Открытая олимпиада профессионального мастерства обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в Уральском федеральном округе

УТВЕРЖДАЮ:
Региональный центр
развития движения «Абилимпикс»
Руководитель _____Чешко С.Л.
«14» февраля 2025г.

Конкурсное задание

по профессии

«Пекарь»

Тюмень, 2025 г

Конкурсное задание для проведения регионального этапа Олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся по основной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации – по профессии 116472 «Пекарь» (адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья), 2025 год.

Разработчик: Константинова Гульнара Ташплатовна – мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».

Правообладатель: ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий», г. Тюмень.

Открытая олимпиада профессионального мастерства обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в Уральском федеральном округе

Олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, представляет собой соревнование, предусматривающее выполнение практико-ориентированных конкурсных заданий по профессии **16472 «Пекарь»**.

Конкурсные задания Олимпиады направлены на выявление профессиональной подготовки участников Олимпиады (далее – участники), владения профессиональной лексикой, умения применять современные технологии, а также на мотивацию участников к применению творческого подхода к профессиональной деятельности и высокой культуре труда. Олимпиада включает в себя выполнение профессионального комплексного задания, нацеленного на демонстрацию знаний, умений, опыта в соответствии с видами профессиональной деятельности и включает в себя практический тур.

Оценка практического задания производится в соответствии с утвержденными критериями по бальной системе. Максимально возможное количество баллов за задание – 100 баллов. Время выполнения – 3 час 30 минут.

ПАМЯТКА
участника по выполнению практического тура

Уважаемые конкурсанты!

Проведение олимпиады проходит в 2 этапа - выполнение практического задания. Перед началом конкурса Главный эксперт проводит жеребьевку, для определения номера участника. Для участников проводится инструктаж по технике безопасности.

Участники знакомятся с рабочим местом и предоставляемыми товарами.

Время выполнения практического задания - 3 часа 30 минут.

1. Участникам предоставляются техническое задание, алгоритм выполнения задания.
2. Для выполнения задания участники должны приготовить хлебобулочное изделие и песочное печенье, согласно заданию. По окончанию работы конкурсантами должно быть предоставлено готовое выполненное задание.
3. Участник обязан соблюдать технику безопасности, а также содержать рабочее место в чистоте.

Требования к квалификации участников

Участники для выполнения задания должны знать:

-Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.

-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.

-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,

используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.

-Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

Участники для выполнения задания должны владеть необходимыми умениями:

-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.

-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.

-Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.

-Организовывать их хранение в процессе.

1. КОНКУРНОЕ ЗАДАНИЕ

1.1. Краткое описание задания

Задание по компетенции 16472 «Пекарь», оформлено в соответствии с профессиональными компетенциями.

Участникам в ходе выполнения конкурсного задания необходимо показать практические знания, умения, навыки, необходимые для выполнения трудовых действий по профессии «Пекарь».

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- дрожжевое тесто на 2 штуки «Плетенок» из 4 жгутов, вес готового изделия по 0,5 кг.,
- творожное печенье массой 0,5 кг.

1.2 Структура и описание конкурсного задания

Наименование категории	Описание модуля	Время выполнения	Результат
Участник	Модуль 1. Подготовка сырья и приготовление теста для «Плетенок», брожжение теста.	60-100 минут	Приготовление «Плетенок» 2 штуки по 0,5 кг и творожного печенья 0,5 кг.
	Модуль 2. Подготовка сырья и приготовление теста для песочного творожного печенья, отлежка теста в холодильнике.	40-50 минут	
	Формовка и расстойка заготовок для «Плетенок».	40-50 минут	
	Формование из песочного творожного тесто.	40-50 минут	
	Выпечка изделий.	35-40 минут	
	Уборка рабочего места.	20 минут	
	Подача «Плетенок», творожного печенья.	10 минут	
		3час 30 мин.	
Общее время выполнения конкурсного задания – 3час 30 мин			

Участник может самостоятельно распределить время для выполнения каждого задания модуля.

