

**VI РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»
В РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ**

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель РЦРД «Абилимпикс»
в Республике Бурятия
 Е.Д. Цыренов
«12» февраля 2023 г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Категория участников: студенты

Разработала
Главный эксперт регионального чемпионата
Воронцова Анна Вячеславовна

г. Улан-Удэ
2023

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитер создает украшения из сахара, карамели, пастилажа, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы, джемы. Кондитер может экспериментировать, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов. К знаниям и умениям специалистов предъявляют высокие требования. Кондитер должен уметь определять качество продуктов по виду, запаху, вкусу, должен знать их свойства для гармоничного сочетания компонентов изделия. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу виртуозно, на высоком уровне. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов.

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

Возможные наименования должностей, профессий после получения данной компетенции: Помощник кондитера, помощник шоколадье, младший кондитер, младший шоколадье, кондитер, шоколадье, старший кондитер, старший шоколадье, шеф-кондитер, шеф-шоколадье, бригадир кондитеров, бригадир шоколадье, заведующий кондитерским производством, управляющий кондитерским производством, начальник кондитерского цеха. При трудоустройстве необходимо учитывать требования ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

1.3. Ссылка на образовательный стандарт.

ФГОС СПО по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер;

ФГОС СПО по специальности
43.02.15 “Поварское и кондитерское дело”

1.4. Требования к квалификации.

Студент должен знать и понимать:

Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

Вкусовые и цветовые сочетания;

Принципы сочетания текстур;

Принципы оформления пирожных;

Важность минимизации отходов.

Студент должен владеть профессиональными компетенциями:

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.

Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.

Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо выполнить задания двух модулей и представить портфолио. Модуль «А» - миниатюры, модуль «В» - десерт на тарелке. Наличие портфолио и его содержание подлежат экспертной оценке.

При приготовлении миниатюр и десертов используются фрукты и ягоды, дикорастущие или выращиваемые в регионе, который представляет участник. В модулях «А», «В» ягоды и фрукты не должны повторяться. Допустимо дополнительно использовать региональные орехи, семена, травы.

Участник самостоятельно привозит на конкурсную площадку региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, сушеные, засахаренные и т.п.).

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения (специалисты - место работы, должность). Содержание: перечень компонентов, вид декора, рецептуры модулей «А», «В»; описание технологии приготовления изделий модулей «А», «В». Фото готовых изделий.

Подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно в течении 5 минут после команды «Стоп работа».

Модуль 1 «А» Миниатюры

Количество - 10 штук.

Один вариант оформления согласно творческому замыслу участника.

Вес — 35-45г, включая украшения. Все изделия должны весить строго одинаково.

Состав: наличие четырех компонентов.

Обязательные компоненты:

один из компонентов должен быть с использованием пюре из брусники; второй - выпеченный полуфабрикат.

Компоненты должны быть разной текстуры.

Декор – на выбор участника, изготавливается участником в процессе выполнения задания.

Декор, глазурь, велюр не засчитываются, как компоненты.

Подача на двух прямоугольных тарелках: 5/5 штук.

Модуль 2 «В» Десерт на тарелке

Десерт в авторском исполнении.

Количество: 3 порции.

Вес 1 порции: 110-150гр.

Состав: на выбор участника, но не менее 4 компонентов.

Десерт при подаче не должен содержать замороженных продуктов, только холодные компоненты. Десерт должен подаваться с соусом. Количество соуса должно быть достаточным, чтобы судьи могли оценить его. Отдельная подача соуса не предусмотрена.

Декор на выбор участника.

Декор, глазурь, велюр не засчитываются, как компоненты.

Обязательным компонентом при приготовлении десерта является использование региональных фруктов или ягод. Используемые фрукты (ягоды) должны быть отличными от миниатюр.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Модуль 1 «А» Миниатюры	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	Миниатюры: Количество 10 штук. Вес 35-45 грамм, включая украшения. Один вариант оформления согласно творческому замыслу участника. Минимум четыре компонента разной текстуры. Обязательные компоненты: один из компонентов с использованием пюре из брусники; второй - выпеченный полуфабрикат.
Модуль 2«В» Десерт на тарелке	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	Десерт в авторском исполнении. Количество — 3 порции. Состав: на выбор участника, декор. Вес 1 порции: 110-150 гр. Десерт при подаче не содержит замороженных продуктов, только холодные компоненты. Один из компонентов приготовлен из региональных фруктов или ягод.

2.3. Последовательность выполнения задания

Модуль 1«А» Миниатюры

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
 2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
 3. Приготовить полуфабрикаты.
 4. Изготовить декор.
 5. Собрать миниатюры.
 6. Декорировать изделия.
 7. Оформленные миниатюры подать на двух тарелках прямоугольной формы, предоставленных организатором, в следующем количестве: 2 тарелки по 5 штук изделий.
 8. Тарелки предоставляются организатором.
- Последовательность выполнения операций может быть изменена участником.

Модуль 2 «В» Десерт на тарелке

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
3. Приготовить полуфабрикаты.
4. Изготовить декор.
5. Приготовить соус.
8. Оформить и подать десерт на тарелках прямоугольной формы, предоставленных организатором, в следующем количестве: 3 тарелки.

Участники самостоятельно планируют последовательность выполнения модулей. Готовые изделия подают одновременно, через 4 часа работы.

Особые указания:

Участники за три недели до начала соревнований должны подать точный список необходимого сырья. Участники для выполнения задания должны иметь личные формы для выпечки, необходимые инструменты для работы, молды, трафареты, любые красители, одноразовые кондитерские мешки, одноразовые перчатки, региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, сушеные, засахаренные и т.п.), лекарства. При необходимости аэрограф, окрашенное какао-масло.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически **запрещено** приносить на соревновательную площадку готовые элементы декора.

При наличии кардиостимулятора категорически запрещено работать на индукционной плите! О наличии кардиостимулятора участник должен предупредить главного эксперта заранее.

2.4. 30% изменение конкурсного задания

Модуль 1 «А» Миниатюры: обозначение выпеченного полуфабриката (песочное/бисквитное тесто).

Модуль 2 «В» Десерт без изменений.

