

III РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

Утверждено

Центр развития движения «Абилимпикс»

по Республике Мордовия

Руководитель РЦРД *Ганина* Н.Н. Ганина

15.02 2019г

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

Выпечка хлебобулочных изделий



Саранск 2019

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, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Пекарь производит свежие и вкусные хлебобулочные изделия любого типа из различных видов муки и злаков. Чтобы превратить сырье во вкусный и аппетитный продукт используются разные типы теста. Например, пшеничный, ржаной или ремесленный хлеб, булочки, слоёные изделия, сэндвичи, а также пироги с заварным кремом и разными начинками. Эти изделия производятся во многих пекарнях. 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. Требуется особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Для создания новых рецептов пекарю необходимы знания о функциях, совместимости и реакциях ингредиентов.

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.

Профессиональные пекари могут подняться по карьерной лестнице. Для этого необходимо умение работать в любых пекарнях, хлебозаводах (быть их владельцами или управляющими менеджерами), включая высококлассные, семейные пекарни – магазины или кафе-магазины. Приветствуется также опыт работы в преподавании и промышленном производстве.

Специализированные розничные магазины часто продают кондитерские изделия ручной работы, декорированные хлебобулочные изделия, ремесленные хлеб и тесто, изготовленные благодаря умениям профессиональных пекарей. Работодатель: ОАО «Московский комбинат хлебопродуктов».

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный 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

(Указываются требования к квалификации участника для выполнения задания, а также необходимые знания, умения и навыки. Требования к квалификации участника должны отражать квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов)

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального</p>

<p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>Приготовление теста.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>Разделка теста.</p> <p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>Приготовление теста.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>Разделка теста.</p> <p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролиро-</p>	<p>и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>Приготовление теста.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>Разделка теста.</p> <p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к вы-</p>
---	---	---

	<p>вать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>печке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>
--	--	--

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

Школьники: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить безопасное дрожжевое тесто для приготовления булочки «Домашней», сформовать и испечь 10 штук и подать.

Студенты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить безопасное дрожжевое тесто на 10 штук плюшки «Московской», сформовать, испечь и подать.

Специалисты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить дрожжевое тесто на густой опаре для приготовления изделия «Калач саратовский», сформовать, испечь 3 калача 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: Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** на груди слева (справа), под логотипом **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – рукав 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 – при работе любого однотонного цвета темных тонов. Брюки – поварские тёмного цвета; головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь.

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель, 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 5 часов

Конкурсант	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Задание	Первый день	15 минут	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 булочки «Домашней»	Первый день	120-130 минут	Тесто для булочек
	Модуль 2. Расстойка заготовок	Первый день	30 минут	10 тестовых заготовок булочек
	Модуль 3. Выпечка изделий	Первый день	15 минут	10 готовых булочек
	Модуль 4. Оформление и подача булочек	Первый день	5 минут	10 готовых булочек
Конкурсант	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Студент	Модуль 1. Подготовка сырья и приготовление теста для плюшки «Московской»	Первый день	120-160 минут	Тесто для плюшек
	Модуль 2. Расстойка, формовка плюшек	Первый день	45-60 минут	10 тестовых заготовок изделий
	Модуль 3. Выпечка плюшек	Первый день	15 минут	10 готовых плюшек
	Модуль 4. Оформление и подача плюшек	Первый день	5 минут	10 готовых плюшек
Конкурсант	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Задание	Второй день	15 минут	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 калачей	Второй день	140-220 минут	Тесто для калачей
	Модуль 2. Формование и расстройка калачей	Второй день	40-75 минут	3 полуфабриката калача
	Модуль 3. Выпечка калачей	Второй день	20-40 минут	3 готовых калача
	Модуль 4. Оформление и подача калачей	Второй день	5 минут	3 готовых калача

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 продуктов у себя в боксе, перевесить выбранные продукты.
 Разместить продукты 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 необходимые продукты 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), проверить кислотность опары и теста методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами). Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенолфталеин в склянке с пипеткой (ф/ф). 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 предварительную расстойку, затем сформовать изделия и оставить 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: булочка «Домашняя»

