

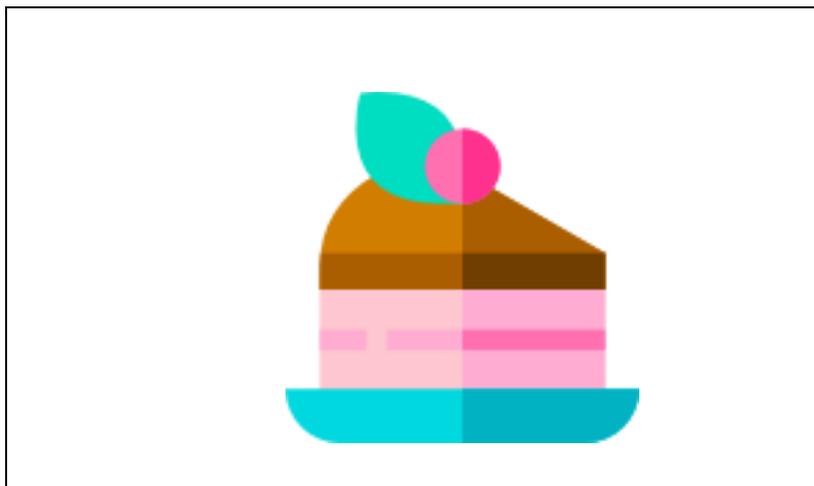
**VII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ
СРЕДИ ЛЮДЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ЛИЦ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТИ ЗДОРОВЬЯ
«АБИЛИМПИКС – ЮЖНЫЙ УРАЛ 2021»**

Утверждено
Координационным советом
работодателей Челябинской
области

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



Челябинск 2021

1. Описание компетенции.

1.1.Актуальность компетенции.

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кондитер – это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется. Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер	ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер	Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)
	ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер	
	ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
	ФГОС ТОП-50 среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	

1.3. Требования к квалификации.

Требования к квалификации участника отражают квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов: ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17

Кондитер, ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

Школьники	Студенты	Специалисты
<p><i>Должен знать:</i></p> <p>Основы санитарии и гигиены; технологии приготовления мучных кондитерских изделий; Способы подготовки сырья, продуктов.</p> <p><i>Должен уметь:</i></p> <p>Рационально организовывать рабочее место; Проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции Должен иметь навыки:</p> <p>Приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных</p>	<p><i>Студент должен знать и понимать:</i></p> <p>Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;</p> <p>Вкусовые и цветовые сочетания;</p> <p>Принципы сочетания текстур;</p> <p>Принципы оформления пирожных;</p> <p>Важность минимизации отходов</p> <p><i>Студент должен владеть профессиональными компетенциями:</i></p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных разнообразного ассортимента.</p> <p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.</p> <p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при</p>	<p><i>Специалист должен владеть трудовыми умениями:</i></p> <p>Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;</p> <p>Выполнять производственные операции: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое при приготовлении кондитерской продукции</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской</p>

полуфабрикатов; Приготовления и оформления отечественных классических пирожных.	производстве кондитерских изделий.	продукции
----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------	-----------

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьнику:

МОДУЛЬ 1:

Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с кремом сливочным».

Масса изделия 48г.

Количество 10 штук.

Один вариант оформления.

Песочный полуфабрикат основной. Наполнитель – фруктовая начинка (джем/конфитюр/фруктовое пюре) и крем сливочный (основной).

Время выполнения модуля 2 часа, без учета времени для подготовки рабочего места, инвентаря, посуды и т.п.

Допускается окрашивание крема пищевыми красителями. Красители привозит участник.

МОДУЛЬ 2: моделирование фигурки из мастики.

Используя сахарную пасту, участник должен изготовить одну (1) фигурку.

Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.

Фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты.

Техники изготовления не могут включать аэрограф.

Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.

Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовое изделие не должно содержать поддерживающие каркасные элементы.

Никаких лаков не допускается.

Подача: на подставке 20х20 см, предоставленной Организаторами.

Время выполнения модуля 1 час.

