

СОГЛАСОВАНО  
Координационный Совет  
работодателей

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ 2018 года

УТВЕРЖДЕН  
Организационным  
комитетом чемпионатов  
«Абилимпикс»  
Московской области  
Протокол: № \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 года



СОГЛАСОВАНО  
Председатель МООО ВОИ  
Зеликов Н.И.  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 года

СОГЛАСОВАНО  
Председатель МОО ВОС  
Коняев А.И.  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 года

СОГЛАСОВАНО  
Председатель МОРО ВОГ  
Семенова Е.  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 года

СОГЛАСОВАНО  
РОО «Клуб психиатров»  
Пастор О.Н.  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 года

Московский областной чемпионат «АБИЛИМПИКС»  
КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ  
по компетенции

«Кондитерское дело»

Главный эксперт по компетенции

\_\_\_\_\_  
/Конорова Т.А./  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 года

Московская область, 2018 год

## 1. Введение

### 1.1. Название и описание профессиональной компетенции

#### 1.1. Компетенция: Кондитерскоедело.

При разработке учитывался профессиональный стандарт по профессии «Кондитер» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07сентября 2015 г № 597 н).

#### 1.2. Описание профессиональнойкомпетенции

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 и птифуры 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. Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. 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 невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости. 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. Инициатива приветствуется. Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую склиентами.

## 2. Конкурсноезадание:

### 2.1. Цель: Приготовление капкейков с различными вариантами отделки.

Замес теста, формовка, выпечка,отделка.

2.2. Конкурс по кондитерскому делу проводится в формате реального времени в течение 1 дня. Общая протяженность конкурса, с учетом уборки рабочего места – 5 часов. Жеребьевку проводит Председатель жюри (Главный эксперт) до начала конкурса. Приготовление кондитерских изделий начинается и заканчивается в один и тот же день. Участникам конкурса не разрешается делать заготовкизаранее.

### 2.3. Продолжительность выполнениязадания:

➤ 4часа

### 2.4. Описание объекта:

**Капкейки(мини-торт)**



Каждый участник готовит и представляет два (2) различных вида капкейков, классические и шоколадные, всего 16 штук – по 8 штук каждого вида. Капкейки должны весить минимум 60г каждый, включая украшения. Готовые изделия должны обязательно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте. Начинки, покрытие, глазури, декор остаются на выбор участника, изготавливаются из продуктов с общего стола.

**Подача:** количество выпеченных изделий на 1 порцию 8 штук по 60 грамм минимум. По 4 штуки каждого вида изделий подаются на 1 тарелке, (одна тарелка для жюри, вторая для демонстрации). Тарелки диаметром 30см.

Тарелки предоставляются организаторами соревнований. Обе тарелки должны быть представлены одновременно на презентационный стол.

*Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!*

Сложность заданий остается неизменной для людей с инвалидностью.

Адаптация заданий заключается в увеличении времени выполнения заданий.

## 2.5. Критериоценки:

№п/п	МАХ	Оценочные критерии
	13	<b>Объективные показатели работы</b> Оценка: Без нарушений -2 Одно нарушение-1 Два и более нарушений - 0
1	2	Персональная гигиена - соответствие форменной одежды санитарным требованиям и чистота
2	2	Персональная гигиена – руки, снятие пробы пальцами
3	2	Персональная гигиена – плохие привычки

4	2	Гигиена рабочего места – чистый пол
5	2	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок
6	1	Расточительность Без нарушений - 1, одно и более нарушений -0
7	2	Брак
	<b>4</b>	<b>Объективные показатели презентации</b> Оценка: При соответствии – 1 балл При несоответствии – 0баллов
8	1	Время подачи – корректное (+, - 1 минута от заранее определенного. После окончания корректного времени подачи теряется по 1 баллу за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут блюдо считается не представленным и не оценивается).
9	1	Использование обязательных ингредиентов
10	1	Соответствие массы изделия заданию
11	1	Чистота тарелки (отсутствие брызг, загрязнений)
	<b>33</b>	<b>Субъективные показатели работы</b> Минимум 0, максимум 3 балла
1	3	Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого кол-ва продуктов
2	3	Навыки базовой обработка сырья (мойка яиц, просеивание муки и т.п.)
3	3	Навыки владения ножом, знание общих методов нарезки
4	3	Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости
5	3	Умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата (нужная консистенция, цвет)
6	3	Навыки безопасного использования инвентаря, оборудования
7	3	Экономное использование сырья, электроэнергии
8	3	Навыки владения кондитерским мешком
9	3	Наличие различных техник в отделке изделий
10	3	Сочетание цветов в отделке изделий
11	3	Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность
	<b>50</b>	<b>Субъективные показатели презентации</b> Минимум 1, максимум -10баллов
11	10	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)
12	10	Презентация: личный стиль и креативность
13	10	Вкус – общая гармония вкуса и аромата

