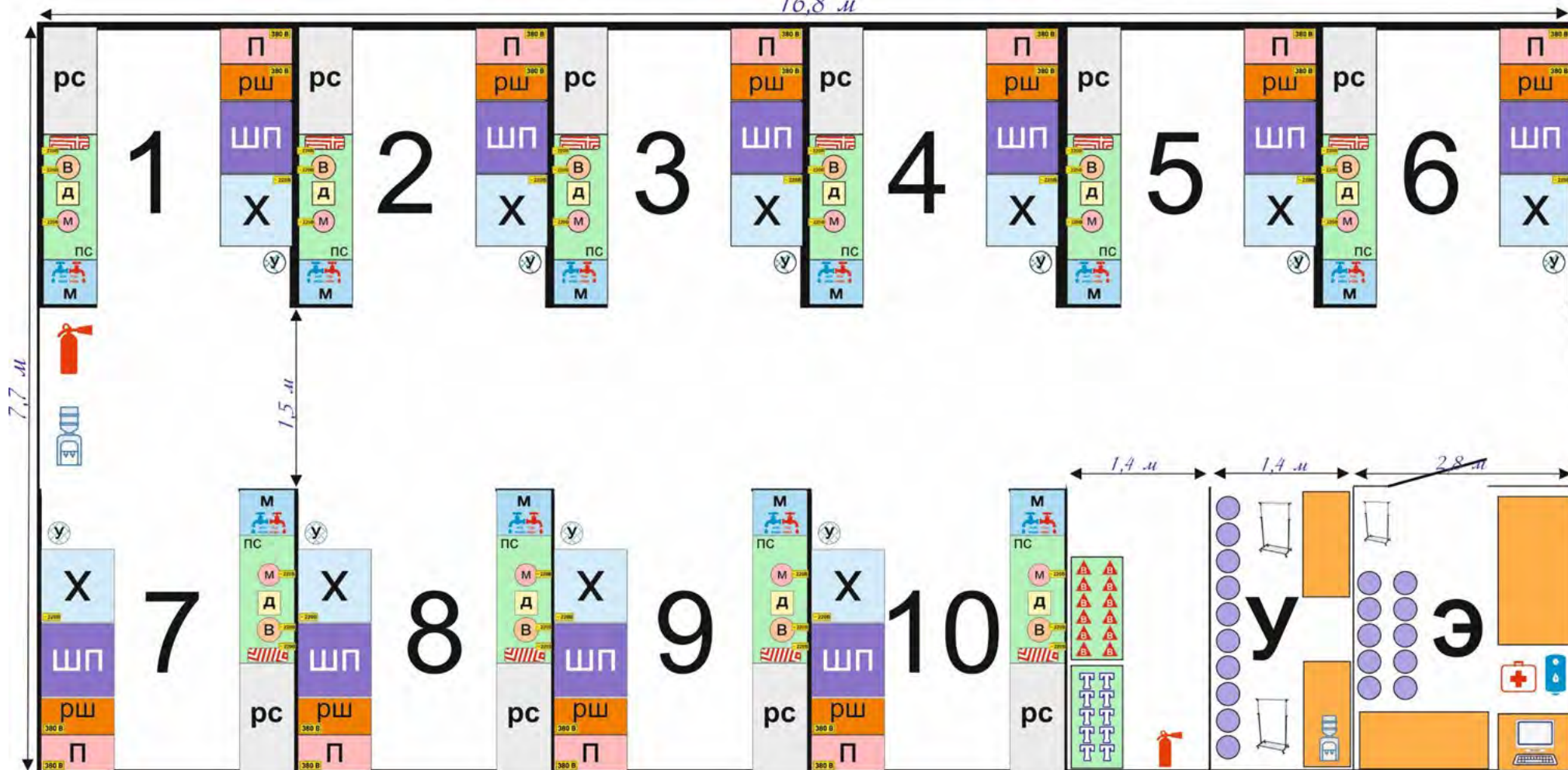












План застройки конкурсной площадки компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

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

IX чемпионат Курганской области «Абилимпикс»

СОГЛАСОВАНО


Председатель общественной организации «Курганская городская организация Всероссийского общества инвалидов»


В. П. Скутин/
«24» января 2024 г.



УТВЕРЖДЕНО

Руководитель Центра развития движения «Абилимпикс» в Курганской области


М. А. Ефимова/
«24» января 2024 г.



