РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

Согласовано
Главный эксперт компетенции
«Абилимпикс»

_____
(дата)

_____
(подпись)

Утверждено
Руководитель ЦРД
«Абилимпикс»
Ильчук О.С.

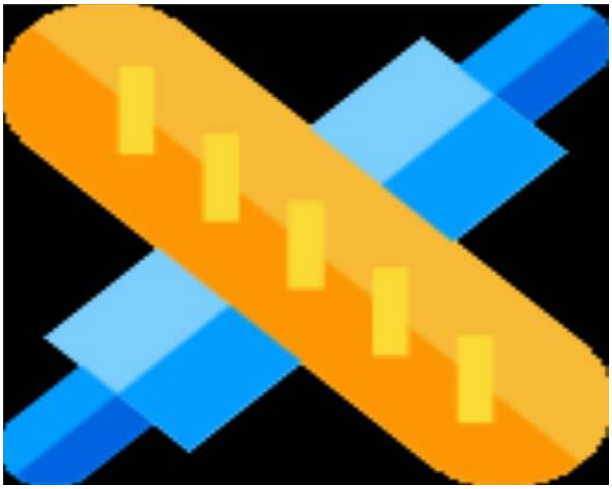
_____
(дата)

_____
(подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Выпечка хлебобулочных изделий»



Пенза, 2020

Содержание

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

Пекарь - это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуются особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники также могут быть и самостоятельными индивидуальными предпринимателями.

Наименование потенциального работодателя, работодателя-партнера	Контакты
ООО «Караван»	Адрес: г. Пенза, ул. Бийская 1 Телефон: 8 (841) 44- 00- 58
Кафе-столовая «Лилия»	Адрес: г. Пенза, ул Аустрина 137 Телефон: 8(8412) 74-30-88
ЗАО Пензенская кондитерская фабрика	Адрес: г. Пенза, Калинина 112. «А» Телефон: 8 (841) 32-10-78
ОАО «Пензенский хлебозавод №2»	Адрес: г. Пенза, Пр. Победы, 42 Телефон: 8 (841) 95-54-85

1.2. Ссылка на образовательный стандарт

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
2. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь» утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

1.3. Требования к квалификации

Школьники	Студенты	Специалисты
Должны знать: - Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними. - Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. **Должны уметь:** - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при	**Должны знать:** -Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. -Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. **Должны уметь:** - Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. - Подготавливать и дозировать сырье для приготовление теста. - Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. - Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. - Обслуживать оборудование для приготовления теста.	**Должны знать:** - Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных хлебобулочных изделий. - Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. - Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических изделий хлебобулочного производства. - Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены **Должны уметь:** - Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. - Готовить дрожжевую продукцию различных видов. Приготовление теста. - Подготавливать и дозировать сырье. -Приготавливать тесто различными способами согласно

производстве хлебобулочной продукции. - Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты. - Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. - Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой. - Подготавливать сырье. - Замешивать дрожжевое тесто безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования. - Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба. - Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	- Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. - Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. - Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. - Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы. - Обслуживать шкаф окончтельной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. - Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. - Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. - Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. - Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	производственным рецептурам. - Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. - Обслуживать оборудование для приготовления теста. Разделка теста. - Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. - Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. - Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. - Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. - Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. - Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. - Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. - Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. - Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

2.Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

Школьники:
В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить безопарное дрожжевое тесто для изготовления Рожков алтайских, изготовить 6 Рожков алтайских массой 0,1кг и подать.
Студенты:
В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:
-безопарное дрожжевое тесто для изготовления Хлеба горчичного формового массой 0,3кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.
-безопарное дрожжевое тесто для изготовления сдобного изделия Кренделя выборгского массой 0,2кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.
Специалисты:
В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить двухфазное дрожжевое тесто на густой опаре для приготовления изделия Хала плетеная, массой 0,4 кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

2.2.1. Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы

Участники: Куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

логотип Абилимпикс - на груди слева, под логотипом - **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – на рукаве выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.
Брюки и куртка пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.
Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь пекаря.

