

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

Утверждаю
руководитель регионального центра
развития движения «Абилимпикс» РТ

«12» 04 2023г. Р.Ф. Савченко

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
по компетенции
СЫРОВАРЕНИЕ

1 Описание компетенции

1.1 Актуальность компетенции

Сыр – один из самых полезных и вкусных продуктов, пришедший к нам из древности. Он пережил гонения, некоторое время считался вредным для здоровья, но ни разу за несколько тысячелетий не был забыт. Поэтому не исключено, что и через 1000 лет он будет пользоваться такой

же популярностью, как и сегодня. В мире существует несколько тысяч различных сортов сыра. Сыр настолько ценен для человеческого организма, что 200 г. этого продукта способны покрыть суточную потребность в белках, жирах и минералах! Профессий, связанных с продуктами питания и способами их приготовления, очень много. Для того чтобы быть профессиональным сыроделом, необходимо любить свою профессию. Сыродел – это призвание творить настоящее чудо, коим и будут считаться сыры. Сыроделы – люди творческой профессии, так как сортов сыра много и нужно знать, как заставить единственный одинаковый для всех видов ингредиент, приобрести различные свойства, вкус и запах.

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

Полученная компетенция может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области профессиональной деятельности: организация и ведение технологических процессов производства сыров (сыродел, сыровар, технолог сыроделия).

1.3 Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденный приказом Минобрнауки РФ № 378 от 22 апреля 2014 г. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602 н

1.4 Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
иметь практический опыт: выбора технологической карты производства; ведения процессов изготовления сыра участия в оценке качества сыров; уметь: учитывать поступающее сырье; проверять готовность сгустка и сырного зерна; контролировать санитарное состояние оборудования, форм, инвентаря; знать:	иметь практический опыт: контроля качества сырья и продукции; выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок и растворов; выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов изготовления сыра; участия в оценке качества сыров; уметь: учитывать поступающее	трудовые действия из профессионального стандарта: ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде; -обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ФГОС СПО

<p>требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра; технологические процессы производства сыра; назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра; режимы мойки оборудования, форм, инвентаря</p>	<p>сырье; изготавливать растворы для производства сыра; проверять готовность сгустка сырного зерна; учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение; анализировать причины брака готовой продукции; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра; контролировать санитарное состояние оборудования, форм, инвентаря; знать: требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра; методики приготовления растворов сычужного фермента и хлористого кальция; технологические процессы производства сыра; требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; причины возникновения брака и способы их устранения; назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и</p>	<p>иметь практический опыт: контроля качества сырья и продукции; выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок и растворов; выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов изготовления сыра; участия в оценке качества сыров; уметь: учитывать поступающее сырье; изготавливать растворы для производства сыра; проверять готовность сгустка и сырного зерна; учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение; анализировать причины брака готовой продукции; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра; контролировать санитарное состояние оборудования, форм, инвентаря; знать: требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра; методики приготовления растворов сычужного фермента и хлористого кальция; технологические процессы производства сыра; требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; причины возникновения брака и способы их устранения; назначение, принцип действия и устройство оборудования по</p>
--	--	---

	продуктов из сыворотки; режимы мойки оборудования, форм, инвентаря	производству сыра; режимы мойки оборудования, форм, инвентаря
--	---	---

2 Конкурсное задание

2.1 Краткое описание задания

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать Адыгейский сыр.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать Адыгейский сыр и сыр Качотта .

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать Адыгейский сыр и сыр Качотта.

2.2 Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	Модуль 1. Адыгейский сыр	Первый день	3 часа	Две головки Адыгейского сыра (классический). Подача: головки сыра на деревянной доске
Студент	Модуль 1. Адыгейский сыр	Первый день	3 часа	По две головки Адыгейского сыра (классический и с наполнителем). Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске
Специалист	Модуль 1. Адыгейский сыр	Первый день	4 часа	По две головки Адыгейского сыра (классический и с наполнителем). Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске
	Модуль 2. Сыр Качотта	Первый день		Две головки сыра Качотта (классический). Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске (тарелке)

2.3 Последовательность выполнения задания

Школьник

Модуль 1 – Адыгейский сыр

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 °С с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока кислой сывороткой и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Самопрессование сыра 15 мин, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Студент

Модуль 1 – Адыгейский сыр (классический)

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 °С с выдержкой 15-20 с.