Изделия всех модулей должны соответствовать теме: «Морской бриз»

30% изменений задания: обозначение фруктового наполнителя: джем или конфитюр или фруктовое пюре.

Запрещено: приносить на соревновательную площадку любые готовые элементы декора, готовые п/ф, любые продукты.

Студенту:

МОДУЛЬ 1. Приготовить миниатюры 10 штук весом 30-45 грамм каждое, включая украшения. Выпеченный полуфабрикат – заварное/песочное тесто. Крем, внутреннее наполнение, украшение изделия не регламентируется и выполняется согласно творческому замыслу каждого соревнующегося.

Количество: 10 штук.

Один вариант оформления.

Обязательный компонент: выпеченный полуфабрикат – заварное/песочное тесто.

Крем, отделка верхней поверхности на выбор участника.

Декор на выбор участника.

Время выполнения модуля 2 часа, без учета времени для подготовки рабочего места, инвентаря, посуды и т.п.

Участник использует рецептуры из собственных коллекций.

МОДУЛЬ 2: моделирование фигурки из мастики.

Используя сахарную пасту, участник должен изготовить одну (1) фигурку (на выбор участника).

Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.

Фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты.

Техники изготовления не могут включать аэрограф.

Покрошение шоколадом и маслом - какао не разрешается.

Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубку и инструменты для моделирования.

Готовое изделие не должно содержать поддерживающие каркасные элементы.

Никаких лаков не допускается.

Подача: на подставке 20х20 см, предоставленной Организаторами.

Время выполнения модуля 1 час.

Изделия всех модулей должны соответствовать теме: «Морской бриз»

30% изменений задания: обозначение обязательного выпеченного полуфабриката: заварной или песочный

Запрещено: приносить на соревновательную площадку любые готовые элементы декора, готовые п/ф, любые продукты.

Специалисты:

Модуль 1:

Приготовить тарт из песочного теста в количестве 2 штук d 13 см, в одном варианте оформления.

Основа из песочного теста.

Наполнители: ганаш, хрустящий слой, фруктовая начинка, крем с сыром «Маскарпоне».

Вариант оформления на выбор участника: консервированные фрукты, шоколад или их сочетание.

Время выполнения модуля 2,5 часа, без учета времени для подготовки рабочего места, инвентаря, посуды и т.п.

Запрещено: приносить на соревновательную площадку любые готовые элементы декора, готовые п/ф, любые продукты.

2.2. Структура и описание конкурсного задания.

	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	МОДУЛЬ 1. Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с кремом»	Первый день	2 часа	Корзиночки с кремом сливочным. Масса изделия - 48г. Количество – 10 шт. Выпеченные и охлажденные песочные корзиночки заполнены фруктовой начинкой (джем/конфитюр/фруктовое пюре) Поверхность корзиночки украшена цветным кремом и декором на выбор участника. Обязательные компоненты: песочное тесто, фруктовая начинка, крем сливочный (основной). Корзиночки идентичны по внешнему виду и массе. Тема: «Морской бриз»
	МОДУЛЬ 2: моделирование фигурки из мастики.	Первый день	1 час	1 фигурка из сахарной пасты. Вес фигурки 60-80г. Тема: «Морской бриз»
Студент	МОДУЛЬ 1. Миниатюры	Один день	2 часа	Миниатюры Количество: 10 штук. Вес: 30-45 грамм каждое, включая украшения. Обязательный компонент: выпеченный полуфабрикат – заварное тесто/песочное тесто. Крем, внутреннее наполнение, украшение изделия не регламентируется и выполняется согласно творческому замыслу

				каждого соревнующегося. Изделия идентичны по внешнему виду и массе. Тема: «Морской бриз»
	МОДУЛЬ 2: моделирование фигурки из мастики.	Первый день	1 час	1 фигурка из сахарной пасты. Вес фигурки 60-80г. Тема: «Морской бриз»
Специалист	МОДУЛЬ 1: Приготовить тарт из песочного теста	Один день	2 часа	Тарт из песочного теста круглой формы d 13 см. Количество - 2 шт., d 13 см. Основа из песочного теста. Наполнители: ганаш, хрустящий слой, крем с сыром «Маскарпоне». Готовое изделие украшено свежими ягодами, шоколадом. Изделия идентичны по внешнему виду и массе.