Не допускается изменение вида изделия.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Наименование модуля	Задание	Максимальны й балл
Модуль 1 «А» Миниатюры	Приготовление миниатюр	44
Модуль 2 «В» Десерт на тарелке	Приготовление десерта на тарелке	56
ИТОГО		100

Модуль 1 «А» Миниатюры

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
	1.	Портфолио: оценивается соответствие содержания портфолио			

Миниатюры		заданию	2		2
	2.	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям, выполнение правил персональной гигиены	2	2	
	3.	Содержание в чистоте всех рабочих поверхностей	2	2	
	4.	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.	2	2	
	5.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии			

		брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованн о го сырья - нольбаллов.	2	2	
	6.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2	
	7.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2	
	8.	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты)	2	2	
	9.	Наличие обязательного выпеченного п/ф	2	2	
	10.	Наличие четырех компонентов	2	2	
	11.	Соблюдение веса, количества изделий: оценивается соответствие массы изделий и их количества заданию. Отклонение веса не допускается При несоответствии веса и количества – 0 баллов.	4	4	

	12.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0баллов.	5		5
	13.	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественно сть отделки.	5		5
	14.	Качество: оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальны м и требованиями, пригодность к реализации.	5		5
	15.	Вид изделия в разрезе	5		5
ИТОГО:			44		

Модуль 2 «В» Десерт на тарелке

Задание	№	Наименование критерия	Максимальны е баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективна я оценка (баллы)*
	1.	Наличие чистой форменной одежды после работы	2	2	
	2.	Эффективность планирования рабочего процесса и организация			5

Десерт на тарелке		рабочего пространства	5		
	3.	Ресурсосбережение, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - 0 баллов	5	5	
	4.	Соответствие кол-ва порций заданию (при несоответствии дальнейшая оценка не производится)	2	2	
	5.	Соответствие веса заданию	2	2	
	6.	Наличие соуса	2	2	
	7.	Наличие обязательных ингредиентов (ягод, фруктов)	2	2	
	8.	Наличие обязательных компонентов	2	2	
	9.	Наличие декора	2	2	
	10.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. После команды "Подача" за каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала)	2		2
	11.	Изысканность, креативность декора	7		7
	13.	Консистенция, цвет соуса	5		5
	14.	Визуальное впечатление: оценивается формирование личного стиля и художественность работы.	6		6
		Цветовая			

	15.	композиция: оценивается цветовая гамма.	5		5
	16.	Качество работы: оценивается отсутствие дефектов в соответствии с индустриальны ми требованиями.	5		5
	17.	Идентичность	2		2
ИТОГО:			56		

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характери- стики оборудования, инстру-ментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измере ния	Необхо димое кол-во
Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА					
1.	Печь конвекционная UNOX XEFT- 06EU-ELRV		https://entero.ru/item/107007 Габаритные размеры:829x800x682мм (ДxШxВ). Вместимость: 4 уровня, противень 600x400 мм. Мощность: 10,3 кВт. Напряжение: 380 В. Тип печи: с парообразованием и подключением к водопроводу. Расстояние между уровнями: 75 мм. Температурный режим: +30...+260 С. Управление: электронное. Количество уровней 6 Размер противня 600x400	шт	1
2	Подставка под конвекционну ю печь WLBake S 168		https://wlbake.pro/shop/product/podstavka-wlbake-s-168-s-napravliaiushchimi-dlia-protivnei Тип подставки - открытая, Размер противня 600*400 мм Количество уровней 7 Конструкция сварная Тип каркаса труба 40x40 мм Ширина, мм 880 Глубина, мм 770 Высота, мм 695	шт	1

3.	Противень для конвекционной печи		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/trays/protiven-iz-nerzhaveiushchei-stali-600kh400kh10-mm/ противень 600x400	шт	2
4.	Весы настольные электронные AS SWN-06		https://cas-russia.ru/katalog-tovarov/porcionnye-(fasovochnye)-vesy/vesy-porcionnye-cas-swn-6.html Наименьший предел взвешивания – 2 гр	шт	1
5.	Плита индукционная EKSI IPD 5		https://entero.ru/item/103243 Температура, С min: +60 Температура, С max: +240 Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 1 Мощность, Вт: 5000 Напряжение, В: 220-240	шт	2
6.	Планетарный настольный миксер KITCHENAID 5K45SSEWH		http://kitchenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh объем чаши 4,28л	шт	1

7.	Миксер <u>GORENJE MRP 275 EA</u> или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://gorenje-ru.ru/catalog/miksery/mikser-gorenje-mrp-275-ea.html насадка - венчик для взбивания 2шт	шт	1
8.	Блендер погружной Polaris PHB 1043A		https://market.yandex.ru/product--pogruzhnoi-blender-polaris-phb-1043a/13577553?cra=1 погружной блендер Объем чаши измельчителя 500 мл Мощность 1000 Вт Скоростные режимы 7, Турбо	шт	1
9.	Шкаф холодильный среднетемпературный "Бирюса 542"		https://biryusa.ru/catalog/xolodilnaya-tehnika/xolodilniki/biryusa-542 Рабочий диапазон температуры во внутр.объеме – 0..+8°C. Количество полок – 5 шт.	шт	1/2

10.	Шкаф шоковой заморозки HICOLD W10TGN		https://entero.ru/item/26145 Количество уровней – 5 гастроёмкость GN1/1 противень 600x400	шт	1/5
11.	Микроволновая печь LG MS2042DB		https://www.lg.com/ru/microwaves/lg-MS2042DB-solo-microwave-ovens Объем 20 л Мощность волн 700 Вт Объем 20 л Мощность микроволн 700 Вт	шт	1
12.	Пирометр (бесконтактный термометр)		https://market.yandex.ru/product--pirometr-beskontaktnyi-termometr-elitech-p-350/42831647?text=пирометр&lr=213	шт	1

13.	Термометр кондитерский электронный со щупом от -50 до +300		https://condishop.ru/product/termometr-konditerskiy-el-ektronnyiy/?_openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlVQotC10YDQvNC-0LzQtdGC0YAg0LrQvtC90LTQuNGC0LXRgNGB0LrQuNC5INGN0LvQtdC60YLRgNC-0L3QvdGL0Lkg0YHQviDRidGD0L_QvtC8INC-0YIgLTUwINC00L4gKzMwMDtkbVNyNEJfZEpyeWxwWkVYZFIZUtrOW&ymclid=16027924533297989109800001	шт	1
14.	Стол производственный из нержавеющей стали		https://mebmetall.ru/category/neutralnoe_oborudovanie/stoly-iz-nerzhavayki/razbornyy-proizvodstvennyiy-aisi-430-polka/?yclid=0 стол с бортом с нижней полкой 1800x600x850	шт	2
15.	Стеллаж из нержавеющей стали		https://ratorarestaurantequipment.ru/catalogue/neutral-equipment/stellazhi/stellazh-kuhonny-assum-ste-6-4/ 4-х уровневый 800x500x1800	шт	2/5
16.	Стол с моечной ванной 1000x600x850		https://vitrinastore.ru/products/vanna-moechnaya-so-stolom-vsms-1-430.html 1000x600x850	шт	2/5
17.	Кастрюля		Объем 2 л подходит для индукционной плиты	шт	1
18.	Сотейник		Объем 1 л подходит для индукционной плиты	шт	2

