

XI Чемпионат Курганской области «Абилимпикс»

СОГЛАСОВАНО

Председатель общественной
организации «Курганская городская
организация Всероссийского общества
инвалидов»



_____/В.П. Скутин/

2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Врио директора
ГБПОУ «Курганский педагогический
колледж»



_____/Л.П. Тишкова/

2026 г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ПО КОМПЕТЕНЦИИ

«ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»



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. Требуются 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:

| | |
|----------|---|
| 5120 | Повар |
| 7512 | Пекарь, кондитер и изготовитель конфет |
| 12901 | Кондитер |
| 19.01.04 | Пекарь |
| 19.01.18 | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья с учетом ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов». |
| | Пекарь 2-го разряда |
| | Пекарь 3-го разряда |

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

| Школьники | Студенты | Специалисты |
|--|--|--|
| Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) | | |
| ФГОС СПО по профессии 19.01.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» - | ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» | ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» |
| Профессиональный стандарта (далее – ПС) | | |
| ПС 22.003 «Специалист по технологии продуктов | | ПС 33.014 «Пекарь» ПС 22.003 «Специалист по |

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| питания из растительного сырья» | | технологии продуктов питания из растительного сырья» |
|---------------------------------|--|--|

1.4. Требования к квалификации:

| Школьники | Студенты | Специалисты |
|--|--|---|
| <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; -назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; -требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; -специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных хлебобулочных изделий; -технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических изделий хлебобулочного производства; -основы охраны здоровья, санитарии и гигиены |
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; -подбирать в соответствии с технологическими | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей; -подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста; -приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам; -определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении; -обслуживать оборудование для приготовления теста; -производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин; | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей; -готовить дрожжевую продукцию различных видов приготовление теста; -подготавливать и дозировать сырье; -приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам; -определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении; -обслуживать оборудование для приготовления теста; разделка теста; -производить деление теста |

| | | |
|---|--|---|
| <p>требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>-подготавливать сырье;</p> <p>-замешивать дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p> | <p>-производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования;</p> <p>-производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>-производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы;</p> <p>-обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов;</p> <p>-определять готовность полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>-контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p> <p>-отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий;</p> <p>-обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p> | <p>на куски вручную или с помощью тестоделительных машин;</p> <p>-производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования;</p> <p>-производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>-производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы;</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

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- опарное дрожжевое тесто для изготовления «Плетенки» 0,5 кг в количестве 2 штуки.
- тесто для изготовления пирога заливного 1шт
- региональный компонент.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- багет пшеничный в количестве 0,25кг (5штук).
- тесто для слойки
- региональный компонент.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- тесто для печенья кокосового
- бездрожжевое тесто для изготовления пирожков бездрожжевых 0,05кг в количестве 30 штук с двумя видами начинки.
- региональный компонент.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

| Категория участников | Наименование и описание модуля | Время | Результат |
|---|---|---------------|--|
| Школьники | 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 п/ф для плетенок и пирога | 40-60 минут | Опара для плетенок Тесто для пирога |
| | Модуль 2.2. Формовка, расстойка и отлежка заготовок для плетенок и пирога | 60-75 минут | 2 тестовых заготовки для плетенок Тесто для пирога |
| | Модуль 3. Выпечка изделий | 35-40 минут | 2 готовых п/ф для плетенок и п/ф для пирога |
| | Модуль 4. Подача плетенок и пирога | 5 минут | 2 готовые плетенки и готовый пирог |
| | Региональный модуль | | |
| Время выполнение всех модулей: до 4 часов (на усмотрение гл. регионального эксперта) | | | |
| Студенты | Модуль 1. Организация работы на площадке Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15-20 минут до начала старта | 15-20 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 багетов | 120-150 минут | Тесто для багетов |

