

Согласовано:
Регистрационный центр развития
концентрации «Абилимпикс»
Ярославской области
Центр развития НПО
«02» июля 2020 года



Утверждено:
рабочей группой ресурсного учебно-методического центра Ярославской области
(приказ 191/г от «02» июля 2020 года)

V Ярославский чемпионат «Абилимпикс»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

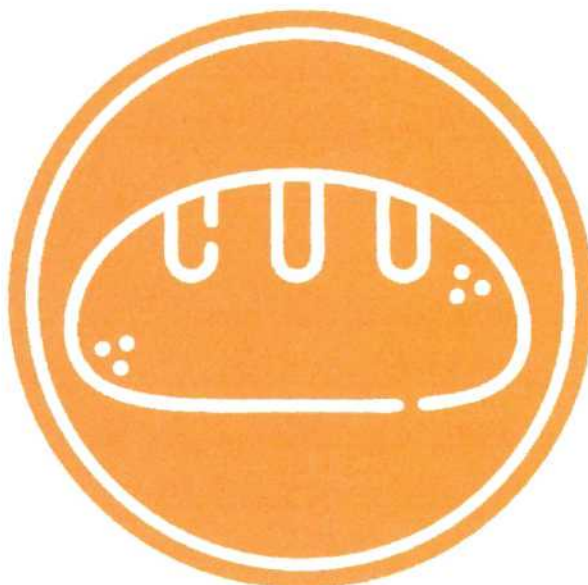
по компетенции

ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Разработал:
главный эксперт по
компетенции

Лукичева М.Н.

«22» июля 2020г.



Ярославль 2020

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

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

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

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

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

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373
"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
2. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь» утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

1.3. Требования к квалификации

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

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

<p>рье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.</p> <p>-Подготавливать сырье.</p> <p>-Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>-Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>-Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>полуфабрикатов.</p> <p>-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>-Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>катов на листы, платки, в формы.</p> <p>-Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>-Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>
--	--	---

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить опарное дрожжевое тесто для изготовления Рожков алтайских, изготовить 6 Рожков алтайских массой 0,1 кг и подать.

Студенты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-безопасное дрожжевое тесто для изготовления Хлеба горчичного формового массой 0,3 кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.

-опарное дрожжевое тесто для изготовления сдобного изделия Кренделя выборгского массой 0,2 кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.

Специалисты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить двухфазное дрожжевое тесто на густой опаре для приготовления изделия Хала плетеная объемная из 5 жгутов, массой 0,4 кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

2.2.1. Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы

Участники: Куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** - на груди слева, под логотипом - **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – на рукаве выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Брюки и куртка пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь пекаря.

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря), фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

2.2.2. Время выполнения конкурсного задания:

-для школьников – до 3 часов, -для студентов –

до 5 часов,

-для специалистов составляет – до 4 часов.

Конкурсант	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Задание	Первый день	15 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
Школьник	Модуль 1. Подготовка сырья и приготовление теста для Рожков алтайских	Первый день	120-130 минут	Тесто для Рожков алтайских
	Модуль 2. Расстойка заготовок	Первый день	30 минут	6 тестовых заготовок Рожков алтайских
	Модуль 3. Выпечка изделий	Первый день	15-20 минут	6 готовых Рожков алтайских
	Модуль 4. Подача Рожков алтайских	Первый день	5 минут	6 готовых Рожков алтайских
Конкурсант	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Задание	Первый день	15 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
Студент	Модуль 1-А. Подготовка сырья и приготовление теста для Кренделя выборгского	Первый день	60-120 минут	Тесто для Кренделя выборгского
	Модуль 1-В. Подготовка сырья и приготовление теста для Хлеба горчичного		90-150 минут	Тесто для Хлеба горчичного формового