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»



Курган, 2024

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуется особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

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

Профессия: «Пекарь»,

специальности:

-5120 Повар;

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

-12901 Кондитер;

-16472 Пекарь

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

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального	-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства образования и	Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г.,

<p>государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»; -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>науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</p>	<p>регистрационный N 40270) Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>
---	--	---

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должны знать: -Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.</p>	<p>Должны знать: -Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции</p>	<p>Должны знать: -Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов,</p>

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

<p>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>-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>-Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>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>-Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>
--	---	---

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить -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 4 штуки, изготовить и подать.

-дрожжевое тесто для изготовления Хлеба пшеничного 0,6 кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.

-дрожжевое тесто для изготовления Хлебных палочек 0,6 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 4 штук, изготовить и подать.

-опарное дрожжевое тесто для изготовления Ромовых баб 0,15 кг в количестве 12 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	150-180 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 печенье творожное		Тесто для печенье творожного
	Модуль 2.2-А. Расстойка, формовка палочек	60-120 минут	тестовые заготовки изделий
	Модуль 2.2-Б. Расстойка, формовка Плетенок		4 тестовых заготовок изделий «Плетенка»
	Модуль 2.2-В. Расстойка, формовка хлеба пшеничного		4 тестовых заготовок Хлеба пшеничного
	Модуль 2.2-Г. Формовка печенье творожного		Тестовые заготовки печенье
	Модуль 3-А. Выпечка палочек		Готовые палочки
	Модуль 3-Б. Выпечка плетенок		4 готовых Плетенки
	Модуль 3-В. Выпечка хлеба		3штук готового хлеба
	Модуль 3-Г. Выпечка печенье		2,7 кг печенье
	Модуль 4-А. Подача «Плетенки»		5 минут
	Модуль 4-Б. Подача Хлеба пшеничного	Поданное изделие	
	Модуль 4-В. Подача Хлебных палочек	Поданное изделие	
	Модуль 3-Г. Подача печенье		Поданное изделие

Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 5 часов 30 минут

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	150-180 минут	Тесто для свадебного хлеба

	для теста для хлеба свадебного		
	Модуль 2.1-Б. Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Ромовых баб		Опара и тесто для Ромовых баб
	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		4 тестовых заготовки изделий кулебяки
	Модуль 2.2-В. Расстойка, формовка Ромовых баб		12штук п/ф Ромовых баб
	Модуль 3-А. Выпечка хлеба свадебного		Готовый хлеб
	Модуль 3-Б. Выпечка кулебяк		4 готовых кулебяки
	Модуль 3-В. Выпечка Ромовых баб		12штук готовых Ромовых баб
	Модуль 4-А. Подача Хлеба свадебного		5 минут
	Модуль 4-Б. Подача кулебяк	Поданное изделие	
	Модуль 4-В. Подача Ромовых баб	Поданное изделие	
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 5,5 часа			

2.3. Последовательность выполнения задания.

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

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам.

Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства.

Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье.

Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин.

Подготовить свое рабочее место, инвентарь.

Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние.

По звонку главного эксперта приступить к работе.

Модуль 2.1. Подготовка полуфабрикатов

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

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

Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание. Проверить кислотность опары методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические

реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По готовности опары замесить тесто.

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

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

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

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

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлебцы зерновые 0,75 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 0,75 (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
			<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 1,0-1,2мм.</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>
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с	0,405	
	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	

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. 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 4 шт. (кг)	Тесто на 4 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с кг - на подпыл	0,510	0,770	<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 4 штук.</p> <p>Выпечка изделий Выпекать при температуре 180-190⁰С в течение 15-20 минут в пекарной камере.</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	0,051	0,015	
3	Соль поваренная пищевая, кг		0,013	
4	Сахар-песок, кг		0,230	
5	Масло сливочное, кг		0,192	
6	Яйцо в тесто/яйцо на смазку		0,128/ 0,038	
7	Молоко		0,192	
8	Вода	0,294	-	
9	Ванилин		0,004	
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	0,550-0,555/4шт		
	Растительное масло для смазки листов; кг	0,02		
	Выход:	0,500-0,505/4шт		

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 3шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная в/с /мука на подпыл	1,090/ 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 расстойную камеру на окончательную расстойку до готовности полуфабриката.</p> <p>Выпечка изделий: Перед выпечкой нанести на полуфабрикат рисунок на тему «Зима». Допускается использование трафарета, не более чем на ¼ части поверхности изделия.</p> <p>Выпекать в конвекционной печи при температуре 190-200С*.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия ровные, идентичные. Форма изделий - заданная. Рисунки идентичные . Мякиш без заливок с развитой структурой пористости. Колер изделия – от светлого до золотистого. Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Соль	0,015	
3	Дрожжи хлебопекарные	0,011	
4	Закваска пшеничная густая	0,363	
5	Сахар	0,049	
6	Вода подготовленная	0,500-0,590	
	Начальная температура теста С*	27-28	
	Кислотность конечная теста, град	3,5-5,5	
	Масло для смазки листов	0,03	
	Масса полуфабриката	1,98/3шт	
	Масса готовых изделий	0,6-0,606/3шт	