19.	Сковорода		Диаметр 24 см подходит для индукционной плиты	шт	1
20.	Доска мраморная		https://sigma74.ru/product/doska-100x50/ Плита из мрамора с огранкой. Фаска 2 см 1000х500	шт	1
21.	Белая разделочная доска		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/ 400х300х12, полипропилен	шт	1
22.	Коврик силиконовый		https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50х40 см	шт	1
23.	Мерный стакан		https://www.wildberries.ru/catalog/9009476/detail.aspx?targetUrl=GP Объем 1 л	шт	1
24.	Миска		https://www.maxidom.ru/catalog/salatniki-miski/1001191397/?utm_campaign=geo_moscow&utm_content=5164034&utm_medium=cpc&utm_source=Yandex.Market&utm_term=5164034&openstat=bWFya2V0LnlnbWRLcC5ydTlVQvNC40YHQutCwIDlx0YHQvCAyLDXQuyDQvdC10YDQti4g0YHRgtCw0LvRjDt6dGp1TG9Zc2JneXE5STZtZkFfbXpROw&frommarket=http&ymclid=15865273539289857595100007 нержавеющая сталь 25-28 см	шт	3

25.	Чаша		https://domplastika.com/emkosti-dlya-miksera/318114-chasha-dlya-miksera-3l-4660003191752.html объем 3л	шт	3
26.	Лопатка силиконовая		https://chocodel.com/catalog/tovar/lopatka_silikonovaya_20_5sm_kitay/ Размеры: 25x4 см	шт	3
27.	Палетки		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/lopatki_konditerskie_paletki/nabor_konditerskikh_lopatok_palletok_3_shtuki/ Материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющей сталь. Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопаток с ручкой 22 см. В комплекте 3 шт.	шт	1
28.	Венчик		https://www.zvezdy.ru/catalog/posuda/inventar-ku-khonnyy/venchiki/258597/ металлический, 25см	шт	1
29.	Сито		https://delovkusa52.ru/catalog/konditerskiy-inventar-i-instrumenty/inventar-i-instrumenty/sito-metal-18-sm/ Диаметр 15см, металлическое	шт	2
30.	Терка		https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/ назначение: универсальное количество сторон: 1 материал: нержавеющая сталь, пластик длина: 32.5 см	шт	1

31.	Скалка пластиковая, 25 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_teksturnye_kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/ Гладкая, 25 см	шт	1
32.	Нож, 150 мм		https://samura-online.ru/catalog/nozh-harakiri-samura-universalnyj-shr-0024bk.html универсальный, 150 мм	шт	1
33.	Рукавицы		https://my-shop.ru/shop/product/2628566.html?partner=240&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Frs%3DeJwzSvKS4xLzT3TMyAyOdCkLKlOw8k93cU60SClwlGBUYNBgAMlbBOZYeKSmOEw6RDIXhAb5uWaXGLk6SrDB5P1di4pCs9zMEkOMTHyiClwdk8yyUqD6IlgAKg0&ymclid=15865281901757201324900041 Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом	шт	1
34.	Поднос пластиковый		https://posudaideal.ru/podnos_pryamougolnyy_plastik_95919128.html?frommarket=https://&ymclid=15865282839654357299300002 Поднос пластиковый прямоугольный 330x260x20мм	шт	2
35.	Тарелка		https://labl.com.ua/tarelka-ploskaya-rondo-belyy/ плоская, белая D 32см	шт	2

36.	Блюдо		https://avalaks.com.ua/blyudo-pryamougolnoe-30-sm-seriya-quot-arborescence-quot-tsvet-ivory-648334-revol-frantsiya Блюдо прямоугольное 30 х 20см цвет белый	шт	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
37.	Мешки кондитерские одноразовые		https://konditerhauz.ru/konditerskij-inventar/instrumenty-dlja-krema/konditerskie-meshki/konditerskij/ Плотный полиэтилен, длина 300мм	шт	5
38.	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polo-tentsa/bytovye-bumajnye-polo-tentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe Цвет: белый	шт	2
39.	Губка для мытьяпосуды		https://www.wildberries.ru/catalog/10194703/detail.aspx?targetUrl=GP Материал: поролон	шт	1
40.	Контейнер од-норазовый для продуктов с крышкой 500 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kon-tejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см: 11х7,5х17 Объем: 0,5 л	шт	6
41.	Контейнер од-норазовый для продуктов с крышкой 300 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kon-tejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см: 11х7,5х17 Объем: 0,3 л	шт	10

42.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 250 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,25 л	шт	10
43.	Подложка d18 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/korobki_i_podlozhki_dlya_tortov_i_desertov/podlozhki_dlya_tortov_i_pirozhnykh/podlozhka_dlya_torta_18_sm_belyy_glyanets_dvukhstoronnyaya/	шт	1
44.	Фризер		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/dlya_shokolada/sprey_frizera_dlya_bystrogo_okhlazhdeniya_400_ml/ Быстро испаряющийся сжиженный газ Freezer для мгновенного охлаждения кондитерского декора.	шт	5
45.	Пакеты для мусора 30 л		https://www.mirpack.ru/catalog/meshki-dlya-musora-30-litrov-pnd-50kh60-sm-5-mkm/?obiem_from=30&obiem_to=30&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=mirpack.ru+-Поиск+-+Мусорные+мешки+-шт+Москва+и+область+-+По+будням+-+АВ+День+рабочий&utm_term=пакет+для+мусора+30+л&utm_content=yd%7Csrct_search%7Csrc_none%7Ccamp_32585915%7Cgrp_4066850642%7Cban_8456857019%7Cph_19344318684%7Cpst_premium%7Cps_1%7Cdev_desktop%7Cregion_Одинцово%7Cretarg_ap%3Anone&Calltouch=%26calltouch_tm%3Dyd_c%3A32585915_gb%3A4066850642_ad%3A8456857019_ph%3A19344318684_st%3Asearch_pt%3Apremium_p%3A1_s%3Anone_dt%3Adesktop_reg%3A10743_ret%3A_ap%3Anone&yclid=1846750844268346044 Мешки для мусора 30 литров	шт	5

