Чемпионат Свердловской области «Абилимпикс»

СОГЛАСОВАНО

Свердловское региональное отделение Общероссийской общественной организации инвалидов «Всероссийское общество глухих»

Председатель _____ Черемера Л.А.

«6» февраля 2025 г.

Свердловская областная Организация Общероссийской общественной организации инвалидов «Всероссийское ордена Трудового Красного Знамени общество слепых»

Председатель _____ Юдина М.А.

«6» февраля 2025 г.

Работодатель

_____ Максимов А.С.

(подпись) (ФИО)

«28» января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Региональный центр развития движения «Абилимпикс»

Руководитель _____ Чешко С.Л.

«6» февраля 2025 г.

Конкурсное задание по компетенции «Кондитерское дело»

Екатеринбург, 2025 г.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2025

Утверждено
советом по компетенции
«Кондитерское дело»
Протокол № 3 от 12.12.2024г.
Председатель совета:
Шлыкова Елена Дмитриевна

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Кондитерское
дело

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 способностьк 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 шоколатье, младший кондитер, младший шоколатье, кондитер, шоколатье, старший кондитер, старший шоколатье, шеф-кондитер, шеф-шоколатье, бригадир кондитеров, бригадир шоколатье, 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).

Школьники	Студенты	Специалисты
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 43.02.15 “Поварское и кондитерское дело” ФГОС СПО по специальности 19.02.10 “Технология продукции общественного питания"	Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября2015 г. N 597н)

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
Должен знать: Основы санитарии и гигиены; технологию приготовления мучных кондитерских изделий; Способы подготовки сырья, продуктов. Должен уметь: Рационально организовывать рабочее место; Проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборыс учетом инструкций и регламентов; Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции. Должен иметь навыки: Подготовки сырья и замеса теста Приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; Приготовления и оформления отечественныхклассических пирожных, тортов.	*Студент должен знать и понимать:* Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов; Вкусовые и цветовые сочетания; Принципы сочетаниятекстур; Принципы оформления пирожных; Важность минимизации отходов *Студент должен владеть профессиональными компетенциями:* осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в томчисле 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	*Специалист должен владеть трудовыми умениями*: 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

	горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложногоассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерскихизделий. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	

2.Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

«Школьники»

Задание: Модуль «А» Моделирование:
лепка фигурки из сахарной пасты (мастика).
Тема: девочка из сказки Н.Носова «Приключения незнайки и его друзей».

«Студенты»

Задание: Модуль «А» - чизкейк, модуль «Б» - веррины. Единая тема для двух модулей – «Времена года».

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

Портфолио содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологические карты модулей «А», «Б», фото готовых изделий.

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

«Специалисты»

Задание: Модуль «А» - блинный торт, модуль «Б» - блинчики «Сюзетт».

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

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, место работы, должность. Содержание: технологические карты модулей «А», «Б».

Подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно 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 «А»: Моделирование**	2 часа	Фигурка из мастики. Количество: 1 штука. Вес 70-80 грамм. Тема: девочка из сказки Н.Носова «Приключения Незнайки и его друзей».

			Фигурка для взвешивания должна легко отделяться от презентационной подставки и сохранять форму весь период оценивания. Фигурка должны быть устойчивой, гармоничной и целостной во всех ракурсах (со всех сторон), выразительной (отражать эмоции героя), узнаваемой, понятной, образной (отражать характерные черты героя). Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты. Вся работа должна выполняться руками. Можно использовать вырубки, инструменты для моделирования. Готовое изделие не должно содержать поддерживающие каркасные элементы. Молды и прессы не могут быть использованы. Никаких лаков не допускается.
Общее время выполнения конкурсного задания категории «Школьники»: 2 часа			
Студенты	**Модуль «А» Торт чизкейк без выпечки**	Готовый торт подают через 2 часа с момента старта.	Торт чизкейк без выпечки. Количество – 1 торт с декоративной отделкой. Торт содержит не менее трех компонентов разной текстуры. Подача на подложке круглой формы, предоставленной организатором. Боковые стороны без отделки. Декор - согласно творческого замысла участника. Тема – «Времена года». Участник использует авторскую рецептуру.
	Модуль «Б» десерт «Веррин»	Готовые изделия подают через 2 часа с момента старта.	Десерт в стаканчике, в авторской подаче. Количество – 3 шт. Подача в стаканчиках, предоставленных организатором. Тема – «Времена года». Все десерты должны весить одинаково. Погрешность 1,5 гр. Участник использует авторскую рецептуру.
Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа			
Специалисты	**Модуль «А» торт блинный**	Готовый торт подают через 2 часа с момента старта.	Участник должен приготовить блинный торт с фруктовой и кремовой начинкой. Кол-во изделий – 1 шт. Подача на подложке, предоставленной организатором. Обязательное условие:

			Фруктовая начинка, крем. Участник использует авторскую рецептуру.
	Модуль «Б» блинчики «Сюзетт»	Готовые изделия подают через 2 часа с момента старта.	Участник должен приготовить десерт по авторской рецептуре. Кол-во порций – 2 порции. Вес порции – 180гр. Декор участник изготавливает на конкурсной площадке. Натуральные ягоды, используемые для оформления, не являются декором. Подача на тарелках круглой формы, предоставленных организатором.
Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа			

2.3. Последовательность выполнения задания

Последовательность выполнения задания «Школьники»

Модуль «А» 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 фигурку.
4. Подать готовую фигурку на подложке, предоставленной организатором.

Последовательность выполнения задания «Студенты»

Модуль «А» Торт - чизкейк без выпечки, «Б» десерт – веррин.

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырья).
3. Приготовить полуфабрикаты.
4. Изготовить декор.
5. Собрать торт.
6. Декорировать изделия.
7. После команды «Стоп работа» подать торт на подложке круглой формы, предоставленной организатором. Подать десерты на тарелке, предоставленной 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.

Последовательность выполнения задания «Специалисты»

Модуль «А» торт блинный, «Б» блинчики «Сюзетт»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырья).
3. Приготовить полуфабрикаты.
4. Приготовить и оформить изделия.
5. После команды «Стоп работа» подать торт на круглой подложке, предоставленной организатором, блинчики «Сюзетт» - на двух 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 2 часа работы.