1.3. Последовательность выполнения задания:

Наименование категории	Последовательность выполнения задания
Участник	- организовать рабочее место с соблюдением техники безопасности; - из предоставленного участнику сырья приготовить выпеченные изделия, согласно заданию; - выполнить конкурсное задание и продемонстрировать его членам жюри.

Особые указания:

Что можно?

Участник пользуется предоставленным ему сырьем, инструментами, оборудованием, документами, размещёнными на конкурсной площадке.

Что нельзя?

Для обеспечения равных условий участникам запрещается использовать на площадке иное оборудование и материалы, кроме тех, которые предоставлены организаторами. Запрещено пользоваться Интернет-ресурсами, телефонными устройствами.

При несоблюдении условий олимпиады, грубых нарушениях правил безопасности труда участник олимпиады по решению экспертной группы отстраняется от дальнейшего выполнения практического задания!

Последовательность выполнения задания.

Модуль 1. Организация работы на площадке, подготовка полуфабрикатов, замес теста

Подготовить необходимое сырье, взвесить по технологической карте

Активировать дрожжи.

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

Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия. Замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки.

Приготовить тесто для творожного печенья, при необходимости поставить тесто в холодильник.

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

Модуль 2. Разделка полуфабрикатов

Дрожжевое тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку.

Формование песочного тесто, под пылить стол мукой расскатать тесто в пласт, сформовать печенье, используя выемки или использовать другой метод формования.

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

Модуль 3. Выпечка изделий

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

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 4. Подача изделий

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

Технологические карты по выполнению конкурсных заданий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Плетенка» из 4 жгутов 2 штуки по 0,5кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 2 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с кг - на подпыл	1,28 0,015	**Подготовка сырья** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста** Замесить пластичное тесто.Выбродить тесто до готовности. **Формовка и расстойка изделий** Готовое тесто разделить на куски массой 0,550-0,555 кг, подготовить для формовки. Разделить заготовку на 4 жгута. Заплести жгуты, уложитьна лист и отправить на окончательную расстойку в количестве 2 штук. **Выпечка изделий** Выпекать при температуре 180-190^{0}С в течение 15-20 минут в пекарной камере. **Характеристика изделия:** Форма изделия: продолговатая с ярко выраженным плетением, без наплывов, безоседаний и трещин. Запах: свойственный данному виду изделия.Колер: от свело- золотистого до коричневого.
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,051	
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,013	
4	Сахар-песок,кг	0,230	
5	Масло сливочное, кг	0,192	
6	Яйцо в тесто/яйцо насмазку	0,128/ 0,038	
7	Молоко	0,0,486	
8	Вода	-	
9	Ванилин	0,004	
	Кислотностьтеста, град	2,4	
	Температура начальная, С	28-31	
	Время выбраживания, мин	20-60	
	Масса полуфабриката; кг	0,55 кг	
	Выход:	0,5 кг	

Наименование изделия: Печенье творожное 0,5 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 0,500 (кг)	Технология приготовления печенья
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука пшеничная в/с на подпыл	0,160 / 0,20	**Подготовка сырья:** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста:** Соединить сахар, соль, мягкое масло и размешать в течение 2-3 мин на средней скорости. Далее добавить подготовленный творог, соду гашеную уксусом и сухие компоненты и еще месить в течение 2-3 минут. **Формовка изделий:** Тесто раскатать в пласт нанести на середину сахар, свернуть тесто рулоном и нарезать на сегменты. **Выпечка изделий:** Выпекать в конвекционной печи при температуре 180-220* в течение 10-15 минут. **Характеристика изделия:** Изделия идентичные, ровные, пропеченные. Колер от золотистого до светло-коричневого, с четко выраженными витками при формовании. Запах - свойственный данному виду изделия.
2	Сахар-песок /сахар на отделку	0,064/0,012	
3	Масло сливочное 82%	0,161	
4	Соль поваренная пищевая	1гр	
5	Творог натуральный деревенский 9%	0,161	
6	Ванилин	1гр	
7	Сода питьевая	1гр	
8	Уксус 9%	1гр	
	Масса полуфабриката	**0,582**	
	Выход:	**0,5**	

Критерии оценки выполнения задания.

