РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026

Утверждено
советом по компетенции:
«Повар региональной кухни (выпечка расстегай Северный)»
(название совета)
Протокол от 18.12.2025 № 3
Председатель совета:

Куликова Н.Б.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Повар региональной кухни (выпечка расстегай Северный)»

Магадан, 2026

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Расстегай — традиционное блюдо русской кухни, **пирожок с открытой серединой**, через которую видна начинка.

Характерная черта — небольшое отверстие в центре, через которое видно начинку. Отверстие имеет функциональное значение — в него заливают растопленное сливочное масло либо насыщенный рыбный или мясной бульон, что делает начинку особенно сочной и ароматной.

Начинки для расстегаев разнообразны, например, из рыбы, мяса, ливера, риса и грибов.

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

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

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

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

На первый взгляд может показаться, что для приготовления этого блюда от повара требовалось только знание рецептуры по приготовлению теста, и умение ее соблюдать, то сегодня повар должен иметь гораздо больше навыков:

1. Знать все необходимые нормы правила, действующие в сфере общественного питания страны.
2. Приготовить разные виды качественного теста для расстегаев
3. Сочетать пряности и приправы при приготовлении начинки
4. Знать состав классических начинок
5. Сочетать ингредиенты в начинке
6. Обращаться с продуктами и кухонным инвентарем с необходимым уровнем профессионализма
7. Работать на современном профессиональном оборудовании

Профессия Повар Региональной кухни

Выпечка «Расстегай Северный» подходит как мужчинам, так и женщинам.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться послеполучения данной компетенции.

Профессия: «Пекарь»,специальности: Повар; Пекарь 2-го разряда; Пекарь 3-го разряда; Кондитер, с учетом 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 профессиональнойдеятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональныйстандарт

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. N1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, 3 кондитер» (ТОП-50).

Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

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. N1569 «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).

1.4. Требования к квалификации участников

Школьники	Студенты	Специалисты
Должны знать: -Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. -Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции. -Назначение, правила использования	**Должны знать:** -Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. -Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного	**Должны знать:** -Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента -Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных хлебобулочных изделий. -Технологии изготовления сложных видов теста,

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними -Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. **Должны уметь:** -Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве. -Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты. -Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. -Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой. -Подготавливать сырье. -Замешивать дрожжевое	ассортимента -Способы сокращенияпотерь и сохраненияпитательной ценности пищевых продуктов,используемых припроизводстве хлебобулочнойпродукции, при их тепловойобработке -Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. **Должны уметь:** - Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. -Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста. -Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. -Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. -Обслуживать оборудование для приготовления теста. -Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. -Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. -Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. -Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. -Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. -Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. -Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и	отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. -Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических изделий хлебобулочного производства. -Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены **Должны уметь:** -Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. -Готовить дрожжевую продукцию различныхвидов. Приготовление теста. -Подготавливать и дозировать сырье. -Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. -Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. -Обслуживать оборудование для приготовления теста. Разделка теста. -Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. -Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. -Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. -Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. -Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. -Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. -Контролировать и регулировать режим

тесто безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования. -Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба. -Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	бараночных изделий. -Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. -Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. -Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. -Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить -дрожжевое тесто опарным или безопарным способом на 20 штук хлебных булочек массой 50 гр. изготовить и подать.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:
-опарное дрожжевое тесто для изготовления «Расстегаи северные» с начинкой из красной рыбы с репчатым или зеленым луком в количестве 20 штук, изготовить и подать.

