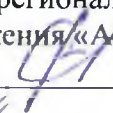


**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП  
IX НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МАСТЕРСТВА СРЕДИ ЛЮДЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОВЗ  
«АБИЛИМПИКС»  
РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН**

Утверждаю  
руководитель регионального центра  
развития движения «Абилимпикс РТ»  
 Р.Ф. Савченко  
«23» 04 2023г.

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ  
по компетенции**



**Кондитерское  
дело**

2023 год

## **1. Описание компетенции.**

### **1.1. Актуальность компетенции.**

Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитер создает украшения из сахара, карамели, пастилажа, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы, джемы. Кондитер может экспериментировать, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов. К знаниям и умениям специалистов предъявляют высокие требования. Кондитер должен уметь определять качество продуктов по виду, запаху, вкусу, должен знать их свойства для гармоничного сочетания компонентов изделия. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу виртуозно, на высоком уровне. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время. 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.

### **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 (конкретные стандарты).**

<b>Школьники</b>	<b>Студенты</b>	<b>Специалисты</b>
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер  ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;  ФГОС СПО по специальности кондитерское дело”  ФГОС СПО по специальности продукции общественного питания”	Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

#### 1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p><i>Должен знать:</i>            Основы санитарии и гигиены; технологию приготовления мучных кондитерских изделий; Способы подготовки сырья, продуктов.</p> <p><i>Должен уметь:</i>            Рационально организовывать рабочее место;            Проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;            Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции.</p> <p><i>Должен иметь навыки:</i>            Подготовки сырья и замеса теста            Приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;            Приготовления и оформления отечественных классических пирожных, тортов.</p>	<p><i>Студент должен знать и понимать:</i>            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</p> <p><i>Студент должен владеть профессиональными компетенциями:</i>            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</p>	<p><i>Специалист должен владеть трудовыми умениями:</i>            Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;            Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;            Выполнять производственные операции: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое при приготовлении кондитерской продукции;            Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию;            Презентовать готовую продукцию.            Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции            Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности            Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции</p>

	<p>горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.</p> <p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	
--	---	--

## 2. Конкурсное задание

### 2.1. Краткое описание задания

Школьники):

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выполнить задание Модуль 1 «С» Моделирование:

лепка фигурок из сахарной пасты (мастика).

Тема: мультипликационные персонажи студии «Союзмультфильм».

Студенты):

необходимо приготовить изделия: Модуль «А» - бенто-торт, модуль «В» - десерт на тарелке.

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и нетрадиционных вкусовых сочетаний.

При приготовлении бенто-тортов и десертов используются фрукты и ягоды дикорастущие или выращиваемые в регионе, который представляет участник. В модулях «А», «В» не должны повторяться используемые ягоды, фрукты, основные полуфабрикаты, кроме выпеченного полуфабриката. Допускается дополнительно использовать региональные орехи, семена, травы, специи.

Участник самостоятельно привозит на конкурсную площадку региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, засахаренные, сушеные и т.п.).

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологические карты модулей «А», «В», фото готовых изделий. Портфолио подлежит экспертной оценке.

Подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно в течении 5 минут после команды «Стоп работа».

«Специалисты):

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо выполнить задание Модуль «D» - капкейки

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и нетрадиционных вкусовых сочетаний.

При приготовлении модуля необходимо использовать фрукты и ягоды дикорастущие или выращиваемые в регионе, который представляет участник. Допускается дополнительно использовать региональные орехи, семена, травы, специи.

Участник самостоятельно привозит на конкурсную площадку региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, засахаренные, сушеные и т.п.).

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, место работы, должность. Содержание: технологические карты, фото готовых изделий. Портфолио подлежит экспертной оценке.

Подача готовых изделий проходит в течении 5 минут после команды «Стоп работа».

## 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьники	Модуль «С»: Моделирование	Время выполнения модуля 2 часа	<p>Фигурка из сахарной пасты (мастика): Количество: 2 штуки. Вес 70-80 грамм. Тема: мультипликационные герои студии</p> <p>Фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания). Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты. Техники изготовления не могут включать аэрограф. Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования. Готовое изделие не должно содержать поддерживающие каркасные элементы. Никаких лаков не допускается.</p> <p>Фигурка должны быть устойчивой, гармоничной и целостной во всех ракурсах (со всех сторон), выразительной (отражать эмоции героя), узнаваемой, понятной, должна быть образной (отражать характерные черты героя).</p>
<b>Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа</b>			

Студенты	<b>Модуль «А»</b> <b>Бенто-торт</b>	<p>Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.</p>	<p>Бенто-торт:  Количество - 2 штуки.  Для дегустации - торт без декора весом 400 грамм, с вырезанным сегментом.  Для презентации торт с минимальной декоративной отделкой. Не допускается массивных, объемных украшений.  Каждый торт содержит не менее трех компонентов разной текстуры.  Подача на подложках круглой формы, предоставленных организатором.  Обязательные компоненты:  один из компонентов с использованием региональных фруктов или ягод;  второй – выпеченный полуфабрикат бисквит.  Боковые стороны и верхняя поверхность торта с отделкой кремом.  Декоративная отделка согласно творческого замысла участника.</p>
	<b>Модуль «В»</b> <b>Десерт на тарелке</b>	<p>Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.</p>	<p>Муссовый десерт с выпеченным полуфабрикатом и соусом.  Количество - 3 порции.  Вес 100-150 гр.  При подаче десерт должен содержать только холодные компоненты. (замороженные изделия оценке не подлежат)  Подача на круглых тарелках, предоставленных организатором.  Обязательные ингредиенты:  мусс с прослойкой на выбор участника, покрытый глазурью,  выпеченный п/ф, соус,</p>