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

Общие критерии выполнения задания конкурсантами.

Классификация критерия	**Модуль**	**Наименование критерия**	**Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов**	**Процентное соотношение**
Объективный	1	Организация работы на площадке	4,0	95%
Объективный	2.1	Выполнение технологического процесса по приготовлению теста	24,4	
Объективный	2.2	Выполнение технологического процесса разделки, формовки и расстойки хлебобулочных изделий	21	
Объективный	3	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	27	
Объективный	4	Соблюдение временных критериев изготовления изделий. Соответствие стандарту, идентичность, пропеченность, творчество.	11,9	
Объективный	1-4	Организация технологического процесса этапов производства	6,7	
Субъективный	2.1-2	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий	1,00	5%
Субъективный	2.2-2	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы.	1,00	
Субъективный	4-5	Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту	2,00	
	4-6	Визуальное впечатление от изделий	1,00	
		Максимально:	100	100%

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ, РАСХОДНОГО МАТЕРИАЛА, ОБРАЗЦОВ

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО, мебель					
№ п/п	**Наименование**	**Фото оборудования или инструмента, или мебели**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
Оборудование					
1	Печь конвекционная UN-OXXEBC-06EU-E1R, 860x957x843, напр380В, мощность 14кВт		**http://www.Dekari .ru/ catalo-aue/khleb obo/pechikonv/paae-2/**	шт	1
2	Расстоечный шкаф Unox XL415, 862*910*727, напр.220В, мощность 2400Вт		**https://www.t-d.ru/catalog/item/3922/**	шт	1
3	Плита индукционная INDOKOR IN3500		https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf|39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw|IN3500%20Indokor|pos|premium1|src_type|search|src|none|ql|t|&advert_id=camp_id|39400359|ad_id|8596285782|phraseid|15188857833|banid|8596285782|&k50id=010000001518 8857833&ycli d=2635425639**1960339 90**	шт	1
4	Противень из нержавеющей стали 400*600мм		**http: //www .pekari.ru/catalo-aue/aroup 22260/aroup 17297/item 190400/**	шт	11
5	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные		https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/	шт	1

6	Планетарный миксер МП-5, напряжение 220/240В, мощность 900 Вт Объем чаши 5,0 л		https://russkayaferma.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser-planetarnyy-mp-5/	шт	1
7	Стол производственный с бортом с нижней полкой		https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/	шт	2
8	Стеллаж металлический СТЛ, высотой 180х70х30х3		https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html	шт	1
9	Холодильник «Саратов» Температурные режимы 0/+10 градусов		https://xn--l1adc5ac1dd.com/catalog/kholodilniki/kholodilnik_saratov_451_ksh165_15/	шт	1

10	Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габариты (мм): 1060х530х870 Объём (М3): 0.488766		https://www.trapeza.ru/goods/47233/	шт	1
11	Блендер погружной		https://market.yandex.ru/product--pogruzhnoi-blender-brayer-br1240-chernyi/664896860?clid=1601&utm_source=yandex&utm_medium=search&utm_campaign=ymp_offer_dp_bt_bko_dyb_search_rus&utm_term=765280%7C100933739891&utm_content=cid%3A64748664%7Cgid%3A4662165188%7Caid%3A11051012102%7Cph%3A1871651%7Cpt%3Apremium%7Cpn%3A1%7Csrc%3Anone%7Cst%3Asearch%7Crid%3AБытовая%20техника%7Ccgcid%3A0&sku=100933739891&cpa=1	шт	1
12	Шпилька расстойка Габариты 60*40 Тележка-шпилька		https://www.kobor.ru/telezhka-shpilka-kobor-shpr-66-41.html	шт	1
15	Термометр для измерения температуры теста		https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE	шт	1

Инвентарь					
1	Доска разделочная 530х870		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0	шт	2
2	Скребок для теста из пластика		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/	шт	2