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:
-безопарное или опарное дрожжевое тесто для изготовления пирог с начинкой 0,5 кг вколичестве 4 штуки, изготовить и подать.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	**Наименование модуля**	**Время проведения модуля**	**Полученный результат**
Школьник	Модуль 1. Организация работына площадке **Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	15-20 минут	Получение со склада (суточника)продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1. Подготовка сырья и приготовление тестадля хлебных булочек.	30-50 минут	Тесто для хлебных булочек.
	Модуль 2.2. Формовка и расстойка заготовок для хлебных булочек	60-90минут	Тесто для хлебных булочек
	Модуль 3. Выпечкаизделий	25-35 минут	Готовые хлебные булочки массой 50гр 20 шт
	Модуль 4. Подача хлебабных булочек	5 минут	Готовые хлебные булочки массой 50гр 20 шт
Общее время выполнения конкурсного задания для школьников: 3,5 часа			

Наименование категории участника	Наименованиемодуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студент	Модуль 1. Организация работына площадке **Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 30 минутдо начала старта	10-15 минут	Получение со склада (суточника)продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1-А.Подготовка сырьядля теста	90-120 минут	Тесто для расстегаев
	Модуль 2.1-Б. Приготовление опары и теста для расстегаев		Тесто для расстегаев
	Модуль 2.1-В. обрааботка сырья для приготовления начинки		Начинка для расстегаев
	Модуль 2.1-Г. Приготовление начинки	60-125минут	Начинка для расстегаев
	Модуль 2.1-Д. Формовка изделий		Тестовые заготовки
	Модуль 2.1-Е. Расстойка изделий		Тестовые заготовки расстегаев
	Модуль 3-А.Выпечка изделий		Готовые изделия расстегаи с начинкой
	Модуль 4-А. Подача изделий «Расстегаи северные»	5минут	Поданное изделие
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 4часа 30 минут			

Наименование категории участника	Наименованиемодуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Специалист	Модуль 1. Организация работына площадке **Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 30 минутдо начала старта	15-25 минут	Получение со склада (суточника)продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарногососедства
	Модуль 2.1-А.Подготовка сырьядля теста	150-180 минут	Тесто для пирогов
	Модуль 2.1-Б.Подготовка сырья и приготовление опары и теста для пирогов		Тесто для пирогов

	Модуль 2.1-В.Подготовка сырья для приготовления начинки		Начинка для пирогов
	Модуль 2.2-А. Приготовление начинки	60-120 минут	Тестовые заготовки изделий
	Модуль 2.2-Б. Формовка пирогов с начинкой		Тестовые заготовки изделий
	Модуль 2.2-В. Расстойка, пирогов с начинкой		Тестовые заготовки изделий
	Модуль 3-Б.Выпечка пирогов с начинкой		Готовый пирог
	Модуль 4-А. Подача пирогов с начинкой	5минут	Поданное изделие
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 5,5часа			

2.3. Последовательность выполнения задания.

Модуль 1. Организация работы на площадке (вне конкурсного времени)

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

Модуль 2.1. Подготовка полуфабрикатов

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичнуюобработку муки, яиц. Активировать дрожжи.

Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность). Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание. По готовности опары замесить тесто.

Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия. Замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки.

По показателям кислотности осуществить разделку теста.

При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 2.2. Разделка полуфабрикатов

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости

оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку.

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

Модуль 3. Выпечка изделий

Подготовить к работе хлебопекарную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептическими методами.

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 4. Подача изделий

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

Технологические карты по выполнению конкурсных заданий.

Школьники

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Хлебные булочки».

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 20 шт. (кг)	Тесто на 20 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с, кг - на подпыл	0,510	0,770 0,050	**Подготовка сырья** Подготовить сырье к работе. **Подготовка полуфабриката** Замесить опару. Выбродить до готовности. **Приготовление теста** Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности. **Формовка и расстойка изделий** Готовое тесто разделить на куски массой 57г, подготовить для формовки. Разделить заготовку на 20 жгутов. Заплести жгуты ,уложитьна листы отправить на окончательную расстойку в количестве 20 штук. **Выпечка изделий** Выпекать при температуре 180-190^{0}С. **Характеристика изделия:** Форма изделия: продолговатая с ярко выраженным плетением, без наплывов, без оседаний и трещин. Запах : свойственный данному виду изделия. Колер: от свело- золотистого до коричневого.
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,051		
3	Соль поваренная пищевая, кг		0,013	
4	Сахар-песок, кг		0,230	
5	Масло сливочное, кг		0,192	
6	Яйцо в тесто/яйцо на смазку		0,128/ 0,038	
7	Молоко		0,192	
8	Вода	0,294	-	
9	Ванилин		0,004	
10	Опара		вся	

