|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СогласованоРегиональный Советработодателей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 | СогласованоЦентр по компетенции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 | УтвержденоРегиональный организационный комитет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 |

 **Чемпионат Республики Карелия «АБИЛИМПИКС»**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

категория **«Школьники**

****

Согласовано с

представителями общественных

организаций инвалидов:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Разработано:

Главный эксперт по компетенции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Жданова

**Петрозаводск, 2022**

**ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЯ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

**Техническое описание включает в себя следующие разделы:**

1. Актуальность компетенции

2. Конкурсное здание

* Цель
* Формат и структура конкурсного задания
* Продолжительность
* Последовательность выполнения задания
* Критерии оценки

3. Инфраструктурный лист

4. Схемы оснащения рабочих мест

5. Требования охраны труда и техники безопасности

6. Расписание

Дата вступления в силу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Жданова Наталья Владимировна, главный эксперт по г. Петрозаводску

**Содержание**

**1. Актуальность компетенции.**

**1.1. Название и описание компетенции, возможности для школьников с ОВЗ**

1.1.1. Название компетенции «Кондитерское дело»

1.1.2. Описание компетенции

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кондитер – это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.

Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения результатов за определенное время.

1.1.3. Условия современной жизни представляют высокие требования к выпускнику школы. Чтобы быть готовым к вступлению в самостоятельную жизнь, нужно иметь необходимый запас знаний, профессиональную подготовку, умение адаптироваться, правильно строить взаимоотношения с людьми, иметь соответствующую возможностям жизненную перспективу.

 Социальное здоровье людей с ОВЗ - востребованность его обществом.

Наиболее широкие возможности имеет профессионально-реабилитационная среда специальной (коррекционной) школы. Созданные в ней условия способны обеспечить обучающимся освоение, в соответствии с их возможностями, трудовых умений и навыков профессии, необходимой для их дальнейшего профессионального обучения или трудоустройства.

Использование современного оборудования, которое получили школы в рамках реализации мероприятий «Поддержка образования детей с ограниченными возможностями здоровья» федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование» позволяет расширить спектр социализации обучающихся.

Движение «Абилимпикс» является сочетанием процесса обучения с регулярными соревнованиями профессионального мастерства. Обучающиеся с ОВЗ и инвалидностью смогут увидеть и поработать на реальном современном профессиональном оборудовании, пообщаться со специалистами, проанализировать ошибки, выработать определенные профессиональные навыки.

**1.2. Требования к квалификации категория «Школьники»**

Участники должны испечь кондитерские изделия – песочные пирожные «Корзиночка» со сливочным кремом.

**1.3. Теоретические знания**

1.3.1. Теоретические знания необходимы для успешного выполнения конкурсного задания, но они не подвергаются явной проверке.

1.3.2.Участнику требуется знать:

* Требования охраны труда, техники безопасности при выполнении ручной и механизированной работы.
* Основы санитарии и гигиены; технологию приготовления мучных кондитерских изделий; способы подготовки сырья, продуктов.
* Рационально организовывать рабочее место; проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции.
* Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Приготовления выпечных изделий – песочных пирожных «Корзиночка» со сливочным кремом.

**1.4. Практическая работа**

1.4.1. Участник должен самостоятельно выполнить предложенные модули. Каждый модуль состоит из практического задания.

1.4.2. Участнику необходимо уметь:

* взвешивать разные продукты;
* знать последовательность закладки продуктов в тесто;
* смешивать ингредиенты для получения песочного теста;
* безопасно использовать различные виды оборудования;
* правильно выдерживать временной интервал;
* соблюдать правила безопасности при работе с электроприборами.

1.4.3. Практическая часть конкурсного задания является основной и подлежит оценке.

Участнику необходимо проявлять умения: замесить песочное тесто, испечь песочные пирожные, приготовить сливочный крем.

