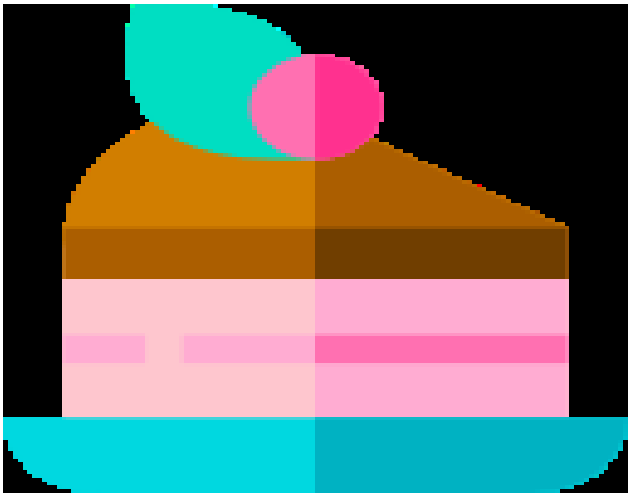
V РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»



ПЕНЗА 2020

Содержание

1. Описание компетенции.

1. 1.Актуальность компетенции.

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кондитер – это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется. Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)
	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 “Поварское и кондитерское дело”	

1.3. Требования к квалификации.

Требования к квалификации участника отражают квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов:

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»;
Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

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 приборы с учетом инструкций и регламентов Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции Должен иметь	*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 сочетания текстур; Принципы оформления пирожных; Важность минимизации отходов *Студент должен владеть профессиональными компетенциями:* Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	*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 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции Соблюдать санитарногигиенические требования и требования охраны труда и

навыки: Приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; Приготовления и оформления отечественных классических пирожных.	холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Конкурсные задания для всех категорий участников включают два модуля. Оба модуля выполняются в один день. Общее время работы 4 часа.

За день до начала соревнований участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.

В день соревнований частник в течение одного часа подготавливает свое рабочее место, инвентарь, проходит инструктаж по безопасности труда.

Участнику необходимо иметь простое портфолио с технологическими картами изделий, которые он собираются готовить.

Изделия модуля – 2 должны соответствовать теме «Русские народные сказки». Фото фигурки для Модуля – 2 будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1).

Школьнику:

№ п\п	Наименование модуля	Время на выполнение
1	**1 – Кондитерские изделия**	**2**
2	**2 - Моделирование**	**2**

Перчатки, формы для выпечки, кондитерские мешки с насадками, инструменты для моделирования, красители привозит участник. Участник использует продукты из предложенного перечня, не превышая указанного веса продукта.

МОДУЛЬ 1 – кондитерские изделия:

Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с кремом сливочным».

Масса изделия 48г. Количество 10 штук. Один вариант оформления.

Песочный полуфабрикат основной. Наполнитель – фруктовая начинка и крем сливочный (основной).

Крем разрешается окрашивать пищевыми красителями.

Время выполнения модуля 2 часа, без учета времени для развешивания сырья, подготовки инвентаря, посуды.

МОДУЛЬ 2 – МОДЕЛИРОВАНИЕ.

Используя сахарную пасту, участник моделирует две (2) одинаковые фигурки. Фото фигурки будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1). Вес одной фигурки минимум 60 г и максимум 80 г. Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету. Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты.

Техники изготовления не могут включать аэрограф.

Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.

Молды и прессы не могут быть использованы. Вся работа выполняется руками.

Разрешается пользоваться вырубками и инструментами для моделирования.

Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.

Никаких лаков не допускается.

Подача: 2 фигурки поставлены на подставку 20х20 см. Подставка предоставляется Организаторами.

Время выполнения модуля 2 часа, без учета времени для развешивания сырья, подготовки инвентаря, посуды.

В 30% изменений входит: фото фигурки (модуль 2-моделирование) будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1).

Студенту:

Модули и время сведены в таблицу.