	Температура начальная, С	27-28	28-31	
	Время выбраживания, мин	30-80	20-60	
	Масса полуфабриката; кг	**1140г**		
	Растительное масло для смазки листов; кг	0,02		
	Выход:	50 гр. 20шт		

Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Расстегаи северные»

№ п/п	Наименование сырья	Начинка для 20 штук	Тесто на 20шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг		0,56	**Подготовка сырья:** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста:** Соединить все ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто. Разделить готовое тесто на 20 шт для расстегаев. придать форму лодочки, Украсить. **Приготовление начинки:** **1)** Филе горбуши без кожи без кости подготовить, пропустить через мясорубку. Лук подготовить и порезать, попассировать. Соединить с маслом сливочным и солью. **Формовка:** Тесто разделить по 0,21-0,225 Раскатать в пласт. Начинку уложить на середину и защипнуть в заданную форму. Остаточное тесто использовать для декора изделия. Смазать яйцом. **Выпечка:** Выпекать изделия при температуре 180-200^{0}С, продолжительность выпечки 20-25 минут. **Характеристика изделия:** Форма соответствует заданной, с выраженными элементами декора. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному виду изделия
2	Яйцо куринное, кг		0,150	
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,003/ 0,003	0,010	
4	Масло сливочное 82%		0,14	
5	Сахар - песок, кг		0,050	
6	Сметана 20% жирности		0,13	
9	Лук зеленый	1)0,16		
10	Филе горбуши без кожи без кости	2)0,45		
11	Сыр твердый	2)0,067		
14	Яйцо на смазку		0,05	
	Масса полуфабриката	0,8		
	Масса куска п/ф; теста	-	1,2	
	Растительное масло для смазки листов	**-**	**0,020**	
	Выход:	**-**	**100/20**	

Специалисты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Пирог с начинкой 0,5кг

№ п/п	Наименование сырья	Начинка для пирога на 4 штуки	Тесто на 4 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, кг		0,56	**Подготовка сырья:** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста:** Соединить все ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто. Разделить готовое тесто на 4 части. Украсить. **Приготовление начинки:** **2)** Филе куриное подготовить, отварить, порезать. Лук подготовить и порезать, сыр измельчить, шампиньоны порезать и попассировать. Соединить с майонезом и солью. **3)** Сыр твердый порезать кубиками или потереть на крупной терке, лук порезать и соединить с сыром и солью. **Формовка:** Тесто разделить по 0,21-0,225 Раскатать в пласт. Начинку уложить на середину и защипнуть в заданную форму. Остаточное тесто использовать для декора изделия. Смазать яйцом. **Выпечка:** Выпекать изделия при температуре 180-200^{0}С, продолжительность выпечки 20-25 минут. **Характеристика изделия:** Форма соответствует заданной, с выраженными элементами декора. Колер от золотистого до золотисто-коричневого. Запах – свойственный данному виду изделия
2	Яйцо куринное, кг		0,150	
3	Соль поваренная пищевая, кг	0,003/ 0,003	0,010	
4	Масло сливочное 82%		0,14	
5	Сахар - песок, кг		0,050	
6	Сметана 20% жирности		0,13	
7	Разрыхлитель		0,010	
8	Сыр творожный мягкий	1)0,42		
9	Лук зеленый	1)0,16		
10	Филе курицы свежее	2)0,45		
11	Сыр твердый	2)0,067		
12	Шампиньоны свежие	2)0,030	-	
13	Майонез 67%	2)0,116	-	
14	Яйцо на смазку		0,05	
	Масса полуфабриката	1)0,54-0,58/ 2)0,54-0,58	1,0-1,02	
	Масса куска п/ф; теста	-	0,25-0,260	
	Растительное масло для смазки листов	**-**	**0,020**	
	Выход:	**-**	**0,5/4**	

Примечание:

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

Особые указания:

1). Участник данной компетенции может взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания:

1. Скребок для теста из нержавеющей стали.
2. Скребок пластиковый для теста.
3. Лопатка деревянная.
4. Термометр для измерения температуры теста,(щуп).
5. Нож для пиццы.
6. Скалка для раскатки.
7. Нож для надрезов на тесте.
8. Линейка металлическая
9. Трафарет для украшения
10. Вырубки для украшения

11. Средство реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор, электронная лупа (для участников с проблемами зрения) и другие средства, заявленныеучастником и согласованные с главным экспертом.

