

**ТРЕТИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
«АБИЛИМПИКС»**



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

Выпечка хлебобулочных изделий

РАЗРАБОТАЛ

Национальный эксперт «Абилимпикс»

_____ 2017
«__» _____

СОГЛАСОВАНО

Компания _____

_____ 2017
«__» _____

СОГЛАСОВАНО

ООО «Всероссийское
общество инвалидов»

СОГЛАСОВАНО

ОООИ «Всероссийское
общество глухих»

СОГЛАСОВАНО

ОООИ «Всероссийское
ордена Трудового
красного Знамени
общество инвалидов»

СОГЛАСОВАНО

РОО «Клуб
психиатров»

_____ (подпись) _____ (ФИО)

_____ 2017
«__» _____

_____ (подпись) _____ (ФИО)

_____ 2017
«__» _____

_____ (подпись) _____ (ФИО)

_____ 2017
«__» _____

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

_____ 2017
«__» _____

Москва, 2017

1. Описание компетенции

1.1. Ссылка на образовательный и профессиональный стандарт. Министерство Труда и Социальной защиты российской федерации, приказ от 1 декабря 2017 г. № 916 н об утверждении профессионального стандарта «Пекарь». Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260107.01 «Пекарь».

1.2. Актуальность компетенции.

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

Пекарь – специалист, работающий в ресторанах, кафе, небольших пекарнях и крупных хлебозаводах, который производит широкий спектр хлебобулочных и кондитерских изделий, таких как: хлеб, сдоба, слоеные изделия, бараночные изделия и т.д.

Пекарь должен знать технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции, производительность печи, требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

Пекарь должен уметь производить широкий спектр хлебобулочных и кондитерских изделий. Пекарь в совершенстве должен владеть профессиональными навыками, обладать знаниями ассортимента, умениями расчета рецептур, расчета выхода изделий. Уметь разрабатывать и использовать утвержденные рецептуры. Иметь навыки работы со специальным оборудованием (печами, тестомесильными и тесторазделочными машинами и т.п.). Знать способы приготовления и выпечки различных видов теста.

Профессиональный пекарь должен учитывать качество ингредиентов, работать, соблюдая санитарные нормы, личную гигиену и правила техники безопасности.

1.3. Требования к квалификации.

Описание знаний, умений, навыков.

Участник конкурса должен знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;

- правила утилизации отходов;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.

Участник конкурса должен уметь:

- — выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ;

- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты;

- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;

– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;

– подготавливать продукты;

– замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;

– подготавливать начинки, фарши;

– подготавливать отделочные полуфабрикаты;

– прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования.

– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;

– проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.

2. Конкурсное задание.

2.1 Цель.

Приготовление, оформление и подача хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.

2.2 Формат и структура Конкурсного задания (наличие модулей)

Компетенция «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	
Модуль 1	
Описание	Приготовить 7 штук кексов «Столичных» (на одну порцию). Приготовить 2 порции. Каждое изделие должно содержать ингредиенты, указанные в технологической карте.
Подача	Подаются на тарелках по пять штук - круглое белое плоское блюдо диаметром 72. Выход порции не более 777 грамм (масса 1 изделия 77 грамм). Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов указанных в технологической карте.
Специальное	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое

оборудование	необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований. Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой.
Модуль 2	
Описание	Приготовить 7 штук булочки «Дорожной» (на одну порцию). Приготовить 2 порции. Каждое изделие должно содержать ингредиенты, указанные в технологической карте.
Подача	Подаются на тарелках по пять штук - круглое белое плоское блюдо диаметром 72. Выход порции не более 700 грамм (масса 1 изделия 60 грамм). Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов указанных в технологической карте.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований. Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой.

2.3. Продолжительность (лимит времени) выполнения задания.

Все участники конкурса проходят два модуля (**6 час.**) в один день.

УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

1. На блюда должна быть предоставлена технологическая карта.
2. Готовятся 2 порции, 1 порция подается индивидуально для членов жюри и одна порция как выставочный вариант.
3. Конкурсное блюдо сопровождаются информационной технологической картой с указанием фамилии, имени, отчества (полностью) участника, места учебы, названия блюда (изделия).
4. Масса блюда должна соответствовать массе, указанной в задании.