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 5шт. (кг)	Тесто на 10 шт (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная высшего сорта, кг	0,1605	0,321	Подготовка сырья Муку просеять; в воде с $t = 30-35^{\circ}\text{C}$ растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 1 чайную ложку 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, растопить маргарин. Дрожжевое безопасное тесто В дежу тестомесильной машины (планетарного миксера) вливают подогретую до $35-40^{\circ}\text{C}$ воду, подготовленные дрожжи (растворенные в небольшом количестве воды), сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8
2	Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл), кг	0,0085	0,017	
3	Сахар-песок, кг	0,028	0,055	
4	Сахар-песок (для отделки), кг	0,008	0,016	
5	Маргарин, кг	0,037	0,074	
6	Меланж для смазки, кг	0,0045	0,009	
7	Соль, кг	0,0015	0,003	

8	Дрожжи прессованные, кг	0,0043	0,0085	<p>минут, затем вливают растопленный маргарин и замешивают тесто. Тесто ставят для брожения в расстоечный шкаф с температурой 38-40⁰С на 2-2,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.</p> <p>Формовка изделия Тесто развешивают на куски массой 0,104 и подкатывают в шарик, укладывая их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для окончательной расстойки на 20-25 минут в расстоечный шкаф. Поверхность шариков смазывают меланжем, посыпают сахарным песком и выпекают 12-15 минут при температуре 190-210⁰С.</p> <p>Характеристика изделия: Форма круглая. Поверхность украшенная, блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого</p>
	Итого сырья, кг	0,504	1,008	
	Вода, кг	0,1425	0,285	
	Масса полуфабриката, кг	0,104	1,208	
	Выход:	0,500	1,000	

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: плюшка «Московская»

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 5шт.	Отделка на 5шт.	Тесто на 10 шт.	Отделка на 10шт.	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг	0,580		1,160		<p>Подготовка сырья Муку просеять; в молоке с t= 30°-35°С растворить дрожжи, добавить 1 чайную ложку муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей; соль и сахар растворить в воде; с t= 30°-35°С; масло сливочное растопить, яйцо подготовить.</p> <p>Дрожжевое безопасное тесто В дежу тестомесильной машины (планетарного миксера) вливают подогретую до 35-40⁰С воду, подготовленные дрожжи (растворенные в небольшом количестве воды), сахар, соль, яйца, всыпают муку и замешивают тесто. За 2 минуты до конца замеса внести растопленное сливочное масло. Тесто ставят для брожения в расстоечный шкаф с температурой 38-40⁰С на 120-180 мин.</p> <p>Выбраживание теста осуществляется с 1-2 обминками до кислотности 2,4 град. (определяется методом тит-</p>
2	Мука хлебопекарная пшеничная в/с на подпыл, кг	0,040		0,080		
3	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,030		0,060		
4	Соль поваренная пищевая, кг	0,006		0,012		
5	Сахар-песок, кг	0,068	0,068	0,136	0,136	
6	Молоко цельное, кг	0,186		0,372		
7	Яйцо куриное в тесто и на смазку, кг	0,062	0,031	0,186	0,062	

						рования).
8	Масло сливочное, кг	0,055	0,046	0,202	0,092	<p>Формовка изделия Готовое тесто развешивают на куски массой 113 граммов и округляют, оставляют на предварительную расстойку на 10-15 минут. Затем с помощью скалки раскатывают заготовку в продолговатую лепешку, которую смазывают растопленным сливочным маслом. Лепешку скатывают по длине, формируя слоистый жгутик.</p> <p>Первый вариант придания формы: жгутик перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Придерживая левой рукой концы жгутика, правой разрезают ножом (скребком) середину жгутика на 2 части. При укладке на лист заготовку разворачивают по линии разреза в обе стороны (в виде сердца).</p> <p>Второй вариант придания формы: концы жгутика не скрепляют, а после надрезов сразу разворачивают в фигуру круглой формы. Разделанную плюшку укладывают на листы и ставят на окончательную расстойку. Расстойка длится от 35 – 110 минут. Перед посадкой в печь заготовки смазывают яйцом и посыпают сахарным песком. Выпекают 14-16 минут при t=180⁰C.</p> <p>Характеристика изделия: Форма - в виде сердечка или круглая вытянутая. Поверхность гладкая, блестящая. Колер: от светло-коричневого до коричневого</p>
9	Ванилин, кг	0,0015		0,0030		
10	Вода, кг	0,100-0,120		0,200-0,240		
11	Кислотность конечная теста, град	2,4		2,4		
	Масса полуфабриката с крошкой	0,113/5	0,120/5	0,113/10	0,120/10	
	Масса готовых изделий	-	0,100/5	-	0,100/10	