2). Категорически запрещается участникам брать с собой на соревновательнуюплощадку:

1. Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурномлисте конкурсной площадки.
2. Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.
3. Дополнительная посуда и инвентарь.
4. Блюда и тарелки.

3. В случае нарушения участниками соревнований требований к установленному времени изготовления изделий в ходе конкурсных соревнований по каждой категории участников, производится снятие баллов:

- 0,5 балла за превышение регламента от 1 до 10 минут;
- 1 балл за превышение регламента от 11 до 20 минут;
- задание считается не выполненным при превышении регламента свыше 20минут.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники:

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в

изменение формы Расстегая северного.

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий.

Студенты.

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- -в замене начинки при изготовлении расстегаев северных;

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технология изготовления изделия.

Специалисты:

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

-в изменении формы пирога на форму круглую, треугольную.

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технология изготовления изделия.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

2.5.1. Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

В процессе выполнения конкурсного задания Участникам запрещено общение:

1. Участник-Участник,
2. Участник-компатриот,
3. Участник-зритель.

У уличенного в данном факте Участника снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Категория школьники:

Код	Профессиональные действия	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Выполняемые операции	Макс. балл
А	**Охрана труда и Техника безопасности**			**11**
1	Организация работы			
		И	Спецодежда на рабочем месте	3
		И	Внешний вид на рабочем месте	3
		И	Подготовка рабочего места	3
		И	Мытье рук	2
Б	**Приготовление хлебобулочных изделияй**			**49**
1	Организация работы			
		О	Охрана труда и техника безопасности	3
		О	Навыки работы с инвентарём, инструментами	3
		О	Профессиональное использование оборудования	3
		О	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	3
		И	Хранение ингредиентов и полуфабрикатов по окончании работы	3
		И	Чистота спецодежды к концу смены	5
		И	Чистота рабочего места после работы	5
2	Приготовление изделия			

		О	Приготовление теста	3
		О	Разделка теста (деление теста на куски, округление, предварительная расстойка, формование)	3
3	Отчётная документация			
		И	Портфолио	5
		И	Рецептуры	5
		И	Заявка на сырье составлена верно и была подана вовремя (Д-15)	5
4	Презентция и демонстрация			
		О	Общее впечатление от организации работы конкурсанта	3
В	**Презентация хлебобулочных изделий**			**40**
1	Презентция и демонстрация			
		И	Вес изделий	5
		И	Техника приготовления	5
		О	Внешний вид	5
		О	Цвет	5
		О	Мякиш	5
		О	Вкус и аромат	5
		О	Соотношение начинки и теста	5
		О	Состояние мякиша выпеченной части изделия	5

Категория студенты

Профессиональные действия	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Выполняемые операции	Макс. балл
Охрана труда и Техника безопасности			**11**
Организация работы			
	И	Спецодежда на рабочем месте	3
	И	Внешний вид на рабочем месте	3
	И	Подготовка рабочего места	3
	И	Мытье рук	2