	формового			
	Модуль 2-А. Расстойка, формовка Кренделя выборгского	Первый день	45-60 минут	3 тестовых заготовок изделий
	Модуль 2-В. Расстойка, формовка Хлеба горчичного формового		45-60 минут	3 тестовых заготовок изделий
	Модуль 3-А. Выпечка Кренделя выборгского	Первый день	15-25 минут	3 готовых изделия без оформления Кренделя выборгского
	Модуль 3-В. Выпечка Хлеба горчичного формового		22-32 минут	3 готовых Хлеба горчичного формового
	Модуль 4-А. Оформление и подача Кренделя выборгского	Первый день	15-20 минут	3 готовых Кренделя выборгского
	Модуль 4-В. Подача Хлеба горчичного формового		5 минут	3 готовых Хлеба горчичного формового
Конкурсант	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Задание	Второй день	15 минут	Получение со склада (суточника) сырья согласно технологическим картам. Размещение сырья в холодильнике с учетом товарного соседства
Специалист	Модуль 1. Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Халы плетеной	Второй день	120 минут	Тесто для Халы плетеной
	Модуль 2. Формование и расстройка Халы плетеной	Второй день	30 минут	3 полуфабриката Халы плетеной
	Модуль 3. Выпечка Халы плетеной	Второй день	25 минут	3 готовых Халы плетеной
	Модуль 4. Подача Халы плетеной	Второй день	5 минут	3 готовых Халы плетеной

2.3. Последовательность выполнения задания

Модуль 1а

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам.

Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства.

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

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

Подготовить свое рабочее место, инвентарь.

Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние.

По звонку главного эксперта приступить к работе.

Модуль 1б

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

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

Согласно технологической карте перевесить все ингредиенты, замесить тесто (специалисты замешивают сначала опару, затем тесто), проверить кислотность опары и теста органолептическим способом. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф, произвести 1-2 обминки.

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

Модуль 1в

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия путем плетения из четырех жгутов и поставить на окончательную расстойку.

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

Модуль 1г

Подготовить к работе конвекционную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептическими методами.

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 1д

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

Школьники

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Рожок алтайский массой 0,1 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 6 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная высшего сорта, кг	0,500	Подготовка сырья Муку просеять; в воде с $t = 30-35^{\circ}\text{C}$ растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 3 чайные ложки муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей.
2	Сахар-песок, кг	0,012	
3	Маргарин, кг	0,010	
4	Соль поваренная пищевая, кг	0,007	Соль и сахар растворить в оставшейся воде, рамягчить маргарин до комнатной температуры.

5	Дрожжи прессованные, кг	0,015	<p>Дрожжевое опарное тесто Приготовить опару. В активированные дрожжи ввести часть муки и поставить в теплое место до готовности опары</p> <p>В дежу тестомесильной машины (планетарного миксера) влить все жидкие компоненты подготовленного сырья, всыпать муку и перемешивать в течение 3-х минут, затем переключить тестомесильную машину (планетарный миксер) на 2-ю скорость и месить еще 5 минут. Затем внести размягченный маргарин и замешивать тесто еще 3 минуты.</p> <p>Тесто поставить для брожения в теплое место, прикрыв его покрывашкой (полотенцем) на 60-180 минут.</p> <p>Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, произвести его обминку и вновь оставить для брожения, в процессе которого тесто обминать 1-2 раза.</p> <p>Формовка изделия Тесто развесить на куски массой 0,125г и подкатать в шарики, уложить их на предварительную расстойку на 5-10 минут.</p> <p>Отдохнувшее тесто раскатать в лепешку диаметром 12-15см, скрутить в рулет, уложить на лист в рулет в виде подковы швом вниз и отправить на окончательную расстойку в расстоечный шкаф.</p> <p>Готовый полуфабрикат установить в печь и выпекать с паром 15-18 минут при температуре 190-210^oC.</p> <p>Характеристика изделия: Форма округлая в виде подковы. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному изделию</p>
	Итого сырья, кг	0,544	
	Вода, кг	0,250	
	Масса полуфабриката, кг	0,125	
	Растительное масло для смазки листов	0,010	
	Выход:	0,100/6	

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб горчичный формовой массой 0,3 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 3 шт.	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг	0,620	<p>Подготовка сырья Муку просеять; в воде с t= 30-35C растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 3 чайные ложки муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей.</p> <p>Соль и сахар растворить в оставшейся воде.</p> <p>Масло горчичное процедить через ситечко.</p> <p>Дрожжевое безопарное тесто В емкость влить все жидкие компоненты подготовленного сырья, внести яйца, всыпать муку и замешать тесто. За 2 минуты до конца замеса внести масло горчичное. Тесто поставить для брожения в теплое место на 60-180 мин.</p> <p>Выбраживание теста осуществляется с 1-2 обминками до готовности.</p> <p>Формовка изделия Готовое тесто развесить на куски массой 0,340 кг и округлить. Выложить в форму (140*90мм). Формы установить в расстоечный шкаф на окончательную расстойку</p>
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,014	
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,011	
4	Сахар-песок, кг	0,041	
5	Масло горчичное, кг	0,038	
6	Вода, кг	0,360-0,380	
	Кислотность конечная теста,	2,4-2,6	

град

ку на 40-60 минут до готовности полуфабриката.