**Оценивается:**

* правильность подготовки к работе: спецодежда;
* безопасная эксплуатация инвентаря, производственного оборудования;
* последовательность технологических операций;
* аккуратность работы в процессе приготовления;
* соблюдение времени подачи готовых изделий;
* организация и управление работой;
* соблюдение требований санитарии и гигиены;
* контроль времени подачи;
* наличие обязательных ингредиентов, п/ф, техник;
* правильность подачи;
* качество готового изделия;
* уборка рабочего места после окончания работы.

**2.Конкурсное задание.**

**2.1. Цель**

Повышение уровня до профессиональной подготовки по компетенции «Кондитерское дело». Демонстрация знаний, умений и навыков до профессиональной подготовки по компетенции «Кондитерское дело» обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, развитие и популяризация профессии.

Предлагаемые конкурсные задания разработаны с учетом возрастных и психофизических возможностей обучающихся и направлены на практическую подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

**2.2.** **Формат и структура Конкурсного задания** (продолжительность)

Конкурсные задания для участников включают два модуля. Оба модуля выполняются в один день. Общее время работы 1 час 30 минут. В день соревнований участник подготавливает свое рабочее место, инвентарь, проходит инструктаж по безопасности труда.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование модуля** | **Время на выполнение** |
| 1. | 1 - Кондитерские изделия | 1час  |
| 2. | 2 – Декорирование (украшение) | 30 минут |

**Участник использует продукты из предложенного перечня, не превышая указанного веса продукта.**

**МОДУЛЬ 1 – кондитерские изделия:**

Приготовить кондитерское изделие – «Песочное пирожное «Корзиночка» из песочного теста. Количество 5 штук. Время выполнения модуля 1 час, без учета времени для развешивания сырья, подготовки инвентаря, посуды.

**МОДУЛЬ 2 – декорирование:**

Каждому участнику предлагается приготовить сливочный крем. Необходимо с помощью кондитерского мешка выложить сливочный крем на песочную основу.

Подача: разложить готовые изделия на тарелку в количестве 5 штук.

Время выполнения модуля 30 минут, без учета времени для подготовки инвентаря, посуды.

 **2.2. Структура и описание конкурсного задания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование категории** | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время** | **Результат** |
| Школьник | Модуль 1Кондитерские изделия.Приготовить пирожное из песочного теста | 1 день | 1 час | Песочное пирожное «Корзиночка» из песочного теста.Количество – 5 шт.Выпеченные и охлаждённые. |
| Модуль 2Декорирование.Украсить кондитерское изделие «Корзиночка» сливочным кремом | 1 день | 30 минут | Выложить сливочный крем на основу. |

**2.3. Последовательность выполнения задания («Школьники»)**

**Модуль 1 – Кондитерские изделия**

1. Надеть форму, проверить рабочее место.
2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.
3. Замесить песочное тесто:
* взбить миксером мягкое масло с сахарным песком до однородного состояния;
* добавить 1 желток;
* добавить меланж, в котором растворены соль, разрыхлитель, ванильная эссенция;
* смесь взбить до пышной консистенции;
* в конце взбивания засыпать муку, оставив небольшое количество на подпыл;
* замесить тесто;
* тесто после замеса охладить в холодильнике в течение 10 минут;
* готовое песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6 -7 мм.
* формочки укладывают донышками вверх на тесто плотно друг к другу, чтобы в дальнейшем было меньше обрезков;
* по донышкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста;
* это тесто вместе с формочкой переворачивают, и большими пальцами обеих рук вдавливают его в боковые стенки формочек;
* формочки с тестом ставят на кондитерский лист и выпекают при температуре 240 ⁰C в течение 8 – 10 минут;
* охлаждают и выбивают из форм.

**Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готовых изделий к месту дегустации.** Тарелки предоставляются Организатором.