Особые указания

Участники категории «Школьники» на соревновательной площадке должны иметь личные инструменты для работы с сахарной пастой, любые красители, одноразовые перчатки.

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 необходимые инструменты для работы, молды, трафареты, любые красители, одноразовые перчатки.

При необходимости аэрограф,окрашенное какао-масло, ароматизаторы.

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% изменений конкурсного задания

Категория «Школьники»

Модуль «А» Моделирование: обозначение варианта положения фигурки: стоя/сидя.

Категория «Студенты»

Модуль «Б»: обозначение обязательного регионального продукта (ягода, фрукт)

Категория «Специалисты»

Модуль «А»: обозначение обязательного регионального продукта (ягода, фрукт)

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория «Школьники»

Наименование модуля	**Задание**	**Максимальный балл**
Модуль «А» Моделирование	Лепка из сахарной пасты	100
	Региональный компонент	
Итого		**100**

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Максимальные баллы**	**Объективная оценка (баллы)**	**Субъективная оценка (баллы)**
Лепка из сахарной пасты	1	Санитария и гигиена	15	15	
	2	Организация и управление работой	31	28	3
	3	Презентация и подача	35	29	6
		Региональный компонент	19		
Итого: 100					

Категория «Студенты»

Наименование модуля	**Задание**	**Максимальный балл**
Модуль «А» торт	Приготовить торт «Чизкейк» без выпечки	39
Модуль «Б» десерт	Приготовить веррины	42

	Региональный компонент	19
Итого		**100**

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Максимальные баллы**	**Объективная оценка (баллы)**	**Субъективная оценка (баллы)**
Приготовить торт «Чизкейк» без выпечки	1	Организация и управление работой	16	16	
	2	Презентация и подача	25	14	9
Приготовить веррины	3	Организация и управление работой	12	8	
	4	Презентация и подача	34	25	9
		Региональный компонент	19		
Итого: 100					

Категория «Специалисты»

Наименование модуля	**Задание**	**Максимальный балл**
Модуль «А» торт	Приготовить торт блинный	52
Модуль «Б» десерт	Приготовить блинчики «Сюзетт»	48
	Региональный компонент	19
Итого		**100**

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Максимальные баллы**	**Объективная оценка (баллы)**	**Субъективная оценка (баллы)**
Приготовить торт блинный	1	Организация и управление работой	12	12	
	2	Презентация и подача	29	20	9
Приготовить блинчики «Сюзетт»	3	Организация и управление работой	15	15	
	4	Презентация и подача	25	16	9
		Региональный компонент	19		
Итого: 100					

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов

***Возможно использование аналогов (с аналогичными характеристиками) указанного 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**
Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)					

1	Стол		http://mebel-optovik.ru/stol-na-khrom-nozhkakh-plastik 1000x600x850	шт	1
2	Стул		https://maxflex.ru/kresla-dlya- ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izo-seryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	1
3	Весы настольные электронные CAS SW-5W		https://beru.ru/product/vesy- fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20наст ольные%20электронные%20cas%	шт	1
4	Коврик силиконовый		https://ozybase.ru/tovar/kovrik- silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50х40 см	шт	1
5	Скалка пластиковая, 25см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_tekst urnye_kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/ Гладкая, 25 см	шт	1
6	Коврик для моделирования		https://market.yandex.ru/search?text=коврик%20для%20модели рования%20мастики&cvredirect=0&lr=213&rs=eJwzUvCS4xLzSjQLSnUyDktOd4r3CMgwc4xPdTNNl2BSYNBgAACVdwgo &clid=830&onstock=0&local- offers-first=0	шт	1
Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (студенты, специалисты)					
4	Весы настольные электронные CAS SW-5W или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://beru.ru/product/vesy- fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20на стольные%20электронные%20cas%20sw-5w&utm_content=91765&utm_ medium=cpc&utm_source=mar ket&clid=698 Наименьший пределвзвешивания – 2 гр	шт	1
5	Плита индукционная Gastrorag (185),TZ BT-350B или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://gastroshop.ru/katalog-oborudovaniya/teplovoe-oborudovanie/plita- induktsionnaya/obj68.html 2 греющие поверхности, рабочая температура 60-240° С напряжение 220В, мощность3,5 кВт	шт	1
6	Планетарный миксер KITCHENAID CLASSIC		http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh объем чаши 4,28л	шт	1

	4,28Л, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками				
7	Блендер Gorenje ME501N, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://kitchenaids.ru/malaya-tehnika/blendery/blendery-besprovod/5khb3581eca/ погружной блендер	шт	1
8	Шкаф холодильный среднетемпературный или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://zavod- pt.ru/catalog/shkafy_srednetemperaturnye_2/shkaf_srednetemperaturnyy_v_700l_carboma_r700s_podsvetka_1_12_825kh755kh1900_mm_polyus/ 900x740x2040 Дверь-стекло, охлаждениединамическое, 4 полки	шт	1
9	Шкаф быстрого охлаждения/ ударной Заморозки или аналогичное оборудование		https://r- komplekt.ru/catalog/shkafy_shokovoy_zamorozki/shkaf_shokovoy_zamorozki_gastrorag_d10/. Количество уровней – 5	шт	2/5
10	Микроволновая печь MS23K3614AS, 23 л или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://market.yandex.ru/product--mikrovolnovaia-pech- samsung-ms23k3614as/489004200?show-uid=15865267932212603888316001&nid=54948&glfilter=4923299%3A23%2C23&lr=114678&text=MS23K3614AS%2C%2023%20л&context=search Потребляемая мощность 1150Вт Объем 23л	шт	1
11	Стол производственный из		https://mebmetall.ru/category/neytralnoe_oborudovanie/stoly-iz-nerzhaveyki/razbornyiy- proizvodstvennyiy-aisi-430-polka/?yclid=0	шт	2