Приготовление хлебобулочных изделияй			**49**
Организация работы			
	О	Охрана труда и техника безопасности	3
	О	Навыки работы с инвентарём, инструментами	3
	О	Профессиональное использование оборудования	3
	О	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	3
	И	Хранение ингредиентов и полуфабрикатов по окончании работы	3
	И	Чистота спецодежды к концу смены	5
	И	Чистота рабочего места после работы	5
Приготовление изделия			
	О	Приготовление теста	3
	О	Разделка теста (деление теста на куски, округление, предварительная расстойка, формование)	3
Отчётная документация			
	И	Портфолио	5
	И	Рецептуры	5
	И	Заявка на сырье составлена верно и была подана вовремя (Д-15)	5
Презентция и демонстрация			
	О	Общее впечатление от организации работы конкурсанта	3
Презентация хлебобулочных изделий			**40**
Презентция и демонстрация			
	И	Вес изделий	5
	И	Техника приготовления	5

	О	Внешний вид	5
	О	Цвет	5
	О	Мякиш	5
	О	Вкус и аромат	5
	О	Соотношение начинки и теста	5
	О	Состояние мякиша выпеченной части изделия	5

Категория специалисты

Профессиональные действия	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Выполняемые операции	Макс. балл
Охрана труда и Техника безопасности			**11**
Организация работы			
	И	Спецодежда на рабочем месте	3
	И	Внешний вид на рабочем месте	3
	И	Подготовка рабочего места	3
	И	Мытье рук	2
Приготовление хлебобулочных изделияй			**49**
Организация работы			
	О	Охрана труда и техника безопасности	3
	О	Навыки работы с инвентарём, инструментами	3
	О	Профессиональное использование оборудования	3
	О	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	3
	И	Хранение ингредиентов и полуфабрикатов по окончании работы	3
	И	Чистота спецодежды к концу смены	5
	И	Чистота рабочего места после работы	5
Приготовление изделия			
	О	Приготовление теста	3

	О	Разделка теста (деление теста на куски, округление, предварительная расстойка, формование)	3
Отчётная документация			
	И	Портфолио	5
	И	Рецептуры	5
	И	Заявка на сырье составлена верно и была подана вовремя (Д-15)	5
Презентция и демонстрация			
	О	Общее впечатление от организации работы конкурсанта	3
Презентация хлебобулочных изделий			**40**
Презентция и демонстрация			
	И	Вес изделий	5
	И	Техника приготовления	5
	О	Внешний вид	5
	О	Цвет	5
	О	Мякиш	5
	О	Вкус и аромат	5
	О	Соотношение начинки и теста	5
	О	Состояние мякиша выпеченной части изделия	5

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Не требуется			шт	

3.2. Рекомендуемая специальная одежда участникам категории: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям) которые участник может привезти с собой:

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты

(при необходимости оформляется отдельно по категориям))					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Не требуется			шт	

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)

