

УТВЕРЖДАЮ

Министр образования
Пензенской области

А.П. Комаров

2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении Международного фестиваля
кондитерского мастерства «Сладкий май»
(далее – Положение)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения Международного фестиваля кондитерского мастерства «Сладкий май» (далее - Фестиваль).

1.2. Инициаторы Фестиваля – Правительство Пензенской области, Министерство образования Пензенской области,

1.3. Организатор и исполнитель Фестиваля – Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» (далее – Организатор).

1.4. Для организации и проведения Фестиваля создаётся организационный комитет, который осуществляет непосредственное руководство Фестивалем:

- регламентирует его работу;
- определяет порядок, форму и место проведения;
- устанавливает критерии оценки участников;
- утверждает состав жюри, подводит итоги, а также проводит награждение победителей и участников;
- освещает итоги проведения Фестиваля в средствах массовой информации.

1.5. В России 2024 год объявлен Годом семьи. Основная концепция Фестиваля - «Мир начинается с семьи». Открытие Фестиваля приурочено к Международному дню семьи, который ежегодно отмечается 15 мая. Фестиваль направлен на формирование семейных ценностей у подрастающего поколения, создание условий для укрепления и развития воспитательного потенциала семьи, изучение и сохранение семейных традиций.

1.6. В рамках Фестиваля будут проведены:

- брифинг «Тенденции и перспективы развития в сфере питания» (для студентов профессиональных образовательных организаций). Модератор брифинга - президент

Московской ассоциации кулинаров, профессор МГУТУ им. К.Г. Разумовского, почетный член WACS Шарова Т.Н. (г. Москва);

- мастер-класс по кондитерскому мастерству (для мастеров производственного обучения и преподавателей профессиональных образовательных организаций). Мастер-класс проведет кавалер знака признания Московской ассоциации кулинаров, бренд-шеф кондитер Букина Л.Ю. (г. Москва)

- мастер-классы по поварскому и кондитерскому мастерству (для студентов, мастеров производственного обучения и преподавателей ОУ СПО) от работодателей - стратегических партнеров Организатора;

- чемпионат профессионального мастерства по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело», «Хлебопечение»;

- конкурс профессионального мастерства - арт-классы по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело», «Хлебопечение»;

- конкурс творческих проектов «Кулинарные традиции моей семьи. Национальные традиции»;

- профориентационные мероприятия - карьерный навигатор «Моя карьера – мой успех» (для обучающихся общеобразовательных организаций г. Пензы и Пензенской области);

- выставка профессиональных образовательных организаций Пензенской области и предприятий работодателей - стратегических партнеров образовательных организаций в соответствии с направлениями Фестиваля по теме «Выбор профессии – выбор будущего».

1.7. Чемпионат профессионального мастерства по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и «Хлебопечение» представляет собой очное индивидуальное соревнование, предусматривающее выполнение практических конкурсных заданий, по следующим номинациям:

1.7.1. Компетенция «Кондитерское дело»:

- изготовление корпусных шоколадных конфет;
- изготовление эклеров.

1.7.2. Компетенция «Поварское дело»:

- приготовление сладкого блюда;
- приготовление десерта на тарелке.

1.7.3. Компетенция «Хлебопечение»:

- изготовление песочного печенья;
- изготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.

Уровень сложности практических работ соответствует не менее чем четвертому разряду работ квалификации «Повар», «Кондитер», «Пекарь». Участники должны будут выполнить задание, согласно выбранному конкурсу чемпионата (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

1.8. Конкурс профессионального мастерства - арт-классы по трем компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело», «Хлебопечение» представляют собой индивидуальное соревнование по презентации готовой композиции (домашнее задание), а именно:

- арт-класс по компетенции «Кондитерское дело» - презентация готовой шоколадной композиции (без дегустации) на тему «В гостях у сказки»;
- арт-класс по компетенции «Хлебопечение» - презентация готовой композиции из теста (без дегустации) на тему «В гостях у сказки»;
- арт-класс по компетенции «Поварское дело» - презентация готового сладкого блюда» (с дегустацией) на тему «Кулинарный этюд».

