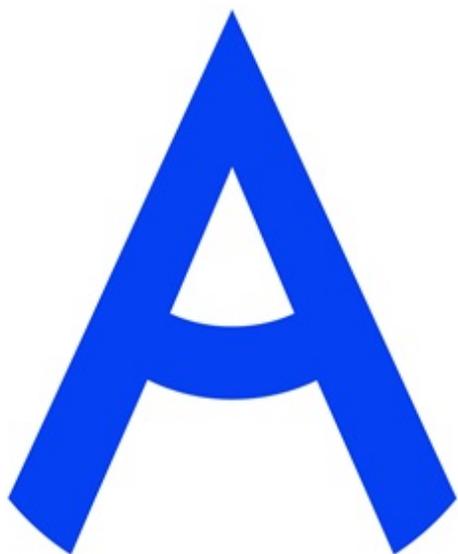


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено
советом по компетенции:
«Пряничное дело»
(название совета)
Протокол от 20.01.2025 № 1
Председатель совета:

Е.О. Юрченкова

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
по компетенции
«ПРЯНИЧНОЕ ДЕЛО»



Санкт-Петербург
2026

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

История пряника насчитывает более тысячи лет и связана с разными культурами и традициями. Первые упоминания о этом лакомстве можно найти в античной Греции и Риме, где они были приготовлены из меда, специй и муки. Однако наиболее известными стали пряники, которые были популярны в Средневековой Европе.

Название «пряник» - произошло от слова «пряный», «перченый».

В начале XVII века сложились все условия для бурного развития пряничного дела: были в достаточном количестве все ингредиенты, достаточно хорошо охранялись границы страны, был налажен мирный быт, появились искусные резчики пряничных досок, в хозяйстве стали появляться печи с дымоходом, что делало возможным выпечку пряников.

Пряники бывают фабричными, ремесленными, кустарными.

Пряники в современном мире продолжают набирать популярность среди мучных кондитерских изделий.

Современное производство пряников стало практически полностью механическим, с минимальным использованием ручного труда. С одной стороны это приблизило пряник, как товар к потребителю, а с другой – пряник почти потерял свою исключительность.

Мастера, занимающиеся изготовлением пряников, используют различные техники и методы, чтобы создать неповторимые и вкусные изделия:

- Вырезание форм. Это один из основных методов работы мастеров. Формы могут быть самыми разными, от классических прямоугольников до сложных и изысканных. Мастера могут использовать специальные вырубки, штампы, ножи или резак для создания форм.
- Ручная работа. Многие мастера по-прежнему создают пряники вручную, используя традиционные методы и рецепты. Они могут добавлять ингредиенты, которые не используются в современном производстве, и использовать разные техники, чтобы создать неповторимые и уникальные изделия. Ручная работа требует большого терпения и мастерства.
- Украшение. Мастера могут использовать различные материалы для украшения пряников, включая глазурь, шоколад, сухофрукты, орехи, конфеты и другие сладости. Они могут также использовать марципан, чтобы создать украшения и декорации.
- Скульптура. Некоторые мастера используют технику скульптуры, чтобы создавать более сложные и изысканные формы. Они могут формовать тесто, чтобы создавать различные узоры и декорации.
- Трафареты. Мастера могут использовать трафареты для создания различных узоров и рисунков на пряниках. Трафареты могут быть изготовлены из различных материалов, таких как пластик или металл.

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

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии – кондитер, пекарь. К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

Карьерные возможности

На предприятия общественного питания конкурсанты могут работать в должности.

- Помощник кондитера
- Помощник пекаря

В том числе при полном освоении профессии Мастер индустрии питания, повар/кондитер или специальности поварское и кондитерское дело, участник компетенции может занимать полноценно штатную единицу с расширенным функционалом.

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС)		
<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).</p>	<p>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)</p>	<p>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)</p>
	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).</p>	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).</p>
	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и</p>	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и</p>

	науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).	науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).
Профессиональный стандарта (далее – ПС)		
	Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)	Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

1.4. Требования к квалификации:

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Уметь:	Уметь:	Уметь:

<p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
--	---	---

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить пряничное тесто, приготовить глазурь, сформовать и выпечь 10 шт. пряников весом в сумме 1 кг. заданной формы, расписать готовое выпеченное изделие согласно заданной теме.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить пряничное тесто, приготовить глазурь, сформовать и выпечь 3 идентичных печатных пряника с начинкой в сумме весом 600 гр.. заданной формы, расписать готовое выпеченное изделие согласно заданной теме, приготовить тесто на лепные козули, сформовать и выпечь 6 шт. согласно заданной теме.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить пряничное тесто, приготовить глазурь, сформовать и выпечь детали для пряничной скульптуры, высотой не менее 15 см., собрать и расписать пряничную скульптуру согласно заданной теме, сформовать и выпечь 6 шт. идентичных печатных пряника с начинкой в сумме весом 1 кг заданной формы.