3	Лопатка деревянная		https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=26352362872268697 44&utm_source=yandex&utm_mediu m=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DS A_All&utm_content=pid|363100_%D 0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%8 1%D1%82%D1%80%D0%B0%D0% BD%D0%B8%D1%86%D1%8B|cid|2 9801551|gid|2910990611|aid|8598847 133|pos|other2|key||addphrases|no|dvc| desktop|cg|0&reff=yandex_cpc_ipr_R EG_DSA_All	шт	2
4	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.		http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1	шт	1
5	Чашка нержавеющая сталь 18/10 H=120 D=305 4 Л		http: //labordav.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornava-nerzhavevuschava-stal- 1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5	шт	4
6	Ковш 1л для индукционной плиты		https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915	шт	1
7	Миски нержавейка 0,5 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281546.html	шт	5
8	Миски нержавейка 0,7 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281547.html	шт	4
9	Миска нержавейка 1л		https://my-shop.ru/shop/product/2281558.html	шт	2

10	Миска пластмассовая с крышкой 3 л		https://market.yandex.ru/product--miska-3-l-s-germetichnoi-kryshkoi-tsvet-miks/2000520254670?nid=18054877&show-uid=16298090759941596887916006&context=search&cpa=1&text=Миска%20пластмассовая%20с%20крышкой%203%20л%20код%2012719-01&sku=2000520254670&cpc=ENwkFzlx88TO1feDTDeHmvmdSvhEaCMYb__9Sy7DOmGy4TdwtCtx9js_L1qk4BjSUI6nVT97XWgpJRRPljDSlRFtk2uFO2CF9G2Ew6vsl7Qp4uLVLYTdqmKLs_AT5HP2B_c49in6lIUd44UxWNZHauk24XZn_cGSdCsLOV_revuCHx9rgVJqbg%2C%2C&do-waremd5=3xyXmsqJBxdsaLoxKHc4ng	шт	1
11	Ситечко металлическое для процеживания		https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0	шт	2
12	Ложка столовая из нержавеющей стали		https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE	шт	4
13	Кисточка силиконовая для смазывания		https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913	шт	2
14	Совок для сыпучих продуктов		https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFSoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-	шт	2

			cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2		
15	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html	Пара	1
16	Силиконовые лопатки		https://pokupki.market.yandex.ru/product/lopatka-silikonovaia-25-6sm-krasnyi-salatovyi/101230100884?show-uid=16184000922816052789706012&offerid=6TisJ7SlHJIiu5lr0A5yXw	шт	2
17	Нож для нарезания теста и фруктов		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymclid=16176102418878401198700003	шт	2
18	Поднос столовый из полипропилена 525х325 мм		https://market.yandex.ru/	шт	4
19	Лопатка металлическая 37,5*7,4		https://market.yandex.ru/search?text=Лопатка%20металлическая%20с%20деревянной%20ручкой&clid=703&onstock=0&local-offers-first=0	шт	1

20	Формы для вырубки		https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-leto-20-sht-cvet-hromirovannyy/	шт	1
32	Доски разделочные 6 штук		https://market.yandex.ru/product--doska-razdelochnaia-plastikovaia-600kh400x1-8-sm-zelenaia-mvq-66040cbyz/1409673903?cpc=KkXFHdwUwcFPN9MPsZnF2OcOOduzGNP6zN6zjkOCVHPBL9kCG73X4tgkmrev1DV9IzjTlr3wiORYWqDlkih4zTeXWMipJoUzwqso4ciOV-ke9AEqZ7pzA2eEBd8Dn97jAICoq2sh2ffXI0QPLP3_UtrdM2-qz0UZK_byve_7x6Kc91pHPEVLOrnXcAE5ku5qQBvFgjxYBjRWGOPJ0w_-_fceuFe2pextGi2u8On6gpA-4tcKMIk4sA%2C%2C&from-show-uid=1679497613809691160010005&sku=101410447702&do-waremd5=WqOjAKCwMeGQ09p0nT7E_Q&sponsored=1&cpa=1	набор	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Ложка одноразовая		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт	10
2	Полотенца бумажные		https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	рулон	1
3	Ветошь для мойки посуды и столов		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&lr=7&cli	шт	2
4	Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий		Артикул 30 cm/5,5" https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/	пачка (100шт.)	1/10
5	Льняное полотенце-покрышки(80% лен)		https://iz-lna.ru/files/products/oqupbifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32	шт	10
6	Пекарская бумага		http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/	рулон	1/2
7	Пластиковые контейнеры для отходов		https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/	шт	1
8	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (50 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	10
9	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (150 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	10
10	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (400-500 млл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	10