2.3. Последовательность выполнения задания «Школьники»

Модуль 1 Кондитерское изделие

1. Согласно составленной рецептуре проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.

2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.

3. Произвести замес песочного теста: масло с сахарным песком растереть во взбивальной машине до однородного состояния, добавить меланж, в котором растворены соль, разрыхлитель, ванильная эссенция. Смесь взбить до пышной консистенции. В конце взбивания засыпать муку, оставив небольшое количество на подпыл, и замесить тесто. Возможно приготовление песочного теста ручным способом. Последовательность операций может быть изменена в зависимости от способа приготовления.

Тесто после замеса рекомендуется охладить в течение 20-30 минут для восстановления структуры масла.

Готовое песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм. Формочки укладывают доньшками вверх на тесто плотно друг к другу, чтобы в дальнейшем было меньше обрезков. По доньшкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста. Это тесто вместе с формочкой переворачивают, и большими пальцами обеих рук вдавливают его в боковые стенки формочек. Формочки с тестом ставят на кондитерский лист и выпекают при температуре 240 °С в течение 15 минут. Охлаждают и выбивают из форм.

4. Приготовить отделочный полуфабрикат - крем сливочный (основной). Сливочное масло нарезают на куски, взбивают 5-7 минут. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 минут. В конце взбивания добавляют ванилин.

5. Собрать изделия. В готовую корзиночку отсаживают начинку, украшают кремом.

6. Оформленные пирожные подать на 2-х тарелках круглой формы по 5

штук как показано на рис.1:

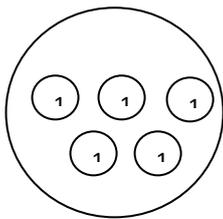


Рис. 1 - Размещение пирожных на тарелках

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готовых изделий к месту дегустации.

Тарелки предоставляются организатором.

Время выполнения задания 2 часа. Тема: «Морской бриз»

МОДУЛЬ 2: моделирование

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с сахарной пастой.
2. Подготовить сахарную пасту к работе: размять до пластичного состояния, окрасить.
3. Моделировать фигурку.
4. Подать готовую фигурку на подложке, предложенной организатором.

Тема: «Морской бриз».

«Студенты»

1. Согласно рецептуре, проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
3. Замесить тесто, сформовать тестовые заготовки.
4. Выпечь основу из заварного/песочного теста.
5. Взбить крем.
6. Изготовить декор.
7. Собрать миниатюры.
8. Декорировать изделия.
9. Оформленные миниатюры подать на 2-х тарелках круглой формы по 5 штук как показано на рис.1:

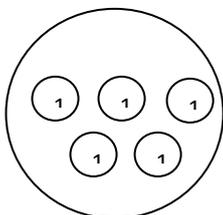


Рис. 1 - Размещение пирожных на тарелках

Тарелки предоставляются организатором.

Последовательность выполнения операций может быть изменена участником.

Время выполнения задания 2 часа.

Последовательность выполнения задания «Специалисты»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.

3. Замесить песочное тесто. Для приготовления теста перемешивают сливочное масло, сахар, соль, миндальную муку, пшеничную муку. Добавляют яйцо и замешивают тесто. Тесто раскатывают между листами пергамента толщиной 0,3-0,5 мм, охлаждают, формируют заготовки, выпекают при температуре 180 °С 10-15 минут.

4. Приготовить хрустящий слой.

Сахар подогревают на плите до полного растворения, добавляют орехи, перемешивают, охлаждают на термоустойчивом силиконовом коврике. Пробивают блендером до мелких кусочков.

5. Приготовить ганаш.

Сливки доводят до кипения, вливают в шоколад. Смесь перемешивают до полного растворения шоколада, добавляют масло и мед.