	нержавеющей стали с бортом/без борта/ с нижней полкой 1800х600х850				
12	Стеллаж из нержавеющей стали		https://ratorarestaurantequipment .ru/catalogue/neutral- equipment/stellazhi/stellazh-kuhonnyy-assum-stpe-6-4/ 4-х уровневый800х500х1800	шт	2/5
13	Стол с моечной ванной 1000х600х800		https://vitrinastore.ru/products/v	шт	2/5
14	Кастрюля		Объем 2 л подходит для индукционнойплиты	шт	1
15	Сотейник		Объем 1 л подходит для индукционнойплиты	шт	2
16	Сковорода		Диаметр 24 см подходит для индукционнойплиты	шт	2
17	Белая разделочная доска		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/ 400х300х12, полипропилен	шт	1
18	Коврик силиконовый		https://ozybase.ru/tovar/kovrik- silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50х40 см	шт	1
19	Мерный стакан		https://www.wildberries.ru/catalog/9009476/detail.aspx?targetUrl=GP Объем 1 л	шт	2
20	Миска 0,5		https://www.maxidom.ru/catalog /salatniki- miski/1001191397/?utm_campaign=geo_moscow&utm_content=5164034&utm_medium=cpc&utm_source=Yandex.Market&utm_term=5164034&_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQvNC40YHQutCwIDIx0YHQvCAyLDXQuyDQvdC10YDQti4g0YHRgtCw0LvRjDt6dGp1TG9Zc2JneXE5STZtZkFfbXpROw&frommarket=http&ymclid=158652 73539289857595100007 нержавеющая сталь 25-28 см	шт	3
21	Миска 3,0		https://www.maxidom.ru/catalog /salatniki- miski/1001191397/?utm_campaign=geo_moscow&utm_content=5164034&utm_medium=cpc&utm_source=Yandex.Market&utm_term=5164034&_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQvNC40YHQutCwIDIx0YHQvCAyLDXQuyDQvdC10YDQti4g0YHRgtCw0LvRjDt6dGp1TG9Zc2JneXE5STZtZkFfbXpROw&frommarket=http&ymclid=158652 73539289857595100007 нержавеющая сталь 25-28 см	шт	2
22	Чаши пластиковые 2; 0,3; 0,250мл		https://domplastika.com/emkosti- dlya-miksera/318114-chasha-dlya-miksera-3l-4660003191752.html объем 3л	шт	2/2/1

23	Лопатка силиконовая		https://chocodel.com/catalog/tovar/lopatka_silikonovaya_20_5sm_kitay/ **Размеры**: 25х4 см	шт	5
24	Палетки (набор из 3шт)		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/lopatki_konditerskie_paletki/nabor_konditerskikh_lopatok_palletok_3_shtuki/ Материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющая сталь. Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопатокс ручкой 22 см. В комплекте 3 шт.	шт	1
25	Венчик		https://www.zvezdy.ru/catalog/posuda/inventar-kukhonnyy/venchiki/258597/ металлический, 25см	шт	1
26	Сито, d 15см		https://delovkusa52.ru/catalog/konditerskiy-inventar-i-instrumenty/inventar-i- instrumenty/sito-metal-18-sm/ Диаметр 15см, металлическое	шт	2
27	Терка для цитрусовых		https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/ назначение: универсальное количество сторон: 1 материал: нержавеющая сталь,пластик длина: 32.5 см	шт	1
28	Терка универсальная		Терка универсальная с пластмассовой ручкой — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	шт	1
29	Скалка пластиковая, 25см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_tekstурnye_kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/ Гладкая, 25 см	шт	1
30	Нож, 150 мм		https://samura- online.ru/catalog/nozh-harakiri-samura-universalnyj-shr- 0024bk.html универсальный, 150 мм	шт	1
31	Рукавицы		https://my- shop.ru/shop/product/2628566.html?partner=240&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Frs%3DeJwzSvKS4xLzT3TMyAyOdCkLKIow8k93cU60SClwlGBUYNBgAMlbBOZYeKSmOEW6RDiXhAb5uWaXGLk6SrDB5P1di4pCs9zMEkOMTHyiClwdk8yyUqD6IxgAKg0&ymclid=15865281901757201324900041 Рукавицы для пекарей 430 ммс длинным манжетом	шт	1
32	Поднос пластиковый		https://posudaideal.ru/podnos_pryamougolniy_plastik_95919128.html?frommarket=https:/&ymclid=15865282839654357299300002 Поднос пластиковыйпрямоугольный 330х260х20мм	шт	2
33	Тарелка керамическая белая, круглая		Тарелка Porland, Фарфор, диаметр 32 см купить с доставкой на OZON по низкой цене (967714970)	шт	3
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники, студенты, специалисты)					
1	Мешки кондитерские одноразовые		https://konditerhauz.ru/konditerskij-inventar/instrumenty-dlja-krema/konditerskie- meshki/konditerskij/ Плотный полиэтилен, длина300мм	шт	5

					
2	Бумажные полотенца		Полотенца бумажные рулонные двухслойные купить: выгодные цены от 66 рублей, отзывы, производители, поиск и каталог моделей – интернет-магазин ВсеИнструменты.ру (vseinstrumenti.ru)	шт	2
3	Губка для мытья посуды		https://www.wildberries.ru/catalog/10194703/detail.aspx?targetUrl=GP Материал: поролон	шт	1
4	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 500 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,5 л	шт	6
5	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 300 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17Объем:0,3 л	шт	10
6	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 250мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17Объем:0,25 л	шт	10
7	Подложка для торта		Подложка под торт усиленная22 см. золото/жемчуг люкс 3,2мм. — купить в интернет- магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	шт	2
8	Пакеты для мусор		Мешок для мусора 240л рулон ПВД (110х115)-40 с завязками черн (ваниль) ПРАКТИЧНЫЕ Ромашка (5шт) 1/15, цена в	шт	5