| | | | |
|--|--|---------------|--|
| | Модуль 2.1-Б. Подготовка сырья и приготовление теста для слойки | | Тесто для слойки |
| | Модуль 2.2-А. Формовка слойки | 60-90 минут | Тестовые заготовки изделий |
| | Модуль 2.2-Б. Расстойка, формовка багетов | | 5 тестовых заготовок |
| | Модуль 3-А. Выпечка багетов | | 5 готовых изделий |
| | Модуль 3-Б. Выпечка слойки | | 20 шт слойки |
| | Модуль 3-А. Выпечка багетов | 5 минут | Поданное изделие |
| | Региональный модуль | | |
| | Модуль 4-Б. Подача слойки | | Поданное изделие |
| Время выполнение всех модулей: до 6 часов (на усмотрение главного регионального эксперта) | | | |
| Специалисты | 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 печенья | 150-165 минут | Тесто для печенья |
| | Модуль 2.1-В. Подготовка сырья и приготовление теста для бездрожжевых пирожков | | Тесто и начинки для пирожков |
| | Модуль 2.2-А. Расстойка, формовка печенья | 60-105 минут | Тестовые заготовки для изделий |
| | Модуль 2.2-Б. Формовка пирожков | | Тестовые заготовки для изделий пирожки |
| | Модуль 3-А. Выпечка печенья | | Готовые печенья |
| | Модуль 3-Б. Выпечка пирожков | | 30 готовых пирожков |
| | Модуль 4-А. Подача печенья | 5 минут | Поданное изделие |
| | Модуль 4-Б. Подача пирогов | | Поданное изделие |
| | Региональный модуль | | |
| Время выполнение всех модулей: до 6 часов (на усмотрение главного регионального эксперта) | | | |

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Для всех категория участников универсальная 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 (команде) главного эксперта приступить к работе.

Модуль 2. «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 (КОН), 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 (КОН), 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.

Особые указания по компетенции:

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. Насадка для мешка кондитерского.
9. Линейка металлическая.
10. Мешок кондитерский.

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:

Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе конкурсной площадки.

Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.

Дополнительная посуда и инвентарь.

Блюда и тарелки.

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.

2.3.1. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники

Допустимые изменения:

-в замене вида плетения объемная;

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий.

Студенты

Допустимые изменения:

-в замене метода определения готовности теста с метода титрования на органолептический метод;

-в замене количества штук надрезов на багетах

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технологии изготовления изделия.

Специалисты

Допустимые изменения:

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

-в изменении формы пирожков на форму квадратную, круглую, треугольную, ватрушка.

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технологии изготовления изделия.

Примечание:

• мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглощающую 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;

• опара Пулиш и Закваска ржаная густая предоставляется конкурсантам на площадке.

Приготовление опары Пулиш для отработок изделий

| № п/п | Наименование сырья | % | Производственная рецептура, кг | Технологический процесс изготовления |
|--------------|------------------------------|----------|---------------------------------------|--|
| 1 | Мука пшеничная высшего сорта | 33,0 | 0,260 | Для приготовления опары мука пшеничная высшего сорта, вода и дрожжи прессованные, согласно рецептуре, перемешиваются и оставляются на брожение в условиях цеха на 12-16 часов. |
| 2 | Вода 30 ⁰ С | 33,0 | 0,260 | |
| 3 | Дрожжи прессованные | 0,01 | 0,001 | |
| | Итого: | | 0,520 | |

2.4. Региональный (вариативный): изделия, пользующиеся в данном регионе особым спросом, связанным с местностью или культурой коренного народа.

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля: изменения в массе изделия, посыпках, форме, количестве штук.

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.

Технологическая карта по выполнению конкурсных заданий

Школьники ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА Пирог Заливной с рыбой, луком и яйцом 1,0кг