№ п\п	Наименование модуля	Время на выполнение
1	1 – Кондитерские изделия	2
2	2 - Моделирование	2

Задания выполняются в указанной последовательности, с учетом отведенного времени. Участники планируют работу самостоятельно.

Разрешается использовать пищевые красители, золото и серебро. Перчатки, красители, кондитерские мешки с насадками, инструменты для моделирования, мелкий инвентарь, не включенный в перечень, участник привозит самостоятельно.

Общее время выполнения конкурсного задания 4 часа, без учета времени для развешивания сырья, подготовки инвентаря, посуды.

Фото фигурки для Модуля - 2 будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1).

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

МОДУЛЬ 1 – Кондитерские изделия.

Приготовить бисквитное пирожное «Буше» с кремом, глазированное.

Масса изделия 65 г. Количество: 10 штук. Один вариант оформления.

Бисквитный полуфабрикат буше. Допускается адаптировать предложенную рецептуру, используя продукты из дополнительного перечня.

Крем сливочный или сливочно-сырный (на выбор участника). Допускается адаптировать предложенную рецептуру крема, используя продукты из дополнительного перечня. Отделка верхней поверхности: ганаш и декор.

Обязательный компонент – ганаш.

Декор на выбор участника, в том числе из продуктов дополнительного перечня. Для глазирования участник готовит ганаш из темной глазури и (или) белой глазури. Глазируется верхняя поверхность изделия. Технологию глазирования выбирает участник.

Время выполнения модуля 2 часа, без учета времени для подготовки рабочего места, инвентаря, посуды и т.п.

Участник может адаптировать предложенные рецептуры, используя продукты из предложенного перечня, не превышая указанного веса продукта.

МОДУЛЬ 2 – МОДЕЛИРОВАНИЕ.

Используя сахарную пасту, участник моделирует две (2) одинаковые фигурки. Фото фигурки будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1). Вес одной фигурки минимум 60 г и максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету. Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты.

Техники изготовления не могут включать аэрограф.

Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.

Молды и прессы не могут быть использованы. Вся работа выполняется руками.
Разрешается пользоваться вырубками и инструментами для моделирования.
Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.
Никаких лаков не допускается.
Подача: 2 фигурки поставлены на подставку 20х20 см. Подставка предоставляется Организаторами.

Время выполнения модуля 2 часа, без учета времени для развешивания сырья, подготовки инвентаря, посуды.

В 30% изменений входит: фото фигурки (модуль 2-моделирование) будет представлено в день соревнований (образец фигурок см. в приложении 1) **Специалисты:**

Модули и время сведены в таблицу.

№ п\п	Наименование модуля	Время на выполнение
1	**1 Кондитерские изделия (Антреме)**	**2**
2	**3 - Десерт в верринах**	**2**

Модуль 1 Кондитерские изделия и шоколад.

Приготовить основу из песочного теста в количестве 1 штуки.
Изделия должны содержать как минимум 3 компонента. Вариант оформления на выбор участника. Время выполнения модуля 2 часа, без учета времени для развешивания сырья, подготовки инвентаря, посуды.

Модуль 3 Десерт в верринах.

Приготовить 2 порции холодного десерта в верринах. Десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов. Только холодные компоненты. Обязательный компонент крустиант. Минимум три компонента.
Десерт может быть оформлен свежими ягодами, карамелизованными фруктами или орехами, декором из шоколада, орехами, цукатами, пищевым золотом или серебром и т.д.
Десерты должны быть представлены в верринах. Веррины ставятся на тарелки по 1 штуки на каждой. Одна тарелка для демонстрации, вторая для дегустации.
Характеристики веррина: стаканчики из прозрачного пластика, верхний диаметр: 50мм, нижний диаметр: 40мм, высота: 70мм, ёмкость: 120мл.

В 30% изменений входит: обязательный компонент для изделия Модуля – 1 будет обозначен перед началом соревнований в день С -1.

