешать.</p> <p>Выпекать в духовом шкафу при температуре 270-300<sup>o</sup>C. Готовый пирог смазывают растопленным сливочным маслом.</p> <p>Характеристика готового изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид: изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю корку;</li> <li>- цвет: корки золотисто – желтый;</li> <li>- вкус: в меру соленый;</li> <li>- запах: соответствует составу изделия;</li> <li>- консистенция: однородная, мягкая.</li> </ul>
	в т. ч. на подпыл	20	20	
2.	Вода	90	90	
3.	Молоко	90	90	
4.	Яйцо	46	40	
5.	Соль	6	6	
6.	Масло растительное	10	10	
	<b>Масса теста:</b>		<b>576</b>	
7.	Говядина (боковой и наружный куски заднегазовой части, лопатка)	425	400	
8.	Бульон говяжий или вода	100	100	
9.	Лук репчатый	41	34	
10.	Чеснок	6	5	
11.	Горький стручковый перец	2	2	
12.	Соль	4	4	
	<b>Масса фарша:</b>	-	<b>545</b>	
	<b>Масса готового пирога:</b>	-	<b>900</b>	
13.	Масло сливочное для смазывания готового пирога	15	15	
	<b>Выход:</b>		<b>915 г</b>	

## 2.4. Критерии оценки выполнения задания (для всех категорий участников).

Критерии одинаковые для всех участников.

Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	А-1	Санитария и гигиена	8,00	40%
Объективный	А-2	Работа с продуктами	7,00	
Объективный	В-1 С-1	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (теста и начинки)	10,00	
Объективный	В-2 С-2	Выполнение технологического процесса формовки пирогов	7,00	
Объективный	В-3 С-3	Выполнение технологического процесса выпечки пирогов	4,00	
Объективный	В-4 С-4	Презентация	4,00	
Субъективный	В-1 С-1	Соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (теста и начинки)	10,00	60%
Субъективный	В-2 С-2	Выполнение технологического процесса формовки пирогов	10,00	
Субъективный	В-3 С-3	Выполнение технологического процесса выпечки пирогов	10,00	
Субъективный	В-4 С-4	Презентация	30,00	
<b>Максимально</b>			<b>100</b>	<b>100%</b>

## 3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов для всех категорий участников:

### 2.1. 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	Кол-во
1.	Стол производственный	1200x600x850, размер всей рабочей поверхности 2,4 м	шт.	3
2.	Шкаф для расстойки	8 противней 600x400, расстояние между листами 70мм, темп. до 70°С,	шт.	1

		полностью нержавеющей, управляется независимо от печи, 1.2 кВт, 220В		
3.	Шкаф жарочный электрический	температура 280°C, количество отсеков - 2	шт.	1
4.	Весы настольные электронные (профессиональные)	наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не меньше 10г	шт.	1
5.	Плита электрическая (с индукционным нагревом).	на одно рабочее место 1 греющая поверхность	шт.	1
6.	Скалка с вращающимися ручками	ручки вращающиеся, липа	шт.	1
7.	Ножи поварской тройки	в наборе 3 штуки	шт.	1
8.	Нож-экономка	овощечистка	шт.	1
9.	Поварской топорик	металлический	шт.	1
10.	Шкаф холодильный	с глухой дверью, объем 200 л., 3 полки	шт.	1
11.	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800	шт.	1
12.	Ванна моечная 2-секционная	1260x630x850	шт.	1
13.	Блендер ручной погружной (+насадка венчик блендер+ измельчитель +стакан).	мощность 1000Вт	шт.	1
14.	Смеситель холодной и горячей воды (1 на 2 участника)	1 на 1 участника	шт.	1
15.	Тарелка круглая белая плоская	диаметром 35 см без бортов	шт.	13
16.	Корзина для мусора	бак для отходов с крышкой объемом 65 литров	шт.	2
17.	Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит	объемом 2,1л, 1.8л, 1.6л, 0,85л	шт.	1
18.	Сотейник для индукционных плит	объем 1,7л	шт.	1
19.	Сотейник для индукционных плит	объем 0,86л	шт.	1
20.	Набор разделочных досок, пластик	Н=18,L=600,V=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	шт.	1
21.	Мерный стакан	объем 1,0 л	шт.	1
22.	Венчик	400 мм	шт.	1
23.	Замесочное блюдо 5л	миска диаметр 280 мм из нержавеющей стали	шт.	3
24.	Миски нержавеющей стали	миска диаметр 300 мм из нержавеющей стали	шт.	5
25.	Ковш для растапливания 1.6 л без	объем 1.8 л без крышки	шт.	1