| № п/п | Наименование сырья | Тесто на (кг) | Технология приготовления хлебобулочного изделия |
|-------|------------------------------------|---------------|--|
| 1 | Мука хлебопекарная пшеничная в/с | 0,150-0,200 | <p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Яйца взбить солью, соединить со сметаной, в конце внести муку с разрыхлителем-замесить слабое тесто.</p> <p>Приготовление начинки: Отварные яйца, сайру порезать, лук порезать, посолить, все соединить и перемешать.</p> <p>Далее:</p> <p>1) в форму D-22(25) см вылить половину теста-равно распределить по форме.</p> <p>2) На первый слой теста выложить подготовленную начинку</p> <p>3) Начинку закрыть оставшимся тестом.</p> <p>Выпечка изделий: Выпечка осуществляется в конвекционной печи. Параметры выпечки: t-160-200С подачей пара в первый период выпечки.</p> <p>Время выпечки: 35-50 минут в зависимости от характеристик печи</p> <p>Характеристика изделия: Пирог пропеченный, не клеклый, воздушный, соответствующего вкуса и запаха, без постороннего привкуса. Колер от золотистого до ярко- рыжего цвета. Допускаются небольшие трещинки по поверхности и точечная видимость начинки по корочке.</p> |
| 2 | Сахар-песок | 0,01 | |
| 3 | Сметана 20% | 0,200 | |
| 4 | Майонез | 0,08 | |
| 5 | Соль, поваренная в тесто | 0,005 | |
| 6 | Разрыхлитель | 0,006 | |
| 7 | Яйцо кур в тесто | 4шт/0,225 | |
| 8 | Яйцо отварное в начинку | 4ш/0,215 | |
| 9 | Сайра косервированная в масле | 0,150 | |
| 10 | Зеленый лук для начинки | 0,1 | |
| 11 | Соль, поваренная в начинку | 0,005 | |
| 12 | Масло сливочное для смазки изделия | 0,02 | |
| 13 | Перец черный молотый | 0,002 | |
| | Итого теста | 0,400-0,412 | |
| | Итого начинка | 0,460-0,470 | |

Технологическая карта по выполнению конкурсных заданий

Школьники

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Плетенка» объемная 0,5кг.

| № п/п | Наименование сырья | Опара на 2 шт. (кг) | Тесто на 2 шт. (кг) | Технология приготовления хлебобулочного изделия |
|-------|---|-------------------------|---------------------|--|
| 1 | Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с кг - на подпыл | 0,255 | 0,375 0,025 | <p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката: Замесить опару. Выбродить до готовности.</p> <p>Приготовление теста: Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.</p> <p>Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто разделить на куски массой 0,550-0,555 кг, подготовить для формовки. Разделить заготовку на 5 жгутов -объемная. Заплести жгуты, уложить на лист и отправить на окончательную расстойку в количестве 2 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:отсвело-золотистого до коричневого.</p> |
| 2 | Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг | 0,026 | | |
| 3 | Соль поваренная пищевая, кг | | 0,007 | |
| 4 | Сахар-песок, кг | | 0,115 | |
| 5 | Масло сливочное, кг | | 0,081 | |
| 6 | Яйцо в тесто/яйцо на смазку | | 0,64/ 0,019 | |
| 7 | Молоко | | 0,081 | |
| 8 | Вода | 0,147 | - | |
| 9 | Ванилин | | 0,002 | |
| 10 | Опара | | вся | |
| | Кислотность конечная теста, град | 3,0 | 2,4 | |
| | Температура начальная, С | 27-28 | 28-31 | |
| | Время выбраживания, мин | 30-80 | 20-60 | |
| | Масса полуфабриката; кг | 0,555-0,558/2 шт | | |
| | Растительное масло для смазки листов; кг | 0,02 | | |
| | Выход: | 0,500-0,505/2 шт | | |