4. Свертывание молока кислой сывороткой и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Самопрессование сыра 15 мин, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Модуль 1 – Адыгейский сыр (с наполнителем)

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 °С с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока кислой сывороткой и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Добавление наполнителя по выбору участника.
7. Самопрессование сыра 15 мин, одно переворачивание.
8. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
9. Оформление подачи.

Специалист

Модуль 1 – Адыгейский сыр (классический)

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 °С с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока кислой сывороткой и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Самопрессование сыра 15 мин, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Модуль 1 – Адыгейский сыр (с наполнителем)

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 °С с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока кислой сывороткой и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Добавление наполнителя по выбору участника.
7. Самопрессование сыра 15 мин, одно переворачивание.
8. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
9. Оформление подачи.

Модуль 2 – Сыр Каччота

1. Пастеризация молока 72 °С выдержка 15-20 с.
 2. Охлаждение молока до 34-37 °С.
 3. Внесение 30-40 %-ный водный раствор хлористого кальция и закваски. Оставьте на 30-40 минут.
 4. Внесение 30-40 %-ного водного раствора сычужного фермента и перемешать. Оставьте на 30-40 мин для образования сгустка.
 5. Сгусток разрезать на кубики со стороной 1,5-2 см. Вымешивание 15-20 мин и удаление 20 % сыворотки.
 6. Второе нагревание путем постепенного доведения температуры массы до 40-42 °С.
 7. Удаление большей часть сыворотки, чтобы показалась поверхность сырного зерна.
 8. Формование сырное зерно наливом.
 9. Самопрессование сыра. Переворачивание через 15-20 мин.
 10. Поставить формы с сыром в теплую, влажную камеру (налить в кастрюлю или в сыроварку слой воды 10 см температурой 50-65 °С, сверху поставьте решетку, а на нее формы).
- Поддерживайте температуру воды.

11. Выдержка сыра в формах в теплой камере 45 мин, переворачивая каждые 15 мин (итого 3 раза).
12. Вытащить сыр из влажной камеры и оставить для охлаждения.
13. Приготовить 20 %-ный рассол.
14. Посолка сыра из расчета на каждые 500 г сыра – 3 ч.
15. Извлечь сыр из рассола, протереть тканью и переложить на выдержку в камеру с температурой 10-18 оС.
16. Уведомить экспертов о завершении работы.
17. Убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол
18. Оформление подачи.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации. Тарелки предоставляются организатором.

Время выполнения задания не более 4 часов.

2.4 30% изменения конкурсного задания

В конкурсном задании возможно изменение критериев – «Идентичность», «Презентация», «Визуальное впечатление».

Нельзя вносить изменения в критерий – «Соблюдение требований санитарии и гигиены», «Профессиональные навыки».

2.5 Критерии оценки выполнения задания

Оценивание производится группами экспертов и экспертов-дегустаторов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям – 100.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

№ п/п	Критерии оценки	Аспекты	Описание аспекта	1 модуль		2 модуль	
				Работа	Презентация	Работа	Презентация
				Максимальный балл			
Школьники							
1	Объективная оценка	Организация и управление работой	Оценивается умение адаптироваться в новых условиях	4			
2	Объективная оценка	Соблюдение требований санитарии и гигиены	Оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям; выполнение правил персональной гигиены и	4			

			санитарии, санитарии рабочего места				
3	Объективная оценка	Содействие сохранению окружаю щей среды, ресурсосбере жение	Оценивается расточительность, отсутствие брака/ при наличии брака – ноль баллов	4			
4	Объективная оценка	Профессиона льные навыки	Оценивается навык владения рабочими инструментами	8			
			Оценивается соблюдение последовательнос ти технологических операций и технологических параметров	11			
5	Объективная оценка	Идентичность	Оценивается похожесть головок сыра по форме, размеру, массе		6		
6	Объективная оценка	Презентация	Оценивается расположение сыра на доске для презентации		3		
Сумма баллов				31	9		
Итого				40			
7	Субъективная оценка	Планирование и ведение рабочего процесса	Оценивается эффективность планирования и контроль рабочего процесса	6			
8	Субъективная оценка	Подготовка вспомогатель ного сырья	Оценивается навык по расчету, взвешиванию необходимого количества вспомогательного сырья: сыворотки, соли	7			