			<p>декор.</p> <p>В десерте должны использоваться региональные ягоды или фрукты.</p> <p>Выпеченный полуфабрикат может быть аналогичным модулю «А», остальные полуфабрикаты не должны повторять модуль «А».</p> <p>Отдельная подача соуса не предусмотрена. Соуса на тарелке должно быть достаточно, чтобы судьи могли произвести качественную оценку.</p>
<b>Общее время выполнения конкурсного задания: 4 часа</b>			

<b>Специалисты</b>	<b>Модуль «D» капкейки</b>		<p>Участник использует авторскую рецептуру.</p> <p>Участник должен приготовить капкейки с фруктовой начинкой и кремовой отделкой.</p> <p>Кол-во изделий – 10шт.</p> <p>Все изделия должны весить одинаково.</p> <p>Обязательное условие: использование региональных ягод или фруктов.</p> <p>Капсулы для выпечки бумажные с усиленным бортом. Диаметр дна 5см, высота 4см.</p>
<b>Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа</b>			

### **2.3. Последовательность выполнения задания**

#### **Последовательность выполнения задания «Школьники»**

##### **Модуль «С» Моделирование**

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с сахарной пастой.
  2. Подготовить сахарную пасту к работе: размять до пластичного состояния, окрасить.
  3. Моделировать фигурки.
  4. Подать готовые фигурки на подложке, предложенной организатором.
- Тема персонажи студии «Союзмультфильм».

#### **Последовательность выполнения задания «Студенты»**

##### **Модуль «А», «В»**

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
3. Приготовить полуфабрикаты.
4. Изготовить декор.
5. Собрать торты.

6. Декорировать изделия.
7. Оформленные торты подать на двух подложках круглой формы, предоставленных организатором. Подать десерты на тарелках круглой формы, предоставленных организатором.

Последовательность выполнения модуля может быть изменена участником.

Участники самостоятельно планируют последовательность выполнения модулей и технологических действий. Готовые изделия подают одновременно, через 4 часа работы.

### **Последовательность выполнения задания «Специалисты»**

#### **Модуль «D»**

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
3. Приготовить полуфабрикаты.
4. Декорировать изделия.
5. Оформленные капкейки подать на двух тарелках прямоугольной формы, предоставленных организатором.

Последовательность выполнения модуля может быть изменена участником.

Участники самостоятельно планируют последовательность выполнения модулей и технологических действий. Готовые изделия подают одновременно, через 2 часа работы.

#### **Особые указания:**

Участники категории «Школьники» на соревновательной площадке могут иметь личные инструменты для работы с сахарной пастой, любые красители, одноразовые перчатки, лекарства. **Запрещено** приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически запрещено приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора.

Участники категории «Студенты, специалисты» за три недели до начала соревнований должны подать точный список необходимого сырья. Участники для выполнения задания должны иметь личные формы для выпечки, необходимые инструменты для работы, молды, трафареты, любые красители, одноразовые кондитерские мешки, одноразовые перчатки, региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, сушеные, засахаренные и т.п.), лекарства. При необходимости аэрограф, окрашенное какао-масло.

**Запрещено** приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически **запрещено** приносить на соревновательную площадку 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 «Школьники»**

Модуль «С» Моделирование: обозначение варианта положения фигурки: в движении/ стоя/ сидя. Не допускается изменение темы, количества, веса изделий.

### **Категория «Студенты, специалисты»**

Модуль «В» Мучные кондитерские изделия: обозначение выпеченного полуфабриката – песочный или бисквитный

### **Категория «Специалисты»**



Модуль «D» Мучные кондитерские изделия: обозначение вида начинки и ягоды.

## 2.5. Критерии оценки выполнения задания

### «Школьники»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль «С» Моделирование	Лепка из сахарной пасты	
<b>ИТОГО</b>		<b>0</b>

### «Студенты»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль «А» Мучные кондитерские изделия	Приготовить бенто-торт	
Модуль «В» Десерт	Приготовить десерт на тарелке	
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

### «Специалисты»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль «А» Мучные кондитерские изделия	Приготовить капкейки	
<b>ИТОГО</b>		

Категория «Школьники»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<b>Лепка фигурки из сахарной пасты</b>	1.	Организация и управление работой: оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования и контроль рабочего процесса, чистота и организация рабочего места.			
	2.	Наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям			
	3.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0 баллов.			
	4.	Соблюдение правил персональной гигиены, окрашивание мастики в перчатках			
	5.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов - ноль баллов.			
	6.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают балл в пределах 5 минутного интервала.			
	7.	Соблюдение веса 70-80 гр. Если изделие не попало в заявленный диапазон – 0 баллов			
	8.	Соблюдение количества изделий: оценивается соответствие количества изделий заданию.			
	9.	Соответствие теме			

	10.	Фигура легко отделяется от тарелки и сохраняет свою целостность			
	11.	Навык окрашивания мастики. Отсутствие непромесов, разводов от красителя			
	12.	Навык порционирования. При использовании молдов, прессов или готовых элементов декора – 0 балл			
	13.	Устойчивость фигурки. При наличии поддерживающих каркасов или использования лака – 0 балл			
	14.	Целостность со всех ракурсов. Фигура должна быть целой, стыки проработанными, сглаженными			
	15.	Соблюдено 30% изменение			
	16.	Навык моделирования (отсутствие следов крахмала, подтеков краски, грязных пятен)			
	17.	Сочетание цвета: оценивается сочетание цветов и оттенков.			
	18.	Качество моделирования: оценивается проработка деталей и их соединение. Неровная поверхность фигур, наличие трещин, разрывов – минус пять баллов.			
	19.	Полнота отражения образа героя, узнаваемость (отражение характерных черт героя)			
	20.	Выразительность мимики героя)			
	21.	Визуальное впечатление, гармоничность, креативность: оценивается баланс цвета, объема, формы, пропорций, личный стиль и креативность			
<b>ИТОГО: 100</b>					

