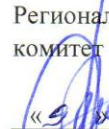


**СОГЛАСОВАНО**  
Координационный совет  
работодателей  
  
/А.Трушин/

**СОГЛАСОВАНО**  
Региональный центр  
компетенции  
  
/В.В. Багровец

**УТВЕРЖДЕНО**  
Региональный организационный  
комитет  
  
/А.В.Подкорытов  
«02» февраля 2021 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
наименование компетенции

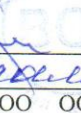
**V Региональных отборочных этапов Национального чемпионата профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс» в Красноярском крае**

категория


**СТУДЕНТЫ**

**СОГЛАСОВАНО**  
Председатель КРО ООО «Всероссийское общество инвалидов»  
  
/Г.В.Зименко

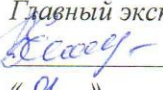
«03» февраля 2021 г.

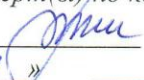
Председатель КРО ОООИ «Всероссийское общество глухих»  
  
/Н.П.Кондратьев

«03» февраля 2021 г.

Председатель КОО ООИ «Всероссийское ордена Трудового Красного Знамени общество слепых»  
  
/В.И.Прудкова

«03» февраля 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Главный эксперт по компетенции  
  
/Василовская Е.В./  
«01» 02 2021г.

**РАЗРАБОТАНО**  
Эксперт(ы) по компетенции  
  
/Маловицкая Л.В./  
«01» 02 2021г.

Красноярск 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 Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.**

Возможные наименования должностей, профессий после получения данной компетенции:

Помощник кондитера, помощник шоколадье, младший кондитер, младший шоколадье, кондитер, шоколадье, старший кондитер, старший шоколадье, шеф-кондитер, шеф-шоколадье, бригадир кондитеров, бригадир шоколадье, заведующий кондитерским производством, управляющий кондитерским производством, начальник кондитерского цеха. При трудоустройстве необходимо учитывать требования ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

### **1.3 . Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.**

ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 “Поварское и кондитерское дело”

### **1.4. Требования к квалификации.**

Требования к квалификации участника отражают квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов:

ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

*Студент должен знать и понимать:*

Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

Вкусовые и цветовые сочетания;

Принципы сочетания текстур;

Принципы оформления пирожных;  
Важность минимизации отходов.

*Студент должен владеть профессиональными компетенциями:*

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.

Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.

Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

## **2. Конкурсное задание.**

### **2.1. Краткое описание задания**

Участники в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

#### **Модуль 1 «F»: Кондитерские изделия**

Песочное пирожное «Корзиночка с кремом»:

Масса изделия - 70г.

Количество - 10 штук.

Один вариант оформления, согласно творческому замыслу участника.

Тема «Морской бриз».

#### **Модуль 2 «E» Презентационная скульптура. Скульптура из шоколада:**

Количество — 1.

Высота от 25см до 30см.

### **2.2. Структура и описание конкурсного задания.**

<b>Наименование категории участника</b>	<b>Наименование модуля</b>	<b>День</b>	<b>Время проведения модуля</b>	<b>Полученный результат</b>
<b>Студент</b>	<b>Модуль 1 «F»: Кондитерские изделия</b>	1 день	1,5 часа	Песочное пирожное «Корзиночка с кремом»: Масса изделия - 70г. Количество - 10 штук. Один вариант оформления, согласно творческому замыслу участника. Тема «Морской бриз»
	<b>Модуль 2 Презентационная скульптура</b>	1 день	2,5 часа	Изготовление композиции (скульптуры) из шоколада В композиции должно быть использовано не менее двух видов шоколада. Виды шоколада на выбор участника. Участник должен

				продемонстрировать технику темперирования на мраморе одного вида шоколада. Обязательный элемент – сфера. Тема «Морской бриз».
Общее время выполнения конкурсного задания 4 часа				

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля или указать время, отводимое на выполнение каждого модуля.

### 2.3. Последовательность выполнения задания.

#### Последовательность выполнения задания «Студенты»

##### Модуль 1 «F» Кондитерские изделия

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 (пудрой) растереть во взбивальной машине до однородного состояния, добавить яйцо, в котором растворены соль, разрыхлитель, ванилин. 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 раскатать в пласт толщиной 6-7 мм. Формочки расположить доньшками вверх на тесто плотно друг к другу, чтобы в дальнейшем было меньше обрезков. По доньшкам формочек прокатать скалкой. В результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста. Тесто вместе с формочкой перевернуть, и большими пальцами обеих рук вдавить его в боковые стенки формочек. Формочки с тестом установить на кондитерский лист и выпекать при температуре 240 °С в течение 15 минут. Охладить и выбить из форм.