9	Субъективная оценка	Профессиональные навыки	Оценивается навык владения рабочими инструментами	8			
			Оценивается соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	17			
10	Субъективная оценка	Соблюдение норм охраны труда	Оценивается навык без опасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса	7			
11	Субъективная оценка	Качество	Оценивается отсутствие дефектов и пригодность к реализации		4		
12	Субъективная оценка	Визуальное впечатление	Оценивается форма, внешний вид, наличие изломов, вмятин, трещин, идентичность экземпляров сыра		6		
13	Субъективная оценка	Вкус и запах	Оценивается вкус и запах готового продукта		2		
14	Субъективная оценка	Презентация	Оценивается расположение сыра на доске для презентации		3		
Сумма баллов				45	15		
Итого				60			
Студент/специалист							
1	Объективная оценка	Организация и управление работой	Оценивается умение адаптироваться в новых условиях	1		1	
2	Объективная оценка	Соблюдение требований	Оценивается наличие форменной	2		2	

		санитарии и гигиены	одежды, отвечающей санитарным требованиям; выполнение правил персональной гигиены и санитарии, санитарии рабочего места				
3	Объективная оценка	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	Оценивается расточительность, отсутствие брака/ при наличии брака – ноль баллов	1		1	
4	Объективная оценка	Профессиональные навыки	Оценивается навык владения рабочими инструментами	4		6	
			Оценивается соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	5		7	
5	Объективная оценка	Идентичность	Оценивается похожесть головок сыра по форме, размеру, массе		2		4
6	Объективная оценка	Презентация	Оценивается расположение сыра на доске для презентации		2		2
Сумма баллов				13	4	17	6
Итого				40			
7	Субъективная оценка	Планирование и ведение рабочего процесса	Оценивается эффективность планирования и контроль рабочего процесса	2		3	
8	Субъективная оценка	Подготовка вспомогательного сыра	Оценивается навык по расчету, взвешиванию необходимого количества вспомогательного сыра:	1		4	

			приготовление водных растворов				
9	Субъективная оценка	Профессиональные навыки	Оценивается навык владения рабочими инструментами	3		6	
			Оценивается соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	4		7	
10	Субъективная оценка	Соблюдение норм охраны труда	Оценивается навык без опасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса	2		2	
11	Субъективная оценка	Качество	Оценивается отсутствие дефектов и пригодность к реализации		2		4
12	Субъективная оценка	Визуальное впечатление	Оценивается форма, внешний вид, наличие изломов, вмятин, трещин		2		4
			Оценивается консистенция сырного теста		2		4
13	Субъективная оценка	Вкус и запах	Оценивается вкус и запах готового продукта		1		3
14	Субъективная оценка	Презентация	Оценивается расположение сыра на тарелке для презентации		2		2
Сумма баллов				12	9	22	17
Итого				60			

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов

Школьники					
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования, или инструмента или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Стол производственный Atesy CP-П-1500.600-02, без борта, с глухой полкой		https://restoll.ru/catalog/product/stol-proizvodstvennyy-atesy-sr-p-1500-600-02/?utm_campaign=177794&utm_term=Стол%20производственный%20Atesy%20CP-П-1500.600-02&q=стол%20производственный%20atesy	шт.	1
2	Плита электрическая индукционная 1 греющая поверхность, 28.1x35x6.2 см		https://market.yandex.ru/product--elektricheskaiia-plita-kitfort-kt-116/324300002/spec?track=tabs&spa=0	шт.	1
3	Кастрюля из нержавеющей стали на 9 л		https://moskva.syromaniya.ru/catalog/kastryuli-iz-nerzhaveyki/kastryulya-iz-nerzhaveyushey-stali-9-l/	шт.	1
4	Дренажный контейнер 32,5x53x6		https://moskva.syromaniya.ru/catalog/drenazhnye-konteynery	шт.	1
5	Электронный термометр с выносным датчиком		https://moskva.syromaniya.ru/catalog/termometry/elektronnyy-termometr-s-vynosnym-datchikom-metallicheskij/	шт.	1
6	Шумовка		https://poupki.market.yandex.ru/product/shumovka-fissman-setchataia-1526-nerzhaveiushchaia-stal-nerzhaveiushchaia-stal/218883053?showuid=16166781556153783315006002&offrid=Ag8DgAmrpUDwlzof5-Wy7g	шт.	1
7	Мерный стакан 1000 мл		https://www.zdoroveevo.ru/mernyj-stakan-1000-ml.html	шт.	1