			ПНД, 50x60 см, 5 мкм		
46.	Перчатки одноразовые размер М, S		https://gurmart.ru/catalog/konditerskij-inventar/perchatki-dlya-konditerov/product/perchatki-lateksnye состав: латекс	шт	5
47.	Моющее средство для посуды		https://www.everydayme.ru/brands/fairy/fairy-dlya-mytja-posudy?utm_source=yandex_direct&utm_medium=cpc&utm_campaign=ru-bb-fairy-hdw-annual-1920-search-brand-90-1&utm_content=ch_yandex_direct%7Ccid_44341382%7Cgid_3874806091%7Cad_7704247157%7Cph_17324499112%7Crt_0%7Cpst_premium%7Cps_1%7Csrct_search%7Csrc_none%7Cdevt_desktop%7Cret_%7Cgeo_98599%7Ccf_0%7Cint_%7Ctgt_17324499112%7Cadd_no%7Cmrlid_8742%7Cdop_&utm_term=фейри%20моющее%20средство концентрированное моющее средство На усмотрение организатора	шт	1
48.	Пленка пищевая		https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMlMg?clid=545&cpc=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKXMbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5gMeHNo8rMe35ScJOdWHkDF8DPzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZSjhrtaIR4L8xN07q2qEyanBZYNMZ-hxrdkTKnCSaujvyZhX6Crkfad1Zgt1cfUU-gH5ku-zhQIJusIvhW_6W49BbDSE7X9lc67JpP5jre4TOuAbTEA%2C%2C&hid=12501724&lr=114678&nid=61656&rs=eJwdzikWakEMBFDGoVFo9Ijsy-RGHBjL-VUjhftdLqnN9j_v78Tm4gs1OOqNGpDVynTxCTfXPdSJJHZRhZ05esw5LqOvaaYRbCE5BjTlWrTf38sbuVu6DAnZYCDO135K	шт	1

			KyLpz82xFzrbe8UJ_D6tH4YZq9AsRjJkKx8kWcDduYHoer9sPqxYtPw%2C%2C&text=Пленка%20пищевая%20купить Пленка пищевая 45 см х 200 м		
49.	Фольга		https://pack24.ru/folga-pishheвая/folga-pishheвая-alyuminievaya-300mm-8m-standart-extra Фольга пищевая алюминиевая 300мм*8м, стандарт, EXTRA	шт	1
50.	Ложка столовая		https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/ пластиковая, 17,5 см	шт	10
51.	Ложка чайная		https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/?filter%5B1142%5D%5Bmulti%5D%5B%5D=ложка%20чайная&action=set-filters пластиковая, 12,5 см	шт	10
52.	Стакан		https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	15
53.	Тарелка мелкая		https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	10
54.	Тарелка глубокая		https://www.trial-market.ru/products/tarelka-supovaya-p-p-500ml-sp.html Тарелка суповая п/п 500мл СП	шт	15

55.	Жидкое мыло для рук		https://market.yandex.ru/product--zhidkoe-mylo-nevskaja-kosmetika-aloe-dlia-ruk-i-tela/179391667?hid=14989652&text=жидкое%20мыло%20для%20рук%20купить&clid=698 вид: жидкое область применения: руки нейтральное	шт	1
56.	Дезинфицирующее средство для поверхностей		http://www.ipg-dez.ru/catalog/dezinficiruyushie-sredstva/dezinficiruyushie-sredstva-gotovyie-k-primeneniyu/405/ Средство для дезинфекции поверхностей и обработки рук с дозатором Объем 0,5л с дозатором	шт	1
57.	Полотенца х/б		https://market.yandex.ru/offer/genLQXDOVrbNtpaN6Bbg?clid=545&cpc=PDk-4jKemcKtpshi5sgDe4pZ9UaPYDMI-ne31OQHhbrUM1Hzq01WPdtLjgR4Nr0jvEQvph4YyCzzL6nrwk_SEbXgtWwyh0FapUqH07bdGe5htqXu2ErUvvd-JeygAVvkYZFrPhObX59f44xcjCHp2kFPdPqpYUdQpCRbLmfBKK4cwQ3QBmt3_731tYYxludDNm4oLGKNYVAV5r0NfAcGA%2C%2C&hid=90669&lr=114678&nid=55188&rs=eJwdjjsWAjEMA9kOWipq6i1sOf6RG3FsWi6BRTeZJyt6fY_r-45tBLIU872rRW61nDUBtqCPnVDWurvbUeKORFbXTV1WG0rwtYGXTa0IeQEa5bzdPV4L2_eTuU8JMhOhjBT860YAM7J8dlGr2t44sX-3moexQ3V7IclmZkK5-QV5G5uUHncnpcf_m0vyw%2C%2C&text=Полотенца%20х/б%20вафельное%20купить состав: хлопок 100% белое	шт	2

58.	Скатерть		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhatelyi/skaterti-odnorazovye/skatert-odnorazovaya-vitto-prestige-bumazhnaya-s-polimernym-pokrytiem-v-rulone-120-sm-x-7-m-belaya/p/311316/ Материал: бумага Вид скатерти: рулон Ширина (см): 120 Длина, см: 700 Цвет: белый	шт	2/5
-----	----------	---	---	----	-----

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

Модуль 1 «А» Миниатюры Модуль «В» Десерт на тарелке

1	Мука пшеничная в/с		https://msk.pulscen.ru/price/400902-muka/f:31348_optom	кг	0,500
2	Сахар		https://dachnik-market.tiu.ru/p426436191-sahar-pesok-aksioma.html	кг	0,500
3	Сахарная пудра		https://napolke.ru/catalog/bakaleya/muka-drozhzhi-dobavki/product/pudra-raspak-saxarnaya-f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=51191519&utm_content=4169352442&utm_term=1097358	кг	0,150
4	Яйцо куриное		https://www.продукты24.рф/catalog/11-yaytso/yaytso-kurinoe-stolovoe-1-v-kategorii.html?openstat=ZGlyZWN0LnhibmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjg4MTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmlVtaXVt&yclid=1851160502544933674&utm_source=direct:search&utm_medium=cpc:desktop&utm_campaign=47545159&utm_content=8272281178:premium,1&utm_term=927599:&utm_banner=8272281178&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Все%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	кг	0,500 (10шт)

6	Масло сливочное, 82%		https://www.selbutik.ru/product/109804	кг	0,200
7	Молоко 3,2%		https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannoe-3-2-1-1.html	л	0,100
8	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandex&r2=&_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTlQodC-0LvRjCDQodC70LDQstGP0L3QvtGH0LrQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQaGtSVnlic0FBZkw0R0QyUTs&ymclid=15866023652652630917800024	кг	0,005
9	Ванилин		https://www.trioreha.ru/product/vanillin-lg-spiceexpert-1-kg?_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTlQktCw0L3QuNC70LjQvSDQm9CTIFNwaWNFeHBlcuQsIDEg0LrQsZtNZWU1VEFuVXBIVFZuTU1idWZOcEZROw&ymclid=15866034201265907119000002	кг	0,015
10	Разрыхлитель		https://www.perekrestok.ru/catalog/makarony-krupy-spetsii/suhie-komponenty-i-smesi/tip-suhogo-komponenta/razryhlitel-testa?yclid=4518445251326409440&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ohm::6s::g-msk::dev-all::t-search::tt-dsa::sem-category::fe-no::aud-bra::g1v2&utm_term=cid-50290450,agi-4135828272,adi-8766326728,kwi-1146718,tid-msk%20—%20category%20—%20index%20—%20v2,dsa-1146718,dev-desktop,reg-98599,cor-2513684 упаковка по 10гр	кг	0,005
Дополнительно					
1.	Масло сливочное, 82%		https://www.selbutik.ru/product/109804	кг	0,200