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Печенье творожное 2,700 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 2,700 (кг)	Технология приготовления печенья
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука пшеничная в/с на подпыл	0,800 / 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, соду гашеную уксусом и сухие компоненты и еще месить в течение 2-3 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. Колер от золотистого до светло-коричневого, с четко выраженными витками при формовании. Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
2	Сахар-песок /сахар на отделку	0,35/0,23	
3	Масло сливочное 82%	0,85	
4	Соль поваренная пищевая	2гр	
5	Творог натуральный деревенский 9%	0,85	
6	Ванилин	2гр	
7	Сода питьевая	5гр	
8	Уксус 9%	5гр	
	Масса полуфабриката	3,650-3,6800	
	Растительное масло для смазки листов	0,020	
	Выход:	2,700-2,735	

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, ровные, пропеченные, хрустящие, равномерно посыпаны семенами и специями без изгибов и без витков.</p> <p>Колер от бледно- желтого до золотистого. 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.</p> <p>Украсить основу каравая декором. Дать караваю расстояться. 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	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Кулебяка бездрожжевая 0,5кг

№ п/п	Наименование сырья	Начинка для кулебяки на 4 штуки	Тесто на 4 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг		0,56	<p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить все ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто. Разделить готовое тесто на 4 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 потереть на крупной терке, шампиньоны пассировать. Соединить с майонезом и солью. 2) Сыр 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. Смазать яйцом.</p> <p>Выпечка: Выпекать изделия при температуре 180-200⁰С, 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		0,150	
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,003/ 0,003	0,010	
4	Масло сливочное 82%		0,14	
5	Сахар - песок, кг		0,050	
6	Сметана 20% жирности		0,13	
7	Разрыхлитель		0,010	
8	Сыр творожный мягкий	0,42		
9	Лук зеленый	0,16		
10	Филе курицы свежее	0,45		
11	Сыр твердый	0,067		
12	Шампиньоны свежие	0,030	-	
13	Майонез 67%	0,116	-	
14	Яйцо на смазку		0,05	
	Масса полуфабриката	1)0,54-0,58/ 2)0,54-0,58	1,0-1,02	
	Масса куса п/ф; теста	-	0,25-0,260	
	Растительное масло для смазки листов	-	0,020	
	Выход:	-	0,5/4	

Специалисты
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Баба ромовая 0,15 кг

№ п/п	Наименование сырья	Сироп для промочки	Опара на 12 шт	Тесто на 12 шт. (кг)	Отделка 12шт	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг		0,25	0,24		<p>Подготовка сырья Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление п/ф: Соединить ингредиенты и замесить опару</p> <p>Приготовление п/ф: Соединить оставшиеся ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто. Выбродить. Разделить готовое тесто по 0,080кг.</p> <p>Сформовать кусочки теста в шарики и положить в формочку швом вверх.</p> <p>Приготовление сиропа: в воду всыпать сахарный песок и рамешать. поставить на плиту и вскипятить. Остудить до температуры 20-25*. В остывший сироп внести коньячный напиток и ароматизатор, размешать.</p> <p>Выпечка: Выпекать изделия при температуре 180-190⁰С в увлажненной пекарной камере, продолжительность выпечки 15-25 минут. Остудить.</p> <p>Формовка: Промочить остывший п/ф бабы сиропом и украсить распущенным на водяной бане шоколадом. бштук белым шоколадом. бштук темным шоколадом.</p> <p>Характеристика изделия: Форма соответствует заданной, с выраженными элементами декора. Колер от золотистого до золотисто-коричневого.</p> <p>Шоколад равномерно покрывает верхушку изделия.</p> <p>Запах – свойственный данному виду изделия</p>
2	Опара			вся		
2	Дрожжи прессованные		0,02	-		
3	Соль поваренная пищевая, кг			4гр		
4	Сахар - песок, кг	0,54		0,1		
5	Яйцо куриное, кг			0,08		
6	Масло сливочное 82%			0,132		
7	Изюм			0,08		
8	Молоко 3,2%		0,08	-		
9	Ванилин			1гр		
10	Вода питьевая	0,71	0,03	0,03		
11	Коньячный напиток	0,02				
12	Ароматизатор «Румба -Рум»	0,05				
13	Шоколад белый				0,1	
14	Шоколад темный				0,1	
	Масса полуфабриката	0,85-1,31	0,34			
	Масса куска	0,14/ 12		0,08/ 12		

	п/ф; теста					
	Растительное масло для разделки			0,02		
	Выход:				0,15*12	

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 рыбы, 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».