Участник представляет для оценки жюри конкурсную работу и защиту работы. Оценка производится как в отношении презентации конкурсной работы, так и в отношении сложности и оригинальности выполненной конкурсной работы (ПРИЛОЖЕНИЕ 2).

1.9. Конкурс творческих проектов: «Кулинарные традиции моей семьи. Национальные традиции». Предметом Конкурса является исследовательский проект. Участник представляет для оценки жюри конкурсную работу и кондитерское изделие (дегустационный образец), приготовленное в соответствии с разработанной рецептурой, и презентацию для защиты проекта (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

1.10. Членами экспертных групп для оценки конкурсов, указанных в пунктах 1.6.-1.8 настоящего Положения, будут являться почетные гости и представители работодателей - стратегических партнеров образовательных организаций.

1.11. Профориентационные мероприятия - карьерный навигатор «Моя карьера – мой успех», проводимые в рамках выставки достижений профессиональных образовательных организаций «Выбор профессии – выбор будущего», будут проводиться в форме деловой игры, где школьники смогут познакомиться с направлениями подготовки, реализуемыми в образовательных организациях.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ

2.1. Фестиваль проводится по компетенциям, востребованным на рынке труда в Российской Федерации и за ее пределами.

2.2. Проведение Фестиваля направлено на достижение национальной цели развития Российской Федерации до 2030 года, определенной подпунктом Б пункта 1 Указа Президента Российской Федерации В.В. Путина от 21 июля 2020 г. № 474 «О национальных целях

развития Российской Федерации на период до 2030 года»: предоставление возможности для самореализации и развития талантов, а также укрепление добрососедства, дружественных и деловых отношений между специалистами регионов России и дружественных стран.

2.3. Цели Фестиваля:

- создание условий и системы мотивации, способствующих повышению значимости и престижа рабочих профессий, профессиональному росту молодежи путем гармонизации лучших практик и профессиональных навыков, а также содействующих оперативному и эффективному обеспечению экономики кадрами во взаимодействии с работодателями;
- формирование эффективной системы выявления, поддержки и развития способностей и талантов у детей и молодежи, основанной на принципах справедливости, всеобщности и направленной на самоопределение и профессиональную ориентацию всех обучающихся во взаимодействии с работодателями.

2.4. Проведение Фестиваля направлено на решение следующих задач:

- развитие творческого и делового сотрудничества между учебными заведениями и предприятиями пищевой, перерабатывающей промышленности, общественного питания;
- сохранение и развитие национальных кондитерских традиций народов, проживающих на территории Российской Федерации и стран ближнего зарубежья;
- возможность продемонстрировать профессиональное мастерство;
- совершенствование профессионального мастерства, культуры обслуживания, выявление лидеров;
- обмен опытом и информацией;
- повышение престижа и значимости профессий для пищевой, перерабатывающей промышленности, общественного питания;
- выявление талантливых, творческих обучающихся;
- помощь в профессиональной ориентации школьников и привлечение кадров в пищевую и перерабатывающую промышленность, в сферу общественного питания.

3. ПОРЯДОК И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

3.1. Программа проведения Фестиваля утверждается за 15 дней до его начала и направляется в адрес участников в срок не позднее **30 апреля 2024 года**.

3.2. Заявки на участие в Фестивале принимаются до **25 апреля 2024 года по адресу: 440011, город Пенза, проспект Победы, 3 или e-mail: festivalsladkimai@yandex.ru**.

3.3. Форма заявки и согласия на обработку персональных данных представлены в ПРИЛОЖЕНИИ 4 и в ПРИЛОЖЕНИИ 5 к настоящему Положению.

3.4. Место проведения – Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции», 440011 г. Пенза, проспект Победы, дом 3.

3.5. Период проведения Фестиваля – 15-17 мая 2024 года.

3.6. Прием заявок с 20 марта 2024 года по 20 апреля 2024 года

3.7. Подведение итогов Фестиваля 17 мая 2024 года.

3.8. Участники Фестиваля и их сопровождающие должны предоставить следующие документы и информацию:

- паспорт гражданина Российской Федерации (либо иной документ, удостоверяющий личность);
- справку с места обучения/работы о том, что участник действительно является обучающимся/работником;
- полис обязательного медицинского страхования;
- согласие на обработку персональных данных;
- согласие на участие несовершеннолетнего в Фестивале и на сопровождение его доверенным лицом;
- оформленную заявку на участие в Фестивале за подписью руководителя образовательной организации, заверенную печатью.