6. Приготовить крем.

Готовят яичную смесь: сахар с желтками перетирают венчиком, добавляют крахмал и перемешивают. Молоко и сливки доводят до кипения. Молочную массу вливают в яичную смесь, перемешивают, уваривают на плите до загустения. В получившуюся массу всыпают шоколад, перемешивают до растворения шоколада. Полученный крем вливают в маскарпоне, добавляют замоченный заранее желатин, пробивают блендером. Охлаждают.

7. Собрать изделия.

В готовый песочный п/ф отсаживают ганаш, выкладывают хрустящий слой. Отсаживают крем, украшают.

8. Подать на двух тарелках круглой формы диаметром 32 см.

Тарелки предоставляются организатором.

Время выполнения задания 2 часа.

2.4. Критерии оценки выполнения задания

№п/п	МАХ	Оценочные критерии
1	13	Объективные показатели работы
2	4	Объективные показатели презентации
3	33	Субъективные показатели работы
4	50	Субъективные показатели презентации
	Итого: 100	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА				
№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов	Ед изм.	Кол-во
1	Стол производственный. 1200x600x850, с бортом	суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м с внутренней металлической полкой, глухой.	шт.	3
2	Стол-подставка под пароконвектомат.	Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками с резиновыми вставками. Конструкция сварная, выполнена из высококачественной	шт.	1/2

		нержавеющей стали.		
3	Пароконвектомат.	Abat ПКА6-1/1ВМ2 Мощность 9,5 кВт. Количество уровней -6. GN 1/1.	шт.	1/2
4	Весы настольные электронные (профессиональные) грамм.	Весы торговые "CAS SW-5" Диапазон рабочих температур, °С: от -10 до +40. Наибольший предел взвешивания: 3 кг. Поверочное деление: 0,5 грамм/1 грамм. Количество дисплеев: 1. Наименьший предел взвешивания: 5	шт.	1
5	Плита индукционная настольная,	Плита индукционная стационарная ПЭИ - 4 HDC на одно рабочее место 4 греющих поверхности, заземление	шт.	1
6	Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания. Напряжение 220/240В, Объем чаши 5 литров.	шт.	1
7	Блендер ручной погружной «REDMOND RHB-2942»	Мощность 1300 Вт, механическое управление, измельчитель +насадка венчик+измельчитель с нижним ножом (чаша)+мерный стакан, блендер+насадка, корпус из пластика.	шт.	1
8	Шкаф холодильный «Эльтон 0,7» купе,	Объем 700 л., белое полимеризированное покрытие корпуса, материал облицовки – сталь; выкладка на нижнюю панель камеры и 5 съемных полок ; дверка со встроенным стеклопакетом и распашным механизмом открытия. Дверь стеклянная, светодиодное освещение в камере	шт.	1
9	Шкаф шоковой заморозки ARACH	Габаритные размеры 800 д.х815 г.х1055в. , мощность 0,8 кВт. Питание :380В, 50 Гц. Материал корпуса нержавеющая сталь.	шт.	1/10
10	Микроволновая печь TeslerME -2052	объем 20 л мощность 0,7 Квт, напряжение 220В	шт.	1/10
11	Стеллаж 4-х уровневый 800X500X1800	Полки AISI 430 - 4 шт. Стойки оцинк. сталь - 4 шт.	шт.	2/10
12	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850(левая) ванна мочная ВСМ -1\400 АТЕСИ	шт.	1/2
13	Тарелка плоская 32 см	плоская диаметром 32 см, без декора с ровными полями	шт.	2
14	Кастрюля 2л	LUXSTANHLТройное дно, индукция	шт.	1
15	Сотейник 1 л	Сотейник профессиональный, диаметр 14 см, высота 5,5 см, поверхность снаружи глянцевая,	шт.	1