- ✓ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- ✓ Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы при подаче готового изделия.
- ✓ Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в «тулбоксе» запрещено.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	Модуль А. Приготовление пряничного теста	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д не более 3 часов	Замес теста для пряников
	Модуль Б. Приготовление глазури	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д не более 3 часов	Приготовление глазури
	Модуль В. Формование и выпечка пряников	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д не более 3 часов	Сформовать и выпечь 10 шт. пряников весом в сумме 1 кг <ul style="list-style-type: none">○ Приготовление полуфабриката (раскатка теста)○ Сформовать пряники○ Выпечь изделия○ Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с

			общего стола (при необходимости)
	Модуль Г. Роспись пряников	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д не более 3 часов	Расписать идентично согласно заданной теме выпеченное мучное (пряничное) изделие в количестве 10 шт. весом 1 кг, глазурью.
	Модуль Д. Особенности конкурсного задания (региональный компонент)	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д не более 3 часов	Работа с 30% изменениями (черный ящик).
Время выполнение всех модулей: 3 часа			
Студенты	Модуль А. Приготовление пряничного теста	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д, Ж, Е не более 3 часов	Замес теста для печатных пряников
	Модуль Б. Приготовление глазури	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д, Ж, Е не более 3 часов	Приготовление глазури
	Модуль В. Формование и выпечка пряников	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д, Ж, Е не более 3 часов	Сформовать и выпечь 3 печатных пряника с начинкой весом в сумме 600 гр. <ul style="list-style-type: none"> ○ Приготовление полуфабриката (раскатка теста) ○ Приготовление начинки ○ Сформовать пряники ○ Выпечь изделия ○ Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с

			общего стола (при необходимости)
	Модуль Г. Распись пряников	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д, Ж, Е не более 3 часов	Расписать идентично согласно заданной теме выпеченное мучное (пряничное) изделие в количестве 3 шт. весом в сумме 600 гр., глазурию.
	Модуль Д. Приготовление теста для козуль	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д, Ж, Е не более 3 часов	Замес теста для козуль
	Модуль Е. Формование и выпечка козуль	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д, Ж, Е не более 3 часов	Сформовать и выпечь 6 шт. козуль <ul style="list-style-type: none"> o Приготовление полуфабриката o Лепка козуль o Выпечь изделия o Используйте продукты из представленного списка o Используйте продукты с общего стола (при необходимости)
	Модуль Ж. Особенности конкурсного задания (региональный компонент)	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А, Б, В, Г, Д, Ж, Е не более 3 часов	Работа с 30% изменениями (черный ящик).
Время выполнение всех модулей: 3 часа			
Специалисты	Модуль А. Приготовление пряничного теста	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г, Д, Е не более 4 часов	Замес теста для пряничной скульптуры и печатных пряников
	Модуль Б. Приготовление глазури	Общее время для	Приготовление глазури

		приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г, Д, Е не более 4 часов	
Модуль В. Формование и выпечка деталей пряничной скульптуры		Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г, Д, Е не более 4 часов	Сформовать и выпечь детали для пряничной скульптуры, высотой не менее 15 сантиметров <ul style="list-style-type: none"> ○ Приготовление полуфабриката (раскатка теста) ○ Сформовать детали ○ Выпечь изделия ○ Используйте продукты из представленного списка ○ Используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Модуль Г. Сборка и роспись пряничной скульптуры		Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г, Д, Е не более 4 часов	Собрать и расписать согласно заданной теме выпеченное мучное (пряничное) изделие (скульптуру), глазурью.
Модуль Д. Формование и выпечка пряников		Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г, Д, Е не более 4 часов	Сформовать и выпечь 6 шт. печатных пряников с начинкой весом в сумме 1кг <ul style="list-style-type: none"> ○ Приготовление полуфабриката (раскатка теста) ○ Приготовление начинки ○ Сформовать пряники ○ Выпечь изделия ○ Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Модуль Е. Особенности конкурсного задания (региональный компонент)		Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г, Д, Е не более 4 часов	Работа с 30% изменениями (черный ящик).

2.3 Последовательность выполнения задания.

Все блюда и кондитерские изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. Приготовление пряничного теста

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить тесто.

Модуль Б. Приготовление глазури

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- подобрать необходимое оборудование и инвентарь;
- согласно рецептуре приготовить глазурь;
- разложить глазурь по кондитерским мешкам.