3.9. Регистрация участников перед началом Фестиваля проводится на основании паспорта/документа, удостоверяющего личность. При регистрации участнику выдается бэйдж с обязательным указанием полного имени, фамилии.

3.10. Под обработкой персональных данных понимается сбор, систематизация, накопление, хранение, использование, распространение, уточнение (обновление, изменение), блокирование, уничтожение персональных данных участников Фестиваля. Согласие действует в течение всего срока проведения Фестиваля и пяти дней после его окончания. Все персональные данные, сообщенные участниками для участия в Фестивале, будут храниться в соответствии с условиями действующего законодательства Российской Федерации. Участник Фестиваля вправе отозвать свое согласие на обработку персональных данных, направив организаторам соответствующее письменное уведомление. При отзыве согласия на обработку персональных данных участник не имеет права на участие в Фестивале.

3.11. Для участия в Фестивале предусмотрен организационный взнос с каждого участника в размере 5000 (пять тысяч) рублей.

3.12. Расходы по командированию участников (проезд, проживание) и их сопровождающих (проезд, проживание, питание) осуществляется за счет направляющей стороны.

4. УЧАСТНИКИ ФЕСТИВАЛЯ

4.1. В Фестивале принимают участие:

- представители региональных органов исполнительной власти;
- почетные гости: президент Московской ассоциации кулинаров, профессор МГУТУ им. К.Г. Разумовского, почетный член WACS Шарова Т.Н., кавалер знака признания Московской ассоциации кулинаров, бренд-шеф кондитер Букина Л.Ю.;
- профессиональные образовательные организации Российской Федерации и стран ближнего зарубежья;
- представители предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания Пензенской области;
- общеобразовательные учреждения г. Пензы и Пензенской области.

5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

5.1. Организаторы Фестиваля предоставляют:

5.1.1. участникам чемпионата профессионального мастерства по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» - для приготовления изделий необходимое оборудование, посуду и расходный материал согласно заявке и инфраструктурному листу;

5.1.2. участникам конкурса проектов - мультимедийное оборудование, мебель для организации выставки кондитерских изделий, представленных в рамках мероприятия.

5.2. Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ФЕСТИВАЛЯ, ПООЩРЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

6.1. Победителей каждого конкурса определяет жюри (экспертное сообщество) по количеству набранных участниками баллов. Решение жюри (экспертного сообщества) оформляется протоколом.

6.2. Победители награждаются дипломами за 1, 2, 3 место. Победители получают ценные подарки, приобретенные за счет средств бюджета Пензенской области, следующей стоимостью:

6.2.1. Чемпионат профессионального мастерства - индивидуальные соревнования по компетенциям – призовой фонд 300000 (триста тысяч) рублей:

Компетенция «Кондитерское дело»:

- *изготовление корпусных шоколадных конфет*
за 1 место – 25000 (двадцать пять тысяч) рублей;
за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей;
- *изготовление эклеров.*
за 1 место – 25000 (двадцать пять тысяч) рублей;
за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей;

Компетенция «Поварское дело»:

- *приготовление сладкого блюда*
за 1 место – 25000 (двадцать пять тысяч) рублей;
за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей;
- *приготовление десерта на тарелке*
за 1 место – 25000 (двадцать пять тысяч) рублей;
за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей;

Компетенция «Хлебопечение»:

- *изготовление песочного печенья*
за 1 место – 25000 (двадцать пять тысяч) рублей;
за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей;
- *изготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.*
за 1 место – 25000 (двадцать пять тысяч) рублей;
за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей;

6.2.2. Конкурс профессионального мастерства - арт-классы по компетенциям - индивидуальные соревнования по презентации готовой композиции (домашнее задание) – **призовой фонд 135000 (сто тридцать пять тысяч) рублей:**

Компетенция «Кондитерское дело»:

- *презентация готовой шоколадной композиции.*
за 1 место – 20000 (двадцать тысяч) рублей;
за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей;

Компетенция «Хлебопечение»:

- презентация готовой композиции из теста
- за 1 место – 20000 (двадцать тысяч) рублей;
- за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
- за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей;

Компетенция «Поварское дело»:

- презентация готового сладкого блюда.
- за 1 место – 20000 (двадцать тысяч) рублей;
- за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
- за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей.