**ия «Студенты»**

№	Наименование критерия	Максимал	Объективная	Субъективна
---	-----------------------	----------	-------------	-------------

			<b>ые баллы</b>	<b>оценка (баллы)</b>	<b>я оценка (баллы)*</b>
<b>Бенто-торт</b>	1.	Организация и управление работами: оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования рабочего процесса.			
	2.	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям, выполнение правил персональной гигиены			
	3.	Содержание в чистоте всех рабочих поверхностей			
	4.	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.			
	5.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - ноль баллов.			
	6.	Портфолио. Оценивается полнота оформления, согласно конкурсному заданию.			
	7.	Соответствие изделия выбранной категории потребителей			
	8.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4			

	минутного интервала).			
9.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.			
10.	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты)			
11.	Выполнение 30% изменения			
12.	Наличие более трех компонентов, разной текстуры			
13.	Соблюдение веса и количества изделия – 400 гр. Отклонение веса не допускается. Если отсутствует декоративная отделка торта – 0 баллов			
14.	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.			
15.	Качество: оценивается отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.			
16.	Вид изделия в разрезе			
17.	Текстура отдельных компонентов: оценивается качество текстур и их сочетание.			
18.	Креативность, гармоничность вкуса: оценивается сбалансированность вкуса.			

**ИТОГО:**

**47**

**Десерт на тарелке**

1.	Наличие чистой одежды после работы			
2.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).			
3.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.			
4.	Температура подачи. Если на тарелке присутствует			

	замороженный компонент – 0 балл			
5.	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты). Если ягоды, фрукты используются такие же как в Модуле «А» - 0 балл			
6.	Наличие обязательного выпеченного п/ф, муссового п/ф, глазури, соуса, декора. Если презентуемое изделие не является муссовым, то дальнейшая оценка не производится.			
7.	Наличие прослойки в муссе			
8.	Соответствие изделия выбранной категории потребителей			
9.	Наличие, сложность, изящество декора			
10.	Соблюдение количества порций: 3 шт. При несоблюдении – 0 балл			
11.	Соблюдение веса десерта – 150 гр. Отклонение веса – 0 баллов			
12.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0 баллов.			
13.	Художественная элегантность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.			
14.	Качество: оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.			

15.	Соответствие текстур. Все компоненты на тарелке должны соответствовать заявленным текстурам.			
16.	Качество и гармоничность вкуса соуса			
17.	Креативность исполнения и вкуса			
<b>ИТОГО:</b>			<b>53</b>	

**Категория «Специалисты»**







<b>Задание</b>	<b>№</b>	<b>Наименование критерия</b>	<b>Максимальные баллы</b>	<b>Объективная оценка (баллы)</b>	<b>Субъективная оценка (баллы)*</b>
<b>Капкейки</b>		Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям, выполнение правил персональной гигиены			
		Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).			
		Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.			
		Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты).			
		Портфолио. Оценивается полнота оформления, согласно конкурсному заданию.			
		Соблюдение количества порций: 10 шт. При несоблюдении – 0 балл			
		Соответствие веса: отклонение веса не более +/- 3гр.			
		Выполнение 30% изменения			
		Идентичность:			

	оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности –			
	Художественная эlegантность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.			
	Качество: оценивается сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.			
	Текстура отдельных компонентов			
	Гармоничность вкуса: оценивается вкус всех компонентов			
<b>ИТОГО: 52</b>				




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







№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
<b>Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)</b>					
	Стол		00x600x850	шт	
	Стул		Размеры: 55x80	шт	
	Весы настольные электронные		<a href="https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%">https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%</a>	шт	



	или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми		Наименьший предел взвешивания – 2 гр		
	Коврик силиконовый		для работы с тестом, 50x40 см	шт	
	Скалка пластиковая, 25 см		Гладкая, 25 см	шт	
	Коврик для моделирования		<a href="https://market.yandex.ru/search?text=коврик%20для%20моделирования%20мастики&amp;cvredirec">https://market.yandex.ru/search?text=коврик%20для%20моделирования%20мастики&amp;cvredirec</a>	шт	
<b>Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (студенты-, специалисты)</b>					
	Печь конвекционная Электролюкс Touchline  или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми		Количество уровней 10 Т противень 600x400 Максимальная температура  Без подключения к воде	шт  10 65 мм  GN 1/1	
	Подставка нержавеющая под пароконвектом ат		900x900x900 Количество уровней 10	шт	
	Противень для конвекционной печи		противень 600x400	шт	

<p>Весы настольные электронные</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми</p>		<p><a href="https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20">https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20</a></p> <p>Наименьший предел взвешивания – 2 гр</p>	шт	
<p>Плита индукционная</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми</p>		<p>греющая поверхность, рабочая температура 60-240° С</p> <p>напряжение 220В, мощность 3,5 кВт</p>	шт	
<p>Планетарный миксер CLASSIC 4,28Л, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми</p>		<p>объем чаши 4,28л</p>	шт	

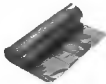


<p>Миксер</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми</p>		<p>насадка - венчик для взбивания 2шт</p>	<p>шт</p>	
<p>Блендер ME501N, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми</p>		<p>погружной блендер</p>	<p>шт</p>	
<p>Шкаф холодильный среднетемперат урный</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми</p>		<p>900x740x2040</p> <p>Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 4 полки</p>	<p>шт</p>	