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря), фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

2.2.2. Время выполнения конкурсного задания:

-для школьников – до 3 часов,
-для студентов – до 4 часов,
-для специалистов составляет – до 4 часов

2.2.3. Подробное описание конкурсного задания
Категория «Школьники»

Конкурсант	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Задание	Первый день	15 мин	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
Школьник	Модуль 1. Подготовка сырья и приготовление теста для Рожков алтайских	Первый день	110 мин	тесто для рожков алтайских
	Модуль 2. Расстойка заготовок	Первый день	30 мин	6 тестовых заготовок Рожков алтайских
	Модуль 3. Выпечка изделий	Первый день	20 мин	6 готовых Рожков алтайских
	Модуль 4. Подача Рожков алтайских	Первый день	5 мин	6 готовых Рожков алтайских
Конкурсант	**Наименование и описание модуля**	**День**	**Время**	**Результат**
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Задание	Первый день	15 мин	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
Студенты	Модуль 1-А. Подготовка сырья и приготовление теста для Кренделя выборгского	Первый день	**45 мин**	Тесто для Кренделя выборгского
	Модуль 1-В. Подготовка сырья и приготовление теста для Хлеба горчичного формового		45 мин	Тесто для Хлеба горчичного формового
	Модуль 2-А. Расстойка, формовка Кренделя выборгского	Первый день	40 мин	3 тестовых заготовок изделий
	Модуль 2-В. Расстойка, формовка Хлеба горчичного формового		40 мин	3 тестовых заготовок изделий
	Модуль 3-А. Выпечка Кренделя выборгского	Первый день	25 мин	3 готовых изделия без оформления Кренделя выборгского
	Модуль 3-В. Выпечка Хлеба горчичного формового		25 мин	3 готовых изделия Хлеба горчичного формового
	Модуль 4-А. Оформление и подача Кренделя выборгского	Первый день	15 мин	3 готовых Кренделя выборгских
	Модуль 4-В. Подача Хлеба горчичного		5 мин	3 готовых Хлеба горчичного формового

Конкурсант	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Задание	Второй день	15 мин	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
Специалист	Модуль 1. Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Халы плетеной	Второй день	140 мин	Тесто для Халы плетеной
	Модуль 2. Формование и расстойка Халы плетеной	Второй	50 мин	3 полуфабриката Халы плетеной
	Модуль 3. Выпечка Халы плетеной	день	30 мин	3 готовых изделия Халы плетеной
	Модуль 4. Подача Халы плетеной	Второй	5 мин	3 готовых изделия Халы плетеной

2.3. Последовательность выполнения задания

Модуль 1а

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам.
Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства.
Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье.
Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин.
Подготовить свое рабочее место, инвентарь.
Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние.
По звонку главного эксперта приступить к работе.

Модуль 1б

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц.
Активировать дрожжи.
Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность).
Согласно технологической карте перевесить все ингредиенты, замесить тесто (специалисты замешивают сначала опару, затем тесто)
Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф, произвести 1-2 обминки.
При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 1в

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, оставить на предвартельную расстойку, затем сформовать изделия путем плетения из четырех жгутов и поставить на окончательную расстойку.
При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

Модуль 1г

Подготовить к работе конвекционную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептическими методами.
При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 1д

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

Школьники

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Рожок алтайский массой 0,1 кг