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
A	Организация работы			25,00
1	Организация рабочего места			

		И	Организация рабочего места (проверка сырья, работа с сырьем)	2,00
		И	Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста	2,00
		И	Санитария и гигиена	2,00
		И	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов(опара,заварка,тесто)	4,00
		И	Пекарские навыки,навыки и знания термической обработки продуктов. Навыки базовой обработки сырья.	3,00
		И	Проверка оборудования,использование инвентаря и оборудования по назначению.	2,00
		И	Соблюдение техники безопасности	2,00
		И	Разделка п/ф(разделка теста, придание формы изделиям, окончательная расстойка)	5,00
		И	Расточительность	1,00
		И	Остатки теста	1,00
		И	Брак	1,00

Б Приготовление теста

30,00

1	Приготовление теста			
		И	Приготовление теста(соблюдение стадий замеса).Соблюдение раскладки сырья.	5,00
		И	Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста	1,00
		И	Подготовка дополнительного сырья,приготовление начинок,посыпок,помадок.	2,00
		И	Взвешивание тестовых заготовок.Навыки выполнения работ по измерению,взвешиванию необходимых продуктов	2,00
2	Разделка теста	И	Деление теста на куски,соответствие массы изделия с заданием.Округление	5,00
		И	Предварительная расстойка.Окончательная расстойка.	5,00
		И	Владение техниками разделки теста	5,00
		И	Формовка,сложность формовки.Придания формы изделиям.	5,00

В Выпечка изделий

30,00

1	Выпечка изделий			
		И	Подготовка хлебопекарного оборудования	1,00
		И	Соблюдение ТБ	1,00
		И	Выпечка изделий	3,00
		И	Применение методов контроля готовности изделий	2,00

		И	Время выпечки и температурный режим	2,00
		И	Навыки работы с технологическими картами	1,00
		И	Внешний вид изделия	3,00
		И	Цвет выпечки	2,00
		И	Состояние мякиша изделия	2,00
		О	Запах, вкус изделия, аромат	2,00
		О	Качество изделия по совокупности всех показателей	3,00
		И	Режимы выпечки,увлажнение,зоны выпечки,продолжительность выпечки	3,00
		И	Поверхность изделия	3,00
		И	Пропеченность, промесс, пористость	2,00
Г региональный компонент				15,00
1	Критерий			

2.5.3. Критерии для категории участников «Студенты».

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
A	Организация работы			25,00
1	Организация рабочего места			
		И	Организация рабочего места (проверка сырья, работа с сырьем)	2,00
		И	Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста	2,00
		И	Санитария и гигиена	2,00
		И	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов(опара,заварка,тесто)	4,00
		И	Пекарские навыки,навыки и знания термической обработки продуктов. Навыки базовой обработки сырья.	3,00
		И	Проверка оборудования,использование инвентаря и оборудования по назначению.	2,00
		И	Соблюдение техники безопасности	2,00
		И	Разделка п/ф(разделка теста, придание формы изделиям, окончательная расстойка)	5,00
		И	Расточительность	1,00
		И	Остатки теста	1,00
		И	Брак	1,00
B	Приготовление теста			30,00
1	Приготовление теста			

		И	Приготовление теста(соблюдение стадий замеса).Соблюдение рас- складки сырья.	5,00
		И	Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста	1,00
		И	Подготовка дополнительного сы- рья,приготовление начинок,посы- пок,помадок.	2,00
		И	Взвешивание тестовых загото- вок.Навыки выполнения работ по измерению,взвешиванию необхо- димых продуктов	2,00
2	Разделка теста	И	Деление теста на куски,соответ- ствие массы изделия с зада- нием.Округление	5,00
		И	Предварительная расстойка.Окон- чательная расстойка.	5,00
		И	Владение техниками разделки теста	5,00
		И	Формовка,сложность фор- мовки.Придания формы изделиям.	5,00
В Выпечка изделий				30,00
1	Выпечка изделий			
		И	Подготовка хлебопекарного обору- дования	1,00
		И	Соблюдение ТБ	1,00
		И	Выпечка изделий	3,00
		И	Применение методов контроля го- товности изделий	2,00
		И	Время выпечки и температурный режим	2,00
		И	Навыки работы с технологическими картами	1,00
		И	Внешний вид изделия	3,00
		И	Цвет выпечки	2,00
		И	Состояние мякиша изделия	2,00
		О	Запах, вкус изделия, аромат	2,00
		О	Качество изделия по совокупности всех показателей	3,00
		И	Режимы выпечки,увлажнение,зоны выпечки,продолжительность вы- печки	3,00
		И	Поверхность изделия	3,00
		И	Пропеченность, промесс, пори- стость	2,00
Г региональный компонент				15,00
1	Критерий			