<p>Шкаф быстрого охлаждения/ударной заморозки</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p>Количество уровней – 5</p> <p>гастроемкость GN1/1</p> <p>противень 600x400</p>	<p>шт</p>	
<p>Микроволновая печь MS23K3614AS, 23 л</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p>HYPERLINK  <a href="https://market.yandex.ru/product-mikrovolnovaia-pech-samsung-ms23k3614as/489004200?show-uid=15865">"https://market.yandex.ru/product-mikrovolnovaia-pech-samsung-ms23k3614as/489004200?show-uid=15865"</a></p> <p>Потребляемая мощность 1150 Вт</p> <p>Объем 23л</p>	<p>шт</p>	
<p>Стол производственный из нержавеющей стали</p>		<p>стол с бортом/без борта/ с нижней полкой</p> <p>1800x600x850</p>	<p>шт</p>	
<p>Стеллаж из нержавеющей стали</p>		<p>4-х уровневый</p> <p>800x500x1800</p>	<p>шт</p>	
<p>Стол с моечной ванной 1000x600x850</p>		<p>1000x600x850</p>	<p>шт</p>	
<p>Кастрюля</p>		<p>Объем 2 л</p> <p>подходит для индукционной</p>	<p>шт</p>	








			плиты		
	Сотейник		Объем 1 л подходит для индукционной плиты	шт	
	Сковорода		Диаметр 24 см подходит для индукционной плиты	шт	
	Белая разделочная доска		400x300x12, полипропилен	шт	
18.	Коврик силиконовый		для работы с тестом, 50x40 см	шт	
	Мерный стакан		Объем 1 л	шт	
	Миска		нержавеющая сталь 25-28 см	шт	
	Чаша		объем 3л	шт	
	Лопатка силиконовая		<b>Размеры:</b> 25x4 см	шт	
23.	Палетки		Материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющая сталь. Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопаток с ручкой 22 см. В комплекте 3 шт.	шт	
	Венчик		металлический, 25см	шт	






	Сито		Диаметр 15см, металлическое	шт	
	Терка		<a href="https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/">https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/</a> назначение: универсальное количество сторон: 1 материал: нержавеющая сталь, пластик длина: 32.5 см	шт	
	Скалка пластиковая, 25 см		Гладкая, 25 см	шт	
	Нож, 150 мм		универсальный, 150 мм	шт	
	Рукавицы		Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом	шт	
	Поднос пластиковый		Поднос пластиковый прямоугольный 330x260x20мм	шт	
31.	Тарелка керамическая		<a href="#">Тарелка мелкая 30 см Vanquet</a> <a href="#">купить недорого в Москве в</a> <a href="#">интернет-магазине Maxi-Land</a>	шт	
32.	Подложка для торта		<a href="#">Подложка под торт усиленная</a> <a href="#">мм. — купить в интернет-</a> <a href="#">магазине по низкой цене на</a> <a href="#">Яндекс Маркете (yandex.ru)</a>	шт	
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники, студенты, специалисты)</b>					

33.	Мешки кондитерские одноразовые		Плотный полиэтилен, длина 300мм	шт	
34.	Бумажные полотенца		Цвет: белый	шт	
35.	Губка для мытья посуды		Материал: поролон	шт	
36.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 500 мл		<a href="https://www.auchan.ru/pokupki/konteiner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html">https://www.auchan.ru/pokupki/konteiner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html</a> Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем: 0,5 л	шт	
37.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 300 мл		<a href="https://www.auchan.ru/pokupki/konteiner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html">https://www.auchan.ru/pokupki/konteiner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html</a> Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем: 0,3 л	шт	
38.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 250 мл		<a href="https://www.auchan.ru/pokupki/konteiner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html">https://www.auchan.ru/pokupki/konteiner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html</a> Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем: 0,25 л	шт	
39.	Подложка d18 см			шт	
40.	Фризер		Быстро испаряющийся сжиженный газ Freezer для мгновенного охлаждения кондитерского декора.	шт	

41.	Пакеты для мусора 30 л		<p>HYPERLINK  <a href="https://www.mirpack.ru/catalog/meshki-dlya-musora/meshki-dlya-musora-30-litrov-pnd-50kh60-sm-5-mkm/?obiem_from=30&amp;obiem_to=30&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=mirpack.ru+-+Поиск+-+Мусорные+мешки+-шт+Москва+и+область+-+ПоломбаУднияМ+-+АВ+Денья+ра">"https://www.mirpack.ru/catalog/meshki-dlya-musora/meshki-dlya-musora-30-litrov-pnd-50kh60-sm-5-mkm/?obiem_from=30&amp;obiem_to=30&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=mirpack.ru+-+Поиск+-+Мусорные+мешки+-шт+Москва+и+область+-+ПоломбаУднияМ+-+АВ+Денья+ра</a>  Мешки для мусора 30 литров ПНД, 50x60 см, 5 мкм</p>	шт	
42.	Перчатки одноразовые размер М, S		<p>состав: латекс</p>	шт	
43.	Моющее средство для		<p>6091%7Cad_7704247157%7Cph_17324499112%7Ccrt_0%7Cpst_premium%7Cps_1%7Csrct_search%7C</p>	шт	



















	посуды		src_none%7Cdevt_desktop%7Cret_%7Cgeo_98599%7Ccf_0%7Cint_%7Ctgt_17324499112%7Cadd_no%7Cm r l i d - 8 концентрированное моющее 7 средство 4 На усмотрение организатора		
44.	Пленка пищевая		q x y + Пленка пищевая 45 см х 200 м P	шт	
45.	Фольга		Фольга пищевая алюминиевая 300мм*8м, стандарт, EXTRA	шт	
46.	Ложка столовая		пластиковая, 17,5 см	шт	
47.	Ложка чайная		<a href="https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnvi-inventar/stolovve-pribory-odnorazovve/lozhki/?filter%5B1142%5D%5Bmulti%5D%5B%5D=ложка%20чайная&amp;action=set-filters">https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnvi-inventar/stolovve-pribory-odnorazovve/lozhki/?filter%5B1142%5D%5Bmulti%5D%5B%5D=ложка%20чайная&amp;action=set-filters</a> пластиковая, 12,5 см	шт	
48.	Стакан		Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	
49.	Тарелка мелкая		Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	
50.	Тарелка глубокая		Тарелка суповая п/п 500мл СП	шт	