2.	Масло растительное		Масло подсолнечное Золотая Семечка рафинированное — купить по выгодной цене на Яндекс.Маркете (yandex.ru)	л	0,100
3.	Сахарная пудра		https://napolke.ru/catalog/bakaleya/muka_drozhzhi_dobavki/product/pudra_raspak_saxarnaya-f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=51191519&utm_content=4169352442&utm_term=1097358	кг	0,150
4.	Глюкозный сироп		Новинка - Глюкозный сироп от компании «АМИЛКО» - ИТАЛИКА: ингредиенты, материалы и инвентарь для производства кондитерских изделий и мороженого (italika.ru) упаковки по 0,5кг	кг	0,500
5.	Молоко сгущенное с сахаром		https://xaviar.ru/g10266328-moloko-sguschennoe	кг	0,200
6.	Маскарпоне		https://moskva.regmarkets.ru/product/syr-ashan-maskarpone-356280560/	кг	0,250
7.	Сливочный сыр Крем Чиз		Купить Сыр творожный БМК Классический 60%, без змж, 150г, Россия, 150 г по акции в магазине Лента со скидкой и доставкой на дом (katalog-ceny.ru)	кг	0,300

8.	Сливки 35%		https://продукты24.рф/catalog/14_03_slivki/slivki_belyy_gorod_33_1_1.html?_openstat=ZGlyZWN0LnNhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcycyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&yclid=1866994343546495744&utm_source=direct:search&utm_medium=cpc:desktop&utm_campaign=47545159&utm_content=8272281178:premium,1&utm_term=927599:&utm_banner=8272281178&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Все%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	кг	0,500
9.	Молоко 3,2%		https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannoe-3-2-1-1.html	кг	0,250
10.	Темный шоколад 54,5% (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	кг	0,200
11.	Молочный шоколад (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	кг	0,200
12.	Белый шоколад 25,9% (Collebaut)		https://oreh.club/products/belyi-shokolad-callebaut-25-9-2-5-kg?ymclid=1586599452702858262400001	кг	0,200
13.	Какао-масло (Collebaut)		https://sladbutik.ru/kakao-maslo-barri-kallebaut-500-gr?width=500&height=325&inline=true	кг	0,050
14.	Джем абрикосовый		https://www.med-konfitur.ru/catalog/konfityur/?utm_source=yandex:search&utm_medium=cpc&utm_content=images.yandex.ru&utm_term=конфитюр%20маразин&dirpos=~premium-1~&dirad=~4939886143-0~&utm_campaign=rozn_konfitur&yclid=1851271618057248262	кг	0,200

15.	Какао-порошок		https://www.ozon.ru/product/kaka-o-poroshok-cacao-barry-extra-brute-3-250-gr-fasovka-273160714/?af_click_lookback=7d&is_retargeting=true&sh=dY3LE8dJHw&utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.r	кг	0,100
16.	Фруктовое пюре замороженное малина		http://www.chokolato.ru/ingredienty/fruktovye-pyure/zamorozhennoe-fruktovae-pyure/zamorozhennoe-pyure-malina-klyukva-gibiskus-v-bloke-ravifruit-1-kg.html	кг	0,300
17.	Фруктовое пюре замороженное вишня		https://puree.club/products/piure-zamorozhennoe-vishnya	кг	0,300
18.	Фруктовое пюре замороженное черная смородина		https://www.cakemasters.ru/ingredienty/frukty-yagody-i-orehi/pyure-fruktovye-zamorozhennye/pyure-iz-mango-zamorozhennoe-1-kg-franciya/	кг	0,300
19.	Вишня замороженная		Черника Планета Витаминов 300г из каталога Ягоды и фрукты (dastarkhan24.kz)	кг	0,300
20.	Смородина черная замороженная		https://irmag.ru/media/cache/resolve/catalog_element_popup/uploads/files/2020/07/03/b95e3e8624adc7b485892ed2e22637fa9668047e.jpeg	кг	0,300
21.	Клюква замороженная		Лотос Гурман - Брусника Планета витаминов Едим дома 300г (lg10.ru)	кг	0,300

22.	Вишня коктейльная		https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/101092536863?retpath=%2Fsearch%3Fr%3DeJxNkD1rwkAAQG2HQkMnB3EqHbsE7vty4yUa41nNRZMoXcQ2MYr4FawX-1P7a6pSqPODx-Ohn3v1bDV6m4gYyD0_O-1V1cUm2GtXNu9eaq81Ba1Ga-76Rz86LNQoLHQxWgtkdqb-yAmklABO0BMEEAhEMXMYvihJuxvyQkxZy78YdgGOVXQwpvlwVSKrb3v7PYseitFZUt3QKVqx1rWL UgcxLBAiF-dFDDMIRHk4sxZGett4Y09Twd-moDDzh6Zv8wzT2Yf8lu2ekk43ITrznIvsig74XEYtG RVTbdfwZSxk5cT55Pe8HS1cCO9dctM5wwuxtge-Kn535BOWNJexkkeVJvOJC_Jvl_OzhsEF8ChCMBrMiYUYAdQ8gvPMVhA%26text%3D%25D0%25B2%25D0%25B8%25D1%2588%25D0%25BD%25D1%258F%2520%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25BA%25D1%2582%25D0%25B5%25D0%25B9%25D0%25BB%25D1%258C%25D0%25BD%25D0%25B0%25D1%258F%2520%25D1%2581%2520%25D0%25B2%25D0%25B5%25D1%2582%25D0%25BE%25D1%2587%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25B9%2520%25D0%25BA%25D1%2583%25D0%25BF%25D0%25B8%25D1%2582%25D1%258C	кг	0,750/5
23.	Пектин NH		https://konditergroup.ru/shop/konditerskie-ingredienty/zagustiteli-pektin-zhelatin/pektin-nh-sosa/	кг	0,010
24.	Желатин листовой (EWALD 120 Блум) или Желатин пищевой ПАРФЭ Листовой, 12г, Россия, 12 г	 	https://www.coffeemanich.ru/zhelatin-listovoy-pishchevoy-1kg/ (EWALD 120 Блум) https://lenta.com/product/zhelatin-parfe-listovoj-pishchevojfasovannyji-rossiya-12g-203398/	кг	0,050
25.	Корица молотая		https://beru.ru/product/kotanyi-prianost-koritsa-molotaia-25-g/250199518?offerid=lr4k1zGcC8EK2tBKsuE5JQ&utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_term=681936.156511&utm_content=91423&clid=910&ymclid=15866018819756448150800001&mda_uuid=f2d1c5cb-8a3e-4a7c-acc0-0166b220af42	кг	0,025

