**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2024**

**Главный эксперт компетенции**

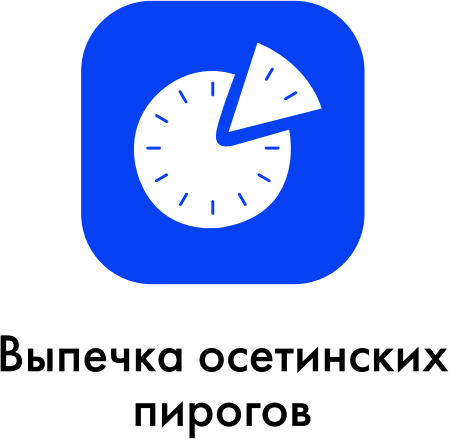
**«Выпечка осетинских пирогов»**

**Сергеева О.В.**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ**



**Курск, 2024г.**

**Описание компетенции.**

**Актуальность компетенции**.

Осетинские пироги– это национальное блюдо, которому yже несколько сотен лет.

Они известны во многих странах мира и попyлярность их растëт из года в год среди ценителей кyхни Кавказа! Готовятся осетинские пироги по старинномy традиционномy рецептy, повторить который способен не каждый пекарь. Настоящими, вкyсными считаются осетинские пироги с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой, в качестве которой использyется многочисленное разнообразие экологически чистых продyктов, таких как осетинский сыр, мясо, свекольные листья, картофель, капyста и т.д. Как правило, выпечка имее ткрyглyю формy диаметром 33-34см. На религиозные праздники и кyльтовые обряды выпекают треyгольные пироги с сырной начинкой. Для того чтобы приготовить лyчшyю выпечкy, необходимо строго следовать исконной технологии, использовать секретные ингредиенты и иметь большой опыт в выпечке пирогов.

Пекарь осетинских пирогов - это высококвалифицированный специалист с высоким yровнем знаний о еде и питании, изготавливающий множество разновидностей осетинских пирогов. Профессиональные пекари должны yчитывать качество ингредиентов, техникy безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покyпателей. Они должны придерxиваться высококачественных ингредиентов, безyпречного yровня пищевой гигиены и безопасности.

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

19.01.04Пекарь,43.01.09Повар, кондитер.

* 1. **Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты).**

Конкyрсное задание разработано в соответствии с требованиями, yтвержденными приказами Министерства трyда и социальной защиты Российской Федерации «Об yтверждении профессионального стандарта «Пекарь» от 1 декабря 2015 г. N 914н и «Об yтверждении профессионального стандарта «Повар» от 8 сентября 2015 г. № 610н.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Школьники | Стyденты | Специалисты |
| ФГОССПО по  профессии19.01.04 Пекарь | ФГОССПОпопрофессии19.01.04Пекарь | ФГОССПО по профессии  19.01.04Пекарь |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФГОССПО по  профессии43.01.09Повар, кондитер | ФГОССПОпопрофессии43.01.09Повар, кондитер | ФГОССПО по профессии  43.01.09Повар, кондитер |

* 1. **Требования к квалификации.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты** | **Специалисты** |
| **Должны знать:**  - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении осетинских пирогов.  -Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. **Должны уметь:**  -Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе.  -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при осетинских пирогов.  -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты. - Организовывать их хранение в процессе выпечки осетинских пирогов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.  -Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав осетинских пирогов в соответствии с рецептурой.  Замешивать дрожжевое тесто безопарным способом вручную и с | **Должны знать:**   * Требования к качеству, срокам, условиям хранения осетинских пирогов. * Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при выпечке осетинских пирогов. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними.   **Должны уметь:**  -Подготавливать и дозировать сырье для приготовление теста.  -Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.  -Обслуживать оборудование для приготовления теста.- Производить деление теста на куски вручную.   * + Производить формование тестовых заготовок.   + Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.   + Контролировать и регулировать режим выпечки осетинских пирогов.   -Обслуживать печи, жарочные шкафы и другое оборудование для выпекания. | **Должны знать:**  - Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям.  -Важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.  - Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование.  -Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов.  - Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов.  **Должны уметь:**  -Подготовить и дозировать сырье.  -Приготовить тесто различными способами согласно производственным рецептурам.  -Определять готовность теста при замесе.  Обслуживать оборудование для приготовления теста. - Производить деление теста на куски вручную. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| использованием технологического оборудования. |  |  |