2.5.3. Критерии для категории участников «Специалисты».

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
А	Организация работы			25,00
1	Организация рабочего места			
		И	Организация рабочего места (проверка сырья, работа с сырьем)	2,00
		И	Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста	2,00
		И	Санитария и гигиена	2,00
		И	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов(опара,заварка,тесто)	4,00
		И	Пекарские навыки,навыки и знания термической обработки продуктов. Навыки базовой обработки сырья.	3,00
		И	Проверка оборудования,использование инвентаря и оборудования по назначению.	2,00
		И	Соблюдение техники безопасности	2,00
		И	Разделка п/ф(разделка теста, придание формы изделиям, окончательная расстойка)	5,00
		И	Расточительность	1,00
		И	Остатки теста	1,00
		И	Брак	1,00
Б	Приготовление теста			30,00
1	Приготовление теста			
		И	Приготовление теста(соблюдение стадий замеса).Соблюдение раскладки сырья.	5,00
		И	Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста	1,00
		И	Подготовка дополнительного сырья,приготовление начинок,посыпок,помадок.	2,00
		И	Взвешивание тестовых заготовок.Навыки выполнения работ по измерению,взвешиванию необходимых продуктов	2,00
2	Разделка теста	И	Деление теста на куски,соответствие массы изделия с заданием.Округление	5,00
		И	Предварительная расстойка.Окончательная расстойка.	5,00
		И	Владение техниками разделки теста	5,00
		И	Формовка,сложность формовки.Придания формы изделиям.	5,00
В	Выпечка изделий			30,00







1	Выпечка изделий			
		И	Подготовка хлебопекарного оборудования	1,00
		И	Соблюдение ТБ	1,00
		И	Выпечка изделий	3,00
		И	Применение методов контроля готовности изделий	2,00
		И	Время выпечки и температурный режим	2,00
		И	Навыки работы с технологическими картами	1,00
		И	Внешний вид изделия	3,00
		И	Цвет выпечки	2,00
		И	Состояние мякиша изделия	2,00
		О	Запах, вкус изделия, аромат	2,00
		О	Качество изделия по совокупности всех показателей	3,00
		И	Режимы выпечки,увлажнение,зоны выпечки,продолжительность выпечки	3,00
		И	Поверхность изделия	3,00
		И	Пропеченность, промесс, пористость	2,00
Г	региональный компонент			15,00
1	Критерий			







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









3.1. Школьники, студенты/специалисты.







3.1. Студенты/Специалисты.









ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО, мебель					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
Оборудование					
1	Печь конвекционная UN-OXXEBC-06EU-E1R, 860x957x843, напр380В, мощность 14кВт		http://www.Dekari.ru/catalog/khlebo/pechikonv/paee-2/	шт	1
2	Расстоечный шкаф Unox XL415, 862*910*727, напр.220В, мощность 2400Вт		https://www.t-d.ru/catalog/item/3922/	шт	1