2.2. Структура и описание конкурсного задания.

Наименование категории	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	**Модуль 1 Кондитерские изделия.** Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с кремом»	1 день	2 часа	Корзиночки с масляным кремом. Масса изделия - 48г. Количество – 10 шт. Выпеченные и охлажденные песочные корзиночки заполнены фруктовой начинкой. Сверху корзиночки украшены цветным кремом. Обязательные компоненты: песочное тесто, фруктовая начинка, крем сливочный (основной). Корзиночки идентичны по внешнему виду и массе.
	Модуль 2 Моделирование. Ручная лепка двух фигурок одного типа по заданию	1 день	2 часа	Две (2) фигурки одного типа. Вес 1 фигурки: минимум 60 г и максимум 80г. Фигурки выглядят одинаково и идентичны по весу и цвету. Каждая фигурка стоит отдельно. Фигурка легко отделяется от презентационной подставки (для взвешивания). Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты. Техники изготовления не могут включать аэрограф. Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается. Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования. Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы. Никаких лаков не допускается. Подача: 2 изделия стоят на подставке 20х20 см.

Студент	**Модуль 1 – Кондитерские изделия.** Приготовить пирожное «Буше» с кремом, глазированное	1 день	2 часа	«Буше» с кремом сливочным или сливочнотворожным. Масса изделия – 65г. Количество - 10 шт. Пирожное состоит из двух заготовок круглой формы из бисквита, приготовленного холодным способом (буше). Одна заготовка промочена сиропом. Заготовки склеены кремом сливочным или сливочно-творожным. Верхняя часть заглазирована ганашем и украшена. Изделия идентичны по внешнему виду и массе.
	Модуль 2 Моделирование. Ручная лепка дву фигурок одного типа по заданию	1 день	2 часа	Две (2) фигурки одного типа. Вес 1 фигурки: минимум 60 г и максимум 80г. Фигурки выглядят одинаково и идентичны по весу и цвету. Каждая фигурка стоит отдельно. Фигурка легко отделяется от презентационной подставки (для взвешивания). Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты. Техники изготовления не могут включать аэрограф. Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается. Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа выполняется руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования. Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы. Никаких лаков не допускается. Подача: 2 изделия стоят на подставке 20х20 см.

Специалист	**Модуль 1 - Кондитерские изделия .** Антреме	1 день	2 часа	Количество - 1 шт. Основа из песочного теста. Наполнители: 3 компонента на выбор участника. Изделия идентичны по внешнему виду и массе. Подача: на тарелках круглой формы.
	Модуль 3 - Десерт в верринах. Холодный десерт в верринах	1 день	2 часа	Кол-во: 2 порции холодного десерта в верринах. Десерт, при подаче должен содержать только холодные компоненты. Минимум три компонента. Обязательный компонент крустиант. Оформление на выбор участника.
				Веррины ставятся на 2 тарелки по 1 штуки на каждой.

2.3. Последовательность выполнения задания. «Школьники»

Модуль 1 – Кондитерские изделия

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.
3. Замесить песочное тесто: масло с сахарным песком растереть во взбивальной машине до однородного состояния, добавить меланж, в котором растворены соль, разрыхлитель, ванильная эссенция. Смесь взбить до пышной консистенции. В конце взбивания засыпать муку, оставив небольшое количество на подпыл. Замесить тесто.

Возможно приготовление песочного теста ручным способом. Последовательность операций может быть изменена в зависимости от способа приготовления. Тесто после замеса рекомендуется охладить в течение 20-30 минут для восстановления структуры масла.

Готовое песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм. Формочки укладывают донышками вверх на тесто плотно друг к другу, чтобы в дальнейшем было меньше обрезков. По донышкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста. Это тесто вместе с формочкой переворачивают, и большими пальцами обеих рук вдавливают его в боковые стенки формочек. Формочки с тестом ставят на кондитерский лист и

выпекают при температуре 240 ºС в течение 15 минут. Охлаждают и выбивают из форм.