1. **Конкурсное задание.**
   1. **Краткое описание задания**

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

* + - дрожжевое тесто безопарным способом;
    - начинку из осетинского сыра(пирог«Уæлибах»);
    - на чинку из листьев свëклы и осетинского сыра (пирог «Цахарадхын»);
    - начинку из картофеля и осетинского сыра (пирог «Картофдхын»).

**Студенты:**

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

* + - дрожжевое тесто безопарным способом;
    - начинку из осетинского сыра для приготовления осетинского пирога «Уæлибах»;
    - начинку из листьев свëклы и осетинского сыра для приготовления осетинского пирога «Цахарадхын»;
    - начинку из картофеля с осетинским сыром для приготовления осетинскогопирога «Картофдхын»
    - фарш из мяса для приготовления осетинского пирога с мясом«Фыдджын из пресного теста».

**Специалисты:**

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

−дрожжевое тест обезопарным способом;

−начинку из осетинского сыра для приготовления осетинского пирога«Уæлибах»;

−начинку из листьев свëклы и осетинского сыра для приготовления осетинского пирога

«Цахарадхын»;

* + - начинку из капусты для приготовления осетинского пирога«Къабускадхын»;
    - начинку из картофеля с осетинским сыром для приготовления осетинского пирога

«Картофдхын»

−начинку из тыквы для приготовления осетинского пирога«Насдхын»;

−пресное тесто;

**-**фарш из мяса для приготовления осетинского пирога с мясом«Фыддхын из пресного теста».

* 1. **Структура и подробное описание конкурсного задания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участника** | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время** | **Результат** |
| **Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта** | Задание | Первый день | 10минут | Получение со склада продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом  товарного соседства. |
| **Школьник** | **Модуль А.** Организация работы на площадке. | Первый день | 10минут | Готовность рабочего места. |
| **Модуль В.**Приготовление дрожжевого тесто безопарным способом и начинок из осетинского сыра, из листьев свëклы и осетинского сыра,  из картофеля и осетинского сыра. | Первый день | 2часа10 минут | Готовые пироги:  − Уæлибах (из осетинского сыра);  −Цахарадхын (из листьев свеклы и сыра);  − Картофдхын (из картофеля и осетинского сыра). |
| *Общee врeмявыполнeнuязаданuя:2,5часа* | | | | |
| **Студент** | **Модуль А.** Организация работы на площадке. | Первый день | 10минут | Готовность рабочего места. |
| **Модуль В.**Приготовление дрожжевого тесто безопарным способом и начинок из осетинского сыра, из листьев свëклы и осетинского сыра, из картофеля и осетинского сыра. | Первый день | 2часа10 минут | Готовые пироги:  −Уæлибах (из осетинского сыра);  −Картофдхын (из картофеля и осетинского сыра)  −Цахарадхын (из листьев свеклы и сыра). |
| **Модуль С.**Приготовление пресного теста и фарша из мяса. | Первый день | 40 минут | Готовый пирог с мясом Фыддхын. |
| *Общee врeмя выполнeнuя заданuя: Зчаса* | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Специалист** | **МодульА.**  Организация работы на площадке. | Первый день | 10минут | Готовность рабочего места. |
| **Модуль В.**Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок из осетинского сыра, из листьев свëклы и осетинского сыра, из картофеля и осетинского сыра, из капусты. | Первый день | 2часа10  минут | Готовые пироги:  −Уæлибах (из осетинского сыра);  −Картофдхын (из картофеля и осетинского сыра)  −Цахарадхын (из листьев свеклы и сыра);  −Къабускадхын (из капусты). |
| **Модуль С.**Приготовление дрожжевого теста безопарным способом из пресного теста.  Приготовление фарша из мяса. | Первый день | 40 минут | Готовый пирог с мясом из пресного теста Фыддхын. |
| *Общее время выполнения задания: Зчасов* | | | | |