8	Форма-дуршлаг для Адыгейского сыра, на 450 г		https://syromaniya.ru/katalog/formy-dlya-syra/formy-dlya-adygeyskogo-syra/forma-dlya-adygeyskogo-syra-durshlag-450-g/?_openstat=bWFya2V0Lnlhb mRleC5yd TvQpNC-0YDQvNCwINC00LvRjyDQsNC00YvQs9C10LnRgdC60L7Qs9C INGB0YvRgNCwINC00YPRgNGI0LvQsNCzIDQ1MCDQsz6c0JfN3BjNGhyVnNkb19fSTYyME1ROw&frommarket=http%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fpartner&ymclid=16166782671857359035900006	шт.	3
9	Набор ножей		https://moskva.syromaniya.ru/katalog/dop-olnitelno/nozhi/nabor-nozhey-dlya-syra-4-predmeta/	шт.	1
10	Доска разделочная для подачи сыра		https://market.yandex.ru/product--razdelochnaia-doska-vitesse-vs-8629-19-sm/106652110?clid=703	шт.	1
11	Варежка прихватка		https://postel-deluxe.ru/prihvatkarukavichka-guten-morgen-goroh-rossija-18h30-sm-rogozhka8130.html	шт.	2
12	Ложка-дуршлаг для сырного зерна		https://www.zdoroveevo.ru/sovok-durshlag-dlja-syrnogo-zerna.html	шт.	1
13	Бюретка для титрования, 1-3-2-25-0,1		https://chemex.ru/catalog/laboratornaya_posuda/byuretki/byuretki_1_3_2_25_0_1_s_olivoy_i_na_konechnikom_10000003/	шт.	1
14.	Колба коническая, 250 мл		https://www.moslabo.ru/production/labpos/kolbykonicheskie/kolba-konicheskaya	шт.	1

			na-250-ml-s-gorlovinoy-34-mm-so shkaloy-klin/		
15	Штатив с зажимом для бюретки		https://www.nv-lab.ru/catalog_info.php?ID=2374&Full=1	шт.	1 на 2 участника
16	Пипетка, 10 мл		https://paneco-ltd.ru/products/pipetka-10-ml	шт.	1
17	Пипетка, 1 мл		https://paneco-ltd.ru/products/pipetka-1-ml	шт.	1
Студент/Специалист					
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
1	Стол производственный Atesy CP-II-1500.600-02, без борта, с глухой полкой		https://restoll.ru/catalog/product/stol-proizvodstvennyy-atesy-sr-p-1500-600-02/?utm_campaign=177794&utm_term=Стол%20производственный%20Atesy%20CP-II-1500.600-02&q=стол%20производственный%20atesy	шт.	1
2	Плита электрическая индукционная 1 греющая поверхность, 28.1x35x6.2 см		https://market.yandex.ru/product--elektricheskaiaplita-kitfort-kt-116/324300002/spec?track=tabs&cpa=0	шт.	1
3	Кастрюля из нержавеющей стали на 9 л		https://moskva.syromaniya.ru/catalog/kastryuli-iz-nerzhaveyki/kastryulya-iz-nerzhaveyushey-stali-9-l/	шт.	1
4	Дренажный контейнер 32,5x53x6		https://moskva.syromaniya.ru/catalog/drenazhnye-konteynery	шт.	1
5	Электронный термометр с выносным датчиком		https://moskva.syromaniya.ru/catalog/termometry/elektronnyy-termometr-s-vynosnym-datchikom-metallicheskiy/	шт.	1
6	Шумовка		https://pochki.market.yandex.ru/product/shumovka-fissman-setchataia-1526-nerzhaveiushchaia-stal-nerzhaveiushchaia-stal/218883053?showuid=1616678155615378331500	шт.	1