2.4 Последовательность выполнения задания (возможно, технологическая карта)

Технологическая карта №1

Наименование блюда (кулинарного изделия) кекс «Столичный»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
Тесто для оладий						Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 7-7 минут, постепенно вливая меланж. К взбитой массе добавляют промытый и обсушенный изюм, эссенцию, разрыхлитель и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают по 82 г. в формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, и выпекают при температуре 207-217 °С в течение 27-70 минут. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой. Требования к качеству: внешний вид - форма кексов традиционная, без изломов, поверхность выпуклая, с наличием
1	Мука пшеничная	117	117		276	
2	Меланж	70	70		160	
7	Сахар песок	87,77	87,77		177,7	
6	Масло сливочное	87,7	87,7		177	
7	Изюм	87,7	87,7		177	
6	Соль	0,77	0,77		0,7	
7	Ароматизатор (эссенция)	0,77	0,77		0,7	
8	Разрыхлитель (углекислый аммоний)	0,77	0,77		0,7	
9	Сахарная пудра	6,1	6,1		8,2	
	Выход			7/77		

						трещин, посыпана рафинадной пудрой. Цвет корочки - темно-коричневый, мякиша - светло – коричневый, на разрезе - виден равномерно распределенный изюм. Структура (консистенция) - рассыпчатая, мякиш пропеченный, мелкопористый, изюм равномерно распределен. Вкус, запах – сладкий, свежесдобитого теста, приятный.
--	--	--	--	--	--	---

Технологическая карта № 2

Наименование блюда (кулинарного изделия) булочка «Дорожная»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса полуфабриката или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1.	Мука пшеничная	187	187		770	Дрожжевое безопарное тесто: в молоке $t = 70^{\circ}\text{C}$ растворить дрожжи, соль, сахар, добавить муку замешать тесто; за 2 минуты до конца замеса добавить в тесто растопленное сливочное
2.	Мука на подпыл	6	6		12	
3.	Сахар	77	77		70	
4.	Масло сливочное	60	60		80	
5.	Масло сливочное	6	6		12	

	(для смазки)					масло. Оставить на
6.	Молоко	92,7	92,7		187	брожение.
7.	Соль	2	2		6	Брожение теста
8.	Дрожжи прессованные	6,7	6,7		9	осуществляются в течение 7 – 7,7 часов. В процессе брожения производят 1 – 2 обминки.
9.	Масса полуфабриката без крошки			7/68,6		Готовое тесто развешивают на куски массой 68 г., придавая им овальную форму, делают на
10.	Крошка:					поверхности 7-6
11.	Мука пшеничная	6	6		12	поперечных надреза,
12.	Масло сливочное	6	6		12	расстаивают 70-60 мин.
13.	Масса полуфабриката с крошкой			7/70,8		Перед выпечкой булочки смазывают жиром и посыпают крошкой.
	Выход готовых изделий			7/60		Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают и протирают через сито. Затем выпекают изделия на смазанных жиром листах в течение 8-10 мин. при температуре 270 – 260 ⁰ С.

2.5. Критерии оценки.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;

- владение кулинарными техниками.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Особые условия:

- при наличии участников с нарушением слуха – обязательно присутствие сурдопереводчика;
- при наличии участников с нарушением зрения – задание распечатывается на брайле или озвучивается участнику.

3. Требования охраны труда и техники безопасности

3.1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

2. Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в

период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

3. Участнику следует:

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

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

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

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

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

3.2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

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.

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

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

4. Проверить работу и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

5. 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. Проверить внешним осмотром:

- надёжность 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).

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

8. 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.

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

3.3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

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

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

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

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

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

18. Не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы неисправные,
- деформированные или с нагаром;
- включать жарочный и пекарный шкафы при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
- производить очистку включенного шкафа;
- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

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 Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

3.4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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.

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.

3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до

70°С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

4. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

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. 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 – 27 - 67 с, порошковые – 10 - 17 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 по телефону 01. Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу, При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т. п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

3.5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

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).