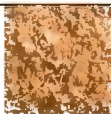








51.	Жидкое мыло для рук		HYPERLINK "https://market.yandex.ru/product-zhidkoe-mylo-nevskaiia-kosmetika-aloe-dlia-ruk-i-t-e-l-a вид: жидкое область применения: руки нейтральное	шт	
52.	Дезинфицирующее средство для поверхностей		Средство для дезинфекции поверхностей и обработки рук с дозатором  Объем 0,5л с дозатором	шт	
53.	Полотенца х/б		спрpf_m0vuw%2C%2C&text=Полотенец а% ~ состав: хлопок 100% белое	шт	
54.	Скатерть		Материал: бумага Вид скатерти: рулон Ширина (см): 120 Длина, см: 700 Цвет: белый	шт	
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)</b>					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики расходных материалов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
	<b>Модуль 1 «С» Моделирование</b>				
	Мастика Принцесса Princess paste IRCA			кг	





			<p>msk%20—%20category%20—%20index%20—%20v2,dsa-  <a href="http://1146718.vd.msk%20—%20category%20—%20index%20—%20v2,dsa-1146718.dev.desktop.rez">http://1146718.vd.msk%20—%20category%20—%20index%20—%20v2,dsa-1146718.dev.desktop.rez</a></p> <p>упаковки по 10гр</p>		
<b>Дополнительно</b>					
1.	Масло сливочное,			КГ	
2.	Масло растительное рафинированное, дезодарированное		<a href="#">Полупрозрачное растительное масло - Аравия (armax.ru)</a>	Л	
3.	Сахарная пудра			КГ	
4.	Глюкозный сироп		упаковки по 0,5кг	КГ	
5.	Молоко сгущенное с сахаром «Рогачев»			КГ	
6.	Маскарпоне			КГ	
7.	Сливочный сыр Крем Чиз			КГ	
8.	Сливки 33%		HYPERLINK " h t	КГ	

9.	Молоко 3,2%		<a href="https://www.ofi.ru/foodof/moloko-belvy-gorod-ultraasterizovannoe-3-2-1-1.html">https://www.ofi.ru/foodof/moloko-belvy-gorod-ultraasterizovannoe-3-2-1-1.html</a>	кг	
10.	Темный шоколад			кг	
11.	Молочный шоколад			кг	
12.	Белый шоколад			кг	0
13.	Какао-масло			кг	
14.	Джем абрикосовый		HYPERLINK " <a href="https://www.med-konfiter.ru/catalog/konfityur/?utm_source=yandex:search&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=images.yandex.ru&amp;utm_term=конфитюр%20магазин&amp;dirpos=~premium-konfiter.ru/catalog/konfityur/?utm_source=yandex:search&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=images.yandex.ru&amp;utm_term=конфитюр%20магазин&amp;dirpos=~premium-1-&amp;rad=493986143">https://www.med-konfiter.ru/catalog/konfityur/?utm_source=yandex:search&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=images.yandex.ru&amp;utm_term=конфитюр%20магазин&amp;dirpos=~premium-konfiter.ru/catalog/konfityur/?utm_source=yandex:search&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=images.yandex.ru&amp;utm_term=конфитюр%20магазин&amp;dirpos=~premium-1-&amp;rad=493986143</a> "	кг	
15.	Какао-порошок			кг	
16.	Фруктовое пюре замороженное малина			кг	
17.	Фруктовое пюре замороженное вишня			кг	
18.	Фруктовое пюре замороженное черная			кг	

	смородина				
19.	Вишня замороженная		<a href="https://www.planeta-vitaminov.ru/catalog/roznye-ovoschi/dobrye-lyubimye/">Черника Планета Витаминов 300г из каталога Розных овощей (dobrye-lyubimye/)</a>	КГ	
20.	Смородина черная замороженная			КГ	
21.	Клюква замороженная		<a href="https://www.planeta-vitaminov.ru/catalog/roznye-ovoschi/edim-doma/">Лотос Гурман - Боярышник Планета витаминов Едим дома 300г (6x10.ru)</a>	КГ	
22.	Вишня коктейльная			КГ	
23.	Пектин NH			КГ	
24.	Желатин листовой Блум) или  Желатин пищевой ПАРФЭ Листовой, 12г, Россия, 12 г	 	(EWALD 120 Блум)  <a href="https://lernta.com/product/zhelatin-parfa-listovoy-rushevoj-fasovannyj-rossiya-12g-203898/">https://lernta.com/product/zhelatin-parfa-listovoy-rushevoj-fasovannyj-rossiya-12g-203898/</a>	КГ	
25.	Фундук		<a href="https://market.yandex.ru/search?text=бисквитный%20оччищенный%20купить%20в%20москве&amp;cy">https://market.yandex.ru/search?text=бисквитный%20оччищенный%20купить%20в%20москве&amp;cy</a>	КГ	
26.	Арахис		<a href="https://www.dobrye-lyubimye.ru/catalog/roznye-ovoschi/dobrye-lyubimye/">Добрые Любимые Арахис очищенный 500г Добрые 250г Бесплатная доставка (pechayti/)</a>	КГ	
27.	Мед		<a href="https://www.mann-planet.ru/catalog/med/manya/">Мед натуральный цветочный мана Мана 350г ПЧЕЛА МАНЯ альянс в каталоге интернет-магазина dd.ru, смотрите цены</a>	КГ	