			6002&o fferid=Ag8DgAmrpUDwIzof5- Wy7g		
7	Мерный стакан 1000 мл		https://www.zdoroveevo.ru/mernyj-stakan-1000-ml.html	шт.	1
8	Мерный стакан 100 мл		https://www.zdoroveevo.ru/mernyj-stakan-100-ml.html	шт.	1
9	Форма-дуршлаг для Адыгейского сыра, на 450 г		https://syromaniya.ru/katalog/formy-dlya-adygeyskogo-syra/forma-dlya-adygeyskogo-syra-durshlag-450-g/?_openstat=bWFya2V0Lnlhb mRleC5y dTvQpNC-0YDQvNCwINC00LvRjyDQsNC00Yv Qs9C10LnRgdC60L7Qs9C INGB0YvRgNCwINCu0YPRg NGI0Lv QsNCzIDQ1MCDQsz6c0JfN3 BjNGhy VnNkb19fSTYyME1ROw&frommarket=http%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fpartner&ymclid=16166782671857359035900006	шт.	1
10	Набор ножей		https://moskva.syromaniya.ru/katalog/dopolnitelno/nozhi/nabor-nozhey-dlya-syra-4-predmeta/	шт.	1
11	Доска разделочная для подачи сыра		https://market.yandex.ru/product--razdelochnaia-doska-vitesse-vs-8629-19-sm/106652110?clid=703	шт.	1
12	Электронные весы до 200 г с точностью 0,01 г		https://moskva.syromaniya.ru/katalog/kuhonnye-vesy/vesy-001-g/	шт.	1 на 2 участника
13	Варежка прихватка		https://postel-deluxe.ru/prihvatkarukavichka-guten-morgen-goroh-rossija-18h30-sm-rogozhka8130.html	шт.	2

14	Ложка-дуршлаг для сырного зерна		https://www.zdoroveevo.ru/sovok-durshlag-dlja-syrnogo-zerna.html	шт.	1
15	Набор мерных ложек		https://moskva.syromaniya.ru/katalog/nabory-mernyh-lozhkek/mernye-lozhki-malenkie-metallicheskie/	шт.	1
16	Нож для разрезания сгустка		https://moskva.syromaniya.ru/katalog/dopolnitelno/nozhi/nozh-dlya-razrezaniya-sgustka/	шт.	1
17	Универсальная форма D12 с вкладышем (для сыра Качотта)		https://moskva.syromaniya.ru/katalog/formy-dlya-syra/universalnaya-forma-d12-s-vkladyshem/	шт.	3
18	Лира для сыра		https://moskva.syromaniya.ru/katalog/dopolnitelno/lira/	шт.	1
19	Контейнер с прессом для засолки SMART PRESS 8,5 л		https://realkorea.ru/catalog/plastikovye-konteynery-s-kryshkoy/konteyner-s-pressom-dlya-zasolki-smart-press-9-l/	шт.	1
20	Мини сыроварня Чизмен Компакт 9 л		https://syromaniya.ru/katalog/syrovarni/syrovarnya-chizmen-kompakt-9-l/	шт.	1
21	Бюретка для титрования, 1-3-2-25-0,1		https://chemex.ru/catalog/laboratornaya-posuda/byuretka_1_3_2_25_0_1_s_olivoy_i_nakonechnikom_10000003/	шт.	1 на 2 участника
22	Колба коническая, 250 мл		https://www.moslabo.ru/product/lab-pos/kolbykonicheskie/kolba-konicheskaya-na-250-ml-s-gorlovinoy-34-mm-so-shkaloy-klin/	шт.	2
23	Штатив с зажимом для бюретки		https://www.nv-lab.ru/catalog_info.php?ID=2374&Full=1	шт.	1 на 2 участника
24	Пипетка, 10 мл		https://paneco-ltd.ru/products/pipetka-10-ml	шт.	1
25	Пипетка, 1 мл		https://paneco-ltd.ru/products/pipetka-1-ml	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА

1	Губка для мытья посуды		https://www.vseinstrumenti.ru/u/borka/moyushchie-chistyaschie-sredstva/gubki-dlya-mytya-posudy/homequeen/po-3sht-profil-57129/	шт.	1
2	Моющее средство		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bytovaya-khimiya/sredstva-dlya-kukhni/sredstva-dlya-mytya-posudy/sredstvo-dlya-mytya-posudy-sorti-450-ml-otdushki-v-assortimente-p/808875/?from=block-123-6	шт.	1
3	Жидкое мыло (для мытья рук)		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/mylo/mylo-zhidkoe/mylo-zhidkoe-absolut-classic-antibakterialnoe-250-ml/p/363576/?from=block-123-10	шт.	1
4	Бумажные полотенца		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-veiro-classic-2-slojnye-belye-4-rulona-po-12-5-metrov/p/246347/?from=block-123-6	шт.	2
5	Пленка пищевая		https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/upakovka-dlya-pishhevykh-produktov/plenka-pishhevaya/plenka-pishhevaya-polietilenovaya-30-sm-x-300-m-7-5-mkm-prozrachnaya/p/24757/?from=block-123-1	шт.	1

6	Полотенце для посуды	https://www.komus.ru/katalog/ot-raslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/polotentsa-belye/polotentse-vafelnoe-45kh100-sm-160-g-kv-m-beloe-10-shtuk-v-upakovke/p/638451/	шт.	2
---	----------------------	---	-----	---

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с главным экспертом

1	Перчатки одно разовые силиконовые, не опудренные (размер, соответствующий участнику)	https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/	пара	5
2	Бумажные полотенца, двухслойные	https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-veiro-classic-2-slojnye-belye-4-rulona-po-12-5-metrov/p/246347/?from=block-123-6	шт.	1
3	Часы (для контроля времени)		шт.	1

На 1-го эксперта (конкурсная площадка)

Оборудование, инструменты и мебель

1	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	5
2	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	5
3	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1
5	Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1
6	Флешка	На усмотрение организатора	шт.	1
7	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
8	Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
9	Стул	На усмотрение организатора	шт.	1
10	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1
11	МФУ	На усмотрение организатора	шт.	1

12	Анти степлер	На усмотрение организатора	шт.	1
13	Скобы для степлера	На усмотрение организатора	шт.	2
14	Файлы	На усмотрение организатора	шт.	30
15	Скотч 2-х сторонний	На усмотрение организатора	шт.	1
16	Папка для файлов на 60 листов	На усмотрение организатора	шт.	1
17	Маркер не стирающийся	На усмотрение организатора	шт.	1
18	Калькулятор	На усмотрение организатора	шт.	1
19	Одноразовые тарелки	На усмотрение организатора	шт.	50
20	Одноразовые вилки	На усмотрение организатора	шт.	50
21	Одноразовые ложки	На усмотрение организатора	шт.	50
22	Салфетки бумажные	На усмотрение организатора	шт.	200
23	Одноразовые стаканчики	На усмотрение организатора	шт.	100
Общая инфраструктура конкурсной площадки				
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.				
1	Часы настенные	http://inrium.ru/clock/300--karlsson-vintage-grey.html	шт.	1
2	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора	шт.	2
3	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт.	1
4	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	2
5	Стол производственный из нержавеющей стали	https://restoll.ru/catalog/product/stol-proizvodstvennyy-atesy-sr-p-1200-700-02/	шт.	2
6	Электронные весы до 5 кг	https://moskva.syromaniya.ru/catalog/kuhonnye-vesy/kuhonnye-elektronnye-vesy-do-5-kg/	шт.	1
7	Ванна моечная	https://entero.ru/item/106077	шт.	2
8	Холодильник	https://atlant.by/kholodilnik-odnokamernyy-bez-morozilnika-mkh-5810-62-121445-p	шт.	2
9	Шкаф кухонный 950*500*1800 полимер	https://obtorg.ru/shkaph-kuhonnyy-9505001800-polimer-p-8512	шт.	1
10	Корзина для мусора	https://attacher.ru/product/korzina-dlya-musora-10-1-ekonom	шт.	1