		внутри матовая, дно сэндвич, округлая ручка, полностью нержавеющая сталь.		
16	Сковорода 24 см	Диаметр 24см материал: сталь Tefal Emotion форма круглая, титановое антипригарное покрытие	шт.	1
17	Белая разделочная доска	Материал: полипропилен, Размеры Н=18, L=600, В=400мм.;	шт.	1
18	Мерный стакан	Объем 0,5 л., пластиковый.	шт.	1
19	Венчик	240 мм. нерж.сталь, ручка силиконовая.	шт.	1
20	Миска нержавеющая сталь 25-28 см	Нержавеющая сталь Объем: 3.5 л,	шт.	3
21	Чаша пластиковая 2л	Пластик, Объём 2 литра	шт.	1
22	Подставка для разделочных досок	Подставка для разделочных досок металлическая «East» (300x270x270) настольная из нержавеющей стали на 6 досок, ширина каждого отделения 2,5 см.	шт.	1
23	Лопатка силиконовая	Материал силикон	шт.	2
24	Сито	Металлическая сетка ,диаметр 24 см	шт.	2
25	Терка	Материал: нержавеющая сталь, четырёхсторонняя	шт.	1
26	Скалка пластиковая, 250мм	Материал пластик	шт.	1
27	Нож, 150 мм	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	шт.	1
28	Рукавицы для выпечки	На усмотрение организатора	шт.	2
29	Поднос пластиковый	Материал пластик	шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА				
1	Мешки кондитерские	Одноразовые, 300мм	шт.	5
2	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	шт.	2
3	Губка для мытья посуды	Губка профильная для мытья посуды	шт.	1
4	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл	Вертикальный с крышкой для пищевых продуктов 500мл	шт.	6
5	Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл	Вертикальный с крышкой для пищевых продуктов 300мл	шт.	10
6	Контейнер одноразовый для продуктов 250 мл	Вертикальный с крышкой для пищевых продуктов 250мл	шт.	10
7	Пакеты для мусора 30 л	Объём 30 л	шт.	5
8	Перчатки силиконовые одноразовые	размер М	пара	5
9	Моющее средство	АОС-профессиональное средство 1 л.	литр	0,5
10	Кулер с питьевой водой	Бутыль 19 л	шт.	1
11	Часы настенные	Настенные часы Sinix 5060	шт.	1/10
12	Огнетушитель ОУ-1	Углекислотный ОУ-1	шт.	2/10
13	Набор первой медпомощи	Аптечка универсальная	шт	1/10
14	Пленка пищевая	рулон 20м	рулон	1
15	Ложка столовая	Нержавеющая сталь	шт	4
16	Жидкое мыло для рук	На усмотрение организатора	мл	250

17	Полотенца х/б	плотность 140г/М2	шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)				
	Тесто			
1	Мука пшеничная в/с		кг	0,270
2	Масло сливочное, 82%		кг	0,180
3	Сахарная пудра		кг	0,150
4	Яйца		кг	0,050
5	Разрыхлитель		кг	0,005
6	Ванильный сахар		кг	0,005
	Начинка			
7	Джем абрикосовый		кг	0,160
8	Конфитюр		кг	0,160
8	Фруктовое пюре замороженное малина		кг	0,200
9	Фруктовое пюре замороженное вишня		кг	0,200
10	Фруктовое пюре замороженное манго		кг	0,200
11	Фруктовое пюре замороженное ананас		кг	0,200
12	Сахар		кг	0,100
13	Пектин NH		кг	0,005
14	Желатин листовой (EWALD 120 Блум)		кг	0,010
	Крем			
8	Масло сливочное, 82,5%		кг	0,200
9	Молоко сгущенное с сахаром		л	0,200
10	Сахарная пудра		кг	0,100
11	Ванильный сахар		кг	0,001
1	Мастика		кг	0,100
2	Крахмал картофельный		кг	0,100
	Дополнительно			
1	Сливки на растительных маслах «Шантипак»		кг	0,200
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (студенты)				
	Тесто			
1	Мука пшеничная в/с		кг	0,200
2	Сахар-песок белый		кг	0,150
3	Сахарная пудра		кг	0,150
4	Яйцо		кг	0,400
5	Ванилин		кг	0,0015
6	Масло сливочное 82%		кг	0,200
7	Молоко 3,2%		кг	0,100
8	Соль		кг	0,005
1	Мастика		кг	0,100
2	Крахмал картофельный		кг	0,100