26.	Фундук		https://market.yandex.ru/search?text=фисташки%20очищенные%20купить%20в%20москве&cvredirect=0&lr=213&rs=eJwzUvCS4xLtcbpzUzVzTNKznVOKchwNIwgSw8PIGBXYNBgAACi3Ajr&clid=830&onstock=0&local-offers-first=0	кг	0,100
27.	Арахис		Арахис бланшированный очищенный, 500 г: Арахис 250р., бесплатная доставка, [перейти] (regmarkets.ru)	кг	0,100
28.	Фундучная паста		Крем паста из фундука Король орех (200 г) купить в Кирове FreshBurg	кг	0,100
29.	Вафельная крошка		Prażynki Pailleté Feuilletine - Barry Callebaut - 2,5 kg - Torcik.net	кг	0,100
30.	Изомальт		Изомальт BENEО (ST-M), 500г, купить за 460 руб. в Самаре. Магазин Бисквит (biskvit-shop.ru)	кг	0,100
31.	Базилик зеленый свежий		https://product-store.ru/catalog_item/bazilik_zelenyy_svezhiy_izrail/?r1=yandex&r2=&ymclid=15866013758878372283500001	кг	0,100
32.	Мята свежая		https://www.abri-kos.ru/store/ovoschi-frukti-zelen-gribi/zelen/myata-svezhaya/653/?r1=yandex&r2=&openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTlVQnNGP0YlQsCDRgdCy0LXQttCw0Y87amQ4TjZ2NDctcWNQUS12N3VIR3QtQTs&ymclid=15866019797982877430300002	кг	0,200
33.	Апельсины		https://fruitsparadise.ru/product/апельсины-крупные-отборные/?ymclid=15866020722480808831700004	кг	0,300
34.	Лимоны		http://freshday1.ru/product/limony?utm_source=yandex.search&utm_domain=none&utm_medium=cpc&utm_campaign=44960579&utm_term=Лимоны%20купить%20в%20Москве&utm_content=7823357719&yclid=1867486889059841802	кг	0,100

35.	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandex&r2=&_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTlQodC-0LvRjCDQodC70LDQstGP0L3QvtGH0LrQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQaGtSVnlic0FBZkw0R0QyUTs&ymclid=15866023652652630917800024	кг	0,05
36.	Кофе молотый		https://www.eldorado.ru/cat/detail/kofe-v-zernakh-jacobs-barista-crema-230-g/?utm_source=yandexmarket&utm_medium=cpc&utm_campaign=moscow&utm_content=15379&utm_term=71538982&ymclid=15866025676615598687000047	кг	0,05
37.	Мука миндальная		http://polezno-product.ru/muka-i-solod/989-mindalnaya-muka-polezno-100-g.html?ymclid=15866026839479344939400001	кг	0,050
38.	Крахмал кукурузный		https://www.selbutik.ru/product/101766?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=offer-101766-feed-451388&ymclid=15866027928703699876700000	кг	0,020
39.	Яйцо куриное		https://www.продукты24.рф/catalog/11_yaytso/yaytso_kurinoe_stolovoe_1_y_kategorii.html?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&yclid=1851160502544933674&utm_source=direct:search&utm_medium=cpc:desktop&utm_campaign=47545159&utm_content=8272281178:premium,1&utm_term=927599:&utm_banner=8272281178&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Все%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	кг	0,100 (2шт)

40.	Лимонная кислота		https://vodovoz.ru/catalog/pripravy/56762/?roistat=yamarket4_2000321_56762&openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTlVQm9C40LzQvtC90L3QsNGPINC60LjRgdC70L7RgtCwINCg0LDRgdC_0LDQuiDQv9C40YnQtdCy0LDRjyA1MCDQs9GAOzRlbUo4Ym16a1JZQkhQSFk4dXdweEE7&ymclid=1586602893234472572770000	кг	0,002
41.	<u>Ароматизатор Бейлиз</u>		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	мл	0,01
42.	<u>Ароматизатор Мята</u>		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	мл	0,01
43.	Ароматизатор мята-шоколад		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	мл	0,01
44.	Ароматизатор Амаретто		https://topflavors.ru/kupit-aromatizator-amaretto	мл	0,01

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ
УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ**

№	Наименование	Фото	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Формы для выпечки		Любые формы для выпечки.	шт	Не ограничено
2.	Мешки кондитерские одноразовые		Одноразовые	шт	Не ограничено
3.	Наконечники для кондитерского мешка и другой инвентарь для работы с кремом		Металлические или пластиковые	шт	Не ограничено
4.	Перчатки одноразовые		Одноразовые по размеру руки	шт	Не ограничено
5.	Ножницы		Канцелярские	шт	1
6.	Кисточки		С синтетическим ворсом	шт	Не ограничено
7.	Лопатки силиконовые		При необходимости Любого размера	шт	5
8.	Силиконовый термоустойчивый коврик		При необходимости	шт	3
9.	Пищевые красители, велюр в аэрозольной упаковке		При необходимости жидкие/сухие/гелевые/кандурин/ жирорастворимые/окрашенное какао-масло/спрей-велюр в баллонах	шт	Не ограничено

Форма одежды для участников

Форму участникам организатор не предоставляет.

10.	Китель		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
11.	Брюки		Цвет любой	шт	1
12.	Фартук		Цвет белый	шт	1
13.	Колпак		Цвет любой	шт	1
14.	Обувь		Профессиональная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой Цвет любой	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке. Любые продукты и элементы декора, шокотрансферные листы.

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

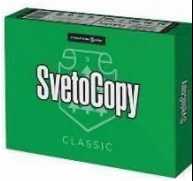
№	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента	Тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование		При отсутствии аналогичного на площадке.	шт	Необходимое кол-во
2	Гитарный лист, аэрозоль для заморозки FREEZER 400 мл)			шт	Необходимое кол-во

3	Ацетатная пленка			шт	Необходимое кол-во
4	Формы и молды для шоколада		Для категории «Студенты, специалисты» при необходимости https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskijj-inventar/dlja-shokolada/moldy-silikonovye/art-m68-mold-silikonovyjj-dlja-mastiki-damask-kopija-05112015-160534/	шт	Необходимое кол-во

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyj-pryamougolnyj-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/ 1400x600x750	шт	5/10
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	1
3.	Корзина офисная		https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/ Корзина для бумаг, 14 л	шт	3/10
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-i-poryadok-st001/?utm_source=yandex&utm_medium=cp&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C0100000020377870396_%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296	шт	2/10
5.	Чайник электрический		Чайник Великие реки Нева-2 — купить по выгодной цене на Яндекс.Маркете (yandex.ru) объем 1.7 л мощность 2000 Вт	шт	1/10