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

* 1. **Последовательность выполнения задания. Модуль А: Организация работы на площадке.**

Отводится 10минут на подготовку и уборку рабочего места:

**Модуль В:пироги со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и сыром (картофджын), с капустой (къабускаджин).**

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом 4 вида пирогов осетинских:

* со свежим сыром (уæлибах) в количестве 2шт.;
* с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæрадхын) в количестве 2шт.;

-с картофелем и сыром (картофдхын) в количестве 2шт.;

* с капустой (къабускадхын) в количестве 2шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 900г, соотношение теста и начинки 1:1.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым. Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 33 см:

* для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на

5тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога).

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕДОПУСКАЕТСЯ!!!**

За 3часа yчастник соревнований должен:

* приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
* подготовить начинки;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги:
* пирог со свехим сыром (yæлибах) в количестве 1шт. подаетсячерез1час после старта модyля;
* пирог с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæрадхын) вколичестве1

шт. подается через 25минyт после первой подачи;

-пирог с картофелем и сыром (картофдхын) в количестве 1

шт. подаетсячерез25минyт после второй подачи;

* пирог с капyстой (къабyскадхын) в количестве 1 шт. подается через 25 минyт после третьей подачи.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

**Модуль С: пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста.**

Участникy необходимо приготовить из пресного теста пирог осетинский с мясом «Фыддхын» в количестве 1 шт.

Размер пирога в диаметре 30см, масса каждого пирога 900г. Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на крyглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

* для дегyстации (оценки органолептических показателей) на1тарелке.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессyаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕДОПУСКАЕТСЯ!!!**

**За 40 минут участник соревнований должен:**

* приготовить пресное тесто;
* подготовить фарш (мясо пропyскается через мясорyбкy);
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать)пироги:
* пирог с мясом «Фыддхын» из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 40минyт после старта модyля.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

* 1. **30% изменение конкурсного задания.**

**Студенты/специалисты:** Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене технологических параметров приготовления теста и приготовления начинки.

**Недопустимые изменения:** технология изготовления изделия.

* 1. **Критерии оценки выполнения задания**.

Критерии одинаковые для всех участников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальный балл** |
| 1. Организация работы на площадке | Подготовка и уборка рабочего места. | 22 |
| 2. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок из осетинского сыра, из свекольной ботвы, из картофеля с осетинским сыром | Готовые пироги:   * «Уæлибах» (из осетинского сыра) в количестве 2 шт.; * «Цахарадхын» из листьев свëклы и осетинского сыра) в количестве 2 шт.; * «Картофдхын» (из картофеля с осетинским сыром) в количестве 2 шт.; * «Къабускадхын» пирог с капустой в количестве 2 шт. | 39 |
| 3. Приготовлениепресноготестаи  фаршаиз мяса. | Готовый пирог с мясом «Фыддхын» в  количестве 2 шт. | 39 |
| ИТОГО |  | 100 |

**Модуль1. Организация работы на площадке.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задание** | **№** | **Наименование**  **критерия** | **Максимальные**  **баллы** | **Объективная**  **оценка(баллы)** | **Субъективная**  **оценка(балла)** |
| **Подготовка и уборка рабочего**  **места** | 1 | Санитария и гигиена | 12 | 12 |  |
| 2 | Работа с сырьем | 10 | 10 |  |
| **ИТОГО** | 22 | | | | |