Модуль В. Формование и выпечка пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат (раскатка теста);
- сформовать пряники заданной формы (матрешка);
- выпечь изделия.

Модуль Г. Роспись пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- расписать идентично согласно заданной теме (заливка пряника по заранее нарисованным и немного или полностью высохшим контурам, в технике «Мокрым по мокрому» - рисунок на невысохшем базовом слое) выпеченное мучное (пряничное) изделие в количестве 10 шт. весом 1 кг., глазурью;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: убрать грязную посуду, протереть рабочий стол.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Приготовление пряничного теста

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить тесто.

Модуль Б. Приготовление глазури

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- подобрать необходимое оборудование и инвентарь;
- согласно рецептуре приготовить глазурь;
- разложить глазурь по кондитерским мешкам.

Модуль В. Формование и выпечка пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат (раскатка теста);
- приготовить начинку;
- сформовать пряники по заданной теме (самовар);
- выпечь изделия.

Модуль Г. Роспись пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- расписать идентично согласно заданной теме (заливка пряника по заранее нарисованным и немного или полностью высохшим контурам, в технике «Мокрым по мокрому» - рисунок на невысохшем базовом слое) выпеченное мучное (пряничное) изделие в количестве 3 шт. весом 600 гр., глазурью.

Модуль Д. Приготовление теста для козуль

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить тесто.

Модуль Е. Формование и выпечка козуль

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат;
- слепить козули заданной формы;
- выпечь изделия;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: убрать грязную посуду, протереть рабочий стол.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Приготовление пряничного теста

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить тесто.

Модуль Б. Приготовление глазури

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- подобрать необходимое оборудование и инвентарь;
- согласно рецептуре приготовить глазурь;
- разложить глазурь по кондитерским мешкам.

Модуль В. Формование и выпечка деталей пряничной скульптуры

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат (раскатка теста);
- сформовать детали;
- выпечь изделия.

Модуль Г. Сборка и роспись пряничной скульптуры

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- собрать пряничную скульптуру (шкатулку);
- расписать согласно заданной теме (техника ажур – сложные узоры со множеством завитков, сеточек, вензелей) выпеченное мучное (пряничное) изделие (скульптуру), глазурью.

Модуль Д. Формование и выпечка пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат (раскатка теста);
- приготовить начинку;
- сформовать пряники заданной формы (балалайка);
- выпечь изделия;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: убрать грязную посуду, протереть рабочий стол.

Особые указания по компетенции:

- ❖ Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в «тулбоксе».

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность

2.4. Региональный (вариативный):

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

Школьники

- ✓ 30% изменение конкурсного задания Модуль В. Изменение формы выпечки пряника.
- ✓ 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

Студенты

- ✓ 30% изменение конкурсного задания Модуль В. Формование и выпечка печатных пряников – изменение ингредиентов для начинки (добавление дополнительного ингредиента).
- ✓ 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

Специалисты:

- ✓ 30% изменение конкурсного задания Модуль Д. Формование и выпечка печатных пряников – изменение ингредиентов для начинки (добавление дополнительного ингредиента).
- ✓ 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
Школьники	Модуль А. Приготовление пряничного теста	И	15
	Модуль Б. Приготовление глазури	И	15
	Модуль В. Формование и выпечка пряников	И	45
	Модуль Г. Роспись пряников	И	15
	Модуль Д. Вариативный/региональный	И	10
ОБЩЕЕ:			100
Студенты	Модуль А. Приготовление пряничного теста	И	15
	Модуль Б. Приготовление глазури	И	15
	Модуль В. Формование и выпечка пряников	И	20
	Модуль Г. Роспись пряников	И	15
	Модуль Д. Приготовление теста для козуль	И	10
	Модуль Ж. Формование и выпечка козуль	И	15
	Модуль Е. Вариативный/региональный	И	10
ОБЩЕЕ:			100
Специалисты	Модуль А. Приготовление пряничного теста	И	15
	Модуль Б. Приготовление глазури	И	15
	Модуль В. Формование и выпечка деталей пряничной скульптуры	И	10
	Модуль Г. Сборка и роспись пряничной скульптуры	И	30
	Модуль Д. Формование и выпечка пряников	И	20
	Модуль Е. Вариативный/региональный	И	10
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	Китель (поварская куртка)	Китель классического белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), рукав 3/4. На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы : логотип «Абилимпикс», нагрудни слева. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) не допускается.	https://www.wildberries.ru/catalog/32379352/detail.aspx	шт	1
2	Брюки поварские	Поварские брюки черного цвета с поясом на резинке, прямого кроя без карманов и застёжек.	https://www.wildberries.ru/catalog/155578286/detail.aspx	шт	1
3	Поварской колпак	Белый поварской колпак (допускается одноразовый)	https://www.wildberries.ru/catalog/247808830/detail.aspx?size=388168856 https://www.wildberries.ru/catalog/337591179/detail.aspx?size=503646446	шт	1
4	Профессиональная поварская обувь	Профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой , черного или белого цвета	https://www.wildberries.ru/catalog/148364125/detail.aspx	пара	1