4. Приготовить отделочный полуфабрикат - крем. Собрать изделия. В готовую корзиночку отсадить начинку, украсить кремом.

5. Оформленные пирожные подать на 2-х тарелках круглой формы по 5 штук как показано на рис.1:

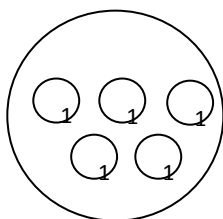


Рис. 1 - Размещение пирожных на тарелках

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

Тарелки предоставляются организатором. Время выполнения задания 1,5 часа. Тема: «Морской бриз».

##### Модуль 2 «E» Презентационная скульптура

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с шоколадом.

2. Подготовить шоколад (темперирование на мраморе одного вида шоколада).

3. Моделировать композицию с использованием обязательного элемента-сфера.

4. Подать готовую композицию (скульптуру) на подставке, привезенной участником.

Тема «Морской бриз». Время выполнения задания 2,5 часа.

*Общее время выполнения задания - 4 часа. Участник может использовать общее время, распределив по модулям на свое усмотрение.*

**Особые указания:**

За три недели до начала соревнований участник должен подать точный список необходимого сырья. .

Участники категории «Студенты» на соревновательной площадке должны иметь личные формы для выпечки, инструменты для работы с шоколадом, одноразовые кондитерские мешки, молды, трафареты, любые красители, окрашенное какао-масло, одноразовые перчатки, подставку для скульптурной композиции, лекарства. При необходимости велюр в аэрозолях.

**Запрещено** приносить: аэрограф, краскопульт, а также оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически **запрещено** приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора.

**При наличии кардиостимулятора категорически запрещено работать на индукционной плите!** О наличии кардиостимулятора участник должен предупредить главного эксперта заранее.

**2.4. 30% изменение конкурсного задания**

**Категория «Студенты»**

Модуль 1 «F» Кондитерские изделия: обозначение начинки корзиночки: джем/ конфитюр/ фруктовое пюре, крем - крем сливочный (основной) /крем сливочно-творожный .

Модуль 2 «E» Презентационная скульптура: без изменений. Не допускается изменение темы, вида изделия.

**2.5. Критерии оценки выполнения задания.**

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
<b>Модуль 1 «F»: Кондитерские изделия</b>	Приготовление песочного пирожного «Корзиночка с кремом »	40
<b>Модуль 2 «E» Презентационная скульптура</b>	Изготовление композиции (скульптуры) из шоколада	60
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

## Модуль 1 «F»: Кондитерские изделия

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Приготовление пирожного «Корзиночка кремом»	1.	Планирование и ведение рабочего процесса. Оценивается эффективность планирования и контроль рабочего процесса 1 замечание - минус 0,1 балла	0,3		0,3
	2.	Оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям и требованиям конкурса; 1 замечание - минус 1 балл	3	3	
	3	Выполнение правил персональной гигиены и санитарии, рабочего места. плохие привычки. ; 1 замечание - минус 1 балл	3	3	
	4	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение Оценивается бережливость, отсутствие брака. ; 1 замечание - минус 1 балл . При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - ноль баллов.	3	3	
	5	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного и правильного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. ; 1 замечание - минус 1 балл . Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.	3	3	
	6	Подготовка сырья и п/ф: оценивается навык базовой подготовки сырья 1 замечание - минус 0,1 балла	0,2		0,2
	7	Соблюдение технологического	3	3	