№	Наименование сырья	Тесто на 6 шт (кг)	Технологический процесс изготовления изделий
1	Мука пшеничная высшего сорта, кг	0,500	**<u>Подготовка сырья</u>** Муку просеять; в воде с t= 30-35С растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 3 чайные ложки муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей. Соль и сахар растворить в оставшейся воде, размягчить маргарин до комнатной температуры. **<u>Дрожжевое безопарное тесто</u>**. В тестомес или планетарный миксер влить все жидкие компоненты подготовленного сырья, всыпать муку и перемешивать в течение 3-х минут на второй скорости, затем переключить тестомес на 1-ю скорость и месить еще 5 минут. Затем внести размягченный маргарин и замешивать тесто еще 3 минуты. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф, прикрыв его пленкой или полотенцем на 60-180 минут. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, произвести его обминку и вновь оставить для брожения, в процессе которого тесто обминать 1-2 раза. **Формовка изделия** Тесто развесить на куски массой 0,125г и подкатать в шарики, уложить их на предварительную расстойку на 5-10 минут. Отдохнувшее тесто раскатать в лепешку диаметром 12-15см, скрутить в рулет, уложить на лист в рулет в виде подковы швом вниз и отправить на окончательную расстойку в расстоечный шкаф. Готовый полуфабрикат установить в печь и выпекать с паром 15-18 минут при температуре 190-210 ^{0} С. **Характеристика изделия:** Форма округлая в виде подковы. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному изделию.
2	Сахар - песок, кг	0,012	
3	Маргарин, кг	0,010	
4	Соль поваренная пищевая, кг	0,007	
5	Дрожжи прессованные, кг	0,015	
	Итого сырья, кг	0,544	
	Вода, кг	0,250	
	Масса полуфабриката, кг	0,125	
	Растительное масло для смазки листов	0,010	
	Выход:	0,100/6	

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб горчичный формовой массой 0,3кг.

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 3 шт	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг	0,620	**Подготовка сырья** Муку просеять; в воде с t= 30-35С растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 3 чайные ложки муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей. Соль и сахар растворить в оставшейся воде. Масло горчичное процедить через ситечко. **Дрожжевое безопарное тесто;** В емкость влить все жидкие компоненты подготовленного сырья, внести яйца, всыпать муку и замешать тесто. За 2 минуты до конца замеса внести масло горчичное. Тесто поставить для брожения в теплое место на 60-180 мин. Во время брожения теста осуществляется с 1-2 обминки. **Формовка изделия** Готовое тесто развесить на куски массой 0,340 кг и округлить. Выложить в форму (140*90мм). Формы установить в расстоечный шкаф на окончательную расстойку на 40-60 минут до готовности полуфабриката. Выпекать с паром 22-25 минут при t=210^{0}С в увлажненной камере. **Характеристика изделия:** Хлеб формовой, корка не просевшая, без подрывов. Колер: от золотистого до золотисто-коричневого. Запах - свойственный горчичному хлебу
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,014	
3 4 5	Соль поваренная пищевая, кг Сахар – песок, кг Масло горчичное, кг	0,011 0,041 0,038	
6	Вода, кг	0,360-0,380	
	Масса полуфабриката	0,340/3	
	Растительное масло для смазки форм	0,010	
	Выход:	0,300/3	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Крендель выборгский массой 0,2 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 3 шт	Отделка на 3 шт	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с,кг	0,400		**Подготовка сырья** Муку просеять; в воде с t= 30-35С растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 3 чайные ложки муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей. Соль и сахар растворить в оставшейся воде, рамягчить масло сливочное до комнатной температуры. **Дрожжевое безопарное тесто** В емкость влить все жидкие компоненты подготовленного сырья, всыпать муку и перемеши-вать в течение 8-х минут. Затем внести размягченное масло сливочное и масло подсолнечное. Замешивать тесто еще 3 минуты. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф на 60-180 минут. За время брожения теста производить обминку 1-2 раза. **Формовка изделия** Тесто развесить на куски массой 0,225г и подкатать в шарики, уложить их на предварительную расстойку на 5-10 минут. Отдохнувшее тесто раскатать в жгут диаметром 1,5-2 см и придать изделию форму сердца с перекрученными два раза по центру концами. Концы укладывать поверх изделия. Полуфабрикат отправить на окончательную расстойку в расстоечный шкаф на 40-70 минут. Полуфабрикат перед посадкой смазать яйцом, устанавить в печь и выпекать 18-22 минут при температуре 180-190^{0}С. **Оформление изделия:** В сахарную пудру внести горячую воду и перемешать. Выложить смесь в кондитерский мешок и нанести на изделия. **Характеристика изделия:** Форма в виде сердца. Колер от золотистого до золотисто-коричневого Поверхность - украшенная помадой. Запах – свойственный данному изделию
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные,кг	0,010		
3	Соль поваренная пищевая,кг	0,006		
4	Сахар- песок, кг	0,040		
5	Масло сливочное, кг	0,040		
6	Масло подсолнечное,кг	0,002		
7	Яйцо в тесто	0,008		
8	Яйцо на смазку	0,012		
9	Ванилин	0,001		
10	Патока	0,008		
11	Вода , кг	0,175-0,200	0,011	
12	Сахарная пудра на отделку		0,064	
13	Масса полуфабриката	0,225/3		
	Растительное масло для смазки листов, кг	0,010		
	Выход :	195/3	0,200/3	