Технологическая карта по выполнению конкурсных заданий

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Багет пшеничный 0,25*5шт

| № п/п | Наименование сырья | Тесто на 5 шт (кг) | Технология приготовления хлебобулочного изделия |
|-------|---|--------------------|--|
| 1 | Мука хлебопекарная пшеничная в/с | 0,455 | <p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: В тестомесильную машину вносится последовательно пулиш, дрожжи прессованные, вода, мука по рецептуре. Замес теста вначале ведется на медленной скорости 2-4 минуты для полного перемешивания ингредиентов, затем на быстрой скорости 15-20 минут до развития клейковины. В конце вносится соль, сахар и оливковое масло. Температура теста 22-24 °С.</p> <p>Замешанное тесто перекладывается в прямоугольный контейнер. Брожение теста осуществляется при температуре 30-32 градуса в течение 110-120 минут. Каждый 30 минут производится обминка теста (всего 3 обминки). При обминке тесто складывается несколько раз. Выброженное тесто выкладывается на подпыленный мукой стол, тесту придется форма прямоугольника, и кусок теста делится на 5*0,305кг тестовых заготовок багетной формы, слегка подкатать жгут и уложить в багетный лист. Заготовки отправляются на окончательную расстойку Окончательная расстойка (может производится в условиях цеха). Продолжительность расстойки 15-30 минут. Перед выпечкой слегка присыпать мукой и нанести 5 косых надрезов.</p> <p>Выпечка изделий: Выпечка осуществляется в конвекционной печи. Параметры выпечки: - посадочная t-230⁰ С :190С с подачей пара в первый период выпечки. Время выпечки: 13-17 минут</p> <p>Характеристика изделия: Багет-корка не просевшая, разрезы хорошо выделены, допускается присутствие муки по корке,</p> |
| 2 | Мука цельнозерновая/подпыл | 0,11/0,04 | |
| 2 | Дрожжи прессованные | 0,01 | |
| 3 | Соль поваренная | 0,017 | |
| 4 | Сахар-песок | 0,008 | |
| 4 | Масло оливковое | 0,037 | |
| 5 | Вода 0-4* | 0,320-0,377 | |
| 6 | Пулиш | 0,517 | |
| | Кислотность конечная теста, град | 3,0-4,0 | |
| | Масса полуфабриката | 1,54-1,56 | |
| | Растительное масло для смазки формы и листов | 0,060 | |
| | Выход: | 1,25 | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>(допускается до 65-80% корки), в разрезе четкий круг(полуовал), без притисков, хорошо видны разрезы по поверхности.</p> <p>Длина багета 55-57 см</p> <p>Колер: от светло-золотистого до золотистого. Запах - свойственный данному виду изделия.</p> |
|--|--|--|--|

Технологическая карта по выполнению конкурсных заданий

Студенты ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Слойка «Дениш» 0,08кг*20шт

| № п/п | Наименование сырья | % | Производственная рецептура, кг | Технология приготовления изделия |
|-------|---------------------------------------|-------|--------------------------------|---|
| 1 | Супер -мука пшеничная высшего сорта | 100,0 | 0,840 | <p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Замес теста: смешать все ингредиенты до получения однородной пластичной массы в течение 4-7мин Готовый п/ф теста выложить в холодильную камеру на 40-90 минут для отлежки.</p> <p>Подготовить масло для слоения: для этого раскатать пластичное масло в прямоугольный пласт и охладить его.</p> <p>Накатка теста: Охлажденное тесто раскатать, положить на него подготовленное масло и завернуть его в виде книги. Раскатать тесто с маслом так, чтобы шов находился вдоль направления движения ленты машины. Раскатанное тесто сложить в 4 слоя и оставить на отлежке на 25-30минут. После отлежки тесто раскатать и сложить в 3слоя, оставить для охлаждения в морозильной камере до полного схватывания теста с маслом.</p> <p>Деление теста на куски: Тесто раскатать порезать на ровные квадраты массой 0,06кг 9*9см, далее заготовку свернуть в треугольник и прорезать не до конца углы заготовки шириной 1,0-1,3см, отрезанные концы теста перекинуть на противоположные стороны. Изделия поставить в расточный шкаф на окончательную расстойку до готовности.</p> <p>Отделка перед выпечкой: Расстоявшиеся заготовки смазываются яичной смазкой, наносят начинку двух видов при</p> |
| 2 | Соль поваренная пищевая | 1,6 | 0,016 | |
| 3 | Сахар-песок | 10,5 | 0,090 | |
| 4 | Дрожжи прессованные | 6,0 | 0,048 | |
| 5 | Масло сливочное в тесте 82,5% | 8,0 | 0,070 | |
| 6 | Молоко паст 3,2% | 20,0 | 0,162 | |
| 7 | Масло 82,5% для слоения | 52,0 | 0,435 | |
| 8 | Яйцо (для смазки) | 2,0 | 0,108 | |
| 9 | Вода (лед) | | 0,160 | |
| 10 | Конфитюр- термо (малина) | | 1)0,360-0,370 | |
| 11 | Ягоды (ежевика или малины) свежей | | 1)0,1 (20шт) | |
| 12 | Творог натуральный 5% для начинки | | 2)0,320-0,330 | |
| 13 | Сахар в начинку | | 2)0,020-0,025 | |
| 14 | Яйцо в начинку | | 2)0,020-0,025 | |
| 15 | Персики, консервированные для отделки | | 2)0,1-0,11 | |
| 16 | Вес тестовой заготовки | | 0,09-0,092*20шт | |
| 17 | Выход гот изделий | | 20шт*0,08 | |
| 18 | Нач температура | | 16*С | |
| 19 | Время выбраживания | | 45-90мин | |
| 20 | Конечная кислотность | | 2,8-3,0град | |
| | Итого: | | 1,600 | |

помощи кондитерского мешка.
Выпекают при температуре 170-180*С 17-18 минут до ярко-золотистого цвета.