	процесса в приготовлении теста ; 1 замечание - минус 1 балл			
8	Соблюдение технологического процесса в приготовлении начинки; 1 замечание - минус 1 балл	2	2	
9	Соблюдение технологического процесса в приготовлении кремов ; 1 замечание - минус 1 балл	2	2	
10	Соблюдение технологического процесса приготовления отделочных п/ф; 1 замечание - минус 1 балл	2	2	
11	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. Начиная с шестой минуты после команды “Подача” за каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала.	2	2	
12	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки, соответствие расположения изделий на тарелке для презентации в соответствии с заданием 1 замечание - минус 1 балл	2	2	
13	Наличие обязательных ингредиентов, п/ф, техник: оценивается наличие обязательных ингредиентов, п/ф, техник 1 замечание - минус 1 балл	2	2	
14	Соблюдение веса,: оценивается соответствие массы изделий по заданию. Допустимое отклонение массы 1 пирожного + - 3г. При несоответствии веса – 0 баллов.	3	3	
15	Соблюдение количества изделий по заданию. При несоответствии количества – 0 баллов	2	2	

16	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. При отсутствии идентичности – 0 баллов	3	3	
17	Отражение темы. При несоответствии темы – 0 баллов	3	3	
18	Качество: оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов соответствия индустриальным требованиями, пригодность к реализации. 1 замечание - минус 0,1 балла	0,5		0,5
19	Общее впечатление: оценивается цветовое сочетание и баланс цвета, соответствие объема, формы, пропорций. 1 замечание - минус 0,1 балла	0,2		0,2
20	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки. 1 замечание - минус 0,1 балла	0,5		0,2
21	Текстура (баланс) всех ингредиентов: оценивается отсутствие следов непромеса в выпеченном п/ф, качество текстуры крема, их сочетаемость в готовом изделии. 1 замечание - минус 0,1 балла	0,3		0,3
22	Вкусовые сочетания: оценивается вкус, цвет, запах каждого компонента в готовом изделии и общая комбинация. 1 замечание - минус 0,1 балла Наличие постороннего, несвойственного привкуса горечи, прогорклости и т.п. – ноль баллов	0,5		0,5
<b>ИТОГО:</b>		<b>40</b>		



## Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Презентационная скульптура из шоколада	1.	Планирование и ведение рабочего процесса. Оценивается эффективность планирования и контроль рабочего процесса 1 замечание - минус 0,1 балла	0,5		0,5
	2.	Оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям и требованиям конкурса; 1 замечание - минус 1 балл	5	5	
	3.	Выполнение правил персональной гигиены и санитарии, рабочего места, плохие привычки.; 1 замечание - минус 1 балл	5	5	
	4.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение 1 замечание - минус 1 балл	5	5	
	5	Оценивается бережливость, отсутствие брака. ; 1 замечание - минус 1 балл . При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - ноль баллов.	5	5	
	6	Оценивается отсутствие расточительности., 1 замечание - минус 1 балл	5	5	
	7	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного и правильного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. ; 1 замечание - минус 1 балл . Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.	5	5	
	8	Соблюдение технологического процесса темперирования разных видов шоколада, какао-масла ; 1 замечание - минус 1 балл	5	5	
	9	Наличие обязательных элементов в композиции : оценивается наличие обязательных элементов (сфера)	3	3	
	10	Наличие обязательных техник: оценивается наличие обязательных	4	4	

	техник (темперирование шоколада на мраморной доске)			
11	Соблюдение размера: оценивается соответствие размера скульптуры заданию. Скульптура выше 30 см и ниже 25 см - 0 баллов	5	5	
12	Отражение темы: оценивается отражение заявленной темы. При отсутствии темы – 0 баллов.	5	5	
13	Пропорциональность. Оценивается соответствие объема, формы, пропорций.	0,5		0,5
14	Стиль и креативность . Оценивается формирование личного стиля и художественность работы	0,5		0,5
15	Цветовая композиция. Оценивается сочетаемость цветов.	0,5		0,5
16	Качество работы. Оценивается отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями	0,5		0,5
17	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. После команды “Подача” за каждую минуту задержки снимают 1 балл в пределах 5 минутного интервала.	5	5	
<b>ИТОГО</b>		<b>60</b>		