4. Приготовить отделочный полуфабрикат - крем сливочный (основной). Сливочное масло разрезают на куски, взбивают 5-7 минут. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 минут. В конце взбивания добавляют ванилин. 5. Собрать изделия. В готовую корзиночку отсаживают фруктовую начинку, украшают кремом.

6. Оформленные пирожные подать на 2-х тарелках круглой формы по 5 штук как показано на рис.1:

7.

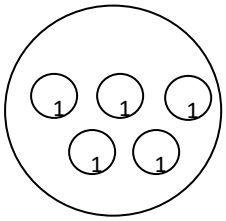


Рис. 1 - Размещение пирожных на тарелках

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готовых изделий к месту дегустации. Тарелки предоставляются организатором. Тарелки предоставляются Организатором. Время выполнения задания 1-модуля 2 часа.

Последовательность выполнения 2-модуля участник планирует самостоятельно. Время выполнения задания 2 часа.

Последовательность выполнения задания.
«Студенты»

Модуль 1 – Кондитерские изделия.

1. Согласно рецептуре проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.
3. Замесить бисквитное тесто: отделить яичные белки от желтков. Яичные желтки соединить с сахаром и взбить до увеличения объема в 2,5 – 3 раза. Одновременно взбить яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до устойчивой пены вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивается; в конце добавить лимонную кислоту для укрепления структуры белка.

К взбитым желткам добавить ¼ взбитых белков, слегка перемешать, добавить муку, ванилин, снова перемешать, ввести остальные взбитые белки и еще раз перемешать до получения однородного теста.

4. Готовое тесто переложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсадить заготовки круглой формы на листы, выстланные бумагой.

5. Выпекают при температуре 190-200 ^{0}С около 8-15 минут.
6. Взбить крем.

Крем сливочный.

Сливочное масло разрезать на куски, взбивать 5-7 минут. Сахарную пудру предварительно соединить со сгущенным молоком и постепенно добавить во взбиваемое масло. Взбивать 7-10 минут. В конце взбивания добавить ванилин.

Крем сливочно-сырный.

Сливочное масло хорошо взбить миксером с сахарной пудрой до получения пышного белого крема. Ввести сливочный/творожный сыр, предварительно перемешав его лопаткой. Добавить ароматизатор. Перемешивать до однородности. 7. Приготовить ганаш из шоколадной глазури и сливок.

Сливки и глазурь соединить, подогреть при непрерывном помешивании до полного растворения глазури и получения однородной массы.

8. После охлаждения одну заготовку смочить сиропом.
9. Заглазировать одну бисквитную заготовку.
10. Заготовки склеить попарно кремом.
11. Поверхность изделия украсить.
12. Оформленные пирожные подать на 2-х тарелках круглой формы по 5 штук как показано на рис.1:

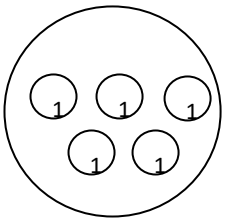


Рис. 1 - Размещение пирожных на тарелках

Тарелки предоставляются Организатором. Последовательность выполнения операций может быть изменена участником. Время выполнения задания 1-модуля 2 часа.

Последовательность выполнения 2-модуля участник планирует самостоятельно. Время выполнения задания 2 часа.

Последовательность выполнения задания.
«Специалисты».

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

2.4. Критерии оценки выполнения задания.

Критерии оценивания одинаковые для всех категорий участников.