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

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

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

4. Инфраструктурный лист

4.1. Материалы, ингредиенты

Перечень предоставляемых продуктов:

Обязательные продукты на 1 участника	Масса (г)
Пшеничная мука в/с	628

Сахарный песок	267,7
Молоко	187 мл
Дрожжи прессованные	9
Сливочное масло	279
Соль	6,7
Изюм	177
Сахарная пудра	8,2
Разрыхлитель (натрий двууглекислый)	0,7
Меланж	160
Эссенция (фруктовая)	0,7

4.2. Оснастка, оборудование, инструменты и средства уборки

НА 1-О РАБОЧЕЕ МЕСТО (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)				
Оборудование, инструменты и мебель				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1	Печь конвекционная UNOX ХЕВС-06ЕU-Е1R , 860x977x867, напр780В, мощность 16кВт	http://www.pekari.ru/catalogue/khlebo_obo/pechi_konv/page-2/	шт	1
2	Расстоечный шкаф Unox XL 617, 862*910*727, напр.220В, мощность 2600Вт	http://www.t-d.ru/catalog/item/7922/	шт	1
7	Противень из нержавеющей стали 600*600 мм	http://www.pekari.ru/catalogue/group_22260/group_17297/item_190600/	шт	2
6	Противень алюминиевый UNOX TG 610 600x600 мм перфорированный	http://www.pekari.ru/catalogue/group_22260/group_17297/item_192610/	шт	2
7	Стол производственный	http://resttorg.com/catalog/oboru	шт	1/1

	островной СП-811/1200 для презентации	dovanie/neytralnoe_oborudovaniye/stol_proizvodstvennyy_ostrovnoy_sp_811_1200/#detailtext		участника
6	Подставка нержавеющая под пароконвектомат HICOLD НППК-9/9/6	http://hicold.ru/katalog/006767_neytralnoe-oborudovanie/676672_podstavki/676676_pod-parokonvektomat/282606_podstavka-nerjaveyuschaya-podkonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html	шт	1
7	Весы для простого взвешивания CAS AD-7	http://www.td.ru/catalog/item/2061/	шт	1
8	Плита индукционная Gastrorag (187), TZ BT-770B, напряжение 220В, мощность 7,7 кВт	http://www.altekpro.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/plity/plita-indukcionnaya-gastrorag-187-tz-bt-770b/	шт	1
9	Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/260В, мощность 1,77кВт	http://kitchenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-628l-7k67sseh	шт	1
10	Тестомесильная машина HS-20A (AR): напряжение 780В, Мощность: 0.67/0.77 кВт	http://prodteh.ru/goods/g1082.htm	шт	1
11	Холодильный шкаф Electrolux 727292, Мощность (Вт)210, Напряжение (В)270, Температурный режим 0/+6	http://www.td.ru/catalog/item/7217/	шт	1
12	Стол с моечной ванной 1000x600x870(правая)	http://hicold.ru/katalog/006767_neytralnoe-	шт	1

		oborudovanie/000067_moechnie-vanni/000299_moechnie-vanni/282288_vanna-moechnaya-tselnotyanutaya-odnosektsionnaya-moyka-sprava-hicold-nso1m-10-6bp.html		
17	Доска разделочная	http://dostavka126.ru/vse-otdely/posuda-dlya-gotovki/17976/70177126-detail	шт	1
16	Поднос столовый 670x777 мм с ручками	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/bar-inventory/trays/trays-polystyrene/the-tray-table-h-mm-with-handles-blue-02/	шт	7
17	СРЕДСТВА ДЛЯ УБОРКИ ЭКСКОК 10206 НАБОР СОВОК СО ЩЕТКОЙ	http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlya_doma/tovary_dlya_uborki/excook_10206_nabor_sovok_so_schetkoy/?utm_source=YM_kras&utm_medium=product&utm_term=17.02.07.00.000117&utm_campaign=tovary_dlya_uborki&utm_content=excook_1020	шт	1
16	Мусорный контейнер МКТ 120 л	http://www.aquasila.ru/catalog/r267/6861.html	шт	1