Специалисты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хала плетеная массой 0,350 кг

№	Наименование сырья	Опара на 3 шт	Тесто на 3 шт	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с,кг	0,430	0,390	**Подготовка сырья** Муку просеять; в воде с t= 30-35С растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры на опару), добавить 3 чайные ложки муки из рецептуры на опару для предварительной активации дрожжей. Подготовленную смесь разместить в теплом месте на 10-20 мин. до образования дрожжевой шапочки. **Опара** Соединить оставшуюся муку и воду из рецептуры на опару с активированными дрожжами, замесить опару, поставить в расстоечный шкаф на 40 – 120 минут до готовности опары. **Дрожжевое опарное тесто** В воду из рецептуры на замес теста внести соль, сахар и растворить. В дежу тестомеса ил планетарного миксера влить все жидкие компоненты подготовленного сырья, всыпать муку из рецептуры на замес теста и перемешивать в течение 3-х минут на второй скорости, затем переключить тестомес на 1-ю скорость и месить еще 5 минут. Затем внести размягченный маргарин и замешивать тесто еще 3 минуты. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф, прикрыв его пленкой (полотенцем) на 20-90 минут до готовности. **Формовка изделия** Тесто развесить на куски массой 0,420 г и подкатать в шарики, уложить их на предварительную расстойку на 5-10 минут. Каждый шарик отдохнувшего теста разделить на 4 части, из каждой части сформовать жгут. Далее сплести заготовки для полуфабриката Халы. Уложить полуфабрикаты на лист и отправить на окончтельную расстойку в расстоечный шкаф. Готовые полуфабрикаты устанавить в печь и выпекать с паром 18-24 минуты при температуре 210-220^{0}С. **Характеристика изделия:** Форма продолговатая с ярко выраженным плетением. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному изделию.
2	Дрожжи хлебопекарные, прессованные, кг	0,008		
3	Соль поваренная пищевая, кг	-	0,012	
4	Вода, кг	0,280	0,130-0,170	
5	Сахар – песок, кг	-	0,041	
6	Маргарин 82%	-	0,012	
	Масса полуфабриката	0,718	Примерно 1,340	
	Масса куска теста		0,420/3	
	Температура нчальная,^{O}С	27-28	29-30	
	Продолжительность брожения, мин	40-180	20-40	
	Кислотность опары конечная, градусы	3,0-4,0		
	Кислотность теста конечная, градусы не более		2,4-3,0	
	Растительное масло для смазки листов		0,010	
	Выход:		0,350/3	

Примечание: Мука может иметь различную влажность и различную влагопоглотительную способность. В связи с этим, после формовки полуфабрикатов могут оставаться излишки теста, которые относятся к припеку. Наличие припека не влечет снижения начисляемых баллов.