№ п\п	Критерии оценки	Аспекты	Описания аспекта	Модуль 1		Модуль 2		Модуль 3	
				Работа	Презентация	Работа	Презентация	Работа	Презентация
				Максимальный балл					
1	Объективная оценка	Организация и управление работой	Оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда	1		1		1	
2		Соблюдение и требований санитарии гигиены	Оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям выполнение правил персональной гигиены и санитарии, санитарии рабочего места	1		1		1	
3		Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	Оценивается расточительность, отсутствие брака/ при наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - ноль баллов	1		1		1	
4		Контроль времени подачи	Оценивается соблюдение времени подачи / интервал подачи готовых изделий +,-5 минут. После окончания корректного времени подачи теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке подачи более 5 минут блюдо считается не представленным и не оценивается		1		1		1
5		Наличие обязательных ингредиентов, п/ф,	Оценивается наличие обязательных ингредиентов, п/ф, техник		1		1		1
		техник							
6		Соблюдение заданию веса, количества изделий	Оценивается соответствие массы изделий и их количества заданию / допустимое отклонение массы пирожных +,5г. Допустимая погрешность веса десерта +,- 5г. Разница веса изделий из мастики не более 5г.		2		2		2
7		Идентичность	Оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке		3		4		4

8		Правильность подачи	Оценивается чистота тарелки, соответствие расположения изделий на тарелке/подставке для презентации заданию		1		1		1
				3	**8**	**3**	**9**	**3**	**9**
9	Субъективная оценка	Планирование и ведение рабочего процесса	Оценивается эффективность планирования и контроль рабочего процесса	3		3		3	
10		Подготовка сырья	Оценивается навык базовой обработки сырья	3		2		1	
11		Приготовление полуфабрикатов	Оценивается умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости, умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата	3				1	
12		Профессиональные навыки	Оценивается навык владения кондитерским мешком, навык окрашивания мастики, крема, навык порционирования, навык глазирования	12		3		3	
13		Соблюдение нор охраны труда	Оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса	3		3		3	
14		Качество	Оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации		4		3		3
15		Визуальное впечатление	Оценивается цветовое сочетание и баланс цвета, соответствие объема, формы, пропорций		4		3		3
16		Стиль и креативность	Оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки		6		4		4
17		Текстура	Оценивается отсутствие следов непромеса в выпеченном п/ф, качество текстур, их сочетаемость в готовом изделии.		4				
18		Форма	Оценивается правильность форм, наличие изломов и вмятин, трещин		4		4		
19		Вкус, цвет, запах	Оценивается вкус, цвет, запах каждого компонента в готовом изделии и общая комбинация		6				4
				24	**28**	**11**	**14**	**11**	**14**
		ИТОГО	**100**	**63**		**37**		**37**	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов для школьников, студентов, специалистов.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА				
№ п/п	**Наименование**	**Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. изм.**	**Кол-во**
1	Стол производств.	1800x600x850	шт.	3
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат	900x900x900	шт.	1/2
3	Печь конвекционная UNOX XFT193 , 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html Номинальное напряжение 380В Потребляемая мощность 10,1 ватт Количество уровней – 6 Размер гастроёмкости 530x325 / 500x300мм Тип гастроемкости GN 1/1 Температурный режим ^{0}C от 30 до 300	шт.	1/2
4	Противень для конвекционной печи	530x325 / 500x300мм	шт.	1
5	Весы настольные электронные	CAS SW-5W	шт.	1
6	Плита индукционная Gastrorag (185)	TZ BT-350B, напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	шт.	1
7	Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic428l-5k45ssewh Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1

8	Блендер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic428l-5k45ssewh Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1

9	Шкаф холодильный	На усмотрение организатора	шт.	1
10*	Шкаф быстрого охлаждения/ударной заморозки	http://resurs-complect.ru.images.1c -bitrix-cdn.ru/upload/iblock/d36/d369c8531cf0a3468485108a43e39e90.jpeg?148640043114442 Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1/10
11	Микроволновая печь Electrolux EMM20000OC	Внутренний объем: 20 л. Мощность: 700 Вт	шт.	1/10
12*	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	На усмотрение организатора	шт.	2/10
13	Стол с моечной ванной 1000x600x850	На усмотрение организатора	шт.	1/2
14	Тарелка плоская 32 см	На усмотрение организатора	шт.	2
15	Кастрюля 2л	На усмотрение организатора	шт.	1
16	Сотейник 1 л	На усмотрение организатора	шт.	1
17	Сковорода 24 см	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
18	Белая разделочная доска	http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1