**Время выполнения задания 1 модуля - 1 час.**

**Модуль 2 - Декорирование**

Приготовить отделочный полуфабрикат - крем сливочный (основной):

* сливочное масло разрезают на куски, взбивают 5-7 минут;
* сахарную пудру соединяют с кремом «Беллария» и постепенно добавляют во взбиваемое масло.
* взбивают 7-10 минут. В конце взбивания добавляют ванилин.

 5. Собрать изделия. Готовую корзиночку украшают кремом, используя кондитерский мешок.

1. Оформленные пирожные подать на тарелке круглой формы 5 штук.
2. Оформленные пирожные подать на тарелке круглой формы 5 штук.

**Время выполнения задания 2 модуля – 30 минут.**

**В 30% изменений входит:** использование в декорировании посыпки, подача готовых изделий в соответствие с образцом (фотография) будет представлено в день соревнований.

**2.4. Критерии оценки выполнения задания.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Аспекты** | **Описание аспекта** | **Модуль 1** | **Модуль 2** |
| **Работа** | **Презентация** | **Работа** | **Презентация** |
|  |  |  |  | **Максимальный балл** |
| **1.** | **Объективная оценка** | Организация и управление работой | Оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда. | **1** |  | **1** |  |
| **2.** |  | Соблюдение требований санитарии и гигиены | Оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям; выполнение правил персональной гигиены и санитарии, санитарии рабочего места. | **1** |  | **1** |  |
| **3.** |  | Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение  | Оценивается расточительность, отсутствие брака (при наличии брака или большого количества отходов, либо невостребованного сырья – 0 баллов) | **1** |  | **1** |  |
| **4.** |  | Контроль времени подачи | Оценивается соблюдение времени подачи (интервал подачи готовых изделий +, - 5 минут). После окончания корректного времени подачи теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке подачи не более 5 минут теряется по 0,2 балла. |  | **1** |  | **1** |
| **5.** |  | Наличие обязательных ингредиентов, п/ф, техник | Оценивается наличие обязательных ингредиентов, п/ф, техник |  | **1** |  | **1** |
| **6.** |  | Соблюдение заданию количества изделий (5 штук) | Оценивается количество изделий в соответствии с заданием |  | **2** |  | **2** |
| **7.** |  | Идентичность | Оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке |  | **3** |  | **4** |
| **8.** |  | Правильность подачи | Оценивается чистота тарелки, соответствие расположения изделий на тарелке для презентации задания |  | **1** |  | **1** |
| **Всего баллов:** |  |  | **3** | **8** | **3** | **9** |
| **9.** | Субъективная оценка | Планирование и ведение рабочего процесса | Оценивается эффективность планирования и контроль рабочего процесса | **3** |  | **3** |  |
| **10.** |  | Подготовка сырья | Оценивается навык базовой обработки сырья | **3** |  | **2** |  |
| **11.** |  | Приготовление полуфабрикатов | Оценивается умение следовать рецептурам, умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата | **3** |  |  |  |
| **12.** |  | Профессиональные навыки | Оценивается навык владения работы с формами, навык глазирования и декорирования изделия | **12** |  | **3** |  |
| **13.** |  | Соблюдение норм охраны труда | Оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса | **3** |  | **3** |  |
| **14.** |  | Качество | Оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с требованиями. |  | **4** |  | **3** |
| **15.** |  | Визуальное впечатление | Оценивается цветовое сочетание |  | **4** |  | **3** |
| **16.** |  | Стиль и креативность | Оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки |  | **6** |  | **4** |
| **17.** |  | Текстура | Оценивается отсутствие следов непромеса в выпеченном изделии, качество текстур, их сочетаемость в готовом изделии |  | **4** |  |  |
| **18.** |  | Форма | Оценивается правильность форм, наличие изломов и вмятин, трещин |  | **4** |  | **4** |
| **19.** |  | Вкус, цвет, запах | Оценивается вкус, цвет, запах каждого компонента в готовом изделии и общая комбинация |  | **6** |  |  |
|  |  |  |  | **24** | **28** | **11** | **14** |
|  |  | **ИТОГО:** | **100** | **63** | **37** |

1. **ИФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет организатор конкурса.