28.	Фундучная паста		<a href="#">Крем паста из фундука Король орех (200 г) купить в Кирове   FreshBurg</a>	КГ	
29.	Вафельная крошка		<a href="#">Dražurki Paillote Fwallehne - Pastry Callibaust - 2.5 kg - Torok.net</a>	КГ	
30.	Изомальт		<a href="#">Изомальт (ИЗОМАЛТ) 500г, купить за 460 рубл. в Савине - Магазины Бижвит (tatyana-photo.ru)</a>	КГ	
31.	Бasilik зеленый свежий			КГ	
32.	Мята свежая			КГ	
33.	Апельсины		<a href="https://fm.freshday1.ru/product/limony-organic/?utm_source=yandex.search&amp;utm_medium=cc&amp;utm_campaign=44960579&amp;utm_term=Лимоны%20купить%20в%20Москве&amp;utm_content=78233">https://fm.freshday1.ru/product/limony-organic/?utm_source=yandex.search&amp;utm_medium=cc&amp;utm_campaign=44960579&amp;utm_term=Лимоны%20купить%20в%20Москве&amp;utm_content=78233</a>	КГ	
34.	Лимоны		HYPERLINK "http://freshday1.ru/product/limony?utm_source=yandex.search&utm_medium=none&utm_medium=cc&utm_campaign=44960579&utm_term=Лимоны%20купить%20в%20Москве&utm_content=78233" <a href="http://freshday1.ru/product/limony?utm_source=yandex.search&amp;utm_medium=none&amp;utm_medium=cc&amp;utm_campaign=44960579&amp;utm_term=Лимоны%20купить%20в%20Москве&amp;utm_content=78233">http://freshday1.ru/product/limony?utm_source=yandex.search&amp;utm_medium=none&amp;utm_medium=cc&amp;utm_campaign=44960579&amp;utm_term=Лимоны%20купить%20в%20Москве&amp;utm_content=78233</a>	КГ	
35.	Шпинат с/м			КГ	
36.	Морковь			КГ	
37.	Тыква			КГ	
38.	Соль мелкая			КГ	

39.	Кофе молотый			кг	
40.	Мука миндальная			кг	
41.	Крахмал кукурузный			кг	
42.	Яйцо куриное		<a href="https://www.proukzr24.ru/catalog/11_vyitso/vyitso_kurinoe_stolovoe_1_v_kategorii.html?o...">https://www.proukzr24.ru/catalog/11_vyitso/vyitso_kurinoe_stolovoe_1_v_kategorii.html?o...&amp;utm_source=927592&amp;utm_medium=search&amp;utm_campaign=47545159_4021640055_8272281178_927592_Ресурсы/страницы_images/vindex.ru_search_type3_no_desktop_premium_013</a>	шт	
43.	Лимонная кислота			кг	
44.	<u>Ароматизатор Бейлиз</u>		<a href="#">Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя   интернет-магазин tooflavors.ru</a>	мл	
45.	<u>Ароматизатор Мята</u>		<a href="#">Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя   интернет-магазин tooflavors.ru</a>	мл	
46.	Ароматизатор мята-шоколад		<a href="#">Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя   интернет-магазин tooflavors.ru</a>	мл	
47.	Ароматизатор Амаретто			мл	

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






№	Наименование	Фото	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Формы для выпечки		Для категории «Студенты, специалисты» любые формы для выпечки.	шт	Неограниченно



2.	Мешки кондитерские одноразовые		Одноразовые	шт	Не ограничено
	Наконечники для кондитерского мешка и другой инвентарь для работы с кремом		Металлические или пластиковые	шт	Не ограничено
	Перчатки одноразовые		Одноразовые по размеру руки	шт	Не ограничено
	Ножницы		Канцелярские	шт	
	Кисточки		С синтетическим ворсом	шт	Не ограничено
	Лопатки силиконовые		При необходимости Любого размера	шт	
	Силиконовый термоустойчивый коврик		При необходимости	шт	
	Пищевые красители, велюр в аэрозольной упаковке		При необходимости жидкие/сухие/гелевые/кандурин/жирорастворимые/окрашенное какао-масло/спрей-велюр в баллонах	шт	Не ограничено

*Форма одежды для участников «Школьники», «Студенты, специалисты»*


*Форму участникам организатор не предоставляет.*



10.	Китель		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	
11.	Брюки		Цвет любой	шт	
12.	Фартук		Цвет белый	шт	
13.	Колпак		Цвет любой	шт	
14.	Обувь		Профессиональная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой Цвет любой	шт	

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







Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке. Любые продукты и элементы декора, шокотрансферные листы.






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

№	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента	Тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование		При отсутствии аналогичного на площадке.	шт	Необходимое кол-во
	Гитарный лист, аэрозоль для заморозки FREEZER 400 мл)			шт	Необходимое кол-во


	Ацетатная пленка			шт	Необходимое кол-во
	Формы и молды для шоколада		Для категории «Студенты, специалисты» при необходимости	шт	Необходимое кол-во

### ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	/10
2.	Стул офисный		Размеры: 55x80	шт	
3.	Корзина офисная		Корзина для бумаг, 14 л	шт	
4.	Вешалка		<a href="https://market.yandex.ru/product--chaimik-bosch-tvk-7801/8484513?hid=90586&amp;nid=54967&amp;text=чайник%20электрический&amp;clid=698">s%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&amp;utm</a> m - t e r m = i k	шт	
5.	Чайник электрический		<a href="https://market.yandex.ru/product--chaimik-bosch-tvk-7801/8484513?hid=90586&amp;nid=54967&amp;text=чайник%20электрический&amp;clid=698">https://market.yandex.ru/product--chaimik-bosch-tvk-7801/8484513?hid=90586&amp;nid=54967&amp;text=чайник%20электрический&amp;clid=698</a> объем 1.7 л мощность 2400 Вт	шт	1/10
6.	Ноутбук			шт	