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

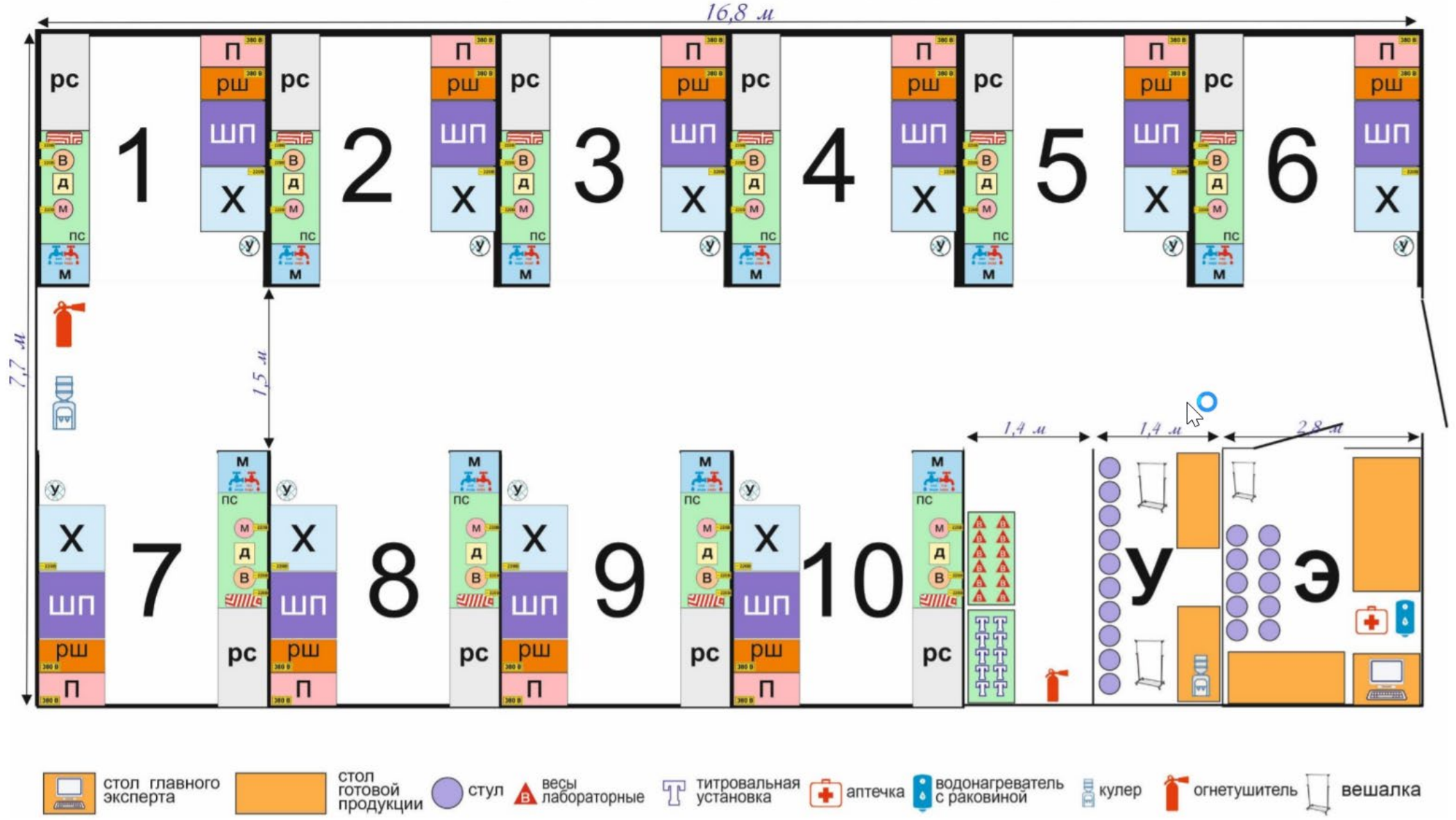
	Площадь, м.кв.	**Ширина прохода между рабочими местами, м.**	**Специализированное оборудование, количество.***
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника; г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное

			нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000х1900	1,5 м	Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов: а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков; б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема; в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие: а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия; б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке; в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам. Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемыми высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемыми высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические

ментальными нарушениями			заболевания: а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °C; при средней тяжести работ - 17 - 20 °C; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов; б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты; в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).

План застройки конкурсной площадки компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1-10 - боксы конкурсантов; Э - помещение для экспертов; У - комната участников



6.Требования охраны труда и техники безопасности.

6.1. 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).

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила техники безопасности и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

6.2.1. 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.

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

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

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

6.2.4. 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.

6.2.5. 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).

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

6.2.7. 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.

6.8. 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.

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

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

6.3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.

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

6.3.5. 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.

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

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

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

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

6.3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

6.3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

6.3.13. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

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

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

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

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

6.3.18. 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;

— на поверхности оборудования, находящегося под напряжением, запрещается размещать любой легко воспламеняющийся инвентарь, инструмент, продукцию, тару.

6.3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горящей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

6.3.20. Не использовать расходные материалы, которые в ходе работы могут легко отслоиться, оторваться и, тем самым, могут привести к попаданию в готовую продукцию.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

6.4.1. 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.

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

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

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

6.4.5. 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.

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

Действия при возникновении пожара.

При обнаружении очага возгорания в образовательном учреждении любым возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону №_____ и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу,

При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т. п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

6.5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

6.5.2. 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).

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

6.5.4. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.

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