			https://www.wildberries.ru/catalog/148364122/detail.aspx		
5	Фартук	Фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой)	https://www.wildberries.ru/catalog/619123240/detail.aspx?size=840148845 https://www.wildberries.ru/catalog/342475519/detail.aspx?size=509531414	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 кол-во
1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/256981960/detail.aspx?size=400242507	шт	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/18601340/detail.aspx?size=50315101	шт	3
3	Миски	Нержавеющая сталь	https://www.wildberries.ru/catalog/486802497/detail.aspx?size=679154138	шт	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/525044393/detail.aspx?size=724535029	шт	1
5	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/304303751/detail.aspx?size=462138695	шт	1
6	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/235930274/detail.aspx?size=371687577	шт	1

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

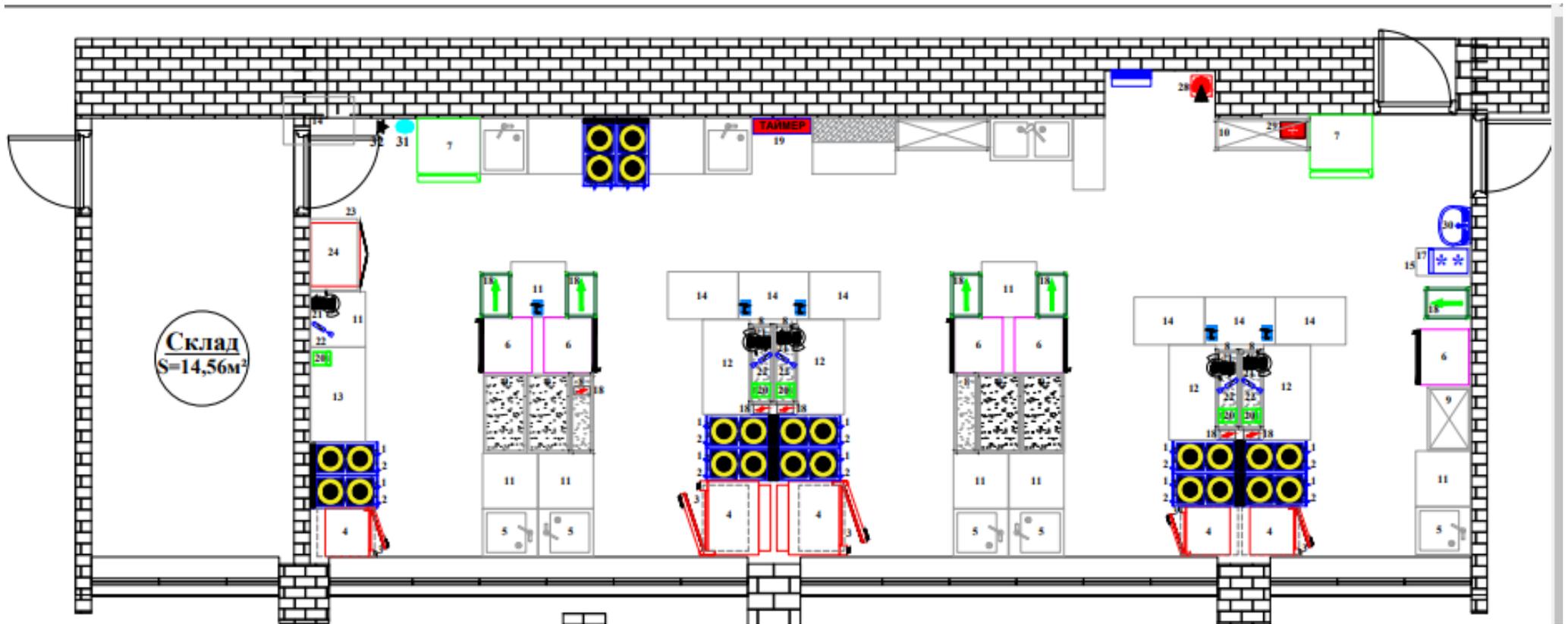
* минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