19	Мерный стакан	На усмотрение организатора	шт.	1
20	Венчик	На усмотрение организатора	шт.	1
21	Миска нержавеющая сталь 25-28 см	http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	3

22	Чаша пластиковая 2л	На усмотрение организатора	шт.	1
23*	Подставка для разделочных досок	http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
24	Лопатка силиконовая	http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	3
25	Сито	http://www.complexbar.ru/ Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	2
26	Терка	На усмотрение организатора	шт.	1
27	Скалка пластиковая, 250мм	На усмотрение организатора	шт.	1
28	Нож, 150 мм	На усмотрение организатора	шт.	1
29	Рукавицы для выпечки	На усмотрение организатора	шт.	2
30	Поднос пластиковый	На усмотрение организатора	шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники, студенты, специалисты)				
1.	Мешки кондитерские одноразовые, 300мм	На усмотрение организатора	шт.	5
2.	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора	шт.	2

3.	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл	http://www.metrocc.ru/public/home Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	6
5.	Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл	http://www.metrocc.ru/public/home Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными	шт.	10

		характеристиками		
6.	Контейнер одноразовый для продуктов 250 мл	http://www.metrocc.ru/public/home Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	10
7.	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора	шт.	5
8.	Перчатки силиконовые одноразовые размер М	http://www.metrocc.ru/public/home	пара	5
9.	Моющее средство	На усмотрение организатора	литр	0,5
11*	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт.	1/10
11.	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора	шт.	2/10
12.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт.	1/10
13.	Пленка пищевая	На усмотрение организатора	рулон	1
14.	Ложка столовая	На усмотрение организатора	шт.	4
15.	Жидкое мыло для рук	На усмотрение организатора	мл	250
16.	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора	шт.	1
17.	Полотенца х/б	http://www.metrocc.ru/public/home	шт.	2
18.	Верины	На усмотрение организатора	шт.	6

19.	Подставки поликарбонатные	На усмотрение организатора	шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)				
	Тесто			
1	Мука пшеничная в/с		кг	0,270
2	Масло сливочное, 82%		кг	0,150
3	Сахарная пудра		кг	0,150
4	Яйца		кг	0,050
5	Разрыхлитель		кг	0,005
6	Ванильный сахар		кг	0,005

	Начинка			
7	Джем абрикосовый		кг	0,154
	Крем			
8	Масло сливочное, 82%		кг	0,160
9	Молоко сгущенное с сахаром		л	0,05
10	Сахарная пудра		кг	0,055
11	Ванильный сахар		кг	0,001
12	Мастика белая		кг	0,2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (студенты)				
	Тесто			
1	Мука пшеничная в/с		кг	0,130
2	Сахар-песок белый		кг	0,130
3	Яйцо		шт.	8
4	Ванилин		кг	0,0015
	Сироп			
1	Сахар – песок белый		кг	0,08
	Крем сливочно-творожный			
1	Сливочное масло 82,5%		кг	0,175

2	Мягкий творожный сыр (Almette, Cremette)		кг	0,225
3	Сахарная пудра		кг	0,185
	Крем сливочный			
1	Масло сливочное 82,5%		кг	0,250
2	Молоко сгущенное с сахаром		кг	0,200
3	Сахарная пудра		кг	0,150
	Ганаш			
1	Глазурь шоколадная темная		кг	0,112
2	Глазурь шоколадная белая		кг	0,112