11	Средство для мойки посуды		https://food.плекс.рф/catalog/	бут	1
12	Жидкое мыло для рук		https://food.xn--e1akbpn.xn--p1ai/catalog/	бут	0,5
13	Средства для уборки EXCOOK 10204 Совок со щёткой		https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfVfYgKozM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kSOeVjoYSnU7uJhld10LWIuLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ#imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM:	шт	1
14	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/ex-cook_10204_nabor_so-vok_so_schetkoy	шт	1/5
15	Губки для мытья посуды		https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674	шт	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ					
1	Скребок для теста из пластика		https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D0%BA%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%BA+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%82%D0%B5-+%D1%81%D1%82%D0%B0&oq=%D0%A1%D0%BA%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%BA+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%82%D0%B5-+%D1%81%D1%82%D0%B0+&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIJCAEQABgNGIAEMgkIAhAAGA0YgAQyCQgDEAAYDRiABDIICAQQABgWGB4yCAgFEAAYFhgeMggIBhAAGBYYHjIICAcQABgWGB4yCAgIEAAYFhgeMggICRAAGBYYHtIBCTM1NDlqMGoxNagCCLACAfEF6kKpmOvMavA&sourceid=chrome&ie=UTF-8#vhid=JNzJ62nOHaeYXM&vssid=_MPa-Z4zFLtW73APQxIGoDg_73	шт	1
2	Скребок пластиковый для теста		http://startali.ru/i/32931597280.html	шт	2
3	Лопатка деревянная		https://www.100sp.ru/good/494440192	шт	1
4	Скалка для раскатки теста		https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/	шт	1
5	Термометр для измерения температуры теста		https://zetzet.ru/345852/	шт	1
6	Ножи для нарезания теста и фруктов		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymclid=16176102418878401198700003	шт	2
7	Формы для вырубки		https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-leto-20-sht-cvet-hromirovannyy/	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
1	Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено				
2	Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки				
3	Дополнительная посуда и инвентарь				
4	Блюда и тарелки				
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	По согласованию с главным экспертом		По результатам согласования		
2	Звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха)		По результатам согласования		
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ					
Оборудование, мебель					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Компьютер 4 -х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше.4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet -		https://www.eldorado.ru/cat/detail/kompjuter-hp-460-p230ur-5kt90ea/	шт	1/5

	100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше				
2	МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов		https://market.yandex.ru/offer/SxEEjCWEQ6wAJaK834Bx1A?clid=545&cpc=9z--DaUmSBCexSc1BQnCqGG5s5w6pQAIo4rgat1qOQvs61XuFHtfVzM9ZeJEfiScAID_g4wDTrylzWTOLwWOhYXBDzFUP4tkYEFoU9RE4SS_j6bvQ5KEAYAeaiRaWX8F3Ts0HkSzYBWpg4s3diwI0EVqESznlscioq3V0zufaZsZapT8ofG0oAr4ZBKb2sCf41MoqdKOMlO_HYekEwA5iw%2C%2C&hid=138608&hyperid=1971565229&lr=7&modelid=1971565229&nid=54546&rs=eJw9kTtSg0EMg2HSUFNRU6fw-8F_o5w0LTfC8mbovtmRZUv783v7eHw-b6KVrne6m11cwWbDbZdoU_FwynBwQkODKkfuw1mUwwrU7EGBpNkLDEkbOyQ1XCz_o-UJd1u9NGwCPq0OvfHVZL3YVylHAHdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUXBWAAJxr2rCa-5gV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80YKgr944ivXFw2aqLx9n3phOqyE7eVhCt2iH5_Sfr-qmON8bxl9YBLcpbovy_Rh8RgXRyYd3Pfd8vX-__QHqw113&text=МФУ%20лазер-ное%20ч/б	шт	1/5
3	Столы деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
4	Чайник электрический		https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/	шт	1/5
5	Стол производственный СП-811/1200 для презентации		https://www.klenmar-ket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/	шт	2/5
6	Весы электронные CASAD-5 Вес, кг 4.7, установка – настольные, назначение - промышленные		https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy-nastolnye-fasovochnye.html	шт	1/5
7	Доска разделочная 530х870		https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kukhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&utm_m	шт	2/5