	а 240 л		Казани от компании Мир Упаковки (arus-upak.ru)		
9	Перчатки одноразовые размер M, S		Перчатки латексные Benovy неопудренные, размер M, 50 пар, 100 штук, телесные — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru) состав: латекс	шт	5
10	Моющее средство дляпосуды		https://www.everydayme.ru/brands/fairy/fairy-dlya-mytya- posudy?utm_source=yandex_direct &utm_medium=cpc&utm_campaign=ru-bb-fairy-hdw-annual-1920- search-brand-90- 1&utm_content=ch_yandex_direct %7Ccid_44341382%7Cgid_38748 06091%7Cad_77042457%7Cph 17324499112%7Ccrt_0%7Cpst_premium%7Cps_1%7Csrct_search%7 Csrc_none%7Cdevt_desktop%7Cre t_%7Cgeo_98599%7Ccf_0%7Cint _%7Ctgt_17324499112%7Cadd_no %7Cmrlid_8742%7Cdop_&utm_term=фейри%20моющее%20средство	шт	1
11	Пленка пищевая		https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMlMg?clid=545&cpc=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKX MbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5 gMeHNo8rMe35ScJOdWHkDF8DPzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZSjh rtAlR4L8xN07q2qEyanBZYNMZ-hxrdkTKnCSaujvyZhX6Crkfad1Zgt1cfUU-gH5kuzhQlJusIvhW_6W49BbDSE7X9lc67JpP5jre4TOuAbTEA%2C %2C&hid=12501724&lr=114678& nid=61656&rs=eJwdzikWAkEMBFDGoVFo9Ijsy- RGHBjLVUjhftdLqnN9j_v78Tm4g s1OOqNGpDVynTxCTfXPdSJJHZRhZ05esw5LqOvaaYRbCE5BjT1 WrTf38sbuVu6DAnZYCDO135K KyLpz82xFzrbe8UJ_D6tH4YZq9A sRjJkKx8kWcDduYHoer9sPqxYtPw%2C%2C&text=Пленка%20пищевая%20купить Пленка пищевая 45 см х 200 м	шт	1
12	Фольга		https://pack24.ru/folga- pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminievaya-300mm-8m- standart-extra Фольга пищевая алюминиевая300мм*8м, стандарт, EXTRA	шт	1
13	Ложка столовая		https://www.trial- market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyj-inventar/stolovye-pribory- odnorazovye/lozhki/ пластиковая, 17,5 см	шт	10
14	Ложка чайная		https://www.trial- market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyj-inventar/stolovye-pribory- odnorazovye/lozhki/?filter%5B114	шт	10
15	Стакан		https://www.trial- market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html Стакан 200мл прозрачныйполипропилен	шт	15
16	Тарелка мелкая		https://www.trial- market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	10
17	Тарелка глубокая		https://www.trial- market.ru/products/tarelka-supovaya-p-p-500ml-sp.html Тарелка суповая п/п 500мл СП	шт	15
18	Жидкое мыло для рук		https://market.yandex.ru/product-- zhidkoe-mylo-nevskaia-kosmetika-aloe-dlia-ruk-i-tela/179391667?hid=14989652&text=жидкое%20мыло%20для%20рук%20купить&clid=698 вид: жидкое	шт	1

			область применения: рукинейтральное		
19	Дезинфицирую щее средство для поверхностей		http://www.ipg- dez.ru/catalog/dezinficiruyushie-sredstva/dezinficiruyushie-sredstva-gotovye-k-primeneniyu/405/ Средство для дезинфекции поверхностей и обработки рук сдозатором Объем 0,5л с дозатором	шт	1
20	Полотенца х/б		https://market.yandex.ru/offer/gen_LQXDOVrbNtpa-N6Bbg?clid=545&cpc=PDk-4jKemcKtpshi5sgDe4pZ9UaPYD MI-ne31OQHhbrUM1Hzq01WPdtLjg R4Nr0jvEQvph4YyCzzL6nrwk_SE bXgtWwyh0FapUqH07bdGe5htqXu2ErUvvd-JeygAVvkYZFrP-hObX59f44xcjCHp2kFPdPqpYUd	шт	2
21	Скатерть		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye- gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/skaterti- odnorazovye/skatert-odnorazovaya-vitto-prestige-bumazhnaya-s- polimernym-pokrytiem-v-rulone-120-sm-x-7-m-belaya/p/311316/ Материал: бумага Вид скатерти: рулон Ширина (см): 120 Длина, см: 700Цвет: белый	шт	2/5
22	Одноразовые стаканчики для десертов объем 150мл		Стакан контейнер одноразовый с крышкой и вилкой AlmazPak 222130064 купить за 401 ₽ в интернет-магазине Wildberries	шт	3
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)					
1	Мастика для лепки белая		Паста для лепки Моделпаст Model Paste Laped белая, 1 кг. — Цены (yandex.ru)	кг	0,200
2	Крахмал кукурузный		Крахмал Распак Кукурузный 200г - купить с доставкой в Vprok.ru Перекрёсток по цене 44.90 руб.	кг	0,500
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (студенты, специалисты)					
1	Мука пшеничная в/с		https://msk.pulscen.ru/price/400902 -muka/f:31348_optom	кг	1,000
2	Сахар		https://dachnik- market.tiu.ru/p426436191-sahar-pesok-aksioma.html	кг	1,000
3	Сахарная пудра		https://napolke.ru/catalog/bakaleya/muka_drozhzhi_dobavki/product/pudra_raspak_saxarnaya- f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=51191519&utm_content=4169352442&utm_term=1097358	кг	0,200
4	Яйцо куриное		https://www.продукты24.рф/catalog/_11_yaytso/yaytso_kurinoe_stolovoe_1_y_kategorii.html?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&yclid=1851160502544933674&utm_source=direct:search&utm_medium=cpc:desktop&utm_campaign=47545159&utm_content=8272281178:premium,1&utm_term=927599:&utm_banner=8272281178&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_82722811 78_927599_Все%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	шт	10