	Дополнительно:			
1	Масло сливочное 82,5%		кг	0,200
2	Сахарная пудра		кг	0,150
3	Молоко сгущенное с сахаром		кг	0,200
4	Ванилин		кг	0,0015
5	Маскарпоне		кг	0,200
6	Сливки 35%		кг	0,200
7	Молоко 32,5%		кг	0,200
8	Сливочный сыр Крем Чиз		кг	0,200
1	Темный шоколад 54,5% (Collebaut)		кг	0,200
2	Белый шоколад 25,9% (Collebaut)		кг	0,200
3	Микрио (порошок какао-масла) (Collebaut)		кг	0,020
4	Какао-масло (Collebaut)		кг	0,050
3	Базилик зеленый свежий		кг	0,010
4	Имбирь молотый		кг	0,03
5	Корица молотая		кг	0,02
6	Мята свежая		кг	0,02
7	Апельсины		кг	0,500
8	Лимоны		кг	0,200
9	Соль мелкая		кг	0,05
10	Кофе молотый		кг	0,05
11	Мука пшеничная в/с		кг	0,050
12	Мука миндальная		кг	0,050
13	Крахмал кукурузный		кг	0,02
15	Яйцо		шт	2
16	Лимонная кислота		кг	0,002
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (специалисты)				
	Тесто			
1	Масло сливочное 82%		кг	0,100
2	Сахарная пудра		кг	0,085
3	Яйцо		кг	0,05
4	Мука пшеничная в/с		кг	0,230
5	Мука миндальная		л	0,030
	Ганаш			
1	Шоколад 54,5%		кг	0,125
2	Масло сливочное 82,5%		кг	0,035
3	Сливки 33%		кг	0,060
4	Мед		кг	0,020
5	Сироп глюкозы		кг	0,020
	Хрустящий слой			
1	Сахар		кг	0,020
2	Кешью		кг	0,05
	Крем			
1	Молоко 3,2%		л	0,070

2	Сливки 33%		л	0,043
3	Желтки		кг	0,020
4	Сахар-песок		кг	0,130
5	Крахмал кукурузный		кг	0,005
6	Желатин листовой		кг	0,004
7	Шоколад темный 54,5%		кг	0,030
8	Маскарпоне		кг	0,056

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ
УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)**

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Формы для выпечки	Металлические формы для выпечки основы из песочного теста с гофрированной или гладкой боковой поверхностью	шт.	Школьник и, студенты: 15 Специалисты: 3
2	Кондитерские мешки одноразовые		шт.	20
3	Наконечники для кондитерского мешка		шт.	5
4	Перчатки одноразовые		шт.	20
5	Ножницы		шт.	1
6	Кисточки		шт.	3
7	Лопатки силиконовые		шт.	3
8	Силиконовый термоустойчивый коврик		шт.	1
9	Пищевые красители		шт.	В ассортименте

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ
ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)**

№	Наименование	тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование для выполнения декоративных элементов отделки	При отсутствии аналогичного на площадке.		

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

№	Наименование	Технические характеристики и ссылка на сайт производителя,	Ед. измерения	Кол-во
---	--------------	------------------------------------------------------------	---------------	--------