Информация о 30% изменений конкурсного задания:

1. Разрешается провести изменение технологических параметров приготовления теста (“однофазный” способ приготовления поменять на “двухфазный” способ приготовления).
2. Изменить выход кренделя Выборгского (80-200гр)

2.4 Критерии оценки

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	**А-1**	Санитария и гигиена	**8,00**	**40%**
Объективный	**А-2**	Работа с продуктами	**7,0**	
Объективный	**Б-1**	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опары/теста)	**10,0**	
Объективный	**В-1**	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий	**7,0**	
Объективный	**Г-1**	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	**4,0**	
Объективный	**Д-1**	**презентация**	**4,0**	
Субъективный	**Б-2**	Соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опары/теста)	**10,0**	**60%**
Субъективный	**В-2**	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий	**10,0**	
Субъективный	**Г-2**	Выполнение технологического процесса выпечки	**10,0**	

		хлебобулочных изделий		
Субъективный	**Д-1**	**Презентация**	**30,0**	
Максимально			**100**	**100%**

Критерии одинаковые для всех участников.

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (для всех категорий участников одинаковое).

3.1. Школьники, студенты, специалисты

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ для оснащения конкурсной площадки НА 1 участника				
ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, ПО, мебель				
№	**Наименование**	**Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов**	**Ед. измерения**	**Кол-во**
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	Модель "Фотон - 1,5". Количество ярусов 6, размер листов 600 х 400 мм. Шаг расположения протевней - 96 мм. Вид энергоносителя - электричество. Потребляемая мощность10 кВт.	шт.	1
2	Шкаф расстоечный	Модель "Бриз 1,5". Количество противней -12, размер противней 600 х 400 мм. Расстояние между уровнями 75 мм. Габариты 995х915х790 мм. Мощность 1,5 кВт. 220 В.	шт.	1
3	Противень алюминиевый	размер 600х400 мм без перфорации	шт.	6
4	Противень алюминиевый	размер 600х400 мм перфорированный	шт.	6
5	Стол производственный разделочный	ATESY СП-3/1200/600 с бортом, с металлической полкой, глухой	шт.	1
6	Весы для простого взвешивания	Весы электронные настольные порционные CASAD-5, наибольший предел взвешивания - 5 кг, наименьший предел взвешивания - 20 г., дискр.=1г	шт.	1
7	Плита индукционная	Модель Hurakan HKN-ICF35D однокомфорочная, кнопочная панель управления с активным джойстиком, 13 уровней мощности нагрева, температурный режим 60-280 °С, электронный таймер, защита от перегрева, материал корпуса - нержавеющая сталь, 3,5кВт, 220В.	шт.	1
8	Планетарный миксер	Модель GASTRORAG QF-7B, объем дежи - 7 л. Скорость вращения венчика 1000 об/мин. Напряжение 220 В, Мощность 0,5 кВт.	шт.	1
9	Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной	Hurakan модель HKN-30 SN2V , объем дежи - 30 л. Потребляемая мощность: 1.5 кВт, напряжение 380В, 2 скорости двигателя, фиксированная дежа из нержавеющей стали, разовый замес - 12 кг муки, скорость вращения крюка 125/250 об/мин, скорость вращения дежи 20/10 об/мин.	шт.	1
10	Стол - холодильник	модель HiCold GNE 11/TN W . Материал корпуса оцинкованная сталь с полимерным покрытием. Размер 1000х700х850 мм. Объем	шт.	1