5	Масло сливочное, 82,5 %		https://www.selbutik.ru/product/109804	кг	0,500
6	Молоко 3,2%		https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannoe-3-2-1-l.html	л	1,000
7	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandext&r2=&_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQodC-0LvRjCDQodC70LDQstGP0L3QvtGH0LrQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQa GtSVnlic0FBZkw0R0QyUTs&ymclid=15866023652652630917800024	кг	0,005
8	Ванилин		https://www.trioreha.ru/product/vanilin-lg-spicexpert-1-kg?_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQktCw0L3QuNC70LjQvSDQm9CTIFNwaWNFeHBlcnQsIDEg0LrQsztNZWU1VEFuVXBlVFZuTU1idWZOcEZROw&ymclid=158660342012659 07119000002	кг	0,015
9	Разрыхлитель		https://www.perekrestok.ru/catalog/makarony-krupy-spetsii/suhie-komponenty-i-smesi/tip-suhogo-komponenta/razryhlitel-t esta?yclid=4518445251326409440&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=oh m::6s::g-msk::dev-all::t-search::tt-dsa::sem-category::fe-no::aud-bra::g1v2&utm_term=cid- 50290450,agi-4135828272,adi-8766326728,kwi-1146718,tid-msk%20—%20category%20—%20index%20—%20v2,dsa-1146718,dev-desktop,reg-98599,cor-2513664 упаковка по 10гр	кг	0,005
10	Сода		Сода пищевая, 500 г 1000678343 купить от 155 руб. в каталоге универсальные чистящие средства в интернет-магазине косметики, заказать с доставкой по Москве и России	кг	0,020
11	Печенье «Юбилейное»		Печенье Юбилейное традиционное, 403г купить с доставкой на дом, цены в интернет-магазине	кг	0,150
Дополнительно					
1	Масло растительное рафинированное, дезодорированное		Дезодорированное растительное масло - Армаз (armaz.su)	л	0,300
2	Глюкозный сироп		https://konditerhauz.ru/pishevue-ingredientu/pishevue-dobavki-i-zagustiteli/gljukoznyj-sirop-43- 500gr/ упаковки по 0,5кг	кг	0,100
3	Молоко сгущенное ссахаром «Рогачев»		https://xaviar.ru/g10266328-moloko-sguschennoe	кг	0,360
4	Кефир 3,2%		Домик в деревне Кефир 3.2%, 0.95 л — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	л	0,500
5	Сметана 30%		Сметана President 30% 180г - купить с доставкой в Vprok.ru Перекрёсток по цене 107.00 руб.	кг	0,180
6	Маскарпоне		https://www.selbutik.ru/product/109763?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=of fer-109763-feed-451388&ymclid=15866002550086100410600001	кг	0,250

7	Сливочный сырКрем Чиз		https://napolke.ru/catalog/syr_maslo_yaytsa/syr/product/sy_r_tvorozhny_j_kremette_2kg_sht- 72533b19-03b2-4c51-a921-e237645e6dc4?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=45016151&utm_content=4012811273&utm_term=905675	кг	0,500
8	Сливки 33%		https://продукты24.рф/catalog/14_03_slivki/slivki_belyy_gorod_33_1_l.html?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&yclid=1866994343546495744&utm_source=direct:search&utm_medium=cpc.desktop&utm_campaign=47545159&utm_content=8272281178:premium,1&utm_term=927599:&utm_banner=8272281178&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Все%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	л	1,000
9	Кокосовое молоко		Молоко кокосовое Aroy-D Original 17%, 500 мл — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	л	0,500
10	Темный шоколад (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	кг	0,300
11	Молочный шоколад (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	кг	0,300
12	Белый шоколад (Collebaut)		https://oreh.club/products/belyi-shokolad-callebaut-25-9-2-5-kg?ymclid=15865994527028582624000001	кг	0,300
13	Глазурь шоколадная белая "Шокомилк"		Глазурь белая шокомилк 33% (монеты), 1 кг — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	кг	0,300
14	Джем абрикосовый		https://www.med-konfitur.ru/catalog/konfityur/?utm_source=yandex:search&utm_medium=cpc&utm_content=images.yandex.ru&utm_term=конфитюр%20магазин&dirpos=~premium-1~&dirad=~4939886143-0~&utm_campaign=rozn_konfitur&yclid=1851271618057248262	кг	0,200
15	Какао-порошок		https://www.ozon.ru/product/kakao-poroshok-cacao-barry-extra-brute-3-250-gr-fasovka-273160714/?af_click_lookback=7d&is_retargeting=true&sh=dY3LE8dJHw&utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.r	кг	0,100
16	Сок апельсиновый		Сок J7 Апельсиновый с мякотью, 0,97 л купить на OZON по низкой цене (142401224)	л	0,500
17	Фруктовое пюре замороженное малина		http://www.chokolato.ru/ingredienty/fruktovye-pyure/zamorozhennoe-fruktovoe-pyure/zamorozhennoe-pyure-malina-klyukva-gibiskus-v-bloke-ravifruit-1-kg.html	кг	0,300
18	Пюре замороженное кокос		Кокос - пюре свежезамороженное (0,25 кг) — Цены (yandex.ru)	кг	0,300
19	Фруктовое пюре замороженное манго		Пюре Манго Agrobar (Агробар) замороженное, 250 гр с бесплатной доставкой по Москве (craftology.ru)	кг	0,300
20	Вишня замороженная		Черника Планета Витаминов 300г из каталога Ягоды и фрукты (dastarkhan24.kz)	кг	0,300
21	Клубника замороженная		Клубника Hortex быстрозамороженная 300г - купить с доставкой в Vprok.ru Перекрёсток по цене 139.00 руб.	кг	0,300