Масса полу-фабриката	0,340/3	Выпекать с паром 22-25 минут при $t=210^{\circ}\text{C}$ в увлажненной камере. Характеристика изделия: Хлеб формовой, корка не просевшая, без подрывов. Колер: от золотистого до золотисто-коричневого. Запах - свойственный горчичному хлебу
Растительное масло для смазки форм	0,010	
Выход:	0,300/3	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Крендель выборгский массой 0,2 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 3 шт.	Отделка на 3 шт.	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебо-пекарная пшеничная в/с, кг	0,400		<p>Подготовка сырья Муку просеять; в воде с $t=30-35^{\circ}\text{C}$ растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 3 чайные ложки муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей. Соль и сахар растворить в оставшейся воде, размягчить масло сливочное до комнатной температуры.</p> <p>Дрожжевое опарное тесто Приготовить опару. В активированные дрожжи ввести часть муки и поставить в теплое место до готовности опары</p> <p>В воду из рецептуры на замес теста внести соль, сахар и растворить. В емкость влить все жидкие компоненты подготовленного сырья, всыпать муку и замесить тесто.</p> <p>Затем внести размягченное масло сливочное и масло подсолнечное. Замешивать тесто еще 3 минуты. Тесто поставить для брожения в теплое место, прикрыв его покрывашкой (полотенцем) на 60-180 минут. За время брожения теста производить обминку 1-2 раза.</p> <p>Формовка изделия Тесто развесить на куски массой 0,225г и подкатать в шарики, уложить их на предварительную расстойку на 5-10 минут. Отдохнувшее тесто раскатать в жгут диаметром 1,5-2 см и придать изделию форму сердца с перекрученными два раза по центру концами. Концы укладывать поверх изделия. Полуфабрикат отправить на окончательную расстойку в расстоечный шкаф на 40-70 минут. Полуфабрикат перед посадкой смазать яйцом, установить в печь и выпекать 18-22 минут при температуре $180-190^{\circ}\text{C}$.</p>
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,010		
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,004		
4	Сахар-песок, кг	0,040		
5	Масло сливочное, кг	0,040		
6	Масло подсолнечное, кг	0,002		
7	Яйцо в тесто	0,008		
8	Яйцо на смазку	0,008		
9	Ванилин	0,001		
10	Патока	0,008		
11	Вода, кг	0,175- 0,200	0,011	
12	Сахарная пудра на от-		0,064	

	делку			Оформление изделия: В сахарную пудру внести горячую воду и перемешать. Выложить смесь в кондитерский мешок и нанести на изделия.
	Кислотность конечная теста, град	2,4-2,6		Характеристика изделия: Форма в виде сердца. Колер от золотистого до золотисто-коричневого.
	Масса полуфабриката	0,225/3		
	Растительное масло для смазки листов	0,010		Поверхность - украшенная помадой. Запах – свойственный данному изделию
	Выход:	0,195/3	0,200/3	

Специалисты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хала плетеная массой 0,350 кг

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 3 шт.	Тесто на 3шт.	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг	0,430	0,390	Подготовка сырья Муку просеять; в воде с t= 30-35С растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры на опару), добавить 3 чайные ложки муки из рецептуры на опару для предварительной активации дрожжей. Подготовленную смесь разместить в теплом месте на 10-20 мин. до образования дрожжевой шапочки.
2	Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	0,008		
3	Соль поваренная пищевая, кг	-	0,012	Опара Соединить оставшуюся муку и воду из рецептуры на опару с активированными дрожжами, замесить опару, поставить в теплое место на 40 – 120 минут до готовности опары.
4	Вода, кг	0,280	0,130-0,170 (корректировка)	
5	Сахар - песок, кг	-	0,041	Дрожжевое опарное тесто В воду из рецептуры на замес теста внести соль, сахар и растворить. В дежу тестомесильной машины (планетарного миксера) влить все жидкие компоненты подготовленного сырья, всыпать муку из рецептуры на замес теста и перемешивать в течение 3-х минут, затем переключить тестомесильную машину (планетарный миксер) на 2-ю скорость и месить еще 5 минут. Затем внести размягченный маргарин и замешивать тесто еще 3 минуты.
	Опара, кг		вся	
6	Маргарин 82%	-	0,012	Тесто поставить для брожения в теплое место, прикрыв его покрывашкой (полотенцем) на 20-90 минут до готовности.
	Масса полуфабриката	0,718	примерно 1,340	
	Масса куска теста		0,420/3	Формовка изделия Тесто развесить на куски массой 0,420 г и подкатать в шарики, уложить их на предварительную расстойку на 5-10 минут. Каждый шарик отдохнувшего теста разделить на 5 частей из каждой части сформовать жгут. Далее
	Температура начальная, °С	27-28	29-30	
	Продолжительность брожения, мин	40-180	20-40	
	Кислотность конечная опары град	3,0-4,0		