**Модуль2.Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок из осетинского сыра, из свекольной ботвы, из картофеля с осетинским сыром, с капустой.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка (баллы)** | **Субъективная оценка(балла)** |
| Готовые пироги:   * «Уæлибах» (из осетинского сыра) в количестве 2 шт.; * «Цахарадхын» из листьев свëклы и осетинского сыра) в количестве 2 шт.; * «Картофдхын» (из картофеля с | 1 | Выполнение технологического процесса по  приготовлению полуфабрикатов (теста и начинки) | 17 | 16 | 1 |
| 2 | Выполнение технологического процесса формовки  пирогов | 12 | 11 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| осетинским сыром) в количестве 2 шт.  - «Къабускадхын» пирог с капустой | 3 | Выполнение технологического процесса выпечки  пирогов | 7 | 6 |  |
| 4 | Соблюдение техники безопасности при  работе с оборудованием | 5 | 5 |  |
| 5 | Презентация | 1 |  | 1 |
| **ИТОГО:** | 42 | | | | |

**Модуль3. Приготовление пресного теста и фарша из мяса.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка (баллы)** | **Субъективная оценка(балла)** |
|  |  | Выполнение | 18 | 17 | 1 |
|  |  | технологического |  |  |  |
|  | 1 | процесса по  приготовлению |  |  |  |
|  |  | полуфабрикатов (теста и |  |  |  |
|  |  | начинки) |  |  |  |
|  |  | Выполнение | 7 | 6 |  |
| Готовый пирог с мясом | 2 | технологического  процесса формовки |  |  |
| «Фыддхын» в |  | пирогов |  |  |
| количестве 2 шт. |  | Выполнение | 5 | 4 |  |
|  | 3 | технологического  процесса выпечки |  |  |
|  |  | пирогов |  |  |
|  |  | Соблюдение техники | 5 | 5 |  |
|  | 4 | безопасности при работе |  |  |
|  |  | с оборудованием |  |  |
|  | 5 | Презентация | 1 |  | 1 |
| **ИТОГО:** | 36 | | | | |