22	Смородина черная замороженная		Смородина черная свежезамороженная — купить по выгодной цене с доставкой от 30 минут | ВкусВилл Экспресс	кг	0,300
23	Пектин NH		https://kondiergroup.ru/shop/konditerskie-ingredienty/zagustiteli-pektin-zhelatin/pektin-nh-sosa/ Пектин NH термообратный 100 гр (kondiopt.ru)	кг	0,010
24	Пектин желтый "Jaune" или аналог		Пектин для мармелада желтый Jaune SOSA, 500 гр. 58030017 — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	кг	0,050
25	Желатин листовой EWALD 180 Блум	 	Желатин листовой 220 блум Ewald, 22 г (pekan-shop.ru)	кг	0,050
26	Мед		Мед натуральный цветочный пчела Маня 350г ПЧЕЛА МАНЯ дешевле в каталоге интернет- магазинов dofu24.ru, сравните цены	кг	0,050
27	Фундучная паста		Крем паста из фундука Король орех (200 г) купить в Кирове | FreshBurg	кг	0,050
28	Фисташковая паста		Фисташковая паста Орехпром, 200 гр. — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	кг	0,050
29	Вафельная крошка		Prażynki Pailleté Feuilletine - Barry Callebaut - 2,5 kg - Torcik.net	кг	0,050
30	Изомальт		Изомальт BENEO (ST-M), 500г, купить за 460 руб. в Самаре. Магазин Бисквит (biskvit- shop.ru)	кг	0,100
31	Базилик зеленый свежий		https://product-store.ru/catalog_item/bazilik_zelenyy_svezhiy_izrail/?r1=yandext&r2=&ymclid=15866013758878 372283500001	кг	0,100
32	Мята свежая		https://www.abri-kos.ru/store/ovoschi-frukti-zelen-gribi/zelen/myata-svezhaya/653/?r1=yandext&r2=&_openstat=bWFya2V0Lnlhb mRleC5ydTvQnNGP0YLQsCDRgd Cy0LXQttCw0Y87amQ4TjZ2NDctcWNQUS12N3VIR3QtQT s&ymclid=15866019797982877430 300002	кг	0,100
33	Яблоки		Яблоки Гренни Смит 1кг — купить по выгодной цене с доставкой от 30 минут | Vprok.ru (yandex.ru)	кг	0,500
34	Апельсины		https://fruitsparadise.ru/product/апельсины-крупные-отборные/?ymclid=15866020722480808831700004	кг	1,000
35	Лимоны		Лимон 1кг — купить по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	кг	0,600
36	Лайм		Лайм весовой купить с доставкой на дом, цены в интернет-магазине	кг	0,300
37	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandext&r2=&_openstat=bWFya2V0Lnlh bmRleC5ydTvQodC-0LvRjCDQodC70LDQstGP0L3QvtGH0LrQsCDQvNC10LvQutC w0Y8gMdC60LM7akR1N0JQa	кг	0,050

			GtSVnlic0FBZkw0R0QyUTs&ymclid=1586602365265263091 7800024		
38	Кофе молотый		https://www.eldorado.ru/cat/detail/kofe-v-zernakh-jacobs-barista-crema-230- g/?utm_source=yandexmarket&utm_medium=cpc&utm_campaign=moscow&utm_content=15379 &utm_term=71538982&ymclid=1586602567661559868700004 7	кг	0,050
39	Кокосовая стружка		Кокосовая стружка Medium — купить в интернет-магазине Milktrading на Яндекс Маркете	кг	0,030
40	Мука миндальная		http://polezno-product.ru/muka-i-solod/989-mindalnaya-muka-polezzno-100- g.html?ymclid=1586602683947934493940000 1	кг	0,100
41	Фундук очищенный сырой		Фундук сырой очищеный — купить в интернет-магазине Сухофрукты Агат.РФ на Яндекс Маркете	кг	0,100
42	Фисташки очищенные сырые		Фисташки очищенные сырые, НЕ просто орешки, 250гр — купить в интернет-магазине НЕ ПРОСТО ОРЕШКИ на Яндекс Маркете	кг	0,100
43	Кедровые орехи очищенные		"Кедровые орешки" - очищенные кедровые орехи высокого качества — купить в интернет-магазине Восточных и Турецких сладостей Yakub на Яндекс Маркете	кг	0,100
44	Крахмал кукурузный		https://www.selbutik.ru/product/101766?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=of fer-101766-feed-451388&ymclid=1586602792870369987670000 0	кг	0,020
45	Мастика для лепки белая «Model Paste»		Паста для лепки Моделпаст Model Paste Laped белая, 1 кг. — Цены (yandex.ru)	кг	0,100
46	Лимонная кислота		https://vodovoz.ru/catalog/pripravy/56762/?roistat=yamarket4_2 000321_56762&_openstat=bWFy a2V0LnlhbmRleC5ydTvQm9C40LzQvtC90L3QsNGPINC60LjRg dC70L7RgtCwINCg0LDRgdC _0LDQuiDQv9C40YnQtdCy0LDRjyA1MCDQs9GAOzRlbUo4Y m16a1JZQkhQSFk4dXdweEE7 &ymclid=1586602893234472572770000 0	кг	0,002
47	Пищевые красители в ассортименте		Красители гелевые	Top Decor (top-decor.ru)	мл	0,600

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

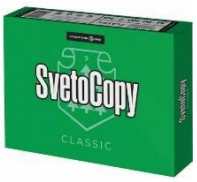
№	Наименование	Фото	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Формы		Для категории «Студенты, специалисты» любые формы для тортов	шт	Не ограничено
2	Мешки кондитерские одноразовые		Одноразовые	шт	Не ограничено
3	Наконечники для		Металлические или пластиковые	шт	Не огра

	кондитерского мешка и другой инвентарь для работы с кремом				ничено
4	Перчатки одноразовые		Одноразовые по размеру руки	шт	Неограничено
5	Ножницы		Канцелярские	шт	1
6	Кисточки		С синтетическим ворсом	шт	Неограничено
7	Пищевые красители		При необходимости жидкие/сухие/гелевые/кандурин/ жирорастворимые/окрашенное какао-масло/спрей-велюр в баллонах	шт	Неограничено
ФОРМА ОДЕЖДЫ КАТЕГОРИИ «ШКОЛЬНИКИ», «СТУДЕНТЫ, СПЕЦИАЛИСТЫ» ФОРМУ УЧАСТНИКАМ ОРГАНИЗАТОР НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ					
1	Китель		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
2	Брюки		Цвет любой	шт	1
3	Фартук		Цвет белый	шт	1
4	Колпак		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
5	Обувь		Профессиональная обувь с фиксированной пяткой Цвет любой	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке. Любые продукты, 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**
1	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование		При отсутствии аналогичного на площадке.	шт	Необходимое кол-во
2	Гитарный лист, аэрозоль для заморозки FREEZER 400 мл)			шт	Необходимое кол-во
3	Ацетатная пленка			шт	Необходимое кол-во
4	Формы и молды		Для категории «Студенты, специалисты» при необходимости https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskijj-inventar/dlja-shokolada/moldy-silikonovye/art-m68-mold-silikonovyjj-dlja-mastiki-damask-kopija-05112015-160534/	шт	Необходимое кол-во
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА					
1.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyy-pryamougolnyy-mf-visko-stil- orekh-1200-700-750/	шт	3/10
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izo-seryy-tkan-metall-chernyy	шт	1
3.	Корзина офисная		https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/	шт	3/10
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-i- poryadok-st001/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C010000020377870396_%7Ccid%7C5115686 0%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296	шт	2/10
5.	Чайник электрический		https://market.yandex.ru/product--chainik- bosch-twk-7801/8484513?hid=90586&nid=54967&text=чайник%20электрический&clid=698 объем 1.7 л мощность 2400 Вт	шт	1/10
6.	Ноутбук		https://www.pxel.ru/products/noutbuk-acer-extensa-ex2519-c4te-nx-efaer-010-184255	шт	1/10