	Кислотность конечная теста, град. не более		2,4-3,0	сплести заготовки для полуфабриката Халы. Уложить полуфабрикаты на лист и отправить на окончательную расстойку в расстоечный шкаф. Готовые полуфабрикаты установить в печь и выпекать с паром 18-24 минуты при температуре
	Растительное масло для смазки листов		0,010	
	Выход:		0,350/3	210-220 ^o С. Характеристика изделия: Форма продолговатая с ярко выраженным плетением. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному изделию

Примечание:

Мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглощающую способность. В связи с этим, после формовки полуфабрикатов могут оставаться излишки теста, которые относятся к припеку. Наличие припека не влечет снижения начисляемых баллов.

2.4. Критерии оценки выполнения задания

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	А-1	Санитария и гигиена	8,00	40%
Объективный	А-2	Работа с продуктами	7,00	
Объективный	Б-1	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опары/теста)	10,00	
Объективный	В-1	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий	7,00	
Объективный	Г-1	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	4,00	
Объективный	Д-1	Презентация	4,00	60%
Субъективный	Б-2	Соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опары/теста)	10,00	
Субъективный	В-2	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий	10,00	
Субъективный	Г-2	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	10,00	
Субъективный	Д-1	Презентация	30,00	
Максимально			100	100%

Критерии одинаковые для всех участников.

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

3.1. Школьники, студенты, специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА				
Оборудование, инструменты, ПО, мебель				
№	Наименование	Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
Оборудование				
1	Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-E1R, 860x957x843, напр380В, мощность 14кВт	http://www.Dekari.ru/catalogue/khl_eb_obo/pechi_konv/paee-2/	шт.	1
2	Расстоечный шкаф Unox XL 415, 862*910*727, напр.220В, мощность 2400Вт	http://www.t-d.ru/catalog/item/3922/	шт.	1
3	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм	http://www.pekari.ru/catalogue/aro_up_22260/aroup_17297/item_1904_00/	шт.	3
4	Формы для выпечки хлеба формового ударопрочные формы по госту для выпечки хлеба формового (140*90мм)	http://elseven.ru/bread.html?yclid=2005515697046445706#3	шт.	3
5	Подставка нержавеющая под конвекционную печь NICOLD НППК-9/9/6	http://hicold.ru/katalog/006543_neutralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/636434_pod-parokonvektomat/282604_podstavk_a-nerjavevuschava-pod-konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html	шт.	1
6	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные	http://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad	шт.	1
7	Планетарный миксер Moulinex QA509D32, напряжение 220/240В, мощность 900 Вт Объем чаши 4,6 л	https://www.mvideo.ru/products/kuhon_naya-mashina-moulinex-qa	шт.	1
8	Стол производственный с бортом	http://torgms.com/novoe-oborudovanie/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennyye	шт.	1
9	Стеллаж металлический СТЛ, высотой 180x70x30x3	https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-80-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/	шт.	1/2
10	Шкаф холодильный NOVATEC SHINE HD70, на 700 литров. Корпус сделан из нержавеющей стали,	https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html	шт.	1/10