3	Плита индукционная INDOKOR IN3500		https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf 39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw IN3500%20Indokor pos premium1 src_type search src none q t &advert_id=camp_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/catalogue/aroup_22260/aroup_17297/item190400/	шт	11
5	Формы для выпечки хлеба формового ударопрочные формы по госту для выпечки хлеба формового (140*90мм)		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/grain-form-baking-sheets/	шт	3
6	Подставка нержавеющая под конвекционную печь 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 Moulinex QA509D32, напряжение 220/240В, мощность 900 Вт Объем чаши 5,0 л		https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos premium3 key qa509d32 addphrases no dvc desktop Kitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126	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 холодильный NOVATEC-SHINEHD70, на 700 литров. Корпус сделан из нержавеющей стали, толщиной 75 мм. Дверца оснащена системой автоматического закрытия при открытии на 90 градусов. Температурные режимы 0/+10 градусов		https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html	шт	1
12	Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габариты (мм): 1060х530х870 Объем (М3): 0.488766		https://www.trapeza.ru/goods/47233/	шт	1
13	Блендер погружной		https://market.yandex.ru/product--pogruzhnoi-blender-brayer-br1240-chernyi/664896860?clid=1601&utm_source=yandex&utm_medium=search&utm_campaign=ymp_offer_dp_bt_bko_dyb_search_rus&utm_term=765280%7C100933739891&utm_content=cid%3A64748664%7Cgid%3A4662165188%7Caid%3A11051012102%7Cph%3A1871651%7Cpt%3Apremium%7Cpn%3A1%7Csrc%3Aonline%7Cst%3Asearch%7Crid%3AБытовая%20техника%7Ccgcid%3A0&sku=100933739891&сра=1	шт	1
14	Шпилька расстойка Габариты 60*40 Тележка-шпилька Кобор ШП-66/41		https://www.kobor.ru/telezhka-shpilka-kobor-shpr-66-41.html	шт	1








13	Титровальная установка		Комплект химического оборудования	шт	1
14	Ступка с пестиком		Комплект химического оборудования	шт	1
15	Колба химическая на 50 мл		Комплект химического оборудования	шт	1
16	Химические реактивы: деци нормальный раствор NaOH (KOH), индикатор – фенолфталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)		Комплект химических реактивов	шт	1
17	Шпатель медицинский фармацевтический		http://www.blagomed.ru/prod/shpatel-metallicheskiy-medicinskiy-2-h-storonniy-pryamoy-180-mm-2257.html?utm_source=yandex_market&utm_medium=cpc&utm_campaign=shpateli&utm_content=shpatel-metallicheskiy-medicinskiy-2-h-storonniy-pryamoy-180-mm-2257&utm_term=2257&ymclid=16298081366751209584900003	шт	1
18	Стаканчик стеклянный 0,05мл		https://kostroma.5drops.ru/upload/resize_cache/iblock/5f5/450_450_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/5f5ecb660f59e45f8f37028d663fc322.jpg	шт	1
19	Воронка стеклянная (малая)		https://стопа-рик.рф/pictures/product/big/6432_big.jpg	шт	1
20	Весы лабораторные		https://market.yandex.ru/offer/TT9bk72-Sz-hOKxa9C2-xw?cpc=H0_yEPh5aKphPni5_S1GG7AqxvgQlMzumwQ5V_6SsjqsVyqO1m7KbcophHk0xCMnTzVeqfgc6MW PWFVgD6fEJTeMnNnOZfkXvD3FwD7FARj1YIxtwkug4YtDECEYiuXwOaZnQJizqdMuAdkjqCvdqQG1BBhCSXVZwizQ3sz00XE1UvMRk4zlxxy	шт	1

			SjW- z6ukT03&from=premiumOffers&from-show- uid=16298088780650524001500002		
21	Термометр для измерения температуры теста		https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiWA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xOC_5cQAvD_BwE	шт	1
Инвентарь					
1	Доска разделочная 530x870		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0	шт	2
2	Нож для пиццы		https://pokuski.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&clid=832	шт	1
3	Поднос круглый металлический диаметром 30-50 см		https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0	шт	8
4	Скребок для теста из нерж. стали 160*125		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/	шт	2
5	Скребок пластиковый для теста 159x103		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-plastikovye/3601/	шт	2

6	Лопатка деревянная		https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid 363100%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B cid 29801551 gid 2910990611 aid 8598847133 pos other2 key addphrases no dvc desktop cg 0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All	шт	2
7	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.		http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1	шт	1
8	Чашка нержавеющей сталь 18/10 Н=120 D=305 4 Л		http://labordav.ru/cena-chashka-petrikupit/chashka-laboratornava-nerzhaveshava-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5	шт	4
9	Ковш 1л для индукционной плиты		https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-1/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%20%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915	шт	1
10	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
11	Миски нержавеющей 0,5 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281546.html	шт	10
12	Миски нержавеющей 0,7 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281547.html	шт	5
13	Миска нержавеющей 1л		https://my-shop.ru/shop/product/2281558.html	шт	4