	крышки			
26.	Кисточка силиконовая 18 см	силиконовая 18,5х3,5 см	шт.	1
27.	Толкушка	металлическая	шт.	1
28.	Чапелник	металлический	шт.	1
29.	Круг деревянный раскатки теста D=35см	деревянный D=35см	шт.	3
30.	Сковорода для индукционных плит	диаметром 240х50 мм из нержавеющей стали	шт.	2
31.	Сковорода для индукционных плит.	диаметром 280х50 мм из нержавеющей стали	шт.	1
32.	Сито (для муки)	диаметром 24 см	шт.	1
33.	Сковорода для выпечки	диаметром 33 см	шт.	2
34.	Подставка для разделочных досок	в соответствии с размерами досок	шт.	1
35.	Лопатка дл замеса теста	длина ручки 170 мм	шт.	1
36.	Диэлектрические коврики	согласно требованиям ОТ и ТБ	шт.	1

#### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Пергамент рулон	длиной 10 м	шт.	1
2.	Термостойкие варежки	термостойкие варежки	пар	1
3.	Скатерть для презентационного стола белая	белая	шт.	1
4.	Вилки пластик	длиной 200 мм	шт.	20
5.	Бумажные полотенца	двухслойные	шт.	6
6.	Губка для мытья посуды	поролоновая	шт.	2
7.	Полотенца х/б для протирания тарелок	длиной 1 м	шт.	6
8.	Салфетки бумажные	упаковка 100 шт.	шт.	1
9.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500 мл	шт.	20
10.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	шт.	20
11.	Контейнеры	1000мл	шт.	10
12.	Стаканы одноразовые	200мл	шт.	20
13.	Пакеты для мусора	60 л	шт.	6
14.	Пакеты для мусора	200 л	шт.	3



15.	Совок для мусора		шт.	1
16.	Перчатки силиконовые одноразовые	размер S;M;L	шт.	100
17.	Вода (1 на 4 участников)	бутыль 19 л	шт.	1
18.	Плѐнка пищевая	20 м	шт.	1
19.	Моющие средства	1 л	шт.	1
20.	Щетка для подметания пола	пластмассовая с мягким ворсом	шт.	1
<b>КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)</b>				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол переговорный	1200x600x850	шт.	2
2.	Стул	мягкий	шт.	10
3.	Вешалка	нержавейка	шт.	1
4.	Ноутбук	1 GB видеокарта, 1 Тб жесткий диск, Windows 7/8 Microsoft Office	шт.	2
5.	Принтер	Принтер	шт.	1
6.	WI-FI доступ в интернет	WI-FI доступ в интернет	шт.	-
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)</b>				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
7.	Бумага 500 листов (на всех)	«Снегурочка»	шт.	5
8.	Ручка шариковая	с синим чернилами	шт.	3
9.	Степлер (на всех)	канцелярский	шт.	2
10.	Ножницы (на всех)	канцелярские	шт.	3
11.	Флешка (на всех)	USB на 8 Гб	шт.	1
12.	Планшет формата А4	канцелярский	шт.	1
13.	Кофемашина + кофе	кофемашина	шт.	1
<b>ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)</b>				
№	Наименование	тех. Характеристики дополнительного оборудования и средств индивидуальной защиты и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1.	Кулер 19 л (холодная/горячая)	объем 19 л (холодная/горячая)	шт.	2

	вода)	вода)		
2.	Часы настенные	часы настенные	шт.	3
3.	Огнетушитель	углекислотный ОУ-1	шт.	2
4.	Набор первой медицинской помощи	аптечка	шт.	1
5.	Термометр инфракрасный или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками	термометр инфракрасный	шт.	1
6.	Стол для презентации	1200х600х850, размер всей рабочей поверхности 1,2 м	шт.	4
7.	Стол производственный	1200х600х850, размер всей рабочей поверхности 1,2 м	шт.	2
8.	Мясорубка	производительностью 20 кг в час	шт.	1
9.	Цветные маркеры	канцелярские	шт.	3
10.	Канцелярский нож	канцелярский	шт.	3
11.	Флипчарт	канцелярский	шт.	1
12.	Карандаш простой	канцелярский	шт.	5
13.	Скотч	канцелярский	шт.	5

**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.	Электропитание	Точки подключения оборудования (розетки)	шт.	5
2.	Вода	Горячая, холодная вода	шт.	1
3	WI-FI доступ в интернет	WI-FI доступ в интернет	шт.	-