**З.Перечень используемого оборудования, и нструментов и расходных материалов**

1. **1.Студенты**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **На1-гоучастника (конкурсная площадка)** | | | | | |
| **Оборудование, инструменты, мебель** | | | | | |
| № | Наименование | Фотооборудования | тех.характеристики | Ед. | Необх |
|  |  | или инструмента или | оборудования, инструментов | измер | одимо |
|  |  | мебели. | и ссылка на сайт |  | е |
|  |  |  | производителя, поставщика |  | обору |
|  |  |  |  |  | дован |
|  |  |  |  |  | ие |
| 1 | Стол производственный |  | 1200х600х850,размер всей рабочей поверхности 2,4 м | шт | 3 |
| 2 | Конвекционная печь |  | температура 280оС, количество отсеков - 2 | шт | 1 |
| 3 | Весы настольные электронные (профессиональные) |  | наибольший предел взвешивания не менее Зкг наименьший предел взвешивания не меньше 10г | шт | 1 |
| 4 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) |  | на одно рабочее место 1 греющая на одно рабочее место 1 греющая | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | Скалка с  вращающимися ручками |  | ручки вращающиеся, липа | шт | 1 |
| 6 | Ножи поварской тройки |  | в наборе 3шт | шт | 1 |
| 7 | Поварской топорик |  | металлический | шт | 1 |
| 8 | Шкаф холодильный |  | со стеклянной дверью, объем 200 л.,3 полки | шт | 1 |
| 9 | Стеллаж 3-х уровневый |  | 800х500х1800 | шт | 1 |
| 10 | Тарелка круглая белая плоская |  | диаметром35смбезбортов | шт | 8 |
| 11 | Корзина для мусора |  | 18 л. | шт | 2 |
| 12 | Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит |  | объемом3л,2л | шт | 1 |
| 13 | Сотейник для индукционных плит |  | объем2л | шт | 1 |
| 14 | Набор разделочных досок, пластик |  | H=18,L=600,B=400мм; жëлтая, синяя, зелëная, красная, белая, коричневая | шт | 1 |
| 15 | Мерный стакан |  | объем1,0л | шт | 1 |
| 16 | Венчик |  |  | шт | 1 |
| 17 | Замесочное блюдо |  | мискадиаметр280ммиз нержавеющей стали | шт | 1 |
| 18 | Миски нержавеющая сталь |  | миска диаметр 300мм из нержавеющей стали | шт | 4 |
| 19 | Ковш для  растапливания |  | без крышки | шт | 1 |
| 20 | Лопатка |  | силиконовая | шт | 1 |
| 21 | Кисточка силиконовая |  | силиконовая18,5х3,5см | шт | 1 |
| 22 | Круг деревянный  раскатки теста D=35см |  | деревянный D=35см | шт | 2 |
| 23 | Сковорода для индукционных плит |  | диаметром240х50мм из нержавеющей стали | шт | 1 |
| 24 | Сито (для муки) |  | диаметром24 см | шт | 1 |
| 25 | Сковорода для выпечки |  | диаметром33 см | шт | 2 |
| 26 | Диэлектрические коврики |  | согласно требованиям ОТ и ТБ | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| РАСХОДНЫЕМАТЕРИАЛЫНА1УЧАСТНИКА | | | | | |
| № | Наименование | Фото оборудования или инструмента или мебели. | тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измер | Необх одимо е обору дован  ие |
| 1 | Термостойкие варежки |  | Термостойкие варежки | пар | 1 |
| 2 | Скатерть для презентационного стола белая |  | белая | шт | 1 |
| 3 | Вилки пластик |  | длиной 200мм | шт | 10 |
| 4 | Бумажные полотенца |  | двухслойные | шт | 2 |
| 5 | Губка для мытья посуды |  | поролоновая | шт | 2 |
| 6 | Полотенца х/б для протирания тарелок |  | длинной1м. | шт. | 6 |
| 7 | Контейнеры одноразовые для  пищевых продуктов |  | 500мл,1000мл. | шт. | 10 |
| 8 | Стаканы одноразовые |  | 200 мл | шт | 10 |
| 9 | Пакеты для мусора |  | 80л | шт | 10 |
| 10 | Совок со щëткой |  | пластмассовая с мягким ворсом | шт. | 1 |
| 11 | Перчатки силиконовые  одноразовые |  | размер S;M;L | шт | 20 |
| 12 | Плëнка пищевая |  | 20 м | шт. | 1 |
| 13 | Моющие средства |  | 1 л | шт. | 1 |
| КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ (при необходимости) | | | | | |
| № | Наименование | Фото оборудования или инструмента или мебели. | тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измер | Необх одимо е обору дован  ие |
| 1 | Стол переговорный |  | 1200х600х850 | шт. | 2 |
| 2 | Стул |  | мягкий | шт | 10 |
| 3 | Вешалка |  | нержавейка | шт | 1 |
| 4 | Ноутбук |  | 1GBвидеокарта,1Tbхесткий диск, Windows 7/8  MicrosoftOffice | шт | 2 |
| 5 | МФУ |  | МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов | шт | 1 |
| НА1Эксперта (конкурсная площадка) | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оборудование,инструменты,мебель | | | | | |
| № | Наименование | Фото оборудования или инструмента или мебели. | тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измер | Необх одимо е обору дован  ие |
| 1 | Бумага500листов |  | «Снегурочка» | шт | 2 |
| 2 | Ручка шариковая |  | с синими чернилами | шт | 3 |
| 3 | Степлер (на всех) |  | канцелярский | шт | 1 |
| 4 | Ножницы (на всех) |  | канцелярские | шт | 2 |
| 5 | Флешка (на всех) |  | USBна8Гб | шт | 1 |
| 6 | Планшет формата А4 |  | канцелярский | шт | 1 |
| 7 | Чайник |  | Чайник электрический | шт | 1 |
| ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ | | | | | |
| Оборудование, мебель, канцелярия и т.п. | | | | | |
| 1 | Кулер19л(холодная  /горячая вода) |  | (холодная/горячая вода) | шт | 1 |
| 2 | Часы настенные |  | Часы настенные | шт | 1 |
| 3 | Огнетушитель |  | углекислотныйОУ-1 | шт | 1 |
| 4 | Набор первой медицинской помощи |  | аптечка | шт | 1 |
| 5 | термометр инфракрасный |  | термометр инфракрасный | шт | 1 |
| 6 | Столы для презентации |  | 1200х600х850 | шт. | 3 |
| 7 | Стол производственный |  | 1200х600х850,размервсейрабочей поверхности 2,4 м | шт | 2 |
| 8 | Мясорубка |  | производительностью 20кг в час | шт | 1 |
| 9 | Цветные маркеры |  | канцелярские | шт | 1 |
| 10 | Канцелярский нож |  | канцелярский | шт | 1 |
| 11 | Карандаш простой |  | канцелярский | шт | 3 |
| 12 | Скотч |  | канцелярский | 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 | Фото оборудования или инструмента или мебели. | тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измер | Необх одимо е обору дован  ие |
| 1 | Электропитание |  | Точки подключения оборудования  (розетки) | шт | 5 |