14	10	Консистенция каждого компонента
15	10	Вкус каждого компонента в отдельности
	<b>Итого:</b> <b>100</b>	

### 3. Инфраструктурный лист

#### 3.1. Материалы, ингредиенты

##### Оборудование на 1 участника:

- Пекарский шкаф –1
- Электрическая плита - 1
- Весы электронные –1
- Миксер ручной или настольная взбивальная машина-1
- Производственный стол –1
- Холодильный шкаф –1
- Раковина с горячей и холодной водой –1
- Стеллаж для посуды-1
- Стол для дополнительного сырья-1

##### Инвентарь на 1 участника:

- Нож –1
- Ложка столовая - 5
- Доска разделочная -1
- Кисточка кондитерская -1
- Терка -1
- Кондитерский лист -1
- Сито -1
- Скалка -1
- Силиконовая лопатка –1
- Кастрюля 2 л –1
- Ковш 1 л - 2
- Сковорода – 1
- Чаша для взбивания пластиковая -2
- Миска –6
- Одноразовые кондитерские мешки –6
- Наконечники на кондитерские мешки (трубочка гладкая, трубочка зубчатая) -2
- Круглое белое плоское блюдо D = 30 см –2
- Капсулы для выпечки капкейков бумажные с бортиком 50x40мм –20
- Полотенце бумажное – 1 рулон
- Губка для посуды –1

- Тряпка для стола –1
- Средство для мытья посуды –1
- Жидкое мыло для рук –1
- Салфетка декоративная –2
- Прихватки – 1 пара
- Пластиковый контейнер для отходов-2
- Одноразовые контейнеры для выдачи продуктов 0,5л-5
- Одноразовые контейнеры для выдачи продуктов 0,25л-15
- Поднос – 1шт

### **Ингредиенты на 1 участника:**

#### **Капкейки**

##### **классические**Тесто:

- Мука 300г
- Молоко - 120мл
- Масло сливочное – 125г
- Сахарный пудра – 150г
- Яйцо – 3шт
- Разрыхлитель -5г
- Ванилин -

1гКрем

дляотделки

- Крем для взбивания на растительных маслах -150г

Выход: 700 г

#### **Капкейки шоколадные**

##### Тесто:

- Мука 240г
- Молоко - 140мл
- Масло сливочное – 125г
- Сахарная пудра – 150г
- Какао-порошок-60г
- Яйцо – 3 шт
- Разрыхлитель -5г
- Ванилин -1г

Крем дляотделки:

- Крем для взбивания на растительных маслах -150г

Выход: 700г

#### **Общий стол (на одного участника)**

- Мука –100г
- Яйца –1шт

- Масло сливочное –25г
- Молоко –100мл
- Изюм-50г
- Крем для взбивания на растительных маслах-100г
- Сахарная пудра-100г
- Орехи арахис – 100г
- Кокосовая стружка -35г
- Темный шоколад-100г
- Вишня коктейльная (мараскиновая вишня)-150г
- Цветная посыпка для украшения-50г
- Мастика (сахарная паста)-100г
- Красители пищевые в ассортименте10г
- Крахмал – 50г
- Клубника –100г

### **3.2. Каждый участник должен быть обеспечен личной форменной одеждой:**

- Колпак (допускается одноразовый)
- Нашейный платок любого цвета
- Китель поварской
- Брюки любого цвета
- Фартук
- Вафельное полотенце белого цвета
- Профессиональная обувь на нескользящей подошве

### **Toolbox. Список оборудования, которое необходимо иметь участнику конкурса**

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований. Дополнительный инвентарь и инструменты можно привезти с собой, за исключением аналогичных, имеющих на площадке.

### **Условия и порядок проведения конкурса:**

- Наличие технологической карты.
- Готовятся 2 порции изделий: 1 подается на тарелках для членов жюри, 1 – как выставочный вариант.

Количество изделий на 1 порцию: 4 штуки по 60 грамм минимум классических капкейков и 4 штуки по 60 грамм минимум шоколадных капкейков.

➤ Выставочный вариант сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

### **Описание:**

- Надеть санитарную одежду

- Подойти к рабочему месту
- Убедиться в наличии необходимого сырья
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь
- Подготовить сырьё
- Замесить тесто, следуя предложенным рецептурам, адаптируя их по мере необходимости
- Отсадить тесто в бумажные капсулы для выпечки
- Выпечь изделия до готовности
- Охладить выпеченные изделия
- Приготовить крем и дополнительные отделочные полуфабрикаты
- Оформить изделия кремом и дополнительными элементами
- Подать на тарелке
- Уведомить жюри о завершении работы
- Убрать рабочее место

### **Ингредиенты:**

- Используйте ингредиенты с общего стола
- Используйте ингредиенты из списка продуктов
- Список ингредиентов для данной темы будет представлен за 4 недели до начала конкурса  
За 3 недели до начала конкурса необходимо подать список продуктов от каждого участника

### **Дополнительные требования:**

- Жюри проводит проверку перед соревнованиями и все не соответствующие требованиям элементы изымаются.
- Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.
- Допускается по мере необходимости адаптировать рекомендуемую рецептуру из предложенных ингредиентов для достижения требуемого результата.
- Любые приготовления продукта задания перед началом соревнования приведут к дисквалификации.
- Любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования.
- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

### **Участники должны знать и понимать:**

- Основные принципы использования ингредиентов для получения, точно заданного количества продукции
- Различные техники при обработке сырья
- Ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве
- Сочетания цветов, вкусов и текстур
- Фактическую стоимость ингредиентов



- Важность минимизации отходов
- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности
- Характеристику основного и дополнительного сырья
- Правила и порядок подготовки оборудования
- Технологию процесса приготовления теста, с использованием химических разрыхлителей
- Особенности выпечки изделий в бумажных капсулах, металлических и силиконовых формах, продолжительность выпечки
- Показатели готовности изделий
- Виды, причины, способы устранения брака
- Способы охлаждения изделий
- Виды отделочных полуфабрикатов, начинок, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их устранения, режим хранения
- Допустимые отклонения в весе штучных изделий

**Участники должны уметь:**

- Подготовить и безопасно использовать оборудование, инструменты, инвентарь
- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах заданного времени
- Объективно оценивать личные способности и свою производительность
- Рационально использовать сырье
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы
- Предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы
- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места
- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы
- Продемонстрировать умение работать с профессиональным инструментом, инвентарем, оборудованием
- Продемонстрировать вдохновение и новшество в работе
- Четко следовать письменной и устной инструкции
- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации
- Подготавливать кондитерское сырье к производству, в том числе взвешивать, отмеривать сырье
- Взбивать тесто для выпечки и крем для отделки
- Определять готовность теста и крема при взбивании
- Порционировать тесто в капсулы для выпечки
- Определять готовность изделий в процессе выпечки
- Изготавливать отделочные полуфабрикаты из предложенного сырья
- Отсаживать крем из кондитерского мешка

- Создавать презентационное изделие, отражающее личный стиль, изящное, обладающее четкими линиями
- Контролировать выход готовых изделий

### **Правила для участников соревнований:**

Чтобы можно было проводить соревнования из года в год, участники должны следовать следующим правилам в течение всего процесса:

- Должны думать об экологичности процесса.
- Использовать экологически чистые материалы (сырье).
- Остатки сырья или полуфабрикатов после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе.
- Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу, разработанному экспертами.
- Ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до начала конкурса.
- Список оборудования должен быть уточнен за четыре недели до начала конкурса.
- Беречь электроэнергию, выключая неиспользованное оборудование.
- Условия конкурса могут быть использованы каждым участником конкурса для проведения соревнований.

## **Техника 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. 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 пробыв 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 работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость 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;

- надёжно 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 расхода;

- проверить внешне осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- отсутствие свисающих и оголённых концов электропроводки;

- надёжность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

- наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими 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 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 приступать к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, 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, 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 и между оборудованием, столами, стеллажами, 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;

- 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);

- удалять остатки продукта, очищать оборудование при помощи специальных лопаток, скребков ит.п.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными 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 ит.п.);

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

- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

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 снагаром.

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.

#### **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, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на пол 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 несчастном случае должна быть оказана первая (доврачебная) помощь, 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 жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **капкейки классические**

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления изделия
1	Мука пшеничная в/с	300	300	Взбить масло, сахарную пудру, постепенно добавить, предварительно взбитые яйца, продолжая взбивать массу.
2	Молоко	120	120	
3	Масло сливочное	125	125	Добавить ½ нормы муки и молока, тщательно перемешать, затем добавить оставшееся молоко, муку, соединенную с разрыхлителем и ванилином.
4	Сахарный пудра	150	150	
5	Яйцо	150	135	
6	Разрыхлитель	5	5	
7	Ванилин	1	1	Заполнить тестом бумажные капсулы на 2/3 от объема. Выпекать при температуре 180 - 200°C 15 – 20 минут. Охладить.
8	Для отделки: Крем для взбивания на растительных маслах	150	150	
	Выход	700	700	Взбить крем до образования устойчивой массы. Наполнить кондитерский мешок. Оформить изделия. Отпуск.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **капкейки шоколадные**

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления изделия
1	Мука пшеничная в/с	240	240	Взбить масло, сахарную пудру, постепенно добавить, предварительно взбитые яйца, продолжая взбивать массу.
2	Молоко	140	140	
3	Масло сливочное	125	125	Добавить какао – порошок, ½ нормы муки и молока, тщательно перемешать, затем добавить оставшееся молоко, муку, соединенную с разрыхлителем и
4	Сахарный пудра	150	150	
5	Яйцо	150	135	
6	Разрыхлитель	5	5	
7	Ванилин	1	1	
8	Какао – порошок	60	60	

9	Для отделки: Крем для взбивания на растительных маслах	150	150	ванилином. Заполнить тестом бумажные капсулы на 2/3 от объема. Выпекать при температуре 180 - 200°C 15 –
	Выход	700	700	20 минут. Охладить. Взбить крем до образования устойчивой массы. Наполнить кондитерский мешок. Оформить изделия. Отпуск.



	<b>ЧЕМПИОНАТ</b>	Московский областной чемпионат Абилимпикс 2018		
	<b>НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ №</b>	Кондитерское дело		
	<b>Главный эксперт</b>	Конорова Татьяна Александровна		
	<b>Заместитель Главного эксперта</b>			
	<b>Технический эксперт</b>			
	<b>Эксперт по CIS</b>			
	<b>Количество участников</b>			

#### НА 1-ГО УЧАСТНИКА (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)

#### Расходные материалы

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. изме рени я	Кол-во	
1	Нож унив	<a href="https://market.yandex.ru/product/1819947015?">https://market.yandex.ru/product/1819947015?</a>	шт	1	
2	Ложка столовая	<a href="https://market.yandex.ru/search">https://market.yandex.ru/search</a>	шт	3	
3	Доска разделочная	<a href="http://sergiev-posad.regmarkets.ru/">http://sergiev-posad.regmarkets.ru/</a>	шт	1	
4	Кисточка кондитерская	<a href="http://sergiev-posad.regmarkets.ru/">http://sergiev-posad.regmarkets.ru/</a>	шт	1	
5	Стакан мерный 1л	-	шт	1	
6	Кондитерский лист	<a href="http://profposuda.ru">http://profposuda.ru</a>	шт	1	
7	Сито	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/143940607/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/143940607/</a>		шт	1
8	Скалка для теста	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/5218779/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/5218779/</a>	-	шт	1
9	Венчик	-	шт	1	
10	Кастрюля 2 л	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/21759551/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/21759551/</a>		шт	1
11	Ковш 1 л	<a href="https://my-shop.ru/shop/products">https://my-shop.ru/shop/products</a>		шт	2
12	Сковорода диам 22 см	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/27697756/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/27697756/</a>		шт	1
13	Чаша для взбивания пластиковая	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/139359440/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/139359440/</a>		шт	2
14	Миска	<a href="https://my-shop.ru/shop/catalogue/14948/sort/a/page/1.html">https://my-shop.ru/shop/catalogue/14948/sort/a/page/1.html</a>		шт	1
15	Одноразовые кондитерские мешки	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/142365370/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/142365370/</a>		шт	2
16	Наконечники на кондитерские мешки (трубочка гладкая, трубочка зубчатая)	<a href="https://konditer-prof.ru/konditerskie_nasadki/">https://konditer-prof.ru/konditerskie_nasadki/</a>		шт	2
17	Круглое белое плоское блюдо (D=30-32 см)	<a href="http://www.mrdom.ru/catalog">http://www.mrdom.ru/catalog</a>		шт	2
18	Капсулы для выпечки капкейков бумажные с бортиком 50x40мм	<a href="http://bakerstore.ru/kapsuly-i-formy-bumazhnye">http://bakerstore.ru/kapsuly-i-formy-bumazhnye</a>		упа к	1
19	Полотенце кух х/б	-	шт	1	
20	Полотенце бумажное упак2 шт	<a href="https://www.ozon.ru/catalog/1174083/">https://www.ozon.ru/catalog/1174083/</a>		рул он	1
21	Фольга, рул	-	руло н	1	
22	Пергамент, рулон	-	шт	1	
23	Салфетки однораз, упак 100шт	-	упак	1	
24	Губка для посуды упак 2 шт	<a href="https://www.komus.ru/katalog/">https://www.komus.ru/katalog/</a>		шт	1