### 3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

<b>ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)</b>				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный	1200x600x850	шт.	3
2	Подставка нержавеющая под конвекционную печь	900x900x900	шт.	1
3	Конвекционная печь Abat КПП-4-1/2Э 520x765x514	<a href="https://chel.blizko.ru/products/186695024konvektionnaya_pec_h abat_kpp_4_1_2e">https://chel.blizko.ru/products/186695024konvektionnaya_pec_h abat_kpp_4_1_2e</a> Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
4	Противень для конвекционной печи	325x265	шт.	2
5	Весы настольные электронные	CAS SW-5W	шт.	1
6	Плита индукционная Gemlux	TZ BT-350B, напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	шт.	1
7	Планетарный миксер , напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
8	Блендер погружной с дополнительной насадкой венчиком ВОСН, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	На усмотрение организатора	шт.	1
9	Миксер ручной	На усмотрение организатора	шт.	1
10	Шкаф холодильный среднетемпературный со стеклянной дверью	Polair DM105-S, 0,35кВт мощность	шт.	1/5
11	Микроволновая печь	Внутренний объем: 20 л. Мощность: 700 Вт	шт.	1/5
12	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	<a href="https://ratorarestaurantequipment.ru/catalogue/neutralerquipment/stellazhi/stellazh_kuhonnyy-assum-stpe-6-4/">https://ratorarestaurantequipment.ru/catalogue/neutralerquipment/stellazhi/stellazh_kuhonnyy-assum-stpe-6-4/</a>	шт.	2/5
13	Стол с моечной ванной	На усмотрение организатора	шт.	2/5

	1000x600x850			
14	Тарелка плоская 28-32 см	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	2
15	Сотейник 1 л	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	2
16	Белая разделочная доска	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a> Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
17	Мерный стакан 1л	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	2
18	Мерный стакан 0,5л	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	2
19	Миска нержавеющая сталь 25-28 см	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a> Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	3
20	Чаша пластиковая 2л	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	1
21	Лопатка силиконовая	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a> Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	5
22	Сито	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a> Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	2
23	Терка	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	1
24	Скалка пластиковая, 250мм	На усмотрение организатора	шт.	1
25	Нож, 150 мм	На усмотрение организатора	шт.	1
26	Рукавицы для выпечки	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	2
27	Поднос пластиковый	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	2
28	Палетки (набор 3 шт)	На усмотрение организатора	шт	1
29	Венчик	На усмотрение организатора	шт	1
30	Поднос пластиковый	<a href="https://posudaideal.ru/podnos_pr_yamougolnyy_plastik_95919128.html?frommarket=https://&amp;ymcli">https://posudaideal.ru/podnos_pr_yamougolnyy_plastik_95919128.html?frommarket=https://&amp;ymcli</a> Поднос пластиковый прямоугольный 330x260x20мм	шт	2
31	Пирометр (бесконтактный термометр)	На усмотрение организатора	шт	1
32	Термометр кондитерский электронный со щупом от -50 до +300	На усмотрение организатора	шт	1

33	Доска мраморная	На усмотрение организатора	шт	1
34	Ванна для работы с шоколадом	На усмотрение организатора	шт	1
35	Микроволновая печь	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт	1/5
36	Шпатели	На усмотрение организатора	шт	Не ограничено
37	Формы силиконовые, молды, вайнеры	На усмотрение организатора	шт	Не ограничено
38	Мастихины	На усмотрение организатора	Щт	Не ограничено
39	Набор для работы с мастикой	На усмотрение организатора	шт	1
40	Формы металлические	На усмотрение организатора	шт	Не ограничено
41	Пленка ацетатная	На усмотрение организатора	шт	1

#### **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА**

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Мешки кондитерские одноразовые, 300мм	На усмотрение организатора	шт.	5
2.	Бумажные полотенца	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	2
3.	Губка для мытья посуды	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	1
4.	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл	<a href="http://www.metrocc.ru/public/home">http://www.metrocc.ru/public/home</a> Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	6
5.	Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл	<a href="http://www.metrocc.ru/public/home">http://www.metrocc.ru/public/home</a> Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	10
6.	Контейнер одноразовый для продуктов 250 мл	<a href="http://www.metrocc.ru/public/home">http://www.metrocc.ru/public/home</a> Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	10
7.	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора	шт.	5
8.	Перчатки силиконовые одноразовые	На усмотрение организатора	пара	5