6.	Ноутбук		https://www.pxel.ru/products/noutbuk-acer- extensa-ex2519-c4te-nx-efaer-010-184255	шт	1/10
7.	Принтер		https://bookprose.ru/produce/samsung-sl- m2020w-lazernyj-printer/	шт	1/10
8.	Степлер		https://market.yandex.ru/offer/yWMsFgka9T8i JNY8JghWgA?clid=913&cpc=qVZy1ixW4liq xCtbcRx0R6OeInXcfg5Bgd3ptzfLRqcEH7J4q sjDbjVkJG_- VL5APzwNRgA2hNstyz14E7MGwYsIq5UZp 1AM- ayQbxy9tRMhjhzcweyqN6Ps6otjTpjZI44Dku Q66hnAcf133bqoHaNna31iRUQ8IkBAIzfwx meDcvOiZButp2FjlHqP4SzgZH3VRWMZ1N bJOGq3oox4xw%2C%2C&hid=13858703&lr =114678&nid=67130&rs=eJwdzikSQkEMBF B-YdAoNPqL7Au5EQfGchXSuDddSU9e3- P2vn8OrmCzk86oEWmNXCePUFP9c51IUgd 12JmT16zDEuq6dhrhFoJTUGOOVevNvbyxu5	шт	1/10
9.	Ножницы		https://www.utkonos.ru/item/3258404/nozhn icy-attache-kanceljarskie-s-plastikovymi- prorezinennymi-ruchkami--195mm	шт	1/10
10.	Флешка		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwzSvaS 5xKLE5NLXNy98r1N4_wCCiMTDb0s0gOlGBRY ND4wuwlxyXm51PqEhGSWZwV4VwQWBJV6p eaV1LoKMEGVMAAkvcmSuxyHJO1C3JDanwc AwNSw2oMg2UYAXJRzAAALdQG6M%2C&text =флешка&clid=545&lr=114678&local-offers- first=0 Интерфейс: USB 2.0 Скорость чтения данных: 32 МБ/с	шт	1/10
11.	Планшет формата А 4		https://market.yandex.ru/product--brauberg- papka-planshet-s-verkhnim-prizhimom-i- kryshkoi- a4/435572212?lr=114678&text=планшет%20 офисный%20для%20бумаги назначение: для документов вид папки: планшет материал: картон, пластик	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта					
№ п/ п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необход имое кол-во

1	Бумага офисная А4		https://market.yandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38li_MzHGNA?clid=545&cpc=4UiBMbEZC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXq-EoIWXTDelxgOiV0knLPznMQW62w7Nni61HFngBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9-SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Ebc6Z7EwT11UKSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qBtshx2QescvuQi8YB9AI_w5FpQvUmUNwqxS4XWdMPxVq9Wjg%2C%2C&hid=91046&hyperid=476914202&lr=114678&modelid=476914202&nid=54988&rs=eJwdjit2Q0EMQ_NYcFBxcYAtj3_xjrLs0GyiVtmde2SNXt_r_n58Lq0E8inP9tEKPWc5aoC2oE8dSEv9e5tIMSdi1FVTl9VGEea27DLQhpATrDnO09Prvbx5u5X7kCA7GcJM7bdiADgn12cbvZ7ljRf7e9Q8ihuq	шт	1/10
			2Q8RMjMVzsknyN3coPJz_d7-AP5VL8M%2C&text=Бумара%20офисная%20А4		
2	Вилки		https://www.trial-market.ru/products/vilka-plastikovaya-14-8-sm-rossiya.html Вилка пластиковая 14,8см, белая	шт	20
3	Стакан		https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	20
4	Чашка		https://pakstar.ru/catalog/odnorazovaya_posuda_1/stakany_plastikovye_1/3057/ 0,18-0,2л, для холодных и горячих напитков	шт	20
4	Тарелка мелкая		https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	20
5	Салфетки бумажные		https://odintsovo.tiu.ru/p450101771-salfetki-bumazhnye-100.html?_openstat=tiu_prosale%3Bбумажные+салфетки%3BСалфетки+бумажные+100+шт.%2C+23x24+см%2C+LASLA%2C+эконом%3Btag 50 шт в уп.	шт	2

6	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polotentsa/bytovye-bumajnye-polotentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe Цвет: белый	шт	1
---	--------------------	---	--	----	---

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ 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.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyy-pryamougolnyy-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/ 1400x600x750	шт	2
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	6
3.	Корзина офисная		https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/ Корзина для бумаг, 14 л	шт	1
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-i-poryadok-st001/?utm_source=yandex&utm_medium= CPC&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C0100000020377870396_%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296	шт	2

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	Кол-во
-------	--------------	--	--	---------------	--------

1	Огнетушитель порошковый ОП-4(3)-ABCE-02		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/ Класс ABCE	шт	2
2	Подставка для огнетушителя П-15 НПО Пульс		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/	шт	2
3	Набор первой помощи		https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-doma/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervoj-pomoshhi/c/987492/	шт	1
4	Кулер с питьевой водой		Напольный, без охлаждения	шт	1
5	Вода питьевая для куллера		19л	шт	3
6	Часы настенные		https://beru.ru/product/chasy-nastennye-kvartsevye-centek-ct-7105-white/100616679730?show-uid=15865292121287530121306001&offerid=T3trGPs8H0CeHrfJelTWgA	шт	2

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	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Розетки 220 В	Взбивальные машины - 0,28кВт	шт	5
		Плиты индукционные – 3.5 кВт	шт	6
		Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01	шт	6
		Холодильный шкаф двухдверный - 650 Вт	шт	1
		Холодильный шкаф однодверный- 0,05 кВт	шт	5
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2
		Микроволновая печь	шт	5
		Чайник 2,4 кВт	шт	1
		Принтер	шт	1
		Ноутбук	шт	1

2	Розетки 380 В	Конвектомат-подключается к электросети. Мощность 10,1 кВт	шт	5
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2
3	Кулер с питьевой водой	 Напольный, без охлаждения	шт	1
4	Вода для кулера		л	57
5	Подводка горячей и холодной воды	Для двух моек	шт	2холодная/2горячая
6	Канализация		шт	1
7	Интернет, wi-fi	Wi-fi	шт	1

5. 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	8	1,5	При необходимости участник может использовать сигнализатор цифровой с вибрационной и световой индикацией для слабослышащих и глухих 1шт
Рабочее место участника с нарушением зрения	8	1,5	При необходимости участник может использовать электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse 1шт
Рабочее место участника с нарушением ОДА	10	2	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	8	1,5	Не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	8	1,5	Не требуется