11	Пакеты для мусора	https://www.komus.ru/catalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlyamusora/meshki-dlya-musora/meshki-na-50-75-litrov/meshki-dlya-tyazhelogomusora-na-50-75-litrov/meshki-dlya-musora-na-60-litrov-attachе-chernye-45-mkm-v-rulone-20-shtuk-50x70-sm-/p/131505/	шт.	1
КОМНАТА ИЛИ ЗОНА ЭКСПЕРТОВ				
1.	Стол	https://market.yandex.ru/product--pismennyi-stol-skyland-simple/s/651694078?gfilter=14871214%3A14896295_100969278348&gfilter=23679910%3A120~120_100921880513&cpa=1&cpc=D-_ZdqMozlsmCnj1wtDkWis12iQwCR5AosgUD3Pm4ytk8MNHZ1O8eAfv0esvYk5aGmPDHPYM_OjmPEWnDUPaq8vcyDg3p_VNXcGijKim9fvUDA8X8vTdFJMYa4ke4tNv4seiqAag5KqP_1h9DDfuaMzgsXQahD1_qTVoE8-RjFO3I6tqf-_YOg%2C%2C&sku=100921880513&do-waremd5=v09pLycREIembvCRVGWbZA&nid=18049603	шт.	5
2.	Стул	https://krasnoyarsk.e2e4online.ru/shop/catalog/item/?id=824645&utm_term=824645&utm_source=yandex_market&utm_medium=cpc&utm_campaign=krasnoyarsk&ymclid=16433428037335178991700003&utm_source_service=img&src_pof=971	шт.	5
3.	Корзина для мусора	https://attacher.ru/product/korzina-dlya-musora-10-l-ekonom	шт.	1
4.	Вешалка для одежды	https://market.yandex.ru/product--napolnai-a-veshalka-nika/vk5/401246400?nid=18049649&show-uid=1643342950863236465	шт.	2

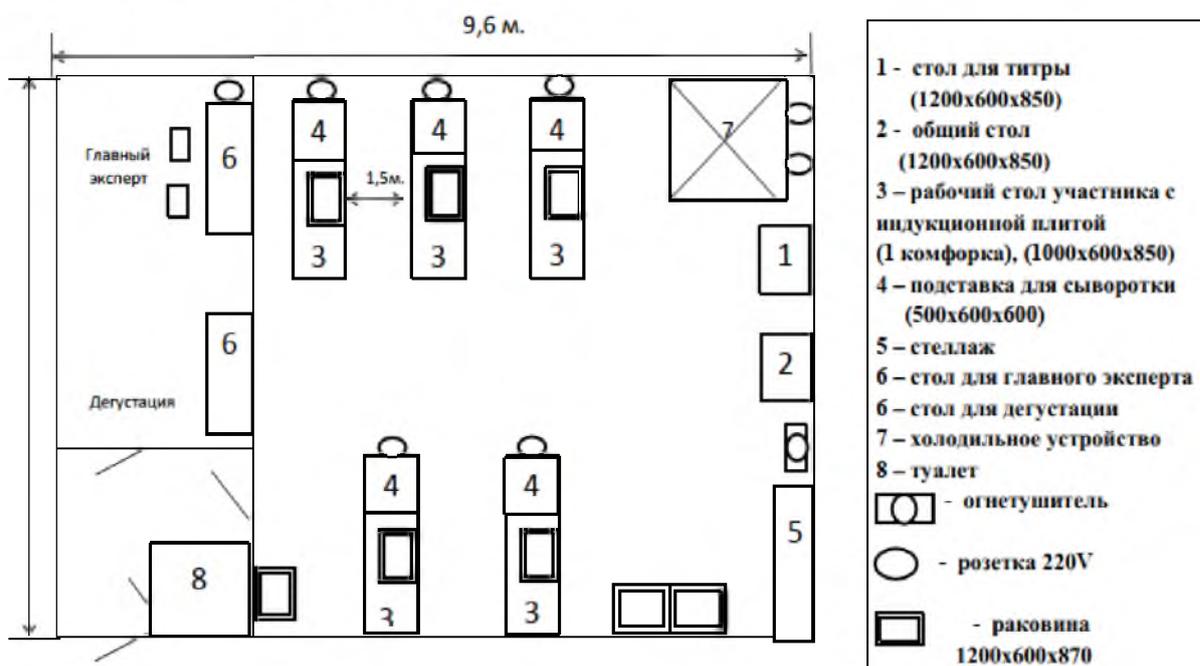
		3116001&context=search&glfilter=15781078%3A15781081&text=вешалка%20напольные%20для%20одежды%20металлические%20купить%20красноярск&sku=100594872769&src=qsUj3aWCcPJwCUugc7ZfKy6JyGplAstAbDHFW5HRo6BthpIeLFhtEzEc688zp_bbVPhFaoPQnA9BWCB4GA9c_53F8GTXwzMbQ3x892qOeQi4vUwS72fP3MHUPJ12bWhMLJtJexJ0Z5MyrajekAxxY9h5BvrzXG47EyWSUHBdLDf_Tcgan2c4P9FGn558&do_waremd5=nmjpZUZBKWbQHIFoXsPqeQ		
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
1.	Вешалка	https://market.yandex.ru/product--napolnaia-veshalkanika/vk5/401246400?nid=18049649&showuid=16433429508632364653116001&context=search&glfilter=15781078%3A15781081&text=вешалка%20напольные%20для%20одежды%20металлические%20купить%20красноярск&sku=100594872769&src=qsUj3aWCcPJwCUugc7ZfKy6JyGplAstAbDHFW5HRo6BthpIeLFhtEzEc688zp_bbVPhFaoPQnA9BWCB4GA9c_53F8GTXwzMbQ3x892qOeQi4vUwS72fP3MHUPJ12bWhMLJtJexJ0Z5MyrajekAxxY9h5BvrzXG47EyWSUHBdLDf_Tcgan2c4P9FGn558&do_waremd5=nmjpZUZBKWbQHIFoXsPqeQ	шт.	1
2.	Стеллаж для личных вещей	https://taurus-m.ru/mebel-na-zakaz/stellazhi-na-zakaz/stellazhi_s_jachejkam		