3	Сливки на растительных маслах «Шантипак»		кг	0,173
	Дополнительно:			
1	Сливки на растительных маслах «Шантипак»		кг	0,200
2	Сливки 33%		кг	0,300
3	Молоко сгущенное с сахаром		кг	0,100
4	Шоколад молочный		кг	0,200
5	Шоколад темный 70%		кг	0,200
6	Пюре малиновое		кг	0,150
7	Пюре манго		кг	0,150
8	Пюре маракуйя		кг	0,150
9	Ягоды свежие в ассортименте (малина, черника, красная смородина)		кг	0,125
10	Миндальный слайс		кг	0,03
11	Кокосовая стружка		кг	0,03
12	Вишня коктейльная красная		кг	0,05
13	Мята свежая		кг	0,05

14	Лимонная кислота		кг	0,002
15	Пектин		кг	0,020
16	Желатин листовой		кг	0,020
17	Ароматизаторы жидкие		кг	0,002
1	Мастика		кг	0,200
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (специалисты)				
1	Масло сливочное 82%		кг	0,200
2	Молоко сгущенное с сахаром		кг	0,200
3	Сахар		кг	0,500
4	Сахарная пудра		кг	0,300
5	Сироп глюкозы		кг	0,100
6	Мед		кг	0,100
7	Яйцо		шт.	10
8	Мука пшеничная в/с		кг	0,230
9	Мука миндальная		л	0,100

10	Молоко 3,2%		л	0,200
11	Сливки 33%		кг	0,500
12	Сливки растительные «Шантипак»		кг	0,500
13	Маскарпоне		кг	0,200
14	Шоколад 70%		кг	0,300
15	Шоколад белый		кг	0,300
16	Фисташки очищенные		кг	0,05
17	Миндальный слайс		кг	0,100
18	Крахмал кукурузный		кг	0,100
19	Желатин листовой		кг	0,020
20	Пектин		кг	0,020
21	Лимон		кг	0,100
22	Ягоды свежие в ассортименте (малина, черника, красная смородина, клубника)		кг	0,150
23	Пюре малиновое		кг	0,150
24	Пюре манго		кг	0,150
25	Пюре вишневое		кг	0,150
26	Пюре маракуйя		кг	0,150

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Формы для выпечки	Металлические формы для выпечки основы из песочного теста с гофрированной или гладкой боковой поверхностью	шт.	Школьник-10 Специалисты: 2
2	Кондитерские мешки одноразовые		шт.	20
3	Наконечники для кондитерского мешка		шт.	5
4	Перчатки одноразовые		шт.	20
5	Ножницы		шт.	1
6	Кисточки		шт.	3
7	Инструмент для моделирования		набор	1
8	Решетка для глазирования изделий		шт.	1
9	Пищевые красители, в т.ч. пищевое золото, серебро		шт.	В ассортименте

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке.

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

№	Наименование	тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование для выполнения декоративных элементов отделки	При отсутствии аналогичного на площадке.		

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

№	Наименование	Технические характеристики и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол переговорный	1000х1000	шт.	5/10
2	Стул	На усмотрение организатора	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во
1	Бумага	На усмотрение организатора	шт.	1/10
2	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1/10
3	Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1/10
4	Флешка	На усмотрение организатора	шт.	1/10
5	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	10
6	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1/10
7	Скатерть белая	2000х3000 На усмотрение организатора	шт.	2/10
8	Вилки одноразовые	На усмотрение организатора	шт.	50
9	Стаканы одноразовые	На усмотрение организатора	шт.	50
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
1	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	1
2	Стол переговорный	1000х1000 На усмотрение организатора	шт.	1/10
3	Корзина офисная	На усмотрение организатора	шт.	3/10
4	Вешалка	На усмотрение организатора	шт.	2/10
5	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1/10
6	Принтер	На усмотрение организатора	шт.	1/10
7	Бак для мусора	50л	шт.	1
Форма одежды для участников «Школьники», «Студенты», «Специалисты»				
1	Китель любого цвета		шт.	1
2	Брюки любого цвета		шт.	1
3	Фартук белого цвета		шт.	1
4	Колпак любого цвета.		шт.	1
5	Специальная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой		пара	1