Специалисты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Калач саратовский

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 1шт.	Тесто на 1шт.	Опара на 3шт.	Тесто на 3шт.	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг	0,300	0,200	0,900	0,600	<p>Калач саратовский вырабатывают из муки высшего сорта. Калач выпекают штучным, формовым массой 0,75 кг.</p> <p>Подготовка сырья: Муку, сахар просеять, маргарин растопить.</p> <p>Приготовление опары: Растворить дрожжи в воде (смотри рецептуру: вода для опары), добавить муку, замесит опару. Опару оставить для</p>
2	Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	0,008		0,0023		
3	Соль поваренная пищевая, кг	-	0,008	-	0,0023	
4	Вода, кг	0,1950	0,115-0,183	0,585	0,345-0,550	

			(корректировка)		(корректировка)	брожения на 120-180 минут до кислотности 3,6-4,0 град. (определяется методом титрования). Приготовление теста: К готовой опаре добавляют соль, сахар, маргарин и замешивают тесто. Оставляют для брожения в расстоечном шкафу на 20-40 минут до кислотности 2,6-3,0 град. (определяется методом титрования). Формовка изделия Готовое тесто делят на куски массой 0,830 кг, каждый кусок делят на 2 равные части. Каждую часть раскатывают в жгут и соединяют друг с другом в виде спирали, формируют в виде круглого изделия, укладывают на лист и устанавливают в расстоечный шкаф до увеличения в размере в 1,5-2 раза, выпекают при температуре 190-220 ⁰ С от 20 до 40 минут. Характеристика изделия: Форма округлая с ярко выраженным рисунком. Колер от светло-желтого до золотистого
5	Сахар - песок, кг	-	0,010	-	0,030	
	Опара, кг		вся		вся	
6	Маргарин 82%	-	0,010	-	0,030	
	Масса полуфабриката	0,500	0,845	1,500	2,530	
	Масса куска теста		0,830		2,500	
	Температура начальная, ⁰ С	27-28	29-30	27-28	29-30	
	Продолжительность брожения, мин	120-180	20-40	120-180	20-40	
	Кислотность конечная опары, град.	3,6-4,0		3,6-4,0		
	Кислотность конечная теста, град. не более		2,6-3,0		2,6-3,0	

2.4. Критерии оценки выполнения задания

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	7,00	
Объективный	Б-1	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опары/теста)	10,00	
Объективный	В-1	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий	4,00	
Объективный	Г-1	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	4,00	
Объективный	Д-1	Презентация	7,00	
Субъективный	Б-2	Соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опары/теста)	10,00	60%
Субъективный	В-2	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий	10,00	
Субъективный	Г-2	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	10,00	