					
7.	Принтер		https://bookprose.ru/produce/samsung-sl-m2020w-lazernyj-printer/	шт	1/10
8.	Степлер		https://market.yandex.ru/offer/yWMsFgka9T8iJNY8JghWgA?clid=913&cpc=qVZy1ixW4IiqxCtbcRx0R6OeInXcfg5Bgd3ptzfLRqcEH7J4qsjDbjVkLG_-VL5APzwNRgA2hNstyz14E7MGwYsIq5UZp1AM-	шт	1/10
9.	Ножницы		https://www.utkonos.ru/item/3258404/nozhnicy-attache-kanceljarskie-s-plastikovymi- prorezinennymi-ruchkami--195mm	шт	1/10
10.	Флешка		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwzSvaS5xKLLE5NLXNy98r1N4_wCCiMTDb0s0gOlGBRYND4wuwlxyXm51PqEhGSWZwV4VwQWBJV6peaV1LoKMEGVMAAkvcqMSuxyHJO1C3JDanwcAwNSw2oMg2UYAXJRzAAALdQG6M%2C&text=флешка&clid=545&lr=114678&local-offers-first=0 Интерфейс: USB 2.0 Скорость чтения данных: 32 МБ/с	шт	1/10
11.	Планшет форматаА 4		https://market.yandex.ru/product--brauberg- papka-planshet-s-verkhnim-prizhimom-i- kryshkoi-a4/435572212?lr=114678&text=планшет%20офисный%20для%20бумаги назначение: для документоввид папки: планшет материал: картон, пластик	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измере	обходмое л-во
1	Бумага офиснаяА4		https://market.yandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38Ii_MzHGNA?clid=545&cpc=4UiBMbEZC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXq-EoIWXTDelxgOiV0knLPznMQW62w7Nni61HFnqBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9-SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Ebc6Z7EwT11UKSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qBtshx2QescvuQi8YB9AI_w5FpQvUmUNwqxS	шт	1/10
2	Вилки		https://www.trial-market.ru/products/vilka-plastikovaya-14-8-sm-rossiya.html Вилка пластиковая 14,8см, белая	шт	20
3	Стакан		https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	20
4	Чашка		https://pakstar.ru/catalog/odnorazovaya_posuda_1/stakany_plastikovye_1/3057/ 0.18-0,2л, для холодных и горячих напитков	шт	20

4	Тарелка мелкая		https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	20
5	Салфетки бумажные		https://odintsovo.tiu.ru/p450101771-salfetki-bumazhnye-100.html?_openstat=tiu_prosale%3Bбумажные+салфетки%3BСалфетки+бумажные+100+шт.%2C+23x24+см%2C+LASLA%2C+эконом%3Btag 50 шт в уп.	шт	2
6	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye- polotentsa/bytovye-bumajnye- polotentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul- upak-lime-beloe Цвет: белый	шт	1
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		https://griff48.ru/catalog/stoly- rabochie/stol-pismennyy-pryamougolnyy-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/ 1400x600x750	шт	2
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izo- seryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	6
3.	Корзина офисная		https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/ Корзина для бумаг, 14 л	шт	1
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-i- poryadok-st001/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C1000000020377870396_%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296	шт	2
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**

1	Огнетушитель порошковый ОП- 4(3)-АВСЕ-02		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/ Класс АВСЕ	шт	2
2	Подставка для огнетушителя П-15 НПО Пульс		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/	шт	2
3	Набор первой помощи		https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-doma/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervoj-pomoshhi/c/987492/	шт	1
4	Кулер с питьевой водой		Напольный, без охлаждения	шт	1
5	Вода питьевая для кулера		19л	шт	3
6	Часы настенные		https://beru.ru/product/chasy-nastennye-kvartsevye- centek-ct-7105-white/100616679730?show-uid=15865292121287530121306001&offerid=T3trG Ps8H0CeHrfJelTWgA	шт	2

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
1	Розетки 220 В	Взбивальные машины - 0,28кВт	шт	5
		Плиты индукционные – 3.5кВт	шт	5
		Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01	шт	6
		Холодильный шкаф двухдверный - 650 Вт	шт	1
		Холодильный шкаф однодверный- 0,05 кВт	шт	5
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2
		Микроволновая печь	шт	5
		Чайник 2,4 кВт	шт	1
		Принтер	шт	1

		Ноутбук	шт	1
2	Розетки 380 В	Шкаф шоковой заморозки – мощность 3,4 кВт	шт	1
3	Кулер с питьевой водой	 Напольный, без охлаждения	шт	1
4	Вода для кулера		л	57
5	Подводка горячей и холодной воды	Для моек	шт	холодная/горячая
6	Канализация		шт	1
7	Интернет, wi-fi	Wi-fi	шт	1

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

	Площадь, м.кв.	**Ширина прохода между рабочими местами, м.**	**Специализированное оборудование, количество.***
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимопредусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русскогожестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.

Рабочее место участника с нарушением зрения	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); - лупа с подсветкой для слабовидящих;электронная лупа; б) для рабочего места, предполагающего работуна компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA иJAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимопредусмотреть место для собаки-проводника; г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами иустройствами, с возможностью использования