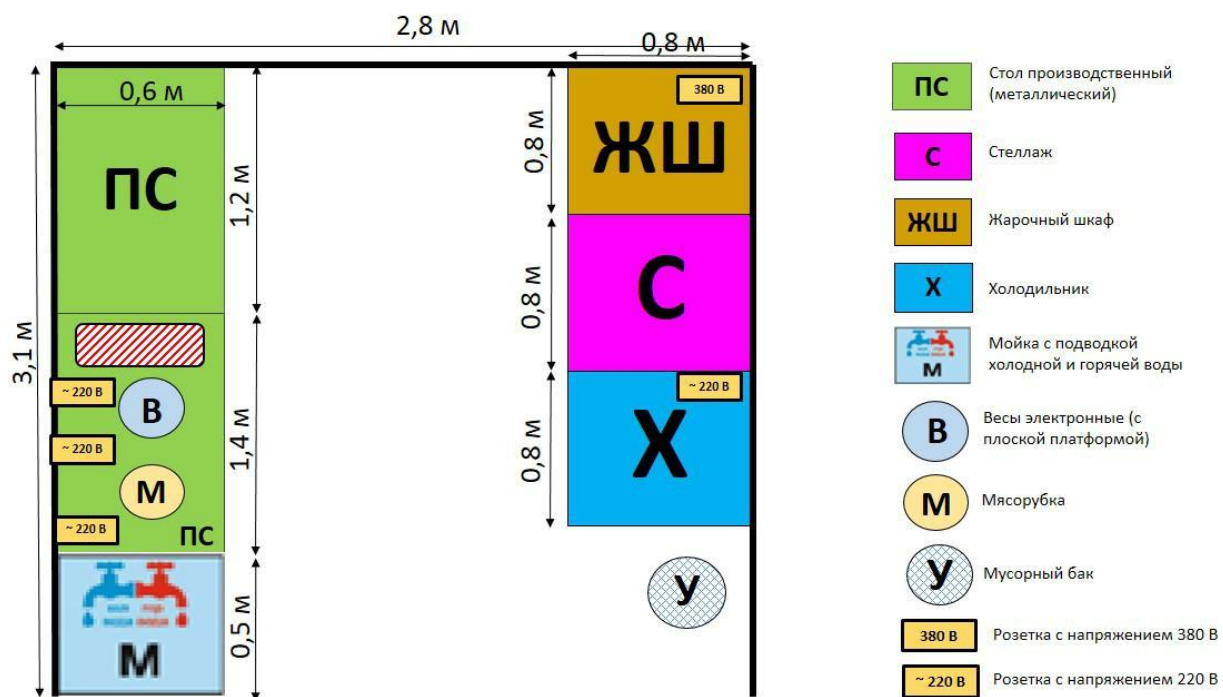
#### 4. Схемы оснащения рабочих мест.

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

Виды нозологий.	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "СонетPCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <a href="http://rosopeka.ru/good4632.html">http://rosopeka.ru/good4632.html</a> - 1 шт. для эксперта, 2 – для участников
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) <a href="https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofonolympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofonolympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a> - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse <a href="http://dostupsreda.ru/store/">http://dostupsreda.ru/store/</a> -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV <a href="https://elupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/">https://elupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/</a> -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке <a href="http://rosopeka.ru/good4031.html">http://rosopeka.ru/good4031.html</a> - 4шт
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