		250 л. Мощность: 150 Вт, Напряжение: 220 В. 2 полки. Столешница с бортом, высота борта - 50мм. Материал столешницы - нержавеющая сталь.		
11	Стол с моечной ванной	Марка ATESY CTM-1/1200/600 купе (ванна слева) материал нержавеющая сталь	шт.	1
12	Смеситель для холодной и горячей воды	однорычажный	шт.	1
13	Тележка-шпилька сварная, нерж.	14 уровней, размер листа 400х600, нержавеющая сталь	шт.	1
14	Презентационный стол	размер 120х570х770 мм	шт.	1
15	Стеллаж сплошной разборный	Стеллаж СТК-С-600.400.1800-02-Н (СТКН-600/400/1800), нержавеющая сталь, размер 600х400х1800 мм	шт.	1
	Инвентарь			
1	Пластиковые контейнеры	на 6 литров	шт.	1
2	Миска глубокая из нержавеющей стали	объем 1 л	шт.	1
3	Миска глубокая из нержавеющей стали	объем 0,5 л	шт.	1
4	Мусорная корзина	материал пластик, объем на 30 л	шт.	1
5	Нож универсальный	150 мм, деревянная рукоятка	шт.	1
6	Поднос столовый	450х355 мм с ручками материал пластик	шт.	6
7	Доски разделочные пластиковые, подставка металлическая	желтая, красная, синяя, белая, коричневая, зеленая размер 350х440 мм	комп лект	1
8	Пластмассовый скребок	форма: трапеция	шт.	1
9	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	огнеупорный материал	пара	1
10	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	объем 5 литров	шт.	1
11	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	объем 3 литра	шт.	1
12	Сотейник с крышкой	Объем 1,8 л, для индукционной плиты, материал: нержавеющая сталь	шт.	1
13	Ложки столовые	материал нержавеющая сталь	шт.	5
14	Совки для сыпучих продуктов	материал пластик, нержавеющая сталь	шт.	1
15	Контейнер с крышкой	Объем 2 л, материал пластик	шт.	1
16	Лопатки силиконовые	материал пластик, силикон	шт.	1
17	Сито металлическое	материал: нержавеющая сталь	шт.	1
18	Ножницы	кухонные, ручки пластик	шт.	1
19	Скалка	деревянная	шт.	1
20	Кисти пекарские из натуральной щетины	щетина натуральная, ручка дерево	шт.	1
21	Венчик	материал: нержавеющая сталь	шт.	1
22	Кружка мерная	объем 1 литр, материал пластик	шт.	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ				
1	Пергамент силиконизированный	листы 600*400	шт.	12

2	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	размер 600/1200	шт.	1
3	Перчатки латексные	материал латекс, размер S,M,L	пары	5
4	Бумажные полотенца	двухслойные, две штуки в упаковке	шт.	1
5	Губка для мытья посуды	материал поролон, вискоза	шт.	1
6	Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов 500мл	материал пластик, объем 500мл	шт.	5
7	Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов 300мл	материал пластик, объем 300 мл	шт.	5
8	Контейнеры 1000мл	материал пластик, объем 1000 мл	шт.	5
9	Стаканы одноразовые 200мл	материал пластик, объем 200мл	шт.	5
10	Пакеты для мусора 60 л	материал пластик, объем 60 л	шт.	2
11	Стрейч-пленка для ручной упаковки, 10 мкм	рулон, размер 300х 15000 мм	шт.	1
12	Моющие средства	Прогресс - объем 1 л	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1	Скребок для теста из нержавеющей стали	На усмотрение участника	-	-
2	Скребок пластиковый для теста	На усмотрение участника	-	-
3	Лопатка деревянная	На усмотрение участника	-	-
4	Скалка для раскатки теста	На усмотрение участника	-	-
5	Термометр для измерения температуры	На усмотрение участника	-	-

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1.	Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено	-	-
2.	Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки	-	-
3.	Дополнительная посуда и инвентарь	-	-
4.	Блюда и тарелки	-	-

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК

№	**Наименование**	**Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования**	**Ед. измерения**	**Кол-во**
1.	По согласованию с главным экспертом		-	-

НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)

Перечень оборудования и мебель

№	**Наименование**	**Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования**	**Ед. измерения**	**Кол-во**
1	Планшет с бумагой	бумага листовая для офисной техники 80гр/м2/ материал пластик, с металлическим держателем	шт.	1
2	Ручка шариковая	синий стержень, игольчатый	шт.	1
3	Чашки пластиковые	материал пластик, объем 250 мл	шт.	5
4	Стаканы пластиковые 200 мл	материал пластик, объем 200	шт.	5

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Кулер	модель Sonnen, горячая / холодная вода	шт.	1
2.	Часы настенные	циферблатные	шт.	1
3.	Набор первой медицинской помощи	перевязочные материалы, бинты, лейкопластырь, перекись, йод.	шт.	1