		i_dlja_hranenija_lichnih_ve shhej/		
Дополнительные требования/комментарии				
1.	Электричество	380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт	-	
2.	Водопровод на 1 пост для участ ника	Горячая и холодная	-	
3.	Канализация	-		

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

Наименование нозологии	Площадь м.кв.	Ширина про хода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нару- шением слуха	71	От 1 метра до 1,5 метров	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с нару- шением зрения	71	От 1 метра до 1,5 метров	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с нару- шением ОДА	71	От 1 метра до 1,5 метров	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с сомати- ческими заболева- ниями	71	От 1 метра до 1,5 метров	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с мен- тальными наруше- ниями	71	От 1 метра до 1,5 метров	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется

4.1. Схема застройки конкурсной площадки.



5. Требования охраны труда и техники безопасности

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Общие требования безопасности

На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

На участнике могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

Участник извещает эксперта по технике безопасности 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.

Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при производстве сыра снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

У участника должна быть форменная одежда:

- халат белый хлопчатобумажный с длинным рукавом (допускаются цветные элементы отделки), на который должны (могут быть) нанесены следующие обязательные информационные

элементы: логотип «Абилимпикс» – на груди слева, под логотипом – фамилия и имя участника,

логотип учебного заведения, на рукаве выше локтя /на воротнике – допускается размещение флага

России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на санитарной одежде, без согласования с организаторами (например:

логотипы спонсоров) **не допускаются**;

- колпак/косынка белые хлопчатобумажные (допускается одноразовый);
- обувь безопасная, закрытая на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: халат, колпак/косынка (все белого цвета), обувь на нескользящей подошве.

5.2. Требования безопасности перед началом работы

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.

Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить сырье, вспомогательное сырье, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых

электробытовых приборов;

- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, оборудования и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования – быть особо бдительными. Приготовление на плите, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как:

ножи, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектор посуды.

При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации.

При работе не нажимайте сильно на клавиши.

При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на ко

роткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки.

5.3. Требования безопасности во время работы

Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

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

Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, продукцией.

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

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

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

Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

5.4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья

и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жидкими или просыпанными порошкообразными веществами (сычужный фермент, хлористый кальций, закваска, соль и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

5.5. Требования безопасности по окончании работы

Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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