14	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&сра=1&text=Миска%20пластмассовая%20с%20крышкой%203%20л%20код%2012719-01&sku=2000520254670&cpc=ENwkFzlx88TO1feDTDeHmvmSvhEaCMYb_9Sy7D0mGy4TdwTctx9js_L1qk4BjSUI6nVT97XWgpJRRPljDSIRFtk2uFO2CF9G2Ew6vsl7Qp4uLVLYTdqmKLS_AT5HP2B_c49in6IIUd44UxWNZHauk24XZn_cGSdCsLOV_revuCHx9rgVJqbg%2C%2C&do-waremd5=3xyXmsqJBxdsaLoxKHe4ng	шт	6
15	Сито металлическое		http://mywishlist.ru/wish/6354466	шт	1
16	Ситечко металлическое для процеживания масла		https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0	шт	4
17	Ложка столовая из нержавеющей стали		https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhavyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAlucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE	шт	4
18	Кисточка силиконовая для смазывания		https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913	шт	2
19	Совок для сыпучих продуктов		https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTe9TwdtZzfileH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFS0BJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-	шт	3










			cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0Ely2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYIwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFH0EdYJ0_fa-wxVwII1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchZmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZggFkrFb_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		
20	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html	Пара	1
21	Сковорода для индукции 200мм		https://market.yandex.ru/	шт	1
22	Гастроёмкость для пропитки баб176*166*10		https://market.yandex.ru/	шт	1
21	Опрыскиватель пульверизатор ручной		https://pokuski.market.yandex.ru/search?clid=832&text=пульверизатор	шт	1
22	Термометр для измерения температуры теста (щуп)		https://zetzet.ru/345852/	шт	1
23	Силиконовые лопатки		https://pokuski.market.yandex.ru/product/lopatka-silikonovaia-25-6sm-krasnyi-salatovyi/101230100884?show-uid=16184000922816052789706012&offerid=6TisJ7SIHJliu5lr0A5yXw	шт	2
24	Таймер кухонный		https://pokuski.market.yandex.ru/product/taimer-fackelmann-tsilindricheskii-zenkernerzhaveiushchaia-stal-41936/43052027?offerid=E6uqp9pZbkNLQMPvYydm2g&utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_term=680613.45041936&utm_content=12501720&ymclid=16184005933006113360500003	шт	1










25	Нож для нарезания теста и фруктов		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymclid=16176102418878401198700003	шт	2
26	Поднос столовый из полипропилена 525x325 мм		https://market.yandex.ru/	шт	4
27	Доска разделочная 30*60		https://market.yandex.ru/	шт	4
28	Форма силиконовая для выпечки (D-115) Ширина-75мм Глубина-55мм Ширина доньшка35мм		https://market-space.online	шт	2
29	Лопатка металлическая 37,5*7,4		https://market.yandex.ru/search?text=Лопатка%20металлическая%20с%20деревянной%20ручкой&clid=703&onstock=0&local-offers-first=0	шт	1
30	Перчатки хлопчатобумажные поварские		https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?gfilter=13008513%3A13065908_101189882720&text=многоразовые%20перчатки%20для%20поваров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBxWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&sku=101189882720&do=waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&cpa=1&nid=64588	шт	2
31	Формы для выпечки		https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-let-20-sht-cvet-hromirovanny/	шт	1


32	Доски разделочные 6 штук		https://market.yandex.ru/product--doska-razdelochnaia-plastikovaia-600kh400x1-8-sm-zelenaia-mvq-66040cbyz/1409673903?cpc=KkXFHdwUwcFPN9MPsZnF2OcOOduzGNP6zN6zjkOCVHPBL9kCG73X4tgkmrev1DV9IzjTlr3wiORYWqDlkih4zTeXWMipJoUzwqso4ciOV-ke9AEqZ7pzA2eEBd8Dn97jAICoq2sh2ffXI0QPLP3_UtrdM2-qz0UZK_byve_7x6Kc91pHPEVLOrnXcAE5ku5qQBvFgixYBjRWGOPJ0w_-_fceuFe2pextGi2u8On6gpA-4tcKMik4sA%2C%2C&from-show-uid=16794976138096911600100005&sku=101410447702&do-waremd5=WqOjAKCwMeGQ09p0nT7EQ&sponsored=1&cpa=1	набор	1
----	--------------------------	---	---	-------	---

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Ложка одноразовая		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт	10
2	Полотенца бумажные		https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	рулон	1
3	Ветошь для мойки посуды и столов		https://market.yandex.ru/search?rs=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	Льняное полотенце-покрышки(80% лен)		https://izlna.ru/files/products/oqubifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32	шт	10
6	Пекарская бумага		http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/	рулон	1/2
7	Пластиковые контейнеры для отходов		https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/	шт	1