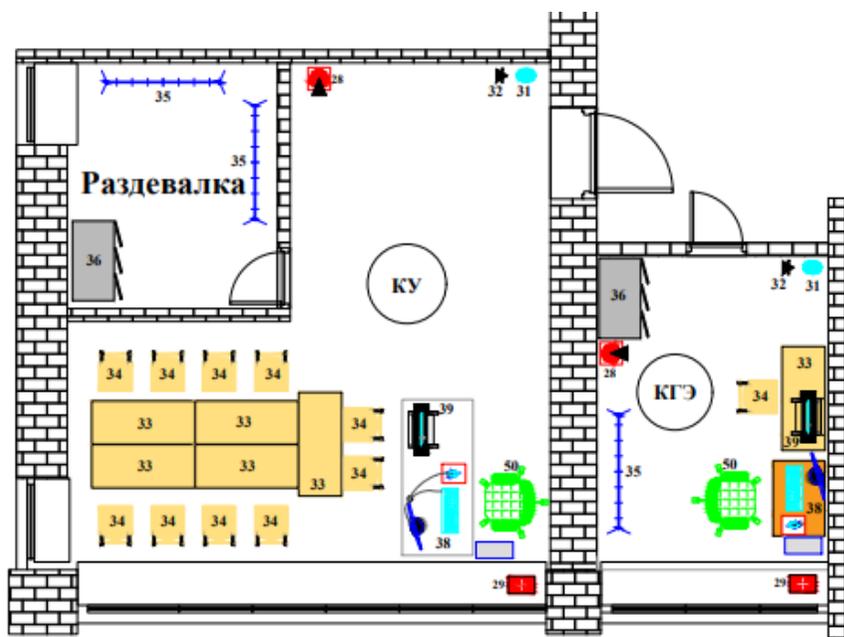
Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной 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 соматическими 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





№ на плане	Наименование оборудования	Кол-во
1	Подставка под индукционную плиту	10 шт.
2	Плита индукционная двухконфорочная	10 шт.
3	Стол - подставка под пароконвектомат	5 шт.
4	Пароконвектомат	5 шт.
5	Мойка односекционная	5 шт.
6	Шкаф холодильный	5 шт.
7	Шкаф шоковой заморозки 900x790x1100	2 шт.
8	Стеллаж 1000x300x1800 с рабочей поверхностью стола 1000x300	6 шт.
9	Стеллаж 800x550x1800 4-х уровневый	4 шт.
10	Стеллаж общий 1200x400x1800	2 шт.
11	Стол производственный 700x700x860	8 шт.
12	Стол производственный 1200x600x860	4 шт.
13	Стол производственный 1200x700x860	1 шт.
14	Стол производственный 900x600x860	6 шт.
15	Стол производственный 700x350x860	1 шт.
16	Тележка-шпилька на 12 гастроремкостей	5 шт.
17	Льдогенератор	1 шт.
18	Блок розеточный шестипостовый 220В,16А.	5 шт.
19	Таймер (часы настенные (электронные))	1 шт.

№ на плане	Наименование оборудования	Кол-во
20	Весы настольные электронные (проф-ые)	5 шт.
21	Планетарный миксер	5 шт.
22	Блендер ручной (погружной)	5 шт.
23	Подставка под расстоечный шкаф	1 шт.
24	Расстоечный шкаф	1 шт.
25	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	5 шт.
26	Набор первой медицинской помощи	6 шт.
27	Раковина фаянсовая	1 шт.
28	Ведро мусорное	3 шт.
29	Швабра с совком	3 шт.
30	Стол	6 шт.
31	Стул	1 шт.
32	Вешалка металлическая напольная	3 шт.
33	Шкаф металлический запираемый (Локер)	2 шт.
34	Кресло офисное	2 шт.
35	Компьютерный стол с системным блоком, монитором, мышкой и коврик	2 шт.
37	Принтер лазерный цветной	2 шт.
КГЭ	Комната главного эксперта	
КУ	Комната участников	

6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования:

На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

6.1. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

6.2. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

6.3. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

6.4. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

6.2. Действия до начала работ:

Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

6.2.1. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

6.2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- 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 тары, разделочных досок, 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).

6.2.3. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

6.2.4. Перед включением индукционной плиты помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой!

Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения

электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

6.2.5. При эксплуатации весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

6.2.6. При эксплуатации холодильного оборудования: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

6.2.7. Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

6.3. Действия во время выполнения работ:

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

6.3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

6.3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, 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 к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

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

6.3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

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

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

6.3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

6.4. Действия после окончания работ:

6.4.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

6.4.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

6.5. Действия в случае аварийной ситуации:

6.5.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.;
- доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

6.5.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

- Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

- Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

- 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.

- Требования безопасности по окончании работы

- Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

- Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.