Субъективный	Д-1	Презентация	30,00	
Максимально			100	100%

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

3.1. Школьники, студенты, специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА				
Оборудование, инструменты, ПО, мебель				
№	Наименование	Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
Оборудование				
1	Печь конвекционная UN-OX XEBC-06EU-E1R , 860x957x843, напр380В, мощность 14кВт	http://www.Dekari.ru/catalogue/khl_eb_obo/pechi_konv/paee-2/	шт	1
2	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм	http://www.pekari.ru/catalogue/aro_up_22260/aroup_17297/item_1904_00/	шт	4
3	Подставка нержавеющая под конвекционную печь NICOLD НППК-9/9/6	http://hicold.ru/kataloa/006543_nev_tralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/63_6434_pod-parokonvektomat/282604_podstavk_a_nerjavevuschava-pod_konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html	шт	1
4	Плита индукционная 1-но комфорочная ENDEVER IP-36, напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	http://www.altekpro.ru/catalog/tepl_ovoeborudovanie/plity/plitaindukcionnaya-gastrorag-185-tz-bt350b/	шт	1
5	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7 ,Установка – настольные, Назначение промышленные	http://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad	шт	1
6	Планетарный миксер Moulinex QA509D32, напряжение 220/240В, мощность 900 Вт Объем чаши 4,6 л	https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-qa	шт	1
7	Стол производственный	http://torgms.com/novoe-oborudovanie/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennye	шт	2
8	Стеллаж металлический СТЛ, высотой 180x70x30x3	https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-80-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/	шт	1
9	Шкаф холодильный NOVATEC SHINE HD70, на 700 литров. Корпус сделан из нержавеющей стали, толщиной 75 мм. Температурные режимы 0/+10 градусов.	https://www.coffee-butik.ru/catalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html	шт	1
10	Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габариты (мм): 1060x530x870	https://www.trapeza.ru/goods/47233/	шт	2/5

	Объём (МЗ): 0.488766			
11	Титровальная установка	Комплект химического оборудования	шт	1
12	Ступка с пестиком	Комплект химического оборудования	шт	1
13	Колба химическая на 50 мл	Комплект химического оборудования	шт	1
14	Химические реактивы: деци нормальный раствор NaOH (КОН), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)	Комплект химических реактивов	шт	1
15	Воронка стеклянная (малая)	Комплект химического оборудования	шт	1
16	Весы лабораторные	Комплект химического оборудования	шт	1
Инвентарь				
1	Доска разделочная 530x870	http://do-stavka124.ru/vse-otdelv/posuda-dlva-gotovki/15934/30153124-detail	шт	2
2	Поднос пластиковый	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/barinventory/trays/trayspolystyrene/the-tray-table-h-mmwith-handles-blue-02/	шт	2
3	SN4103 Скребок для теста из нерж. стали 160*125	https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/	шт	1
4	Лопатка деревянная	http://astia.ru/products/26147-lopotka-srednyaya-bordovayasilikon-le-creuset.html	шт	2
5	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста. Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.	http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1-d-a-i-m-a-r-k	шт	1
6	Чашка нержавеющей сталь 18/10 Н=120 D=305 6 Л.	http://labordav.ru/cena-chashka-petrikupit/chashka-laboratornava-nerzhavayuschava-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5	шт	1
7	Кастрюля 1л с крышкой для индукционной плиты	market.yandex.ru/search.xml?text=кастрюли%20для%20индукционной%20плиты&clid=545&page=2	шт	1
8	Кастрюля 2л с крышкой для индукционной плиты	market.yandex.ru/search.xml?text=кастрюли%20для%20индукционной%20плиты&clid=545&page=2	шт	1
9	Миски нержавеющей 4 л	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-utensils/bowls/	шт	1
10	Миска нержавеющей 1л	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-utensils/bowls/	шт	2
11	Сито металлическое	http://mywishlist.ru/wish/6354466	шт	1
12	Венчик для взбивания	https://posudamart.ru/catalog/aksessuary/venchiki/venchik-dlya-vzbivaniya-25-sm-nerzhavayushhaya-stal-stalnoj-seriya-steel-westmark/	шт	1
13	Кисточки для смазывания	https://torg.mail.ru/search/	шт	1
14	Совки для сыпучих продуктов	http://posudaprof.ru/sovok_kulinarnyy/	шт	1
15	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	http://www.arcten.ru/restoran/kukhonnyuinventar/rukavica_dlja_pekarej_430sm_s_dlinnoj_manzhetoj/	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. из-	Кол-