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество материалов и единиц оборудования и инструмента, необходимые для проведения конкурса. Организатор конкурса имеет право обновлять Инфраструктурный лист, указывая изменения на аналоги оборудования и инструмента, указывая количество, тип, марку (модель) аналогов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указаны в отдельной колонке.

В Инфраструктурный лист так же входят предметы, которые участники (или эксперты) должны принести с собой. Не указанные предметы участникам приносить запрещается.

 Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе. (См. инфраструктурный лист)

Материалы и инструменты, запрещенные на площадке.

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у участников, необходимо предъявить Экспертам.

 Жюри имеет право запретить использование любых предметов, которые будут сочтены могущими дать участнику несправедливое преимущество.

**ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

**Чемпионат Республики Карелия «Абилимпикс»**

**Компетенция «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

**Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов для школьников**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Тех. Характеристики****оборудования** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1. | Электропечь | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 2. | Весы настольные электронные | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 3. | Миксер кухонный | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 4. | Разделочная доска деревянная | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 5. | Мерный стакан | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 6. | Венчик | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 7. | Миска нержавеющая сталь 25-28 см | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 8. | Лопатка силиконовая | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 9. | Сито | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 10. | Скалка, 250 мм | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 11. | Рукавицы (прихватки) | На усмотрение организатора | шт. | 3(пары) |
| 12. | Поднос | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 13. | Удлинитель 5 м | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 14. | Формы для выпечки | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 15. | Ножницы | На усмотрение организатора | шт. | 3 |

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Бумажные полотенца | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 2. | Тряпки для мытья посуды | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 3. | Пакеты для мусора 30 л | На усмотрение организатора | шт. | 5 |
| 4. | Перчатки силиконовые одноразовые размер М | На усмотрение организатора | пара | 1 (Пара) |
| 5. | Моющее средство | На усмотрение организатора | литр | 0,5 |
| 6. | Пленка пищевая | На усмотрение организатора | рулон | 1 |
| 7. | Жидкое мыло для рук | На усмотрение организатора | мл | 250 |

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР НА 1 УЧАСТНИКА (ШКОЛЬНИКИ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тесто** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1. | Мука пшеничная в/с | кг | 0,135 |
| 2. | Масло сливочное, 82% | кг | 0,075 |
| 3. | Яйца | кг | 0,025 |
| 4. | Разрыхлитель теста | кг | 0,025 |
| 5. | Сахарный песок | кг | 0,075 |
| 6. | Ванильный сахар | кг | 0,025 |
|  | **Крем** |  |  |
| 1. | Масло сливочное, 82% | кг | 0,080 |
| 2. | Крем «Беллария» | л | 0,010 |
| 3. | Сахарная пудра | кг | 0,03 |
| 4. | Ванилин | кг | 0,001 |
| 5. | Посыпка | кг | 0,03 |

**ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Технические характеристики** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1. | Стол  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 2. | Стул | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта** |
| 1. | Бумага | На усмотрение организатора | шт. |  |
| 2. | Степлер | На усмотрение организатора | шт. |  |
| 3. | Планшет формата А 4 | На усмотрение организатора | шт. |  |
| 4. | Стаканы одноразовые | На усмотрение организатора | шт. |  |
| 5. | Вилки одноразовые | На усмотрение организатора | шт. |  |
| 6. | Салфетки бумажные | На усмотрение организатора |  |  |
| **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ** |
| 1. | Ручки синие шариковые | На усмотрение организатора | шт. |  |
| 2. | Стол переговорный | На усмотрение организатора | шт. |  |
| **ФОРМА ОДЕЖДЫ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ «ШКОЛЬНИКИ»** |
| 1. | Фартук | На усмотрение организатора |  | 1 |
| 2. | Колпак любого цвета | На усмотрение организатора |  | 1 |
| 3. | Специальная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой | На усмотрение организатора |  |  |