Инвентарь на 1 рабочее место

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1	Чашка нержавеющая сталь 18/10 Н=120 D=707 6 Л.	http://laborday.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveyuschaya-stal-1810-	шт	7

		h120-d707-6-l.-8796?page=7		
2	Миска глубокая из нержавеющей стали, Ф 28 высота 10,7см. объем 7700мл. сталь 16/1 толщина стали 0,7мм.	http://loveposuda.ru/katalog/miski-i-salatniki/miska-glubokaya-iz-nerzhavayushchey-stali/	шт	7
3	Миска глубокая из нержавеющей стали, Ф 18 высота 6,7см. объем 770мл. сталь 16/1 толщина стали 0,7мм	http://loveposuda.ru/katalog/miski-i-salatniki/miska-glubokaya-iz-nerzhavayushchey-stali/	шт	7
4	Скалка для теста	http://www.mobilluck.com.ua/photo/stolov_naboru/VINZER/VINZER-69912-76770.html	шт	1
5	Силиконовые кисти	http://rise61.ru/goods	шт	2
6	Нож универсальный 167 мм	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/knives/Profi_Luxstahl/knife-universal-78-167mm-profi-luxstahla-7807/	шт	1
7	<u>Пластмассовый скребок “Трапеция”</u>	http://www.daimark.ru/inventar/skrebki-plastik	шт	1
8	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	http://www.arcten.ru/restoran/khonnyu-inventar/rukavica_dlja_pekarej_670sm_s_dlinnoj_manzhetoj/	шт	2
9	Кастрюля с крышкой 7 л для индукционной плиты	market.yandex.ru/search.xml?text=кастрюли%20для%20индукционной%20плиты&clid=767&page=2	шт	1
10	Ковш с крышкой 1,8 л для индукционной плиты	market.yandex.ru/search.xml?text=кастрюли%20для%20индукционной%20плиты&clid=767&page=2	шт	1
11	Ложки столовые	http://digibar.ru/lozhka-	шт	7

		stolovaya-m188		
12	Совки для сыпучих продуктов	http://posuda-prof.ru/sovok_kulinarnyy/	шт	2
13	Контейнер для пищевых продуктов 10л	http://ttstore.ru/catalog/kitchen/storage/food-containers/PZ26	шт	2
14	Контейнер с крышкой для 2 л	http://ankor-shop.ru/vse-tovary/product/view/1777/1076198	шт	6
15	Кружка мерная 1л	http://xt26.ru/catalog/kovshi/kruzhka_mernaya_1l-677	шт	1
16	Формы для кексов	http://www.t-d.ru/catalog/item/7697/	шт	10

Расходные материалы

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1	Фольга рулон 10м	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	1
2	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	7
3	Вилки пластик 200 (эксперты)	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	20
4	Тарелки пластик d17-20 (эксперты)	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	20
5	Бумажные полотенца	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	7
6	Губка для мытья посуды	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	10
7	Полотенца х/б	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	7
8	Салфетки бумажные 1x100	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	10

9	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 700мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	10
10	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 700 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	10
11	Контейнеры 1000 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	70
12	Стаканы одноразовые 200 мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	100
13	Пакеты для мусора 70 л	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	7
14	Чашки пластиковые для горяч. (эксперты)	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	10
15	Дез средство	http://shop.dezr.ru/products/avan-sept-sprey/	шт	1
16	Вода 19л. -6 шт	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	6
17	Моющие средства Фери 1л.	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	1
"Тулбокс" Инструмент, который должен привезти с собой участник				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во
1	Лопатки силиконовые	http://astia.ru/products/26167-loparka-srednyaya-bordovaya-silikon-le-creuset.html	шт	2
2	Сито металлическое	http://mywishlist.ru/wish/6776666	шт	2
3	Перчатки латексные	http://www.maksimed.ru/catalog/perchatki_meditzinskie/	шт	1
4	Сито	http://www.complexbar.ru/	шт	1
5	Ножницы	http://www.complexbar.ru/	шт	1
6	Венчик	http://www.complexbar.ru/	шт	1

5. Средства индивидуальной защиты и спецодежда.

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

фамилия и имя участника или эксперта

допускается размещение логотипа учебного заведения

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!

Передник или фартук – белого цвета

Брюки – поварские любого цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – закрытые мокасины или сандалии.