	толщиной 75 мм. Дверца оснащена системой автоматического закрытия при открытии на 90 градусов. Температурные режимы 0/+10 градусов			
11	Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габариты (мм): 1060x530x870 Объем (М3): 0.488766	https://www.trapeza.ru/goods/47233/	шт.	1
12	Титровальная установка	Комплект химического оборудования	шт.	1
13	Ступка с пестиком	Комплект химического оборудования	шт.	1
14	Колба химическая на 50 мл	Комплект химического оборудования	шт.	1
15	Химические реактивы: деци нормальный раствор NaOH (КОН), индикатор – фенолфталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)	Комплект химических реактивов	шт.	1
16	Воронка стеклянная (малая)	Комплект химического оборудования	шт.	1
17	Весы лабораторные	Комплект химического оборудования	шт.	1
Инвентарь				
1	Доска разделочная 530x870	do-stavka124.ru/vse-posuda-dlva-gotovki/15934/30153124-detail	шт.	2
2	Поднос круглый металлический	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/barinventory/trays/trayspolystyrene/the-tray-table-h-mmwith-handles-blue-02/	шт.	2
3	SN4103 Скребок для теста из нерж. стали 160*125	https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/	шт.	1
4	Скребок пластиковый для теста 159x103	https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-plastikovye/3601/	шт.	1
5	Лопатка деревянная	http://astia.ru/products/26147-lopatka-srednyaya-bordovayasilikon-lecreuset.html	шт.	2
6	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.	http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1-d-a-i-m-a-r-k	шт.	1
7	Чашка нержавеющая сталь 18/10 Н=120 D=305 4 Л	http://labordav.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornava-nerzhavayushaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5	шт.	1
8	Ковш 1л для индукционной плиты	market.yandex.ru/search.xml?text=кастрюли%20для%20индукционной%20плиты&clid=545&page=2	шт.	1
9	Ковш 2л для индукционной плиты	market.yandex.ru/search.xml?text=кастрюли%20для%20индукционной%20плиты&clid=545&page=2	шт.	1
10	Миски нержавейка 0,5 л	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-utensils/bowls/	шт.	5
11	Миски нержавейка 7 л	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-utensils/bowls/	шт.	2
12	Миска нержавейка 1л	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-utensils/bowls/	шт.	4

13	Сито металлическое	http://mywishlist.ru/wish/6354466	шт.	1
14	Ситечко металлическое для процеживания масла	https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0	шт.	1
15	Ложка столовая из нержавеющей стали	https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhavayuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAlucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE	шт.	4
16	Кисточка силиконовая для смазывания	https://torg.mail.ru/search/	шт.	1
17	Совок для сыпучих продуктов	http://posudaprof.ru/sovok_kulinarnyy/	шт.	1
18	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	http://www.arcten.ru/restoran/kukhonnyyinventar/rukavica_dlja_pekarej_430_sm_s_dlinnoj_manzhetoj/	Пара шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Кондитерские мешки одноразовые	https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/konditerskie_meshki_i_nasadki/meshki_dlya_raboty_s_kremom/meshki_odnorazovye_konditerskie_35_sm_10_0_sht/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9iDnBbIFtofRcwuOlcCVJEPEJOApl58PgVqmZKDHhrPagE2me4Jieh0CvkwQAvD_BwE	шт.	2
2	Ложка одноразовая	https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт.	10
3	Вилка одноразовая	https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт.	10
4	Полотенца бумажные	https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	рулон	1
5	Ветошь для мойки посуды	https://msk.metro-	шт.	2

	и столов	cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya		
6	Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий	Артикул 30 см/5,5"	пачка (100шт.)	1/10
7	Пищевая плёнка	http://plastikko.ru/c168	рулон	1/2
8	Пекарская бумага	http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/?price=down&manufac=none&yclid=5375248068918136867#scroll_to_menu	рулон	1/2
9	Пластиковые контейнеры для отходов (2 л)	https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/	шт.	1
10	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (150 мл)	http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт.	10
11	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (250 мл)	http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт.	10
12	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (400-500 мл)	http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт.	10
13	Средство для мойки посуды	https://food.xn--elakbnpn.xn--plai/catalog/?yclid=5374965600928670110	бут	1
14	Жидкое мыло для рук	https://food.xn--elakbnpn.xn--plai/catalog/	бут	0,5
15	Средства для уборки EXCOOK 10204 Набор совков со щёткой, ведро для влажной уборки, швабра, ветошь	http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tova-ry_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy	шт.	1
16	Льняные полотенца - покрывашки (80% лен) 50*70	https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9pPg-gyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOI_AZhMctajsKR0CJZoQAvD_BwE	шт.	2
17	Губки для мытья посуды	https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674	шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ , ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ , КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)				
1	Скребок для теста из нерж. стали	На усмотрение участника		
2	Скребок пластиковый для теста	На усмотрение участника		