		поставщика		
1	Стол переговорный	(ШхГхВ) 1400х600х750 столешница 30 мм серая ламинированная поверхность	шт.	5/10
2	Стул	Без колёсиков, без подлокотников серая обивка, рассчитанные на вес 100кг	шт.	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта				
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во
1	Бумага	Количество листов 500 Плотность 80г\Размер\формат А 4 (21*30см)	шт.	1/10
2	Степлер	Степлер пластиковый, пробивная мощность -20 листов	шт.	1/10
3	Ножницы	Ножницы STAFF, 140 мм, чёрные, Материал ручек: пластик	шт.	1/10
4	Флешка	На усмотрение организатора	шт.	1/10
5	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	10
6	Кулер с питьевой водой	Бутыль 19 л	шт.	1/10
7	Скатерть белая	2000х3000	шт.	2/10
8	Вилки одноразовые	Материал пластик	шт.	20
9	Стаканы одноразовые	Материал пластик	шт.	50
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
1	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	1
2	Стол переговорный	(ШхГхВ) 1400х600х750 столешница 30 мм серая ламинированная поверхность	шт.	1/10
3	Корзина офисная	Материал пластик, 40 л	шт.	3/10
4	Вешалка	Штанга металлическая, сборная конструкция, на колесах, с крючками	шт.	2/10
5	Стационарный компьютер	Lenovo IdeaPad L340-15API (81LW0050RK). Размер экрана 15.6 ". Разрешение экрана 1920х1080 Тип экрана антибликовый.	шт.	1/10

		Размеры 255 x 363 x 23 мм		
6	Принтер	МФУ Canon MF3010 тип печати черно-белая, технология печати лазерная, размещение- настольный Тип сканера планшетный. Количество картриджей 1.	шт.	1/10
7	Бак для мусора	50л	шт.	1
Форма одежды для участников				
1	Китель любого цвета		шт.	1
2	Брюки любого цвета		шт.	1
3	Фартук белого цвета		шт.	1
4	Колпак любого цвета.		шт.	1
5	Специальная обувь на нескользящей подошве		пара	1

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во
1	Стул	Без колёсиков, без подлокотников серая обивка, рассчитанные на вес 100кг	шт.	10
2	Стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столешница 30 мм серая ламинированная поверхность	шт.	1/10
3	Корзина офисная	Материал пластик, 40 л	шт.	1/10
4	Вешалка	Штанга металлическая, сборная конструкция, на колесах, с крючками	шт.	2/10
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Розетки 220 В	Взбивальные машины - 0,28кВт	шт.	10
		Плиты индукционные – 3.5 кВт	шт.	10
		Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01	шт.	10
		Холодильный шкаф двухдверный - 650 Вт	шт.	1

		Холодильный шкаф однодверный- 0,05 кВт	шт.	10
		Микроволновая печь	шт.	1
		Ноутбук	шт.	1
		Принтер	шт.	1
2	Розетки 380 В	Конвектомат- подключается к водоснабжению и электросети. Мощность 10,1 кВт	шт.	5
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт.	1
3	Подводка горячей и холодной воды	Для сдвоенных моек	шт.	5
4	Интернет			