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ

Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. Характеристиками, либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1	Столы для экспертов	стол офисный	шт.	3
2	Стул	офисный	шт.	10
3	Кулер	модель Sonnen, горячая / холодная вода	шт.	1
4	Нож для хлеба	деревянная рукоятка, длина лезвия 15 см	шт.	1
5	Весы для простого взвешивания	Весы электронные настольные порционные CASAD-5, наибольший предел взвешивания - 5 кг, наименьший предел взвешивания - 20 г., дискр.=1г	шт.	1
6	Доска разделочная для хлеба	материал полипропилен, 390х290 мм	шт.	1
7	Корзина для мусора	объем 30 л, материал пластик	шт.	1
8	Принтер МФУ лазерный цветной	модель ECOSYS M5521cdn , МФУ (принтер, сканер, копир, факс),4-цветная лазерная печать 21 стр/мин, ЖК-панель, двусторонняя печать	шт.	1
9	Ноутбук с постоянным подключение м к интренету	модель ASUS VivoBook 17 X705UV-BX207T. Диагональ экрана 17,3*. Разрешение дисплея 1600x900 пикс. Процессор PENTIUM. Модель процессора 4405U. Количество ядер -2, Потоков 4.	шт.	1
10	Ручка шариковая	синий стержень игольчатый		10

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.

1	Столы для участников	размер 1200х570х770 мм	шт.	5
2	Вешалка	напольная, материал пластик, с плечиками	шт.	1
3	Стул	офисный	шт.	10

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий

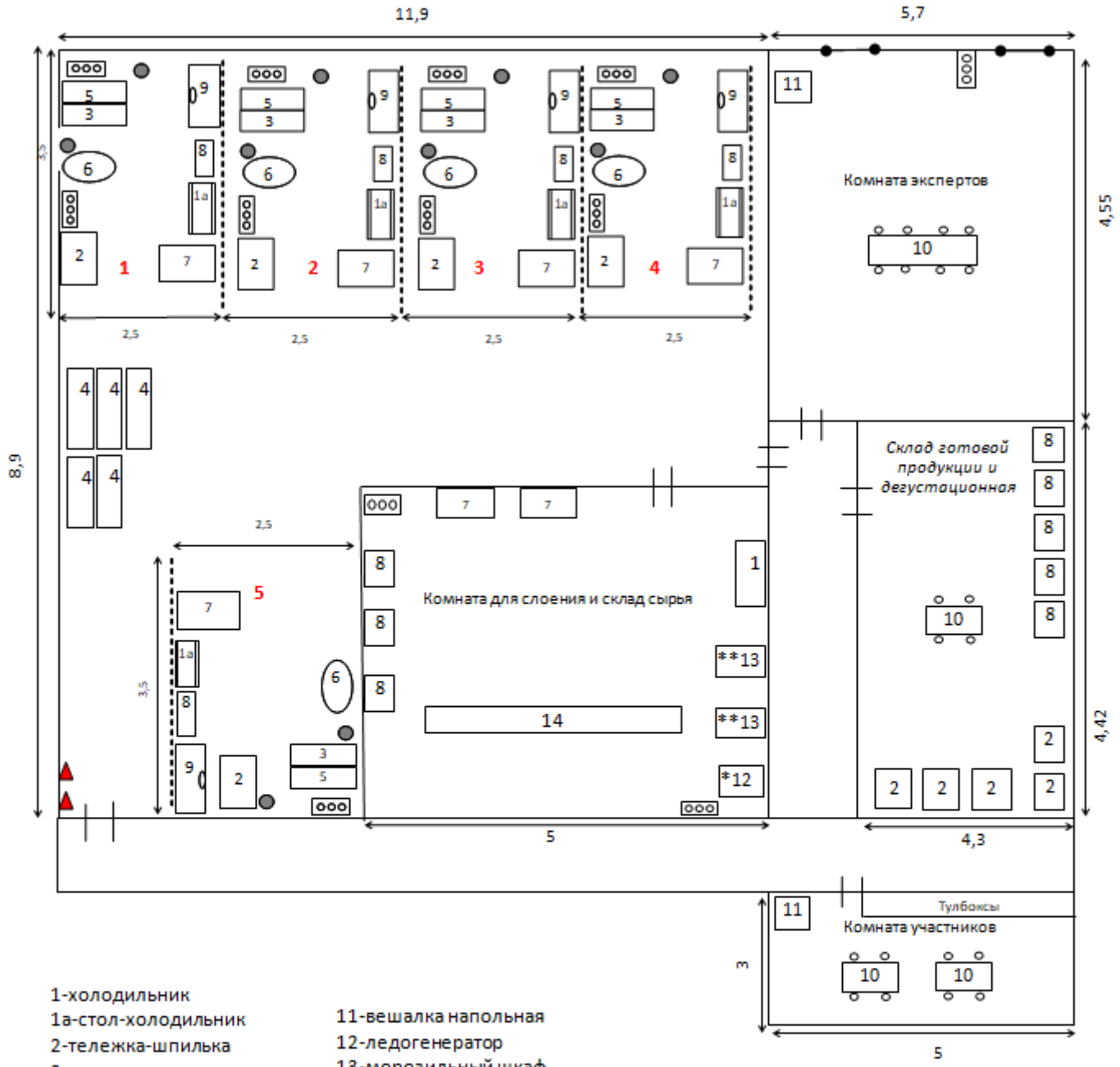
Виды нозологий	Площадь, м^2	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	Не менее 4,5	Не менее 1,2	–
Рабочее место участника с нарушением зрения	Не менее 4,5	Не менее 1,2	–
Рабочее место участника с нарушением ОДА	Не менее 4,5	Не менее 1,2	–
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	Не менее 4,5	Не менее 1,2	–
Рабочее место участника с соматическими нарушениями	Не менее 5,5	Не менее 1,2	–
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	Не менее 4,5	Не менее 1,2	-
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	Не менее 4,5	Не менее 1,2	-