	(2 л)				
8	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (50 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	25
9	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (150 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	25
10	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (400-500 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	25
11	Средство для мойки посуды		https://food.плекс.рф/catalog/	бут	1
12	Жидкое мыло для рук		https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/	бут	0,5
13	Средства для уборки EXCOOK 10204 Совок со щёткой		https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&sxsrf=AleKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfVfygKozM%252C &vet=1&usg=AI4 - kSOeVjoYSnU7uJhld10LWluLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ#imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM:	шт	1
14	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyad_oo/tovary_dlya_uborki/ex-cook_10204_nabor_so-vok_so_schetkoy	шт	1/5
15	Льняные полотенца – покрывашки (80% лен) 50*70		https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9pPg-gyq31_bhljaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOI_AZhMctajsKR0CJZoQAvD_BwE	шт	2
16	Губки для мытья посуды		https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistiyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-	шт	2

			standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674		
17	Перчатки хлопчатобумажные		https://www.krasotkapro.ru/	пара	1
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://pokupki.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 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&ymclid=1617610241887840119870003	шт	2
8	Перчатки хлопчатобумажные поварские		https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?gfilter=13008513%3A13065908_101189882720&text=многоцветные%20перчатки%20для%20поваров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zlp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&sku=101189882720&do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfk6Lw&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 -		https://www.eldorado.ru/cat/detail/komputer-hp-460-p230ur-5kt90ea/	шт	1/5

	100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше				
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-UJd1u9NGwCPq0OvfHVZL3YVylIHAHdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUXBWAAJxr2rCa-5gV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80YKgr944ivXfw2aqLx9n3phOqyE7eVhCt2iH5_Sfr-qmON8bx19YBLcpbovy_Rh8RgXRyYd3Pfd8vX-__QHqw113&text=МФУ%20лазерное%20ч/б	шт	1/5
3	Стол деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_o_bedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
4	Чайник электрический		https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/	шт	1/5
5	Стол производственный СП-811/1200 для презентации		https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/	шт	2/5
6	Весы электронные CASAD-5 Вес, кг 4.7, установка – настольные, назначение - промышленные		https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy-nastolnye-fasovochnye.html	шт	1/5
7	Доска разделочная 530x870		https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kukhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&utm_m	шт	2/5

			edium=cpa&utm_campaign=gdeslon&utm_content=64275&utm_term=174056&gsaid=64275&gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&gs_cttl=30&advcake_params=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&gs_vm=aebdgd.ru		
8	Тарелка плоская 32 см		https://www.simaland.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/	шт	12/5
9	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий		https://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk	шт	3/5
10	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт.	1
11	Стаканчики одноразовые			шт	100



РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта










Расходные материалы



№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Папка-планшет для бумаги с зажимом		http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1	шт	1
2	Ручка шариковая		https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html	шт	1
3	Бумага писчая А4		https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tehniki/pischaya-bumaga/c/12676/	упаковка	2/5

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Огнетушитель		https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html	шт	2
2	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противоожогового средства		https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0	шт	1

3	Коврик резино- вый диэлектри- ческий 750ммх750мм		https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivo-pozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/	шт	10
4	Часы настен- ные		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 презентацион- ного стола		https://www.komus.ru/katalog/otrasl-evye-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-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=	шт	5
9	Мусорный кон- тейнер МКТ 120 л		https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiym konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=мусорный%20контейнер%20120%20л&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_мусорный%20контейнер%20120%20л&roistat_referrer=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 оборудо- вания или инстру- мента, или мебели	Технические характеристики обо- рудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. изме- рения	Необ- ходи- мое кол-во
1	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/stulija/	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.

Наименование нозологий	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ-3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт. для эксперта, 2 – для участников
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/ -2 шт
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV

			https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт
Рабочее место участника с нарушением ОДА	-	-	В соответствии с «Перечнем рекомендуемых инвалидам профессий и должностей с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» не рекомендуется инвалидам с ОДА получение профессии «Пекарь», т.к. по данной нозологии условия труда представляют угрозу для безопасности инвалида
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

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

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

6.2.1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.

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

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

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

6.2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

— обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;

— проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;

— удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

6.2.5. Проверить внешним осмотром:

— надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

— отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;

— состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

— отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

— исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

6.2.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

— исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

— наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

6.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.

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

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

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

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

6.3.5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

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

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

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

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

6.3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

6.3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

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

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

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

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

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

6.3.18. Не допускается:

-использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;

— включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;

— переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;

— производить очистку включенного шкафа;

— эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;

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

6.3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горящей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и

отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом 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.