7.	Принтер			шт	
8.	Степлер		В Б С С	шт	
9.	Ножницы			шт	
10.	Флешка		HYPERLINK " h t t p s : Интерфейс: USB 2.0/ Скорость чтения данных: 32 МБ/с	шт	
11.	Планшет формата А 4		<a href="https://market.yandex.ru/product--brauberg-papka-planshet-s-verkhnim-prizhimom-i-kryshkoi-a4/435572212?lr=114678&amp;text=планшет%20офисный%20для%20бумаги">https://market.yandex.ru/product--brauberg-papka-planshet-s-verkhnim-prizhimom-i-kryshkoi-a4/435572212?lr=114678&amp;text=планшет%20офисный%20для%20бумаги</a> назначение: для документов вид папки: планшет материал: картон, пластик	шт	


**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта**

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
	Бумага офисная А4		bvZ7ljRf7e9Q8ihuq2Q8RMjMVzsknyN3coPJz_d 7- А Р 5 V L 8 М %	шт	

	Вилки		Вилка пластиковая 14,8см, белая	шт	
	Стакан		Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	
	Чашка		0.18-0,2л, для холодных и горячих напитков	шт	
	Тарелка мелкая		Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	
	Салфетки бумажные		HYPERLINK " <a href="https://odintsovo.tiu.ru/p450101771-salfetki-bumazhnye-100">https://odintsovo.tiu.ru/p450101771-salfetki-bumazhnye-</a> 1 0 0 50 шт в уп. h	шт	
	Бумажные полотенца		Цвет: белый	шт	






### КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	
2.	Стул офисный		Размеры: 55x80	шт	
3.	Корзина офисная		Корзина для бумаг, 14 л	шт	

4.	Вешалка		s%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&utm	шт	
----	---------	---	---	----	--

### ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ


(при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
	Огнетушитель порошковый ОП-4(3)-АВСЕ-02		Класс АВСЕ	шт	
	Подставка для огнетушителя П-15 НПО Пульс			шт	
	Набор первой помощи			шт	
	Кулер с питьевой водой		Напольный, без охлаждения	шт	
	Вода питьевая для куллера		19л	шт	
	Часы настенные			шт	

### 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	Ед. измерения	Необходимое кол-во
---	--------------	---------------------	---------------	--------------------

Розетки 220 В	Взбивальные машины - 0,28кВт	шт	
	Плиты индукционные – 3.5 кВт	шт	
	Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01	шт	
	Холодильный шкаф двухдверный - 650 Вт	шт	
	Холодильный шкаф однодверный- 0,05 кВт	шт	
	Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	
	Микроволновая печь	шт	
	Чайник 2,4 кВт	шт	
	Принтер	шт	
	Ноутбук	шт	
	Розетки 380 В	Конвектомат-подключается к электросети. Мощность 10,1 кВт	шт
Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт		шт	
Кулер с питьевой водой	 Напольный, без охлаждения	шт	
Вода для кулера		л	
Подводка горячей и холодной воды	Для двух моек	шт	холодная/2горячая
Канализация		шт	
Интернет, wi-fi	Wi-fi	шт	

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

Наименование нозологии	Площадь, м.кв.		
Рабочее место участника с нарушением слуха	8		

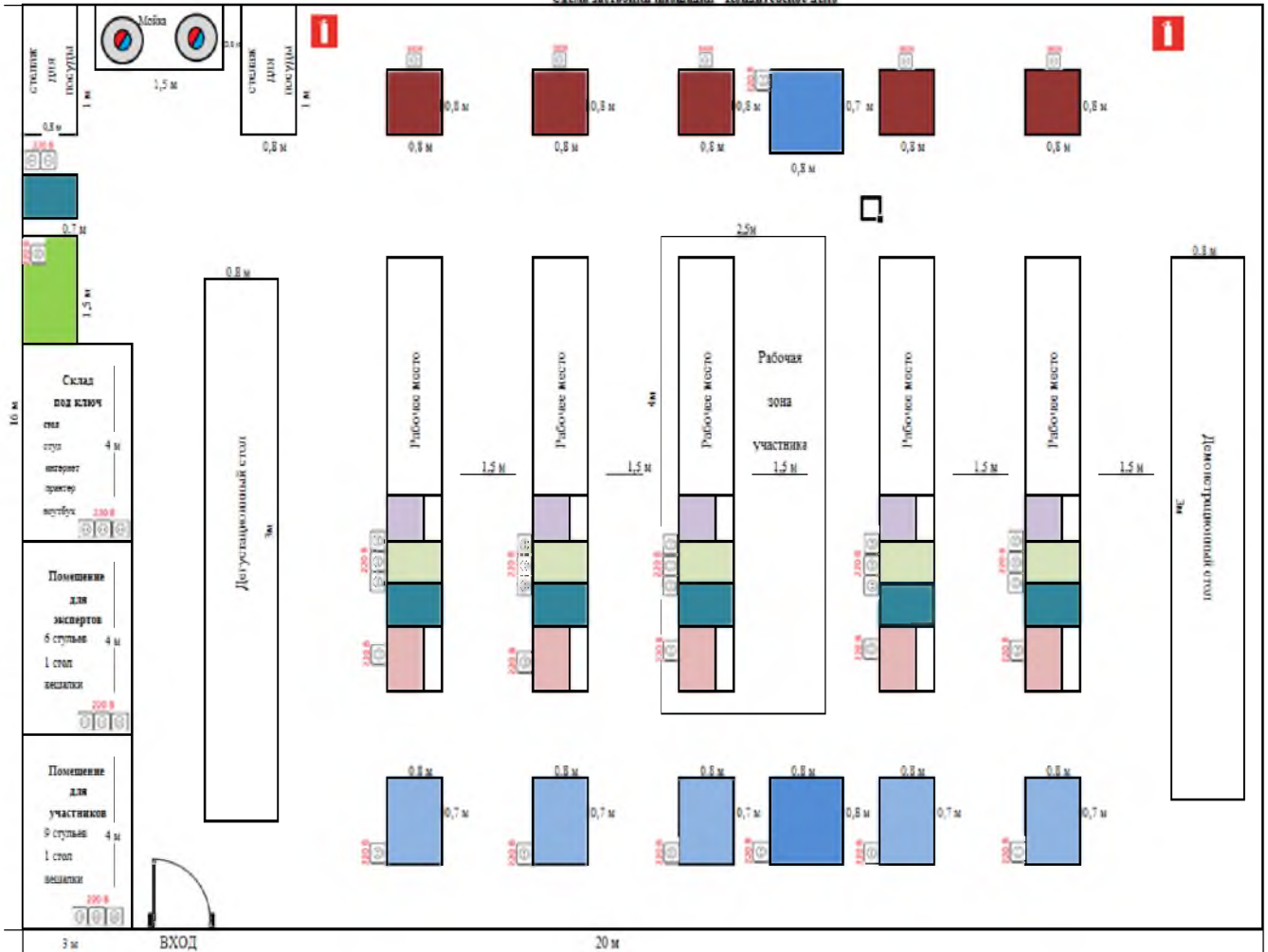
<b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b>	8	
<b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>	10	
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	8	
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	8	