	размер S, M, L			
9.	Моющее средство	На усмотрение организатора	литр	0,5
10	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
11	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт.	1/5
12.	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора	шт.	1/5
13.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт.	1/5
14.	Пленка пищевая	<a href="https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMIMg?clid=545&amp;cp_c=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKXMbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5gMeHNo8rMe35ScJOdWHkDF8DPzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZSjhrtaIR4L8xN07q2qEyanBZYNMZhxrDKTKnCSaujvyZhX6Crkfad1Zgt1cfUUgH5kuzhQIJusIvhW_6W49BbDSE7X9lc67JpP5jre4TOuAbTEA%2C%2C&amp;hid=12501724&amp;lr=114678&amp;nid=61656&amp;rs=eJwdzikWakEMBFDGoVFo9Ijsy-RGHBjLVUjhftdLqnN9j_v78Tm4g">https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMIMg?clid=545&amp;cp_c=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKXMbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5gMeHNo8rMe35ScJOdWHkDF8DPzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZSjhrtaIR4L8xN07q2qEyanBZYNMZhxrDKTKnCSaujvyZhX6Crkfad1Zgt1cfUUgH5kuzhQIJusIvhW_6W49BbDSE7X9lc67JpP5jre4TOuAbTEA%2C%2C&amp;hid=12501724&amp;lr=114678&amp;nid=61656&amp;rs=eJwdzikWakEMBFDGoVFo9Ijsy-RGHBjLVUjhftdLqnN9j_v78Tm4g</a>	рулон	1
15.	Ложка столовая	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт.	4
16	Жидкое мыло для рук	На усмотрение организатора	мл	250
17	Набор для работы с мастикой	На усмотрение организатора	шт	1
18	Полотенца х/б	<a href="http://www.metrocc.ru/public/home">http://www.metrocc.ru/public/home</a>	шт.	2
19	Краски пищевые	На усмотрение организатора	шт	10
20	Кондитерские насадки	На усмотрение организатора	шт	5
21	Фризер для охлаждения	На усмотрение организатора	шт	1
22	Моющее средство для посуды	<a href="http://express-posuda.ru/">http://express-posuda.ru/</a>	шт	2/5
23	Скатерть	<a href="https://www.komus.ru/katalog/khoz_yajstvennye-tovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-iderzhateli/skatertiodnorazovye/skatert-odnorazovayavitto-prestige-bumazhnaya-spolimernym-pokrytiem-v-rulone120-sm-x-7-m-belaya/p/311316/">https://www.komus.ru/katalog/khoz_yajstvennye-tovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-iderzhateli/skatertiodnorazovye/skatert-odnorazovayavitto-prestige-bumazhnaya-spolimernym-pokrytiem-v-rulone120-sm-x-7-m-belaya/p/311316/</a>	шт	2/5
<b>Модуль 1 «F» Кондитерские изделия</b>				
<b>Тесто</b>				
1	Мука пшеничная в/с	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,270

2	Масло сливочное, 82%	<a href="https://www.selbutik.ru/product/109804">https://www.selbutik.ru/product/109804</a>	кг	0,180
3	Сахарная пудра	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,150
4	Яйцо куриное	<a href="https://www.продукты24.пф/catalog/_11_yaytso/yaytso_kurinoe_stolovoe_1_y_kategorii.html?openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&amp;yclid=1851160502544933674&amp;utm_source=direct:search&amp;utm_medium=cpc:desktop&amp;utm_campaign=47545159&amp;utm_content=8272281178:premium,1&amp;utm_term=927599:&amp;utm_ban">https://www.продукты24.пф/catalog/_11_yaytso/yaytso_kurinoe_stolovoe_1_y_kategorii.html?openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&amp;yclid=1851160502544933674&amp;utm_source=direct:search&amp;utm_medium=cpc:desktop&amp;utm_campaign=47545159&amp;utm_content=8272281178:premium,1&amp;utm_term=927599:&amp;utm_ban</a>	кг	0,1 (2шт)
5	Разрыхлитель	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,005
6	Ванилин	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,0015
7	Соль мелкая	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,05
<b>Начинка</b>				
8	Фруктовое пюре замороженное клубника	<a href="https://supermarket-dlya-konditeravtk.tiu.ru">https://supermarket-dlya-konditeravtk.tiu.ru</a>	кг	0,200
9	Фруктовое пюре замороженное маракуйя	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,200
10	Фруктовое пюре замороженное вишня	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,200
11	Фруктовое пюре замороженное манго	<a href="https://www.cakemasters.ru/ingredienty/frukty-yagody-i-orehi/pyurefruktovye-zamorozhennye/pyureiz-mango-zamorozhennoe-1-kgfranciya/">https://www.cakemasters.ru/ingredienty/frukty-yagody-i-orehi/pyurefruktovye-zamorozhennye/pyureiz-mango-zamorozhennoe-1-kgfranciya/</a>	кг	0,200
12	Сахар	<a href="https://dachnikmarket.tiu.ru/p426436191-saharpesok-aksioma.html">https://dachnikmarket.tiu.ru/p426436191-saharpesok-aksioma.html</a>	кг	0,100
13	Пектин NH	<a href="https://konditergroup.ru/shop/konditerskie-ingredienty/zagustitelipektin-zhelatin/pektin-nh-sosa/">https://konditergroup.ru/shop/konditerskie-ingredienty/zagustitelipektin-zhelatin/pektin-nh-sosa/</a>	кг	0,005
14	Желатин листовой	<a href="https://www.coffeemanich.ru/zhelatin_listovoy_pishchevoy_1kg/">https://www.coffeemanich.ru/zhelatin_listovoy_pishchevoy_1kg/</a>	кг	0,020
<b>Крем сливочный основной</b>				
15	Масло сливочное, 82%	<a href="https://www.selbutik.ru/product/109804">https://www.selbutik.ru/product/109804</a>	кг	0,200