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во
1	Стул	На усмотрение организатора	шт.	10
2	Стол	1000х1000 На усмотрение организатора	шт.	1/10
3	Корзина офисная	На усмотрение организатора	шт.	1/10
4	Вешалка	На усмотрение организатора	шт.	2/10

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ				
№	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Розетки 220 В	Взбивальные машины - 0,28кВт	шт.	10
		Плиты индукционные – 3.5 кВт	шт.	10
		Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01	шт.	10
		Холодильный шкаф двухдверный - 650 Вт	шт.	1
		Холодильный шкаф однодверный- 0,05 кВт	шт.	10
		Микроволновая печь	шт.	1
		Ноутбук	шт.	1
		Принтер	шт.	1
2	Розетки 380 В	Конвектомат - подключается к водоснабжению и электросети. Мощность 10,1 кВт/ Шкаф скоростного охлаждения. Мощность 5 кВт	шт.	5/1
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт.	1
3	Подводка горячей и холодной воды	Для сдвоенных моек	шт.	5
4	Интернет		шт.	1

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

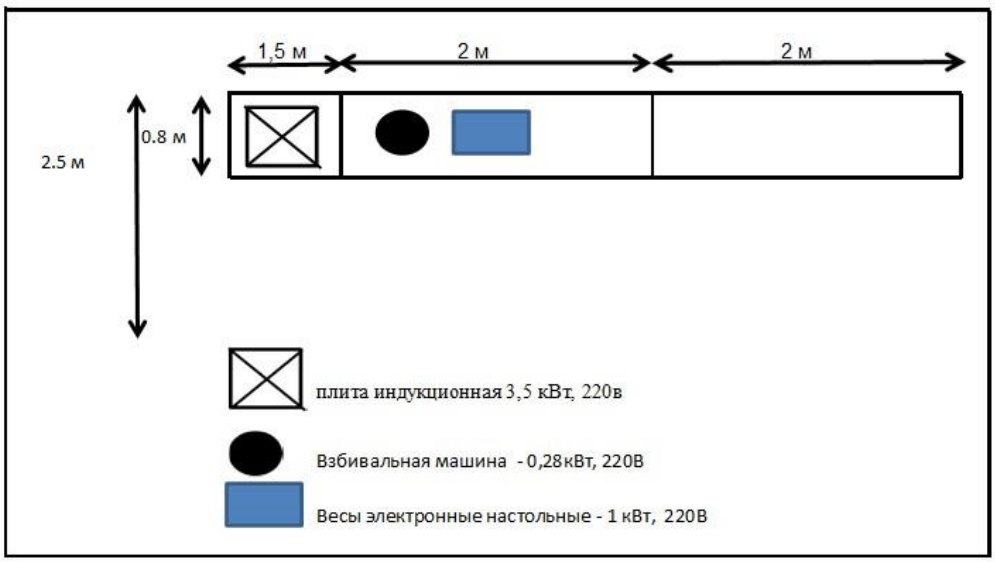
Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

	Площадь, м.кв.	**Ширина прохода между рабочими местами, м.**	**Специализированное оборудование, количество.**
Рабочее место участника с нарушением слуха	4,5	1	При необходимости участник может использовать сигнализатор цифровой с вибрационной и световой индикацией для плохослышащих и глухих
Рабочее место участника с нарушением зрения	4,5	1	При необходимости участник может использовать электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
Рабочее место участника с нарушением ОДА	4,5	1	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4,5	1	Не требуется

По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника, ширина прохода между рабочими местами может быть увеличена до 2м.

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.



4.3. Схема застройки соревновательной площадки одинакова для всех категорий участников.

5.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. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- 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 спецтары, 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 допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; 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. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

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

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

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

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

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

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

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

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

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.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Для модуля 2-Моделирование