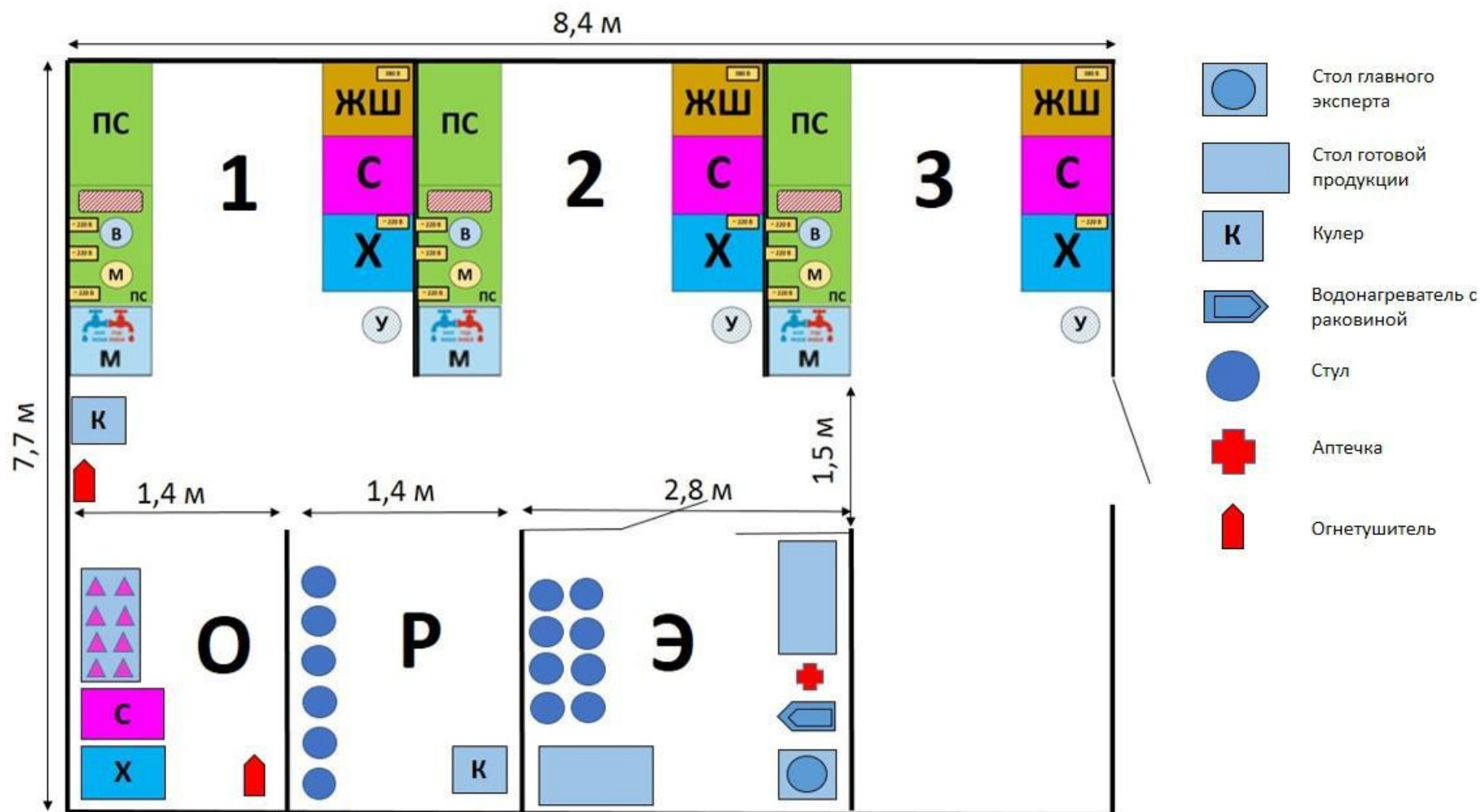
\*указывается ссылка на сайт с тех.характеристиками, либо наименование и тех.характеристики специализированного оборудования.

#### 4.2 Схема одного рабочего места с учетом всех нозологий.



#### 4.2. Схема застройки соревновательной площадки. Для всех категорий участников на 3 рабочих места.

1-3 - боксы конкурсантов; Э - помещение экспертов; Р - раздевалка для конкурсантов; О - помещение общего пользования



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

### **Общие требования безопасности.**

5.1. 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).

5.2. 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.

5.3. 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
- от всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.
- если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.
- эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.
- организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

### **Требования безопасности перед началом работы.**

5.4. 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.

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

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

### **Требования безопасности перед началом работы.**

5.4. 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.

- 5.5. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.
- 5.6. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.
- 5.7. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 5.8. 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.
- 5.9. 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 специальной 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).
- 5.10. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.
- 5.11. 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.
- 5.12. 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.**

- 5.13. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.
- 5.14. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 5.15. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.
- 5.16. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- 5.17. 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.
- 5.18. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.
- 5.19. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатная дежа в направлении «от себя».
- 5.20. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

- 5.21. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 5.22. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.
- 5.23. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.
- 5.24. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.
- 5.25. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.
- 5.26. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.
- 5.27. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
- 5.28. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
- 5.29. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.
- 5.30. Не допускается:
- использовать для выпечки формы и листы неисправные, – деформированные или с нагаром;
  - включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
  - переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания; – производить очистку включенного шкафа;
  - эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование; – складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.
- 5.31. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

### **Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

- 5.32. 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.
- 5.33. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 5.34. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиро поглощающих 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.
- 5.35. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 5.36. 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.
- 5.37. Пострадавшему при травме, 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 огнетушители – 60 - 80 с, углекислотные огнетушители – 25 - 45 с, порошковые огнетушители – 10 - 15 с. Приводить огнетушители 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 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, облить 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.**

5.38. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

5.39. 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).

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

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

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