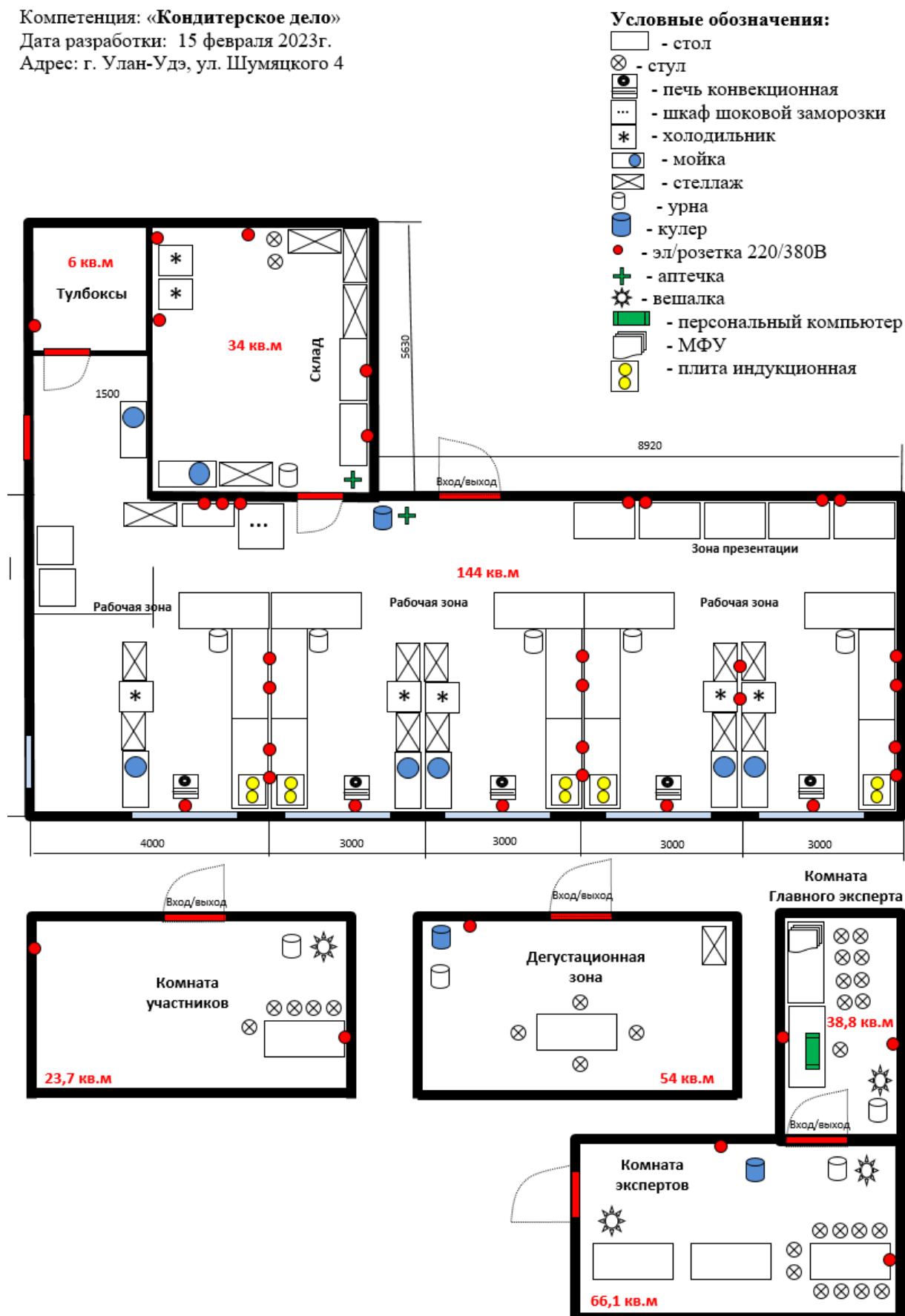
6. Схема застройки соревновательной площадки.

Застройка осуществляется на группу участников (для всех категорий участников).

Компетенция: «Кондитерское дело»

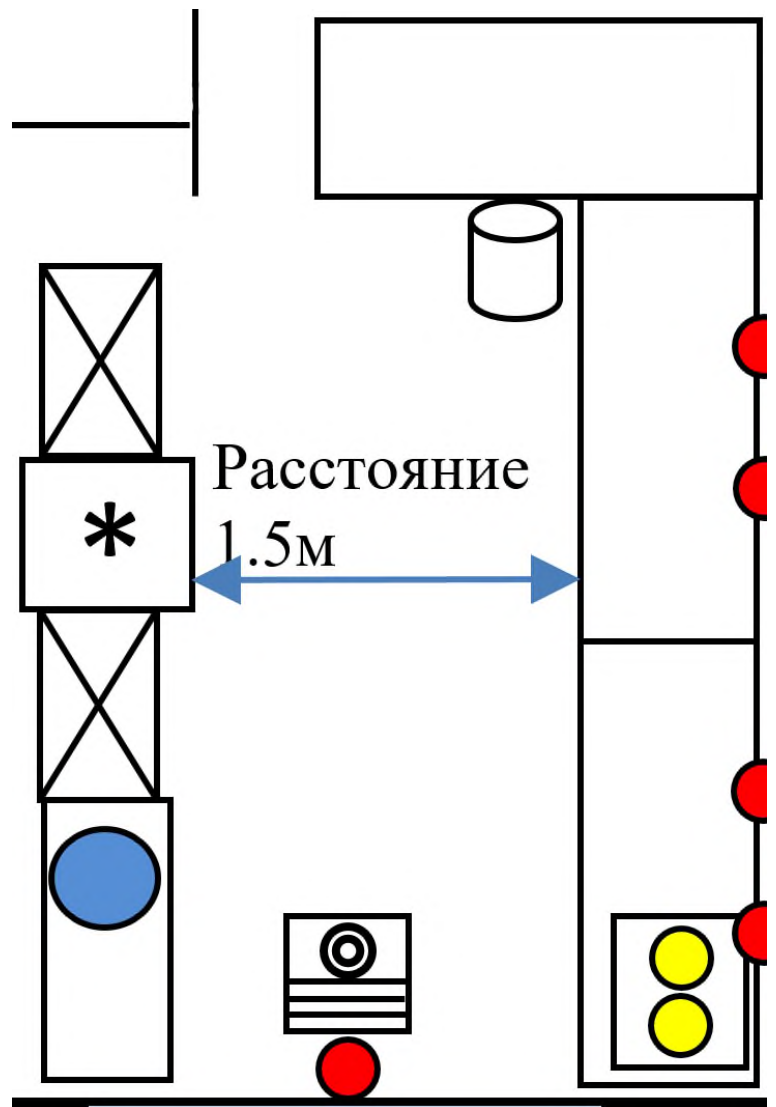
Дата разработки: 15 февраля 2023г.

Адрес: г. Улан-Удэ, ул. Шумяцкого 4



Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

Рабочая зона участника



7. Требования охраны труда и техники безопасности.

1. Общие требования безопасности

1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Участник конкурса извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не снимать пробы пальцами.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
 - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
 - наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, разделочных досок, ручки лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на

холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

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

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.

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

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования ограждающими и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;

- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.15. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. Применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

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

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или

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

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

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

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

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

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

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

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

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.