16	Молоко сгущенное с сахаром	<a href="https://xaviar.ru/g10266328moloko-sguschennoe">https://xaviar.ru/g10266328moloko-sguschennoe</a>	кг	0,200
17	Сахарная пудра	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,100
18	Ванилин	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,0015
<b>Крем сливочно-творожный</b>				
19	Сливки 33%	<a href="https://www.selbutik.ru/product/10_9804">https://www.selbutik.ru/product/10_9804</a>	кг	0,250
20	Мягкий творожный сыр (Almette, Cremette)	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,250
21	Сахарная пудра	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,200
22	Ванилин	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,0015
<b>Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура.</b>				
1	Темный шоколад 70%	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	2,5
2	Белый шоколад	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	1
3	Молочный шоколад	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	1,5
4	Какао-масло	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,200
<b>Дополнительно:</b>				
1	масло сливочное	<a href="https://www.selbutik.ru/product/10_9804">https://www.selbutik.ru/product/10_9804</a>	кг	0,200
2	Сливки 33%	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,300
3	Молоко сгущенное с сахаром	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,100
4	Шоколад молочный	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,200
5	Шоколад темный 70%	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,200
6	Пюре манго	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,150
7	Пюре маракуйя	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,150
8	Миндальный слайс	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,03
9	Кокосовая стружка	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,03
10	Лимонная кислота	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,002
11	Пектин	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,020
12	Желатин листовой	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,020
14	Сахарная пудра	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,150
15	Глюкозный сироп	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a> упаковки по 0,5кг	кг	0,500
16	Маскарпоне	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,200
17	Сливочный сыр хохланд	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,300
18	Темный шоколад 70%	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	1000
19	Белый шоколад	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,200



20	Какао-масло	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,050
21	Имбирь молотый	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,03
22	Корица молотая	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,025
23	Яйцо куриное	<a href="https://www.продукты24.рф/">https://www.продукты24.рф/</a>	кг	0,100 (2шт)
24	Пюре клубника	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,150
25	Пюре вишня	<a href="http://september124.ru/">http://september124.ru/</a>	кг	0,150

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ**

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1	Шпатели для темперирования шоколада	<a href="https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskijinventar/dlja-shokolada/">https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskijinventar/dlja-shokolada/</a>	шт	Не ограничено
2	Формы для выпечки	<a href="https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskijinventar/dlja-shokolada/">https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskijinventar/dlja-shokolada/</a>	шт	Не ограничено
3	Мешки кондитерские одноразовые	Одноразовые	шт	Не ограничено
4	Наконечники для кондитерского мешка и другой инвентарь для работы с кремом	Металлические, пластиковые	шт	Не ограничено
5	Перчатки одноразовые	Латекс, силикон по размеру руки	шт	Не ограничено
6	Ножницы	При необходимости Любого размера	шт	Не ограничено
7	Кисточки художественные	С синтетическим ворсом	шт	Не ограничено
8	Лопатки силиконовые	При необходимости Любого размера	шт	Не ограничено
9	Силиконовый термоустойчивый коврик	При необходимости Любого размера	шт	Не ограничено
10	Пищевые красители, велюр в аэрозольной упаковке	При необходимости жидкие/сухие/гелевые/кандурин/жирорастворимые/окрашенное какао-масло/спрей-велюр в баллонах/фризер в баллонах	шт	Не ограничено
11	Подставка для презентации	Оргстекло, уплотненный картон	шт	Не ограничено