Оформление после выпечки: уложить на каждую слойку поверх конфитюра ягоды, поверх творожной начинки фрукты.

Характеристика изделия: Слойка ровная, с боков видны четкие слои, аромат свойственен изделию, не просевшая, без выплывов.



Технологическая карта по выполнению конкурсных заданий

Специалисты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Пирожки бездрожжевые 0,05кг*30шт

| № п/п | Наименование сырья | Начинки для пирожков | Тесто на 30 шт. (кг) | Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия |
|-------|---|-----------------------------|----------------------|--|
| 1 | Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг/мука на подпыл | | 0,56/0,2 | <p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить все ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто.</p> <p>Приготовление начинки: 1) Филе куриное подготовить, отварить, порезать. Лук подготовить, нарезать и пассировать, сыр протереть на крупной терке, шампиньоны порезать и пассировать. Соединить с майонезом и солью. 2) Творог соединить с подготовленным изюмом, сахаром, белком и ванилином.</p> <p>Формовка: Тесто разделить по 0,030-0,033кг. Раскатать в лепешки. Начинку уложить на середину и защипнуть в заданную форму. Смазать яйцом. Начинки кладется столько, чтобы в итоге вес пирожков соответствовал.</p> <p>Выпечка: Выпекать изделия при температуре 180-200⁰С, продолжительность выпечки 20-25 минут.</p> <p>Характеристика изделия: Форма соответствует заданной. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному виду изделия. Изделия без закала.</p> <p><u>Пирожки с курицей в виде треугольничка швом вверх.</u> <u>Пирожки с творогом и изюмом в виде лодочки швом вниз.</u></p> |
| 2 | Яйцо куриное, кг | Белок(0,01) | 0,150 | |
| 3 | Соль поваренная пищевая, кг | 0,003/ 0,001 | 0,010 | |
| 4 | Масло сливочное 82% | | 0,14 | |
| 5 | Сахар - песок, кг | 0,01 | 0,050 | |
| 6 | Сметана 20% жирности | | 0,13 | |
| 7 | Разрыхлитель | | 0,010 | |
| 8 | Творог натуральный 5%(сухой рассыпчатый) | 0,23 | | |
| 9 | Изюм экстра белый | 0,22 | | |
| 10 | Ванилин | 0,006 | | |
| 11 | Филе курицы свежее | 0,460 | | |
| 12 | Сыр твердый | 0,067 | | |
| 13 | Шампиньоны свежие | 0,03 | - | |
| 14 | Майонез 67% | 0,116 | - | |
| 15 | Лук репка | 0,03 | | |
| 16 | Яйцо на смазку | | 0,05 | |
| | Масса полуфабриката | 1)0,47-0,48/ 2)0,47-0,48 | 1,0-1,02 | |
| | Масса куска п/ф; теста | - | 0,030-0,035/30 | |
| | Растительное масло для жарки и смазки листов | - | 0,040 | |
| | Выход: | - | 0,05/30шт | |

Технологическая карта по выполнению конкурсных заданий

Специалисты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Печенье кокосовое 0,65кг