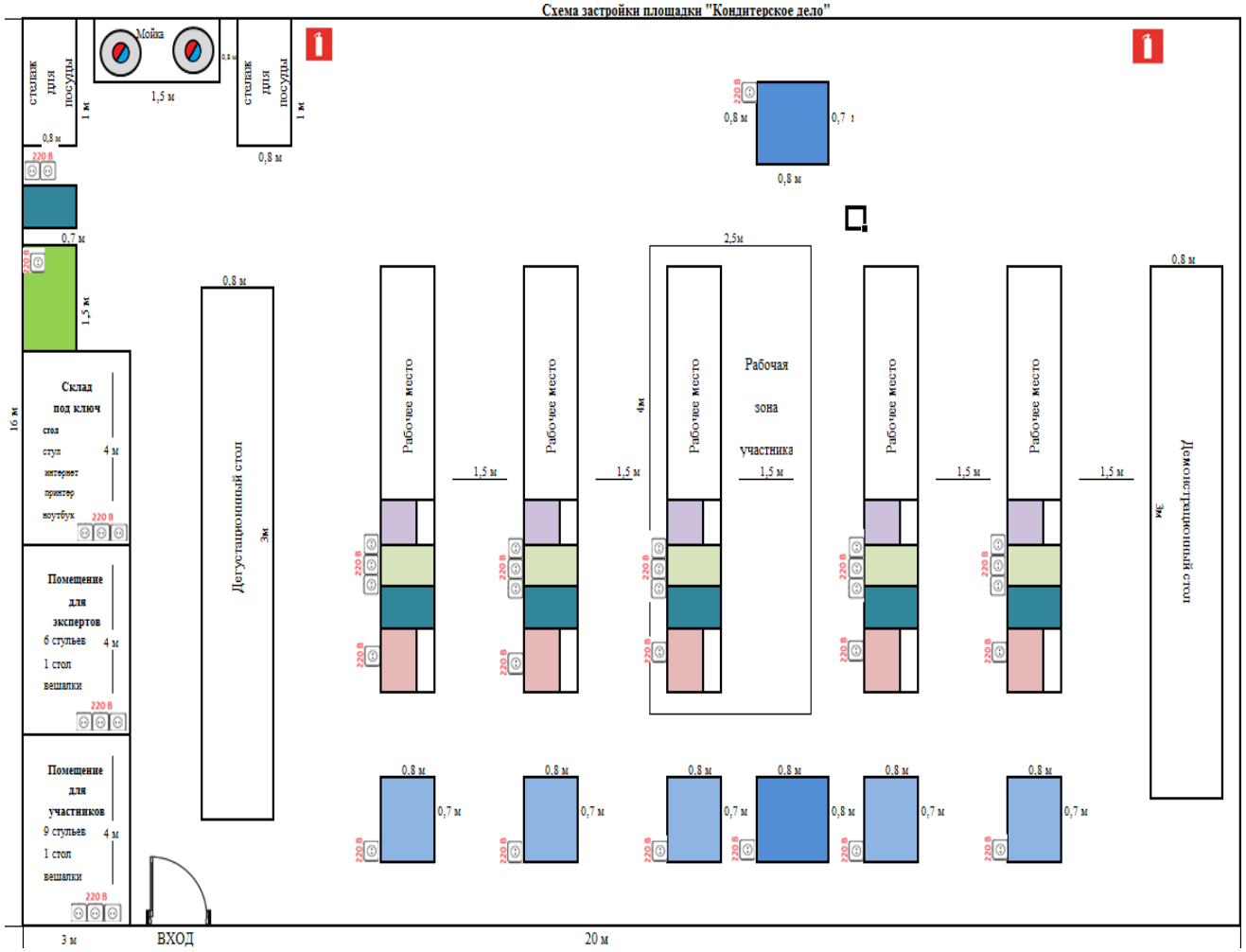
			крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000х1900	1,5 м	Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов: а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков; б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема; в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие: а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия; б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке; в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам. Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемыми высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемыми высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания: а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной

			среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов; б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты; в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).

3. Схема застройки соревновательной площадки.

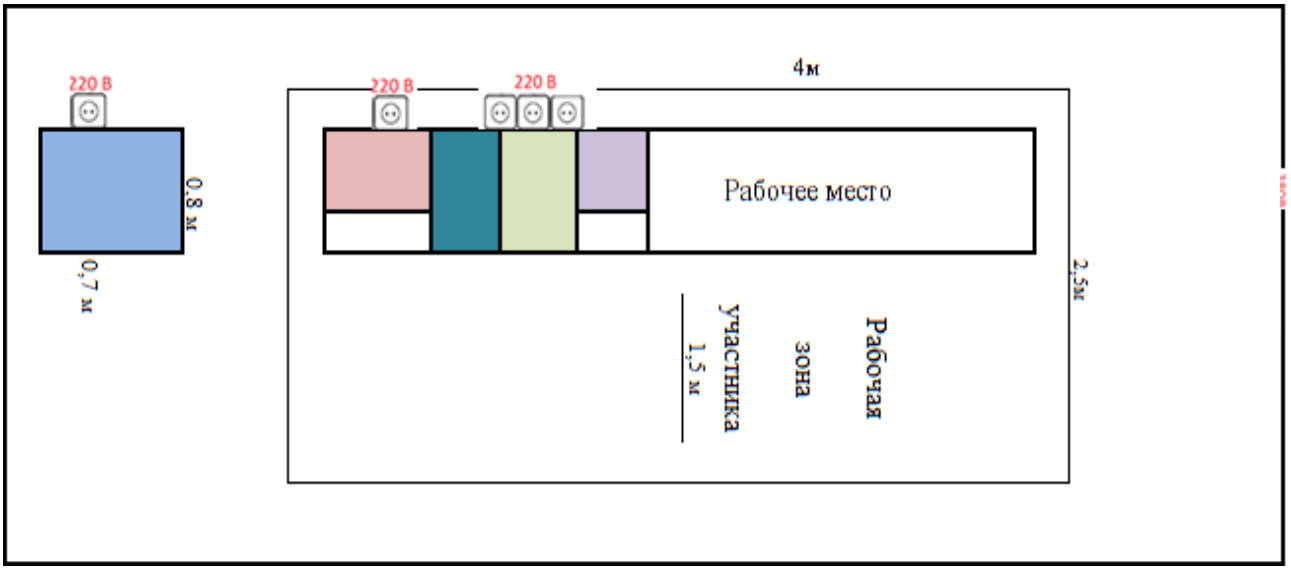
Застройка осуществляется на группу участников (для всех категорий участников).

Схема застройки площадки "Кондитерское дело"





Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.



4. 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).

1.2. 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 нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);

• отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

• наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;

• состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

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

• исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность 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; полотна 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.

3.17. 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 соответствиис 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 доставкав учреждение здравоохранения.

5. 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.

Приложение1

Жители цветочного города:







