

**VI РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ДЕКОРИРОВАНИЕ ТОРТОВ

категория участников – «Студенты»



**Главный эксперт по компетенции:
Шанаурова Марина Александровна**

Иркутск 2023

1. Описание компетенции.

В современном направлении кондитерского дела главная роль отводится профессии «Кондитер», а точнее её профессиональной отрасли по формированию форм и декорированию кондитерских изделий. Кондитеры (кондитер-декоратор) должны иметь опыт в создании сложных изделий из сахара, глазури, шоколада и других ингредиентов. Для успеха в этой деятельности кондитер должен обладать чувством формы и цвета, в совершенстве владеть навыками ручной работы, аккуратностью, инициативностью, приемами работы с различными видами сырья. Сфера общественного питания предлагает кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится. Кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления вкусных сладких блюд, учитывает современную тенденцию моды в кондитерском направлении, стилистику оформления и подачи блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм. В последние годы в кондитерском деле обращается внимание не только на тему приготовления кондитерских изделий, но и на их декорирование и правильную подачу.

Конкурсанты должны являться профессионалами высокого уровня, способными разрабатывать новые фирменные изделия и улучшать существующие рецептуры, обладать креативностью и оригинальностью творческого мышления.

1.1. Актуальность компетенции.

Компетенция «Декорирование тортов» является одной из наиболее эстетичных и творческих. В процессе оформления кондитерских изделий, люди с ОВЗ максимально погружаются в творческий процесс, что значительно облегчает восприятие состояния «соревнования», помогая участникам работать в нормальном ритме. Для эффективного выполнения конкурсного задания необходимо владеть актуальной информацией о трендах в оформлении тортов. Это подогревает интерес к изучению специальной литературы, наблюдению за творчеством мастеров Кондитерского искусства, ведению постоянного мониторинга в мире Кондитерского дела, чтению книг, просмотру фильмов, сказок, изучая будущих героев декора. Компетенция «Декорирование тортов» совмещает в себе огромное количество профессиональных направлений, помимо кондитерского дела: скульптор (построение тортов разной ярусности и формы), флорист (сочетание цветов на торте), художник (соблюдение цветовой палитры), портной (создание и моделирование одежды из мастики для фигурок), архитектор (торты-здания и различные архитектурные формы).

Для эффективной и качественной работы кондитер должен обладать следующими навыками:

- Работать с кондитерским мешком и насадками.
- Знать нумерацию и предназначение насадок.
- Работать с кондитерскими паллетами разной формы и размеров.
- Уметь работать со скребками, прямыми и фигурными.
- Иметь навык работы с аэрографом, компрессором и кистями.
- Знать классификацию и область применения инструментов для лепки и моделирования.

- Знать разновидность пищевых красителей и уметь грамотно подбирать цветовую палитру.
- Уметь работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью. И это совсем не полный список навыков, которыми должен обладать кондитер.

Компетенция «Декорирование торта» предполагает индивидуальное выполнение задания по оформлению законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются профессиональные навыки кондитера и оформителя.

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

Повар, кондитер; кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей.

Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить в категорию самозанятого населения.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Студенты:

- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)
- Профессиональный стандарт.
Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

1.4. Требования к квалификации.

Студент

Должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Тема: **Торт «Сказочный лес»**

Направление: «Флора и фауна лесного сообщества»

Студенты, специалисты (продвинутый уровень): в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, изготовить и задекорировать муляж торта художественной сказочной композицией с использованием шоколадной глазури и сахарной мастики. Обязательный элемент для декора - фигура кролика, дополнительный декор на свое усмотрение согласно заданной теме – 3 часа.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
---	----------------------------	--------------------------------	-----------------------------

Студент/Специалист (продвинутый)	Модуль 1 Декорирование торта «Сказочный лес»	3 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места.	Оформленный задекорированный муляж торта кремом, с присутствием в декоре художественной сказочной композиции с использованием шоколадной глазури и сахарной мастики. Обязательный элемент для декора – фигура кролика
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 3, 5 часа с учетом подготовки и уборки рабочего места</i>			

2.3. Последовательность выполнения задания.

Студенты /Специалисты:

При выполнении Модуля 1. Декорирование торта «Сказочный лес» участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить крем;
- нанести крем на фальш-ярус;
- изготовить декор из шоколадной глазури и сахарной мастики;
- изготовить элемент декора – бисквитный мох;
- оформить муляж торта;
- подать торт;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Особые указания:

- Допускается изготовление дополнительного декора на выбор участника.
- Допускается использовать красители на выбор участника.
- Допускается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, флористической проволоки и тейп - ленты.
- Запрещено делать заготовки заранее.
- Запрещено дегустировать крем участниками.

Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, красители, посыпки и дополнительные ингредиенты, привезенные участником с собой.

**Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.
Обязательные элементы Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);

Брюки поварские - любого однотонного цвета;

Фартук - любого однотонного цвета

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь - безопасная закрытая обувь;

Обязательные элементы: нашивка Ф.И., логотипа Абилимпикса и логотипа Ассоциации кулинаров «Вкус Мира РУС»

Допускается: логотипы на рукаве, региона, образовательного учреждения, производственной площадки (ресторан, отель, кафе или производство).

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак, безопасная обувь.

2.4 30% изменение конкурсного задания.

Студенты, специалисты: 30% изменение задания, вносятся за 24 часа до начала Чемпионата (элемент декора в сказочной композиции из сахарной мастики – Лесная фея/Мишка/Кролик)

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Студенты / Специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Декорирование торта «Сказочный лес»	Приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, изготовить и задекорировать муляж торта художественной сказочной композицией с использованием шоколадной глазури и сахарной мастики. Обязательный элемент для декора – фигурка кролика, дополнительный декор на свое усмотрение согласно заданной теме	100
ИТОГО		100

Модуль 1. Декорирование торта «Сказочный лес»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Приготовить крем	1	Организация и планирование рабочего процесса:			
		Подготовка и	20	0-5	












сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, изготовить и задекорировать муляж торта художественно й сказочной композицией с использованием шоколадной глазури и сахарной мастики. Обязательный элемент для декора-фигура кролика, дополнительный декор на свое усмотрение согласно заданной теме.		организация рабочего места;			
		Подготовка материалов и сырья;		0-5	
		Планирование и ведение процесса по изготовлению кондитерских элементов;		0-5	
		Планирование и ведение процесса декорирования торта.		0-5	
	2	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности:			
		Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте;	25	0-3	0-2
		Персональная гигиена рук;		0-3	0-2
		Плохие привычки;		0-3	0-2
		Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности чистый пол;		0-3	0-2
		Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами для моделирования.		0-3	0-2
3	Навык работы с сырьем и инвентарем:				
	Расточительность;	25	0-2	0-2	
	Навыки работы с инструментами и инвентарем;		0-3	0-2	
	Навыки работы с различными		0-5	0-2	








		видами красителя;			
		Выбор ингредиентов (широко использует виды сырья).		0-5	0-4
4	Знание и применения техник приготовления и оформления:				
		Техника выполнения кондитерских элементов;	25	0-3	0-2
		Техника создания художественной композиции;		0-3	0-2
		Время подачи торта;		5	
		Наличие обязательных элементов;		0-3	0-2
		Наличие дополнительных элементов.		0-3	0-2
5	Презентация готовой работы:				
		Соответствие заданной теме;	5	0-1	
		Эффектное, сложное выполнение работы;			0-3
		Четкость и аккуратность готового торта.		0-1	
ИТОГО			100		

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов

3.1 Студенты/ Специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое Кол-во

1.	Стол производственный пристенный с бортом СР		Стол производственный 1200*600*870 с внутренней металлической полкой	шт.	2
2.	Стул		На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Поднос		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Силиконовый коврик для раскатки и лепки		На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Моделирующий коврик		На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Набор инструментов для работы с мастикой		На усмотрение организатора	шт	1
7.	Скалка пластиковая		На усмотрение организатора	шт	1
8.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	2
9.	Лопатка силиконовая		На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Мерный пластиковый стакан до 1 л		На усмотрение организатора	шт.	1
11.	Синтетическая кисть художественная плоская набор		На усмотрение организатора	шт.	1

12.	Синтетическая кисть художественная круглая набор		На усмотрение организатора	шт.	1
13.	Стеллаж металл		На усмотрение организатора	шт.	1
14.	Планетарный миксер KitchenAid Artisan, 5KSM175PSEAC		Объем чаш: 4,83 литра и 3 литра Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания, защитный обод. Напряжение 220 Вт	шт.	1
15.	Весы настольные электронные CAS SW		Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW5W	шт.	1
16.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	шт.	3
17.	Миски нержавеющая сталь		Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт.	3
18.	Миска пластик		Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	шт.	3
19.	Сотейник для индукционных плит		Объемом 0,8л	шт.	1
20.	Плита индукционная 2х конфорочная		На усмотрение организатора	шт.	1
21.	Шпатель пластиковый кондитерский		14,5*9,5см	шт.	1
22.	Лопатка – палетка металлическая		27*3 см	шт.	1