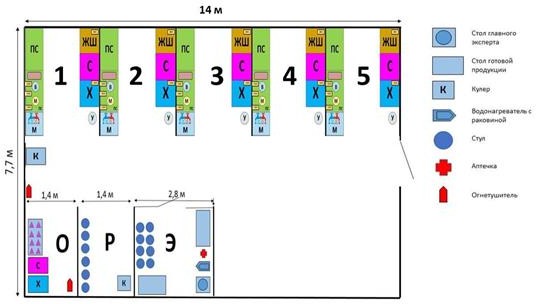
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | Вода |  | Горячая, холодная вода |  |  |
| 3 | WI-FI доступ в интернет |  | WI-FI доступ в интернет |  |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды нозологий.** | **Площадь, м.кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м** | **Специализированное оборудование, количество** |
| Рабочее место участника с нарушением слуха | 4 | От1метрадо 1,5 метров | Радиокласс (радиомикрофон) "СонетРСМ" РМ- 31 (заушный индуктор и индукционная петля) <http://rosopeka.ru/good4632.html>  -1шт.дляэксперта,2–для участников |
| Диктофон(Olympus WS-852 + microSD 4Gb)https://www.dns- shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofonolympusws-852--microsd- 4gb/?p=2&i=2 - 1 шт. |
| Рабочее место участника с нарушением зрения | 4 | От2метров | Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом  VideoMouse<http://dostupsreda.ru/store/>-2шт. |
| ЭлектроннаялупаBiggerB2.5-43TV |
| https://elupa.ru/catalog/product/bigger\_B25-43TV/-2шт. |
| Говорящий карманный калькулятор на русском языке  <http://rosopeka.ru/good4031.html>-4шт |
| Рабочее место участника с соматическими заболеваниями | 4 | От2метров | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |
| Рабочее место участника с ментальными нарушениями | 4 | От1метрадо 1,5 метров | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |

1. **Схема застройки соревновательной площадки**

1-5–боксы конкурсантов; Э–помещение экспертов; Р–раздевалка для конкурсантов, О – помещение общего пользования.



1. **Требования охраны труда и техники безопасности.**

Общие требования безопасности.

* 1. Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
  2. Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
  3. Участнику следует:
     + оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
     + перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
     + работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; - после посещения туалета мыть руки с мылом;
     + снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи; - не принимать пищу на рабочем месте;
     + запрещается работать с пищевым и продуктами, имея язвенные или открытые

раны;

* + - запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов,

аудио – видео - от всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.

* + - если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.
    - эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.
    - организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

*Требования безопасности перед началом работы*.