			edium=cpa&utm_campaign=gdeslon&utm_content=64275&utm_term=174056&gsaid=64275&_gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&_gs_cttl=30&advcake_params=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&_gs_vm=aebdgd.ru		
8	Тарелка плоская 32 см		https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/	шт	12/5
9	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий		https://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk	шт	3/5
10	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт.	1
11	Стаканчики одноразовые			шт	100

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 ЭКСПЕРТА

Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Папка-планшет для бумаги с зажимом		http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1	шт	1
2	Ручка шариковая		https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html	шт	1
3	Бумага писчая А4		https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki/pischaya-bumaga/c/12676/	упаковка	2/5

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Огнетушитель		https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html	шт	2
2	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противо ожогового средства		https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0	шт	1

3	Коврик резиновый диэлектрический 750ммх750мм		https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/	шт	10
4	Часы настенные		https://www.alltime.ru/clock/wall/	шт	2
5	Кулер с водой		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт	1
6	Скатерть для презентационного стола		https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/	шт	2
7	Одноразовые стаканчики		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	упак.	2
8	Корзина для мусора 10 л		https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_cam	шт	5
9	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)			наличие	
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
Оборудование, мебель, расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Вешалка (штанга)		https://youla.ru/moskva/dom-dacha/podstavki-tumby/napolnaia-vieshalka-5970df1baaab2858a12f2082	шт	2
2	Столы деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
3	Стулья		http://www.mebeluka.ru/stulja/	шт	10
4	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт.	1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)				
№	Наименование	Тех. характеристики		
1	Количество точек электропитания			60
2	Количество точек интернета	10 Мб	точка	1
3	Количество точек воды холодная, горячая	Подача холодной и горячей воды, слив	точка	10

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Требования охраны труда и техники безопасности

1. К самостоятельной работе допускаются участники после прохождения ими инструктажа на рабочем месте. Перед началом соревнований главный Эксперт проводит инструктажи для участников с обязательной росписью в Протоколе инструктажа:

- инструктаж по охране труда по программе «Организация безопасности труда»;
- инструктаж по охране труда по программе «Пекарь».

2. В процессе выполнения конкурсных заданий и при нахождении на территории и в помещениях места проведения конкурса участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению конкурсного задания.

3. Участник соревнования должен знать месторасположение первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться.

4. О каждом несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должен известить ближайшего Эксперта.

5. Участник соревнования должен знать местонахождения медицинской аптечки, правильно пользоваться медикаментами; знать инструкцию по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим и уметь оказать медицинскую помощь. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь или доставить в медицинское учреждение.

6. Работа на конкурсной площадке разрешается исключительно в присутствии Эксперта. На площадке при необходимости может присутствовать

переводчик РЖЯ, психолог. Запрещается присутствие на конкурсной площадке посторонних лиц.

7. Перед началом выполнения задания участники должны подготовить рабочее место:

- принять материал и оборудование;
- поместить инструмент и расходные материалы на усмотрение участника;
- подготовить инструмент и оборудование к работе.

8. Участнику запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

9. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения.

10. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту

11. После окончания работ каждый участник обязан:

- привести в порядок рабочее место.
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.

12. Укладку товара в тару (контейнер) следует производить равномерно (без рывков и толчков) так, чтобы товар надежно зафиксировать в таре.