23.	Кондитерские мешки хлопок (силикон)		30 см	шт.	2
24.	Кондитерские мешки одноразовые		30 см	шт.	5
25.	Насадки кондитерские (набор)		6 шт (ассортимент)	шт.	1
26.	Столик вращающийся для торта		Металлический 30 см	шт.	1
27.	Венчик металлический 30 см		На усмотрение организатора	шт.	1
28.	Миска пластмассовая 2,5л шарообразная		На усмотрение организатора	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое Кол-во
1.	Тарелка пластик одноразовая 20 см		На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Клеёночная скатерть		На усмотрение организатора	шт.	1

3.	Фальш ярус для торта (пенопластовый муляж) с прямым краем диаметр 24 см высота 10 см		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Салфетки влажные 50 шт		На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Бумажные полотенца		На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Полотенце (нетканый материал) в рулоне		На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Пакеты для мусора 120 л		На усмотрение организатора	шт.	2
8.	Перчатки силиконовые одноразовые размер S		На усмотрение организатора	шт.	20
9.	Салфетка универсальная для уборки стола		На усмотрение организатора	шт.	5
10.	Шпатель деревянные длинна 20 см (100 шт) на всех		На усмотрение организатора	шт.	5
11.	Одноразовые стаканы 100мл		На усмотрение организатора	шт.	50
12.	Контейнер пластиковый 500мл		На усмотрение организатора	шт.	5

13.	Одноразовые контейнеры с крышкой, 300 мл		На усмотрение организатора	шт	10
14.	Дезинфицирующее средство для обработки пищевых и не пищевых поверхностей (не требует смывания)		На усмотрение организатора	шт.	1
15.	Средство для мытья посуды 1 л		На усмотрение организатора	шт.	1
16.	Крахмал кукурузный		На усмотрение организатора	г	100
17.	Мастика для лепки		На усмотрение организатора	г	300
18.	Масло сливочное ж 82,5%		На усмотрение организатора	г	600
19.	Сахарная пудра		На усмотрение организатора	г	300
20.	Молоко сгущенное с сахаром		На усмотрение организатора	г	380
21.	Ванильная пудра		На усмотрение организатора	г	5
22.	Глюкозный сироп		На усмотрение организатора	г.	200

23.	Мука		На усмотрение организатора	г.	100
24.	Яйца С0		На усмотрение организатора	г.	2
25.	Разрыхлитель		На усмотрение организатора	г.	10
26.	Сахар песок		На усмотрение организатора	г.	100
27.	Пищевая пленка 20 м x 30 см		На усмотрение организатора	шт	1
28.	Губка для посуды 10 шт		На усмотрение организатора	шт.	1
29.	Подложка для торта золото		Диаметр 24-28 см	шт.	1
30.	Глазурь шоколадная темная		На усмотрение организатора	г	300
31.	Глазурь шоколадная белая		На усмотрение организатора	г	300

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

№ п/п	Материалы, инструменты, оборудование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	По согласованию с главным экспертом (например)	Ед. измер.	Кол-во
----------	--	---	---	---------------	--------

1.	Синтетическая кисть художественная плоская набор			шт	1
2.	Синтетическая кисть художественная круглая набор			шт	1
3.	Кондитерские мешки хлопок (силикон)			шт	2
4.	Насадки кондитерские (набор) 6 шт (ассортимент)			шт	1
5.	Салфетки влажные 50 шт			шт	1
6.	Набор инструментов для работы с мастикой			шт	1
7.	Перчатки силиконовые одноразовые размер S			шт	20
8.	Красители гелевые по 20 гр в ассортименте (набор)			шт	1
9.	Краситель кандурин			шт	3-4
10.	Краситель пыльца			шт	3-4
			Внимание для изготовления дополнительного декора. Разрешается использовать ингредиенты, которое участник может принести с собой в тулбоксе. Тулбоксе согласовать с главным экспертом!		
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					

1.	Запрещаются Материалы, оборудование и инвентарь не отвечающие санитарным требованиям и несущим угрозу жизни и здоровью		По согласованию с главным экспертом (например)		
2.					

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

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерени я	Необхо димое кол-во
1.	Инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующие всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности		По согласованию с главным экспертом (например)		

ОБЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ УЧАСТНИКОВ




1.	Раковина с хол/гор водой		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
2.	Холодильник		На усмотрение организатора	шт.	1/всех
3.	СВЧ печь		На усмотрение организатора	шт.	1/всех

4.	Бак для мусора		Или аналог Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	шт.	1\всех
5.	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см	шт.	1\на кол-во моек

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Ноутбук		На усмотрение организатора	шт.	1\всех
2.	Принтер		На усмотрение организатора	шт.	1\всех
3.	Флешка		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Стол		На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Бумага А4		На усмотрение организатора	уп	2
2.	Ручки синие шариковые		На усмотрение организатора	шт.	2
3.	Планшет формата А4		На усмотрение организатора	шт.	1

4.	Поварской колпак		На усмотрение организатора	шт.	2
5.	Степлер		На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Ножницы		На усмотрение организатора	шт.	10/все х
7.	Скатерть для презентационног о стола белая.		На усмотрение организатора	шт.	8/всех
8.	Скотч 2-х сторонний		На усмотрение организатора	шт.	2/всех

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Часы настенные		На усмотрение организатора	шт.	1
2.	Набор первой медпомощи		На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Огнетушитель ОУ-1		На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Вешалка		На усмотрение организатора	шт.	2

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
-------	--------------	--	--	---------------	--------------------

1.	Стул		На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Стол		На усмотрение организатора	шт.	2
3.	Корзина для мусора		На усмотрение организатора	шт.	1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт.	3
2.	Точки электропитания		Точка электропитания 220V	шт.	
3.	Точка интернета	Wifi или локальная сеть скорость 100 mb/s	Wifi или локальная сеть	шт.	1
4.	Точки доступа горячей/холодной воды			шт.	1

Разрешено использовать дополнительное оборудование, инвентарь, инструменты, дополнительное сырье привезенные с собой.

Необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.

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

Наименование нозологии	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) "СонетPCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktof
			on-olympus-ws-852--microsd4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
			Сурдопереводчик, по предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel- -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B2543TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

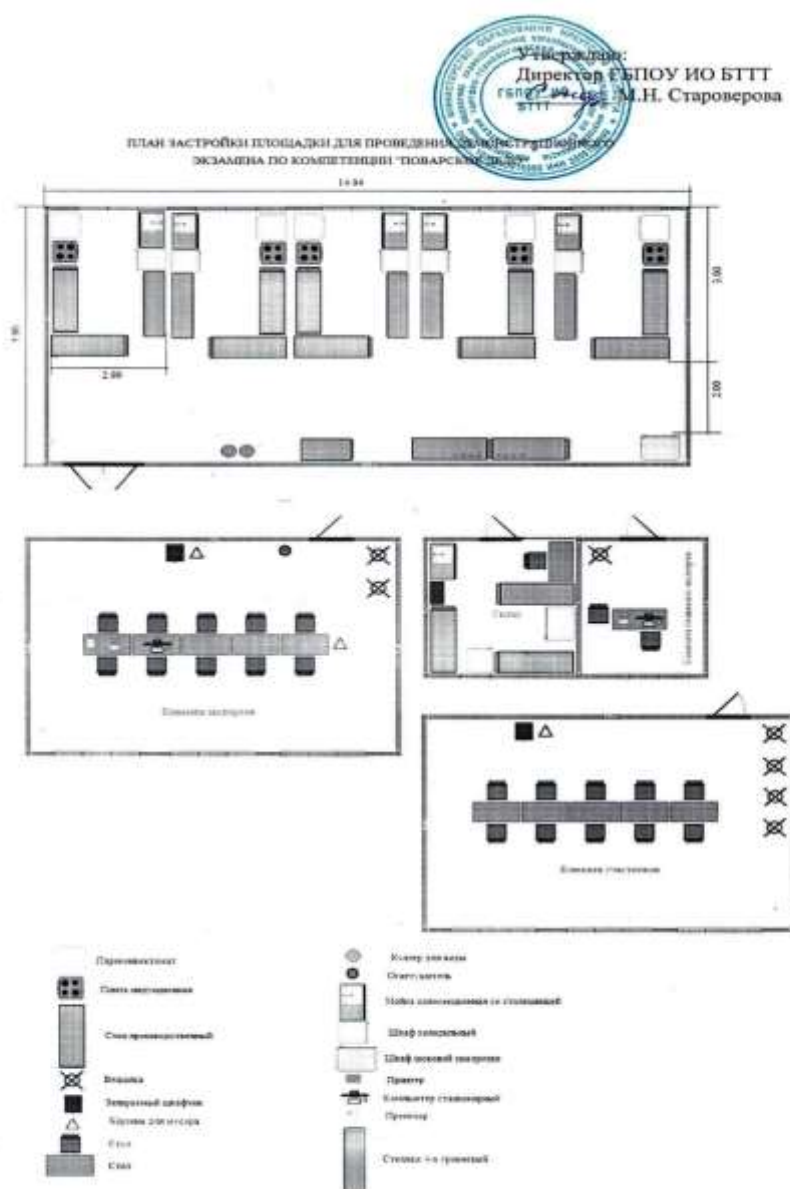
*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