3	Лопатка деревянная	На усмотрение участника		
4	Скалка для раскатки теста	На усмотрение участника		
5	Термометр для измерения температуры теста	На усмотрение участника		

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1	Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено			
2	Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки			
3	Дополнительная посуда и инвентарь			
4	Блюда и тарелки			

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

№	Наименование	Тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	По согласованию с главным экспертом			

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

Оборудование, мебель

№	Наименование	Технические характеристики и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Компьютер 4 -х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше.4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше		шт.	1
2	МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов.	http://www.metracom.ru/catalogue/monohromnye-mf/kyocera-taskalfa-4500i.html	шт.	1
3	Чайник электрический	https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/	шт.	1
4	Стол производственный СП-811/1200 для презентации	http://resttorg.com/catalog/oborudovanie/neytralnoe_oborudovanie/stol_proizvodstvennyy_ostrovnoy_sp_811_1200/#detailtext	шт.	1/5 участников
5	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные	http://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad	шт.	1/5
6	Доска разделочная 530x870	do-stavka124.ru/vse-posuda-dlva-	шт	2

		gotovki/ 15934/30153124-detail		
7	Тарелка плоская 32 см	https://yandex.ru/images/search?pos=32&img_url=https%3A%2F%2Fimages.mas.by%2F3%2Ffirms%2F49%2F335%2F335730%2Ftarelka-dlya-piccy-banquet-32sm-art-bapp32_57b3e0259d6cb6f_800x600.jpg&text=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%2032%D1%81%D0%BC%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%20%D0%BA%D1%83%D0%BF%D0%B8%D1%82%D1%8C&rpt=simage&lr=7&source=wiz	Шт.	12 шт.
8	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий	http://olive-house.ru/vypechka/konditerskiy-inventar/testorezki-valiki-dlia-testa/	шт.	3

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)

Расходные материалы				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Папка-планшет для бумаги с зажимом	http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1	шт.	1
2	Ручка шариковая	https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html	шт.	1
3	Бумага писчая А4	http://klummer-shop.ru/index.php?route=information/information&information_id=14&_openstat=ZGlyZWN0LnJhbmRleC5ydTs0OTMxNDk0OzgwNDcyNzU3O2dvLm1haWwucnU6cHJlbW11bQ&yclid=5379254087364652466	упаковка	1

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты				
№	Наименование	Тех. характеристики дополнительного оборудования и средств индивидуальной защиты и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Огнетушитель	https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html	шт.	2
2	Коврик резиновый диэлектрический 750ммх750мм	https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/	шт.	10
3	Часы настенные	https://www.alltime.ru/clock/wall/	шт.	2
4	Кулер с водой	https://torg.mail.ru/search/	шт.	1
5	Скатерть для	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт.	2

	презентационного стола			
6	Одноразовые стаканчики	https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	Упак.	2
7	Корзина для мусора 10 л	https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign="	шт.	5
8	Мусорный контейнер МКТ 120 л	http://www.aquasila.ru/catalog/r247/4861.html	шт.	1
9	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)	-	наличие	
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)				
Оборудование, мебель, расходные материалы (при необходимости)				
1	Вешалка (штанга)	https://www.obi.ru/veshalki-shtanga-v-prikhozhuyu/veshalka-napolnaya-dlya-odezhdy-obi-napolnaya/ .	шт.	2
2	Столы деревянные	https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт.	2
3	Стулья	http://www.mebeluka.ru/stulja/	шт.	10
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)				
№	Наименование	Тех. характеристики		
1	Количество точек электропитания			30
2	Количество точек интернета	10 Мб	точка	1
3	Количество точек воды холодная, горячая	Подача холодной и горячей воды, слив	точка	5