| № п/п | Наименование сырья | Тесто | Технология приготовления хлебобулочного изделия |
|----------|-------------------------------------|-----------|--|
| 1 | Мука пшеничная пшеничная в/с, кг | 0,04 | <p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката/теста: Соединить в емкости белок, сахар-песок, патоку и взбивать в течение 8-10мин до устойчивой некрепкой пены, затем добавить муку, смешанную с кокосовой стружкой-перемешать, дать тесту постоять 15минут</p> <p>Формовка изделий: Готовое пластичное тесто отсадить на противень.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать при температуре от 270до 160⁰С в течение 7-12 минут в пекарной камере до готовности. (В зависимости от марки печи)</p> <p>Характеристика изделия: Форма изделия: круглый треугольничек с хвостиком (профитроль) Запах: свойственный данному виду изделия. Колер: от молочного до молочно-желтоватого, в разломе не вязкое.</p> |
| 2 | Кокосовая стружка крупная; кг | 0,280 | |
| 3 | Соль поваренная пищевая; кг | 0,002 | |
| 4 | Сахар-песок; кг | 0,1 | |
| 5 | Патока крахмальная; кг. (мед) | 0,03 | |
| 6 | Белок (жидкий), кг | 0,248 | |
| 7 | Куркума молотая;кг | 0,002 | |
| | Масса полуфабриката; кг | 0,65-0,66 | |
| | Выход: | | |

2.5. Критерии оценки выполнения задания

| Категория участников | Наименование и описание модуля | Тип критерия (оценочный/измеримый) | Макс. балл |
|----------------------|--|------------------------------------|------------|
| Школьники | Организация работы на площадке | О | 12 |
| | Изготовление и выпечка пирога заливного | И | 31 |
| | Изготовление и выпечка плетенок | И | 35 |
| | Региональный компонент | И | 22 |
| ОБЩЕЕ: | | | 100 |
| Студенты | Организация работы | О | 16 |
| | Изготовление и выпечка багета пшеничного | И | 30 |
| | Изготовление и выпечка слойки | И | 27 |
| | Региональный компонент | И | 27 |
| ОБЩЕЕ: | | | 100 |
| Специалисты | Организация работы | О | 14 |
| | Изготовление и выпечка печенья кокосового | И | 28 |
| | Изготовление и выпечка пирожков бездрожжевых | И | 32 |
| | Региональный компонент | | 26 |
| ОБЩЕЕ: | | | 100 |

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

| Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты) | | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|--|----------------------|-------------------------------|
| № п/п | Наименование | Технические характеристики | Ссылка на образец (при необходимости) | Ед. измерения | Необходимое количество |
| 1 | Куртка (допускаются цветные элементы) | Цвет - белый | | шт | 1 |
| 2 | Фартук | Цвет - белый | | шт | 1 |
| 3 | Колпак | Цвет – белый | | шт | 1 |
| 4 | Брюки поварские | Цвет – белый | | шт | 1 |
| 5 | Обувь | Цвет – белый | | шт | 1 |

3.2. Рекомендуемая специальная одежда участникам категории: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям) которые участник может привезти с собой.:

| Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)) | | | | | |
|--|---------------------|-----------------------------------|--|----------------------|-------------------------------|
| *на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены | | | | | |
| № п/п | Наименование | Технические характеристики | Ссылка на образец (при необходимости) | Ед. измерения | Необходимое количество |
| 1 | Не требуется | | | шт | |

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)