5. Схема застройки соревновательной площадки.

6. Требования охраны труда и техники безопасности.

Общие требования безопасности

- 1.1. К работе режущими инструментами допускаются лица не моложе 12 лет прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.
- 1.2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.
- 1.3. Специалист по декорированию тортов должен соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены и чистоту рабочего места. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 1.4. При работе с режущими инструментами возможно травмирование:
 - при работе влажными руками;



- при работе тупыми инструментами;
 - при работе с неисправными инструментами;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - физические перегрузки, монотонность труда; - порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним. - при несоблюдении правил безопасного обращения.
- 1.5 Соблюдать предназначенность кондитерских инструментов, инструментов по декорированию в соответствии с их маркировкой и видом работ.
 - 1.6 Инструменты для моделирования хранить в специальном пластмассовом футляре.
 - 1.7 В помещении для процесса декорирования должна быть мед. аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
 - 1.8 Кураторы и учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
 - 1.9 При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить руководителю работ, который сообщает об этом администрации колледжа.

Требования безопасности во время работы

- 2.1 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ
 - 2.2 Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
 - 2.3 Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
 - 2.4 Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
 - 2.5 Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать со стола крахмал, разлитые ингредиенты, красители и т.д.
 - 2.6 Раскатку мастики производить на специализированных силиконовых коврах.
 - 2.7 При работе в технике цветочного моделирования использовать дополнительные коврики с перфорацией.
 - 2.8 Работать строго сухими руками, не допускать попадания влаги на рабочую зону.
 - 2.9 Не допускать при работе посторонних лиц, не доверять им рабочий инструментарий.
- Выполнять только ту работу, которая поручена непосредственно Вам.
- 2.10 Сочетать движения правой и левой руки так, чтобы не поранить руки.
 - 2.11 При работе с режущими и колющими инструментами их режущие поверхности и острые кромки должны быть направлены в сторону, противоположную телу работающего, чтобы избежать травмы при случайном срыве инструмента с обрабатываемой поверхности.
 - 2.12 Не допускать резких движений при работе миксером, исключить разбрызгивание ингредиентов.

Запрещается:

- отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.
 - в процессе работы с аэрографом: заполнять резервуар для краски красителем, не предназначенным для работы с аэрокистью; направлять струю краски в сторону другого участника; оставлять не промытой аэрокисть;
 - в процессе работы с миксером: устанавливать венчики в непредназначенные отверстия; в процессе взбивания поднимать вращающиеся венчики над взбиваемым содержимым; пытаться руками (пальцами, ложками, ножами, лопатками и т.д.) попасть в емкость с включенными венчиками проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, силиконового ковра должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец; инструменты для моделирования должны быть исправными)
- 2.13 Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.).

3.Требования безопасности в несчастных случаях

3.1 Остановить работу

3.2 Поднять руку вверх, для того чтобы подошёл эксперт и оказал первую медицинскую помощь. Соревновательное время на этот период приостанавливается. Если конкурсант после оказанной помощи чувствует себя хорошо, то он может приступить к конкурсу.

3.3 В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов.

3.4 Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

3.5 Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в медицинское учреждение и зафиксировать обращение.

4.Требования безопасности по окончании работы

4.1 Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

4.2 Аккуратно сложить инструменты на предоставляемый поднос 4.3 Поставить готовую композицию на чистый стол

4.4 Убрать поверхность стола от загрязнения.

4.5 Мусор вынести за пределы зоны соревнования