**4.Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.**

**4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.**

Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Площадь, м.кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м.** | **Специализированное оборудование, количество** |
| **Рабочее место участника с нарушением слуха** | 4,5 | 1 | При необходимости участник может использовать сигнализатор цифровой с вибрационной и световой индикацией для плохослышащих и глухих. |
| **Рабочее место участника с нарушением зрения** | 4,5 | 1 | При необходимости участник может использовать электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse. |
| **Рабочее место участника с нарушением ОДА** | 4,5 | 1 | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника. |
| **Рабочее место участника с соматическими заболеваниями** | 4,5 | 1 | Не требуется. |
| **Рабочее место участника с ментальными нарушениями** | 4,5 | 1 | Не требуется. |

**4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.**

Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.



1. Шкаф холодильный двухдверный
2. Розетка 220В
3. Микроволновая печь
4. Мойка с холодной и горячей водой
5. Дегустационный стол
6. Электропечь
7. Демонстрационный стол
8. Рабочее место участника – миксер и весы

**4.3. Схема застройки соревновательной площадки одинакова для всех категорий участников.**

Застройка осуществляется на группу участников.



1. Электропечь для каждого участника

2. Рабочее место участника – миксер кухонный

3. Рабочее место участника – весы электронные настольные

**5. 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; физические перегрузки).

1.2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, 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;

• 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;

• при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;

 • 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.

• надежно установить 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 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 спецтары, 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.

2.4. 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 взбивальных машин, электрических пекарных шкафов, 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 (противни).

3.7.

• 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";

• соблюдать нормы загрузки оборудования;

3.8. При использовании электромеханического оборудования:

• не превышать допустимые скорости работы;

• не извлекать руками застрявший продукт;

• не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

• не оставлять без надзора работающее оборудование,

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

• соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий, не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.10. Очистку подовых листов от остатков продуктов выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

• не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

**4. Требования безопасности в аварийной ситуации**

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

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 плиты и другого теплового оборудования водой.

**Расписание**

**Дата проведения:** 5 мая 2022 года

**Место проведения:** ГБОУ РК «Школа – интернат № 24»

|  |
| --- |
| 5 мая 2022 года |
| 09.00. - 09.10 | Регистрация участников, экспертов, волонтеров. | Фойе образовательной организации |
| 9.10-10.00 | Торжественное открытие. | Актовый зал |
| 10.00-10.05 | Перерыв | Переход участников на площадку |
| 10. 05– 10.35. | Знакомство с площадкой.Знакомство с оборудованием, инвентарем, материалами.Техника безопасности (протокол ТБ). Жеребьевка участников.  | Рабочая площадка – кабинет № 73 |
| 10.35. – 10.45 | Перерыв | Каб. № 55 - участники |
| 10.45. – 11.45 | Выполнение конкурсного задания участниками 1-й группы (1 модуль). | Рабочая площадка - кабинет № 73 |
| 11.45 - 11.55 | Кофе-пауза | Каб. № 55-участники, волонтеры;актовый зал - эксперты |
| 11.55. – 12.25. | Выполнение конкурсного задания участниками 1-й группы (2 модуль) | Кабинет № 73  |
| 12.25-13.00 | Обед для всех участников | Каб. № 55-участники, волонтеры; актовый зал - эксперты |
| 13.00. – 14.00. | Выполнение конкурсного задания участниками 2-й группы (1 модуль) | Рабочая площадка - кабинет № 73 |
| 14.00-14.10 | Перерыв | Каб. № 55-участники, волонтеры; актовый зал - эксперты |
| 14.10-14.40 | Выполнение конкурсного задания участниками 2-й группы (2 модуль) | Рабочая площадка – кабинет № 73 |
| 15.00 | Торжественное закрытие Чемпионата Абилимпикс. Награждение участников. | Актовый залКаб. №111 |

Адрес: (г. Петрозаводск, ул. Сегежская, 2)