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий

В настоящее время нормативы графического изображения рабочих мест с учетом нозологий отсутствуют

4.3. Схема застройки соревновательной площадки. Схема застройки для всех категорий едина

Схема застройки площадки



1-холодильник
1а-стол-холодильник
2-тележка-шпилька
3- конвекционная печь
4-печь подовая
5-расстоичный шкаф
6- тестомес
7-стол производственный
8-стеллаж
9-мойка
10-стол офисный

11-вешалка напольная
12-ледогенератор
13-морозильный шкаф
14-тестораскаточная машина

●-водоотведение
ooo- розетка
▲-огнетушитель

5. Требования охраны труда и техники безопасности

1. Требования охраны труда и техники безопасности

1.1. 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).

1.2. 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.

1.3. 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 пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны.
- запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио – видео и т.д.

1.4. 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.

1.5. Если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.

1.6. Эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.

1.7. Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. 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.

2.2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.

2.4. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.5. 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.

2.6. Проверить внешним осмотром:

- надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;
- отсутствие посторонних предметов в оборудовании и 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 спец. 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).

2.7. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

2.8. 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.

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

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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

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

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, 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 между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

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

3.9. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

3.11. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

3.12. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.

3.13. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, что-бы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

3.14. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет;
санитарной обработке яиц.

3.15. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.16. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.17. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

3.18. 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.

3.19. 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 техническому эксперту и до устранения неисправности не включать

4.ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°С раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

4.4. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

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

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

Действия при возникновении пожара

При обнаружении очага возгорания в образовательном учреждении любым возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности. Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с.

Приводить их в действие следует непосредственно возле очага пожара. При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя. Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону № _____ и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу, при последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его. Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т. п. Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

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.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

5.2. По окончании работы оборудования:

- выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
- после полного остывания электрооборудования произвести уборку;
- очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.4. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезсредством.

5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.