			мерения	во
1	Ложка одноразовая	https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт	10
2	Вилка одноразовая	https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт	10
3	Полотенца бумажные	https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	рулон	2
4	Ветошь для мойки посуды и столов	https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	шт	2
5	Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий	Артикул 30 см/5,5"	пачка (100шт.)	1/10
6	Пищевая плёнка	http://plastikko.ru/c168	рулон	1/2
7	Пекарская бумага	http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/?price=down&manufac=none&yclid=5375248068918136867#scroll_to_menu	рулон	1/2
8	Пластиковые контейнеры для отходов	https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/	шт	1
9	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов	http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	10
10	Средство для мойки посуды	https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/?yclid=5374965600928670110	бут	1
11	Жидкое мыло для рук	https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/	бут	0,5
12	Средства для уборки EXCOOK 10204 Набор совков со щёткой	http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy	шт	1
13	Ложка одноразовая	https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт	10
14	Вилка одноразовая	https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт	10
15	Полотенца бумажные	https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	рулон	2
16	Ветошь для мойки посуды и столов	https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	шт	2
17	Салфетки бумажные	https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	пачка	1
18	Пищевая плёнка	http://plastikko.ru/c168	рулон	1/2
19	Пекарская бумага	http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/?price=down&manufac=none&yclid=5375248068918136867#scroll_to_menu	рулон	1/2
20	Пластиковые контейнеры для отходов	https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/	шт	1/3
21	Одноразовые контейнеры	http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	10

	для раздачи продуктов			
22	Средство для мойки посуды	https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/?yclid=5374965600928670110	бут	1
23	Жидкое мыло для рук	https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/	бут	0,5
24	Средства для уборки ЕХСООК 10204 Набор совков со щёткой	http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)				
1	нет			
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ				
1	Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено			
2	Инвентарь заменяющий инвентарь конкурсной площадки			
3	Дополнительная посуда и инвентарь			
4	Блюда и тарелки			
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)				
№	Наименование	Тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	По согласованию с главным экспертом			
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)				
Оборудование, мебель				
№	Наименование	Технические характеристики и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный СП-811/1200 для презентации	http://restorg.com/catalog/oborudovanie/neytralnoe_oborudovanie/stol_proizvodstvennyy_ostrovnoy_sp_811_1200/#detailtext	шт	1/5 участников
2	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные	http://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad	шт	1/5
3	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий	http://olive-house.ru/vypechka/konditerskiy-inventar/testorezki-valiki-dlia-testa/	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)				
Расходные материалы				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
3	Папка-планшет для бумаги с зажимом	http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1	шт	1
4	Ручка шариковая	https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html	шт	1

5	Бумага писчая А4	http://klummer-shop.ru/index.php?route=information/information&information_id=14&_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0OTMxNDk0OzgwNDcyNzU3O2dvLm1haWwucnU6cHJlbW11bQ&yclid=5379254087364652466	лист	10
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)				
Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты				
№	Наименование	Тех. характеристики дополнительного оборудования и средств индивидуальной защиты и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Огнетушитель	https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html	шт	2
2	Часы настенные	https://www.alltime.ru/clock/wall/	шт	2/10
3	Кулер с водой	https://torg.mail.ru/search/	шт	1/10
4	Скатерть для презентационного стола	http://www.metro-cc.ru/public/home	шт	2
5	Одноразовые стаканчики	https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	упак.	2
6	Корзина для мусора	https://www.alsera.ru/catalog/aksesuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_cam	шт	1/5
7	Мусорный контейнер МКТ 120 л	http://www.aquasila.ru/catalog/r247/4861.html	шт	1
8	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)	-	наличие	
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)				
Оборудование, мебель, расходные материалы (при необходимости)				
1	Вешалка (штанга)	https://www.obi.ru/veshalki-shtanga-v-prikhozhuyu/veshalka-napolnaya-dlya-odezhdy-obi-napolnaya/	шт	2
2	Столешницы деревянные	https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
3	Стулья	http://www.mebeluka.ru/stulja/	шт	5
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)				
№	Наименование	Тех. характеристики		
1	Количество точек электропитания			5
2	Количество точек интернета	10 Мб	точка	1
3	Количество точек воды холодная, горячая	Подача холодной и горячей воды, слив	точка	2

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

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт. для эксперта, 2 – для участников
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/ -2 шт
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.
Застройка осуществляется на группу участников

4.3. Схема застройки соревновательной площадки. Для всех категорий участников на 5 рабочих места



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.

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.

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

2.4. 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.

2.5. 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).

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

2.7. 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.

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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, чтобы 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 горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

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°C) 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 удастся, 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.

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.