	скульптуры			ичено
12	Доска мраморная	При необходимости Любого размера	шт	Не огран ичено
13	Ванна для шоколада	1-2-3 секционные	шт	Не огран ичено
14	Молды, формы для работы с шоколадом	При необходимости Любого размера	шт	Не огран ичено
15	Мастихины	При необходимости Любого размера	шт	Не огран ичено
16	Формы металлические	При необходимости Любого размера	шт	Не огран ичено
17	Пирометр	При необходимости	шт	Не огран ичено
18	Термометр инфракрасный	При необходимости	шт	Не огран ичено
19	Доска мраморная	При необходимости Любого размера	шт	Не огран ичено
20	Набор для работы с мастикой	При необходимости Любого размера	шт	Не огран ичено
21				

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

По согласованию с главным экспертом

ЗАПРЕЩЕНЫ: Аэрограф, краскопульт, готовые заготовки, различные посыпки, драдже. Любое оборудование и расходные материалы, не прописанные в ИЛ

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

**ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)**

1	Стол переговорный	1000x1000	шт.	2/6
2	Стул	На усмотрение организатора	шт.	1
3	Вешалка	На усмотрение организатора	шт	1
4	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1/6
5	Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1/6
6	Флешка	На усмотрение организатора	шт.	1/6
7	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	6
8	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1/6

9	Скатерть белая	2000x3000 На усмотрение организатора	шт.	2/6
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)</b>				
1	Бумага офисная А4	<a href="https://market.yandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38Li_MzHGNA?clid=545&amp;cpc=4UiBMbEZC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXqHFmqBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Ebc6Z7EwT11UKSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qB">https://market.yandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38Li_MzHGNA?clid=545&amp;cpc=4UiBMbEZC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXqHFmqBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Ebc6Z7EwT11UKSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qB</a>	шт	1/10
2	Вилки одноразовые	На усмотрение организатора	шт.	50
3	Стаканы одноразовые	На усмотрение организатора	шт.	50
4	Тарелки одноразовые	На усмотрение организатора	шт	50
<b>ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ</b>				
Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.				
1	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	1
2	Стол переговорный	1000x1000 На усмотрение организатора	шт.	1/5
3	Корзина офисная	На усмотрение организатора	шт.	1/5
4	Вешалка	На усмотрение организатора	шт.	1/5
5	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1/5
6	Принтер	На усмотрение организатора	шт.	1/5
7	Бак для мусора	50л	шт.	1
8	Огнетушитель	<a href="https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/">https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/</a> Класс АВСЕ	шт	2
9	Набор оказания первой медицинской помощи	<a href="https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlyadoma/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervojpomoshhi/c/987492/">https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlyadoma/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervojpomoshhi/c/987492/</a>	шт	1
10	Часы настенные		шт	1
<b>КОМНАТА УЧАСТНИКОВ</b>				
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.				
1	Стол переговорный	1000x1000	шт.	1/5
2	Стул	На усмотрение организатора	шт.	5
3	Вешалка	На усмотрение организатора	шт	1
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ</b>				
Количество точек питания и их характеристики				
№	Наименование	Тех. характеристики		
1	Розетки 220 В	Плита индукционная GEMLUX BT-350D2 3,50 кВт (220В)	Шт	3
2		Блендер BOCH MSM 6B700 220В 0,350 кВт	Шт	3

3		Планетарный миксер Danler 220 В 0.28 кВт	Шт	3
4		Конвекционная печь Abat 4ПЭ краш 3.2 кВт 220В	Шт	3
5		Микроволновая печь	шт	1
6		Холодильник низкотемпературный 0,35кВт	Шт	1
7		Весы электронные Базар МИДЛ МТ 3 ВЖА (0,5/1 230х330) "Базар"	шт	3
8		Нотбук	Шт	1
9		Принтер	шт	1
10		Кулер ,чайник	шт	2