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

* минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

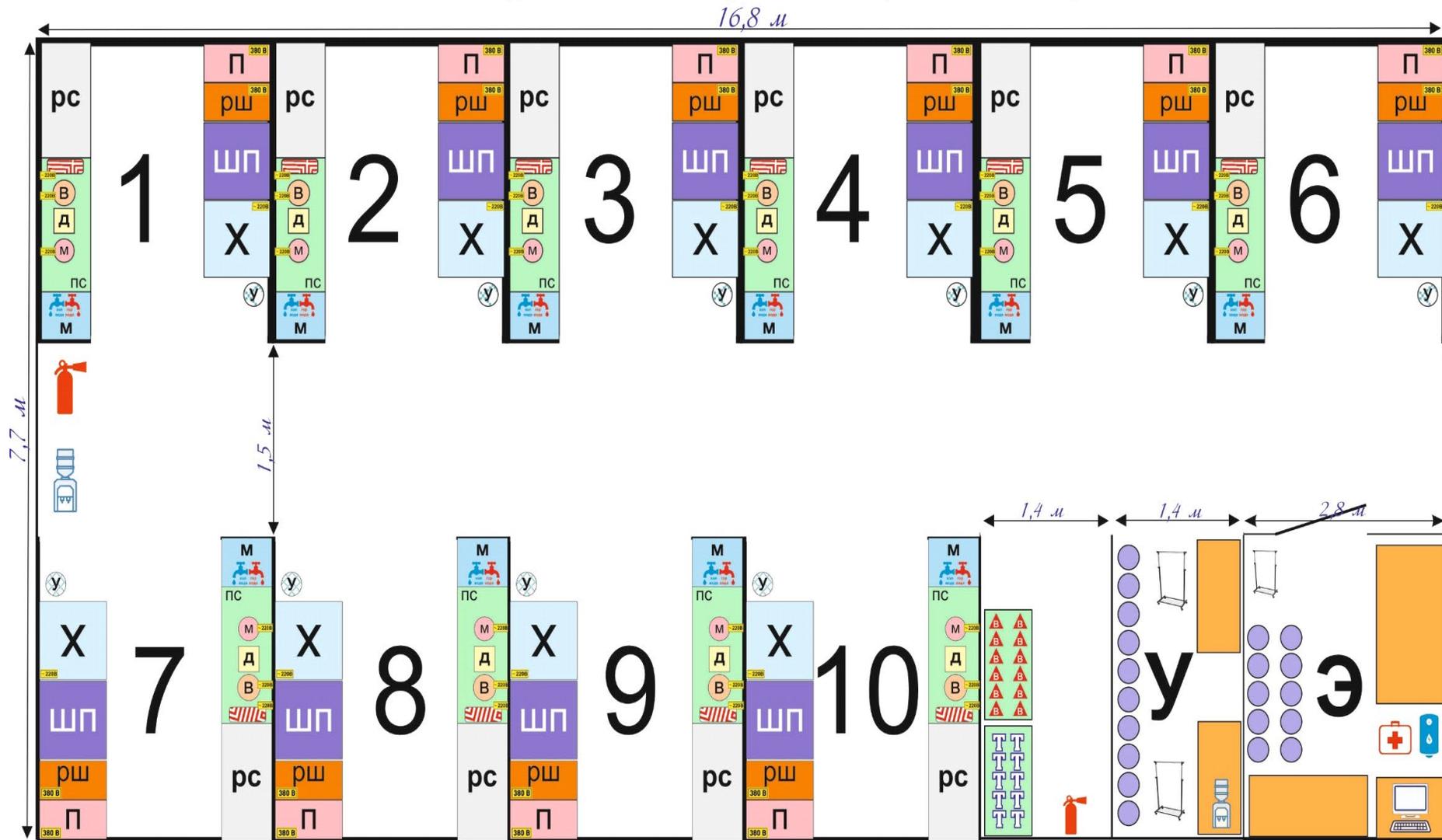
| Вид нозологии | Площадь, м.кв. | Ширина прохода между рабочими местами, м. | Специализированное оборудование, количество* |
|---|----------------|---|---|
| Рабочее место участника с нарушением слуха | 3000x1900 | 1,5 м | Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации. |
| Рабочее место участника с нарушением зрения | 3000x1900 | 1,5 м | Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными |

| | | | |
|---|-----------|-------|--|
| | | | <p>средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p> |
| Рабочее место участника с нарушением ОДА | 3000x1900 | 1,5 м | <p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p> |
| Рабочее место участника с соматически ми заболеваниями и | 3000x1900 | 1,5 м | <p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p> |

| | | | |
|---|------------------|--------------|---|
| <p>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</p> | <p>3000x1900</p> | <p>1,5 м</p> | <p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 – 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей)</p> |
|---|------------------|--------------|---|

5. Схема (план) застройки соревновательной площадки

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



-  стол главного эксперта
-  стол готовой продукции
-  стул
-  весы лабораторные
-  титровальная установка
-  аптечка
-  водонагреватель с раковиной
-  кулер
-  огнетушитель
-  вешалка

6. Требования охраны труда и техники безопасности

Общие требования:

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).

Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

6.1. Требования охраны труда и техники безопасности

Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи:
- не принимать пищу на рабочем месте;
- запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны.
- запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио – видео и т.д.

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.

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.

6.2. Действия перед началом выполнения работ:

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.

6.3. Действия во время выполнения работ:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

6.3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

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

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

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

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

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

6.3.18. Не допускается:

-использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
— включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;

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

— производить очистку включенного шкафа;

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

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

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

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

6.4. Действия в случае аварийной ситуации:

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, 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.

6.5. Действия после окончания работ:

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.