Площадь рабочего места на одного участника не менее 4,5 м²

3. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

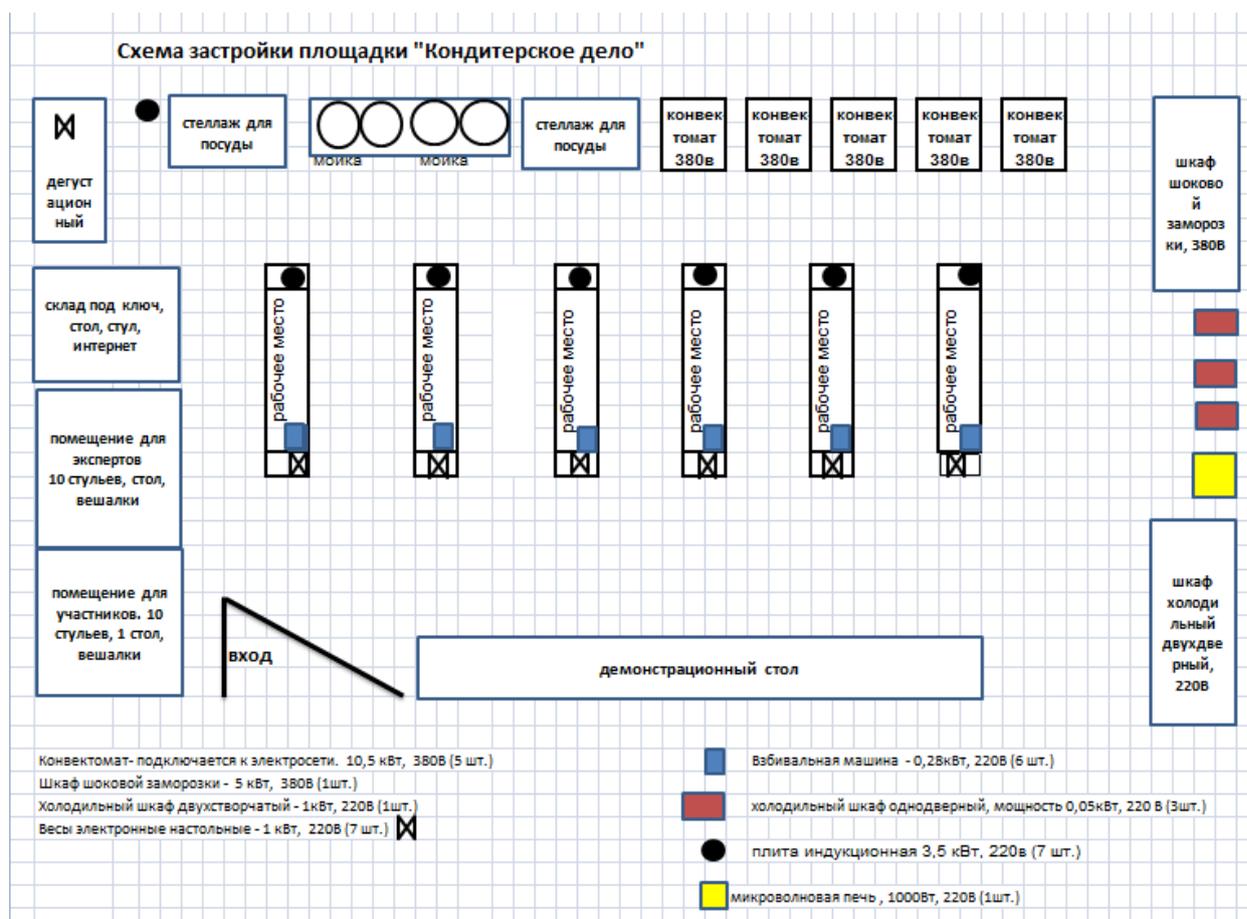
4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с нарушением зрения	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с нарушением ОДА	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4,5	1	Не требуется

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий. Застройка осуществляется на группу участников.

3.3. Схема застройки соревновательной площадки одинакова для всех категорий участников.



Кондитерское дело

Общая площадь 25м x 14м .

Подсобные помещения:

Комната экспертов под ключ 3 x 3 м (стол 90x90 – 5шт., стулья – 6 шт., розетка 220V – 3шт., интернет)

Комната участников под ключ 3 x 3м (стол 90x90 – 5шт., стулья – 10 шт., розетка 220V – 3шт.)

Склад под ключ 3x 3м (стол 90x90 – 1шт., стул – 1шт., розетка 220V – 3шт.)

Розетки на 380В – 6 шт. для подключения пароконвектоматов, шокера. Подключение пароконвектомата к водоснабжению не требуется.

Розетки на 220 В - 48 шт. (весы, взбивальные машины, плиты, СВЧ, блендеры, холодильники, чайник, ноутбук).

На площадке имеется холодное-горячее водоснабжение, канализация.

Рабочие места оснащены одинаково для всех категорий участников: рабочий стол, плита настольная, взбивальная машина, весы настольные. Инвентарь и посуда на общем стеллаже.

Обязательно наличие: кулер – 1шт., огнетушитель – 2шт., часы настенные – 1 шт., аптечка первой помощи.

5. Требования охраны труда и техники безопасности

1. Общие требования безопасности

1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, 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.

1.3. Кондитеру 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 кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не снимать пробы пальцами.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.3. 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;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки 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 должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

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

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

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

Не ходить и с ножом в руках.

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

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.15. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.18. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

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

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

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

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.