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий

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

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

			https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

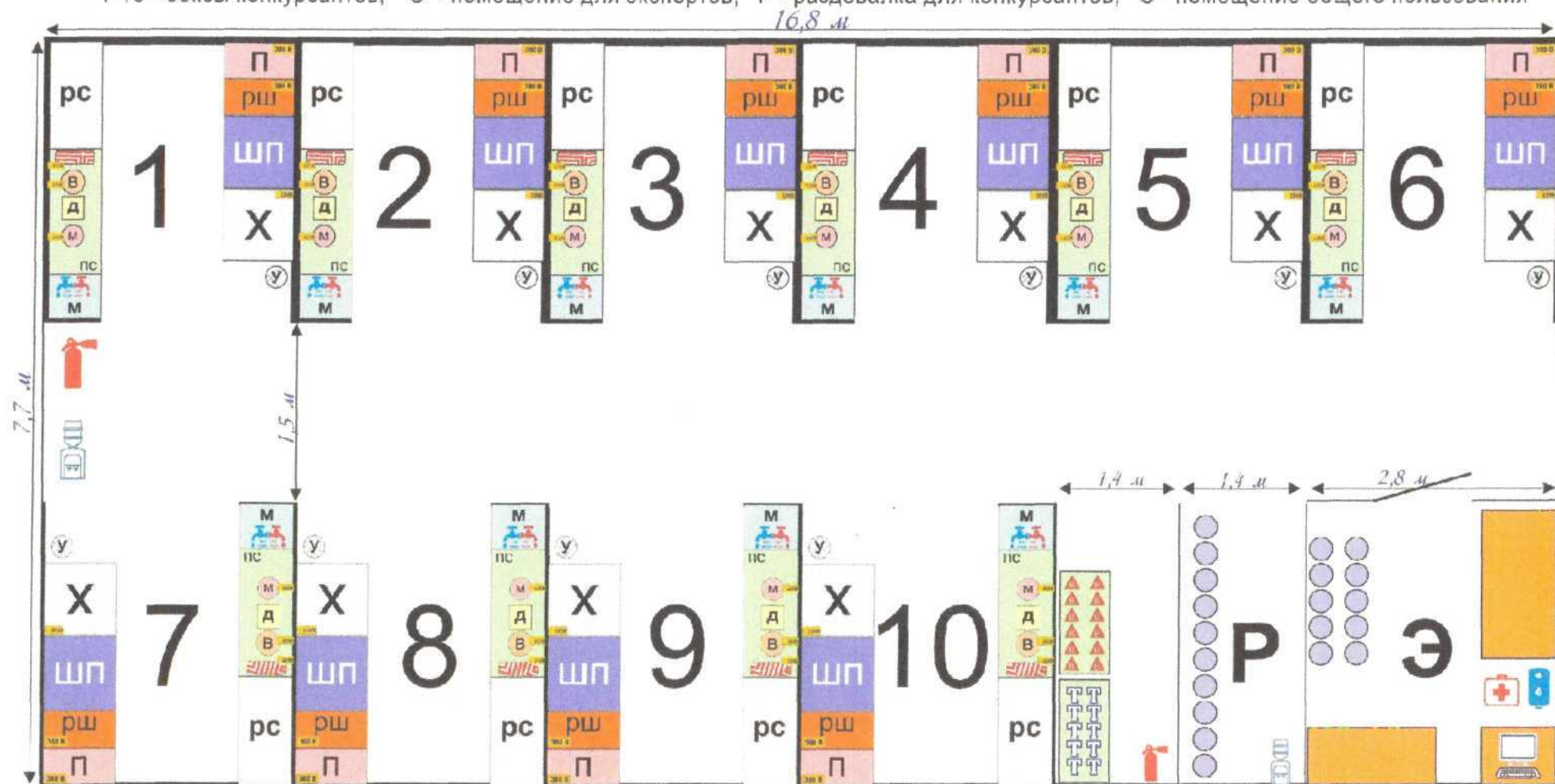
4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий. Застройка осуществляется на группу участников












4.3. Схема застройки соревновательной площадки. Для всех категорий участников на 4 рабочих места

План застройки конкурсной площадки компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1-10 - боксы конкурсантов; Э - помещение для экспертов; Р - раздевалка для конкурсантов; О - помещение общего пользования



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

5. Требования охраны труда и техники безопасности

1. Требования охраны труда и техники безопасности

1.1. 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).

1.2. 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.

1.3. 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.

1.4. 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.

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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

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

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

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

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

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

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

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

2.5. Проверить внешним осмотром:

— надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

— отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;

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

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

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

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

2.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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

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

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, 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 между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

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

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

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

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

3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

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

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

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

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

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

3.18. Не допускается:

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

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

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

— производить очистку включенного шкафа;

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

— складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C)

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

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

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

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

Действия при возникновении пожара

При обнаружении очага возгорания в образовательном учреждении любым возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону № _____ и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу,

При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

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

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

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

5.2. По окончании работы оборудования:

— выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;

- после полного остывания электрооборудования произвести уборку;
- очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

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

5.4. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезсредством.

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