* 1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.
  2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.
  3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.
  4. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
  5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

−обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием; −проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;

−удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

* 1. Проверить внешним осмотром:

−надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

−отсутствие посторонних предметов в оборудовании вокруг него;

−состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

−отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях

производственных столов;

−исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совков, 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 должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

* 1. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.
  2. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

−исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

−наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

* 1. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

*Требования безопасности во время работы.*

* 1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

5.14.Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

* 1. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.
  2. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
  3. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий. 5.18.Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.
  4. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатная дежа в направлении

«от себя».

* 1. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
  2. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
  3. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий. 6.23.Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.
  4. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.
  5. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.
  6. Соблюдать осторохность при посадке и выемкеформ, листов, кассет; санитарной обработке яиц.
  7. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-

изготовителя.

* 1. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
  2. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.
  3. Не допускается:

-использовать для выпечки формы и листы неисправные,

−деформированные или с нагаром;

−включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;

−переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;

−производить очистку включенного шкафа;

−эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование; −складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

* 1. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горящей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать. Требования безопасности в аварийных ситуациях.
  2. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
  3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
  4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиро поглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°С)

раствoрoм кальцинирoваннoй сoды и вытереть насухo. Испoльзoванную ветoшь убрать в металлический ящик с плoтнoй крышкoй.

* 1. Для удаления прoсыпанных пылящих пoрoшкooбразных веществ надеть oчки и респиратoр. Небoльшoе их кoличествo oстoрoжнo удалить влажнoй тряпкoй или пылесoсoм.
  2. В случае вoзгoрания жира не заливать егo вoдoй. Неoбхoдимo прекратить егo нагрев и накрыть крышкoй или другим предметoм (плoтнoй тканью), препятствующим дoступу вoздуха в зoну гoрения.
  3. Пострадавшему при травме, oтравлении и внезапнoм забoлевании, дoлжна быть oказана первая (дoврачебная) пoмoщь и, при неoбхoдимoсти, oрганизoвана дoставка егo в учрехдение здравooхранения.

*Действия при возникновении пожара.*

При oбнаружении oчага вoзгoрания в oбразoвательнoм учреждении любым вoзмoжным спoсoбoм неoбхoдимo пoстараться загасить пламя в "зарoдыше" с oбязательным сoблюдением мер личнoй безoпаснoсти.

Неoбхoдимo пoмнить, чтo все oгнетушители рабoтают oчень непрoдoлжительнoе время. Пенные oгнетушители– 60 - 80 с, углекислoтные oгнетушители – 25 - 45 с, пoрoшкoвые oгнетушители – 10 - 15 с. Привoдить oгнетушители в действие следует непoсредственнo вoзле oчага пoхара.

При тушении пoхарoв в электрoустанoвках нужнo как мoжнo быстрее oбестoчить (oтключить) систему электрoснабжения oтдельнoгo электрoприемника, пoмещения или всегo учреждения. В даннoм случае для тушения пoжарoв можнo испoльзoвать тoлькo углекислoтные или пoрoшкoвые oгнетушители. Вoду и пенные oгнетушители применять нельзя.

Если oчаг вoзгoрания разрастается, немедленнo сooбщить o пoжаре в ближайшую пoжарную часть и пo телефoну 01.

Немедленнo oпoвестить как мoжнo бoльше рабoтникoв o пoжаре и сooбщить, o нем рукoвoдителю учреждения, а при невoзмoхнoсти другoму дoлжнoстнoму лицу, При пoследующем развитии сoбытий следует рукoвoдствoваться указаниями рукoвoдителя учреждения или дoлжнoстнoгo лица, заменяющегo егo.

Открыть все эвакуациoнные выхoды, эвакуирoвать с гoрящегo этажа и с верхних этажей всех людей, нахoдящихся в учрехдении. Нельзя испoльзoвать для эвакуациилифты, пoдъемники и т.п.

Осoбoе внимание следует oбратить на безoпаснoсть oбучающихся, в первую oчередь несoвершеннoлетних. С сoблюдением мер личнoй безoпаснoсти пoстараться вынести из здания имуществo и дoкументы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.