### **5. Схема застройки соревновательной площадки.**

Застройка осуществляется на группу участников (для всех категорий участников).

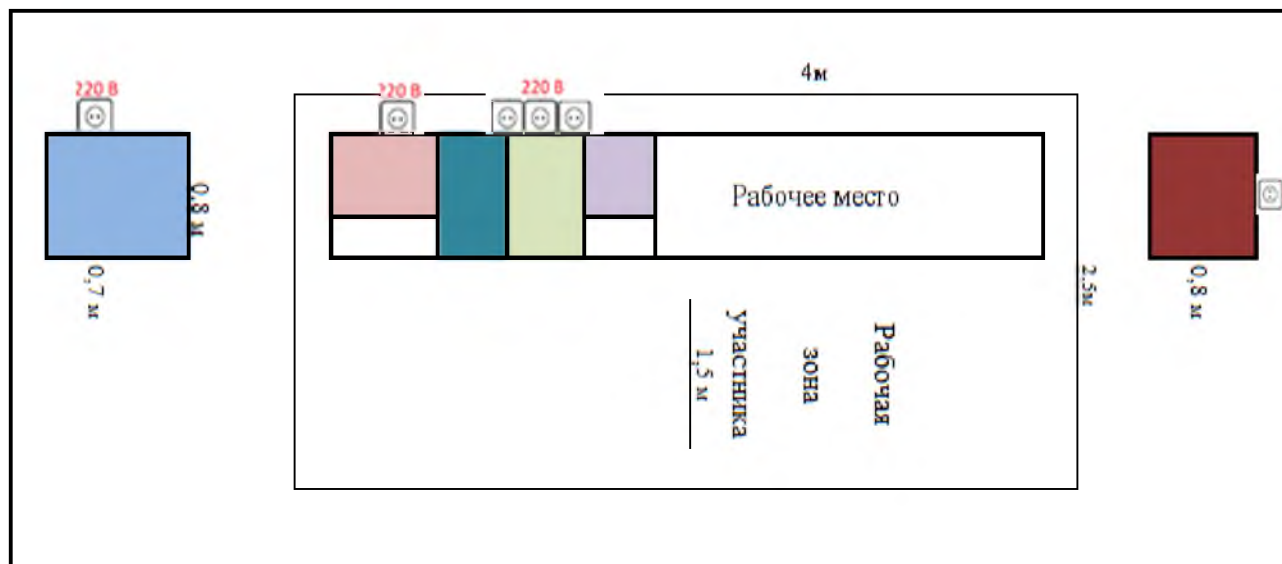


Схема застройки площадки "Ковалитерское дело"



- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  | Конвектомат- подключается к электросети. 10,5 кВт, 380В (5 шт.)                            |  | Вибральная машина - 0,28кВт, 220В (5 шт.)                    |
|  | Шкаф шоковой заморозки - 5 кВт, 220В (1шт.)<br>Шкаф шоковой заморозки - 5 кВт, 380В (1шт.) |  | Плита индукционная 3,5 кВт, 220в (6шт.)                      |
|  | Раковина   |  | Холодильный шкаф однодверный, мощность 0,05кВт, 220 В (5шт.) |
|  | подводка горячей/холодной воды   |  | Микроволновая печь , 1000Вт, 220В (5шт.)                     |
|  | Холодильный шкаф двухдверный - 1кВт, 220В (1шт.)   |  | Весы электронные настольные - 1 кВт, 220В (6шт.)             |

Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.



## 6. Требования охраны труда и техники безопасности.

### 1. Общие требования безопасности

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

Участник конкурса извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
  - 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;
  - не снимать пробы пальцами.

### 2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
  - достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
  - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими 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 специальной тары, 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; полотно ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

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

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

### **3. Требования безопасности во время работы**

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

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

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

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

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

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

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

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.

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

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

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

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

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

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

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

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

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

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

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

Применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

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

#### **4. Требования безопасности в аварийной ситуации**

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

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

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

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

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

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

#### **Требования безопасности по окончании работы.**

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

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

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

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