25	Салфетка для стола	<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary</a>	шт	1
26	Средство для мытья посуды	<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/</a>	шт	1
27	Жидкое мыло для рук	<a href="https://market.yandex.ru/product">https://market.yandex.ru/product</a>	шт	1
28	Салфетка декоративная упак 2 шт	<a href="https://www.ozon.ru/catalog/1196575/?type=41975">https://www.ozon.ru/catalog/1196575/?type=41975</a>	наб	1
29	Скатерть для презентац. стола	-	шт	4
30	Прихватки упак 2 шт	<a href="https://www.ozon.ru/catalog/1196575/?type=48521">https://www.ozon.ru/catalog/1196575/?type=48521</a>	упак	1
31	Пластиковый контейнер для отходов	<a href="http://uyuterra.otzovy.ru">http://uyuterra.otzovy.ru</a>	шт	1
32	Контейнер для хранения и разогр.СВЧ 500мл	расфасовка	шт	3
33	Контейнер с крышкой 2л	расфасовка	шт	2
34	Одноразовые контейнеры с крышкой 1000мл, 100шт	расфасовка	шт	5
35	Одноразовые контейнеры с крышкой 0,5 л, 100шт	<a href="http://my-shop.ru/shop/products">http://my-shop.ru/shop/products</a>	шт	5
36	Одноразовые контейнеры с крышкой 350-375мл, 50шт	<a href="https://domoteka-market.ru/catalog/domoteka">https://domoteka-market.ru/catalog/domoteka</a>	шт	15
37	Поднос	<a href="https://www.yuterra.life/catalog/stolovaya-posuda/podnosy/">https://www.yuterra.life/catalog/stolovaya-posuda/podnosy/</a>	шт	1
30	Мука особо тонкого помола, упак 1 кг	<a href="https://www.utkonos.ru/cat/45/page/2">https://www.utkonos.ru/cat/45/page/2</a>	кг	0,667
31	Молоко 3.2% упак 500гр	<a href="https://www.utkonos.ru/cat/11">https://www.utkonos.ru/cat/11</a>	мл	0,417
32	Масло сливочное 82%, упак 180гр	<a href="https://agroservers.ru/">https://agroservers.ru/</a>	кг	0,27
33	Сахарная пудра упак 1 кг	<a href="https://www.ozon.ru/catalog/1180079/?type=77562">https://www.ozon.ru/catalog/1180079/?type=77562</a>	кг	0,4
34	Яйцо свежее, куриное , категория С1	<a href="https://www.utkonos.ru/item/108/1170887">https://www.utkonos.ru/item/108/1170887</a>	шт	7
35	Какао-порошок упак 100гр	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/136908610/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/136908610/</a>	кг	0,065
36	Разрыхлитель упак 10гр	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/138790539/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/138790539/</a>	кг	0,01
37	Ванилин упак 1,5гр	<a href="http://www.gurmanclub.ru/products/vanilin-kristallicheskiy-spiceexpert/">http://www.gurmanclub.ru/products/vanilin-kristallicheskiy-spiceexpert/</a>	кг	0,0025
38	Крем для взбивания на растительных маслах, упак 1 кг	<a href="http://pekitesnami.ru/slivki/krem-dlya-vzbivaniya-bellariya1litr.html">http://pekitesnami.ru/slivki/krem-dlya-vzbivaniya-bellariya1litr.html</a>	кг	0,5
39	Изюм, упак 150 гр	<a href="https://www.utkonos.ru/ite">https://www.utkonos.ru/ite</a>	кг	0,05
40	Орехи арахис, упак 300 гр	<a href="https://www.utkonos.ru/item">https://www.utkonos.ru/item</a>	кг	0,1
41	Кокосовая стружка упак 200гр	<a href="https://ecotopia.ru/product/">https://ecotopia.ru/product/</a>	кг	0,035
42	Темный шоколад, упак 1 кг	<a href="https://mrkonditer.ru/catalog/shokolad_kakao/shokolad/">https://mrkonditer.ru/catalog/shokolad_kakao/shokolad/</a>	кг	0,16
43	Вишня коктейльная (мараскиновая вишня) упак 900гр	<a href="https://www.ulmi.ru/catalog/ukrasheniya-dlya-kokteyley/kokteylnaya-vishnya/">https://www.ulmi.ru/catalog/ukrasheniya-dlya-kokteyley/kokteylnaya-vishnya/</a>	кг	0,15
44	Цветная посыпка для украшения упак 50гр	<a href="https://cake-land.ru/shop/vse-dlya-dekora/konditerskie-posypki.html">https://cake-land.ru/shop/vse-dlya-dekora/konditerskie-posypki.html</a>	кг	0,05
45	Мастика (сахарная паста), упак 1 кг	<a href="http://konditer-land.ru">http://konditer-land.ru</a>	кг	0,16
46	Красители пищевые в ассортименте, упак 21гр	<a href="https://www.zdoroveevo.ru">https://www.zdoroveevo.ru</a>	кг	0,018
47	Крахмал без глютена упак 400гр	<a href="https://www.utkonos.ru/item">https://www.utkonos.ru/item</a>	кг	0,065
48	Клубника свежая упак 300 гр	<a href="https://www.perekrestok.ru/">https://www.perekrestok.ru/</a>	кг	0,1

#### ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

##### Спецодежда

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во
---	--------------	---	---------------	--------

1	весы кухон.	-	шт	1
2	мешок д/мусора 30л, упак 10шт	-	уп	1
3	поварская форма	-	шт	1
4	бахилы однораз., упак	-	уп	1
5	перчатки оденораз	-	шт	12

#### КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измер	Кол-во
1	Планшеты с зажимом	<a href="https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-bantex-a4-kartonnaya-chernaya-2-7-mm-/p/48801/">https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-bantex-a4-kartonnaya-chernaya-2-7-mm-/p/48801/</a>	шт.	6
2	Набор ручек и карандашей	<a href="http://restforest.ru/product/">http://restforest.ru/product/</a>	шт.	6
3	Набор цветных маркеров	<a href="https://www.komus.ru/katalog">https://www.komus.ru/katalog</a>	шт.	6
4	Ластик	<a href="https://www.komus.ru/katalog">https://www.komus.ru/katalog</a>	шт.	1
5	Ножницы канцелярские	<a href="https://www.komus.ru/katalog/kantstovary">https://www.komus.ru/katalog/kantstovary</a>	шт.	1
6	Степлер с набором скоб	<a href="https://www.citilink.ru/catalog/furniture/office_supplies/">https://www.citilink.ru/catalog/furniture/office_supplies/</a>	шт.	1
7	Скотч узкий	<a href="http://my-shop.ru/shop/products">http://my-shop.ru/shop/products</a>	шт.	1
8	Аптечка	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/140669260/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/140669260/</a>	шт.	1
9	Скотч широкий прозрачный		шт.	1
10	Набор файлов	<a href="http://www.shop.kostyor.ru/?view=2356&amp;c=detail">http://www.shop.kostyor.ru/?view=2356&amp;c=detail</a>	уп	1
11	Упаковка бумаги А4	<a href="https://www.komus.ru/katalog">https://www.komus.ru/katalog</a>	уп	2
12	Одноразовые чашки	<a href="https://www.komus.ru/katalog">https://www.komus.ru/katalog</a>	упак	1
13	Помпа механическая	<a href="https://www.komus.ru/katalog/tekhnika">https://www.komus.ru/katalog/tekhnika</a>	шт.	1
14	Баллоны воды для кулера (20 л)	<a href="https://www.komus.ru/katalog">https://www.komus.ru/katalog</a>	шт.	1

#### КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измер	Кол-во
1	Бутилированная вода 0,5 л.	<a href="https://www.komus.ru/katalog">https://www.komus.ru/katalog</a>	шт.	1