**Форму участникам организатор не предоставляет.**

1	Китель	Цвет белый (допускается цветная отделка). Длина рукава любая. На кителе, НА ГРУДИ СЛЕВА должен быть логотип АБИЛИМПИКС. Под ним - Ф.И. участника. На рукаве должен быть расположен логотип образовательной организации	шт	1
2	Брюки	Цвет любой	шт	1
3	Фартук	Цвет белый	шт	1
4	Колпак	Цвет любой , возможен одноразовый колпак	шт	1
5	Обувь	Профессиональная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой . Цвет любой	шт	1

**Форма одежды для экспертов**

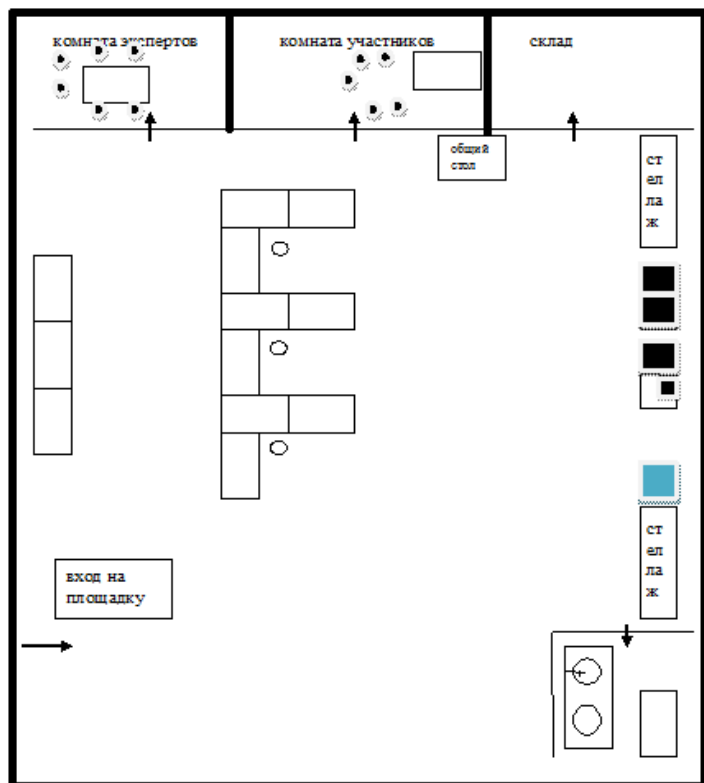
1	Китель	Цвет белый (допускается цветная отделка). Длина рукава любая. На кителе, НА ГРУДИ СЛЕВА должен быть логотип АБИЛИМПИКС. Под ним - Ф.И. эксперта	шт	1
2	Брюки	Цвет любой	шт	1
3	Фартук	Не обязательно	шт	1
4	Колпак	Цвет любой , возможен одноразовый колпак	шт	1
5	Обувь	Профессиональная обувь	шт	1

**Количество продуктов для выполнения конкурсного задания выслать на эл. почту 2007persona@mail.ru НЕ ПОЗДНЕЕ 2 НЕДЕЛЬ ДО НАЧАЛА РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА!!!**

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

Наименование нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	4,5	1	При необходимости участник может использовать сигнализатор цифровой с вибрационной и световой индикацией для плохослышащих и глухих
Рабочее место участника с нарушением зрения	4,5	1	При необходимости участник может использовать электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
Рабочее место участника с нарушением ОДА	4,5	1	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место Участника с соматическими заболеваниями	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4,5	1	Не требуется

**5. Схема застройки соревновательной площадки.**



1		Конвекционная печь
2		Холодильник
3		Микроволновая печь
4		Стол производственный
5		Мойка двухсекционная
6		Стул
7		Рабочее место участника

## **6. Требования охраны труда и техники безопасности**

### **6.1. Общие требования безопасности**

6.1.1. 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).

6.1.2. 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.

6.1.3. 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.

### **6.2. Требования безопасности перед началом работы**

6.2.1. 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.

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

6.2.3. 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).

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

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

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

6.2.6. 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.

6.3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

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

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

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

Не ходить и с ножом в руках.

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

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

6.3.11. 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.

6.3.12. 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.

6.3.13. 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.

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

соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий; Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

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

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

6.3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

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

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

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

6.4 Требования безопасности в аварийной ситуации

6.4.1. 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.



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

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

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

6.4.5. 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.

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

6.5 Требования безопасности по окончании работы

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

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

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

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