6.2.3. Конкурс творческих проектов: «Кулинарные традиции моей семьи.

Национальные традиции» - **призовой фонд 45000 (сорок пять тысяч) рублей:**

- за 1 место – 20000 (двадцать тысяч) рублей;
- за 2 место – 15000 (пятнадцать тысяч) рублей;
- за 3 место – 10000 (десять тысяч) рублей.

6.3. Участникам Фестиваля, не занявшим призовые места, выдаются дипломы лауреатов.

ПОЛОЖЕНИЕ
Чемпионата профессионального мастерства по компетенциям
«Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение»
(далее – Положение)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения Чемпионата профессионального мастерства по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и «Хлебопечение» (далее - Чемпионат), условия участия, задания для участников, общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи.

1.2 Описание профессиональных компетенций:

1.2.1 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. Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные виды украшений из шоколада, сахара, марципана, кувертюра 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.

1.2.2 Повар – это высококвалифицированный персонал, который работает в индустрии питания, является организатором процесса приготовления блюд сложного ассортимента. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с презентацией блюд.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Современные организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым для повара крайне важны навыки работы с этим оборудованием, что является в дальнейшем гарантией качества и своевременной подачи блюд.

Применение современных технологий и методов приготовления пищи, позволяют повару готовить сложные блюда с получением оригинального результата.

Профессиональная кухня является пространством для изготовления широкого диапазона блюд согласно меню, в том числе и изготовление хлебобулочных, кондитерских изделий, десертов. Изготовление сладостей требует наличия развитой фантазии и тонкого художественного вкуса, так как очень важно не только приготовить кондитерское изделие, но и интересно его украсить.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, умение готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по определенным рецептурам.

1.2.3. Пекарь - это специалист индустрии питания. Пекарь должен обладать высоким уровнем знаний о производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий. Пекарь производит выпечку различных видов мучных и злаковых изделий, с использованием разнообразных технологий. Пекарь должен знать о свойствах ингредиентов, используемых в пищевой промышленности для изготовления пшеничного, ржаного или ремесленного хлеба, булочек, сэндвичей, слоеных и других видов изделий. Должен уметь создавать декоративные композиции для демонстрации на витринах, производить выпечку праздничных пирогов и выполнять заказы клиентов. Знать и производить национальную выпечку как своей страны или региона, так и других стран. Пекарь должен обладать знаниями о предназначении, совместимости и поведении ингредиентов для того, чтобы составлять новые рецепты. Пекарю необходимо знать и понимать методы расчета рецептур и их адаптации к условиям производственного помещения. Они должны работать с различным производственным оборудованием и инвентарем.

Пекари проходят обучение в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки, осваивают широкий ряд специальных технологий и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Пекарь должен обладать разными качествами, такими как физическая и психологическая выносливость, хорошей памятью, терпением, аккуратностью, ответственностью и добросовестностью. Обладать творческими способностями, умением адаптироваться к любым условиям, умение работать в коллективе, умение работать эффективно и экономично для достижения наилучших результатов.

Высокие требования к знаниям и умениям специалистов дают толчок к постоянным тренировкам и повышению своих компетенций, чтобы делать свою работу на высоком уровне.

1.3 Область применения: каждый член жюри (Эксперт) и Участник обязан ознакомиться с Конкурсными заданиями.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЧЕМПИОНАТА

2.1. Чемпионат представляет собой индивидуальные соревнования, предусматривающие выполнение практических конкурсных заданий.

2.2. Уровень сложности практических работ соответствует не менее чем четвертому разряду работ квалификации «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

2.3. Участниками могут быть обучающиеся профессиональных образовательных учреждений России и стран ближнего зарубежья.

3. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ЧЕМПИОНАТА

3.1. Основная цель Чемпионата – повышение престижа высококвалифицированных специалистов индустрии общественного питания, содействие в привлечении молодежи для обучения и трудоустройства по профессиям «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

3.2. Задачи Чемпионата:

- выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов, применяемых в индустрии питания;
- совершенствование профессионального и творческого мастерства участников Чемпионата;
- определение перспективных направлений развития кондитерского кластера;
- выявление талантливой молодежи среди обучающихся;
- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессий сферы общественного питания;

- привлечение молодежи в реальный сектор экономики;
- обмен опытом работы в сфере питания;
- укрепление профессиональных и деловых связей между предприятиями общественного питания.

4. КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ

Задания для Чемпионата профессионального мастерства компетенциям в виде индивидуальных соревнований:

4.1. Компетенция «Кондитерское дело»:

4.1.1 Изготовление корпусных шоколадных конфет.

1. Время выполнения – 3 часа.
2. Участник должен изготовить 2 вид корпусных конфет по 15 штук каждого вида.
3. Конфеты должны содержать 2 начинки контрастной текстуры на выбор конкурсанта.
4. Вес 1 конфеты от 7 до 15 граммов, погрешность в весе 1 грамм.
5. Нельзя использовать готовые переводные листы.
6. Презентация:
 - конфеты (30 штук) подаются на акриловой подставке 30х30х1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе;
 - для дегустации будут отобраны изделия случайным образом в количестве 5 (пяти) штук каждого вида.
7. Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время конкурсант может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.).

После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат. Изделия, не соответствующие требованиям качества (брак), оценке не подлежат, на презентацию не должны быть поданы.

В случае, если изделия поданы без отбраковки, оценка будет сниматься.

8. Заявка на сырье (Приложение А).
9. План застройки конкурсной площадки (Приложение В).
10. Инфраструктурный лист (Приложение Г).
11. Подготовка рабочего места и ящик с инструментами.

В подготовительный день проводится жеребьёвка номеров рабочих мест, конкурсанты знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем конкурсанты должны предоставить на проверку ящик с инструментами,

подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 30 минут, включая 15 - минутную помощь своего наставника.

В это время работа с пищевыми материалами запрещена.

Конкурсант может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в инфраструктурном листе (далее - ИЛ), если данный вопрос согласован с экспертами.

В конкурсный день у конкурсантов есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

После работы и оценки боксов экспертной группой конкурсанту предоставляется 30 минут для заключительной уборки и сдачи рабочего места, оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе. Инвентарь, инструменты должны находиться на своих рабочих местах.

12. Личный инструмент конкурсанта.

12.1. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке:

- тип ящика с инструментами (неопределенной формы) можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного;
- пищевые красители водо- и жирно - растворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, пищевое золото и серебро в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
- инструменты, молды, формы, трафареты для работы;
- индивидуальные формы для конфет, кондитерские насадки;
- перчатки одноразовые по размеру руки конкурсанта;
- коврики силиконовые;
- лопатки силиконовые.

12.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке:

- материалы, оборудование и инструменты, не указанные в пункте 12.1.;
- телефон сотовый;
- материалы, оборудование и инструменты, дублирующие позиции ИЛ;
- все пищевые ингредиенты, не указанные в списке продуктов.

4.1.2 Изготовление эклеров.

1. Время выполнения – 3 часа.
2. Конкурсант должен приготовить пирожные – эклеры, глазированные в количестве 10 штук.
3. Перед выпечкой полуфабрикаты не замораживать.
4. Вес одного эклера 70 - 80 граммов, погрешность между изделиями до 3 граммов.

5. Наполнение пирожного - на выбор конкурсанта.

6. Обязательный компонент – глазурь, рецептура на выбор конкурсанта;

7. Декорирование изделия – на выбор конкурсанта.

8. Презентация:

- подаются на акриловой подставке 30х40х1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе;

- для дегустации будут отобраны изделия случайным образом в количестве 5 штук.

9. Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время конкурсант может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.).

После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат.

Изделия, не соответствующие требованиям качества (брак), оценке не подлежат, на презентацию не должны быть поданы.

В случае, если изделия поданы без отбраковки, оценка будет сниматься.

10. Заявка на сырье (Приложение Б).

11. План застройки конкурсной площадки (Приложение В).

12. Инфраструктурный лист (Приложение Г).

13. Подготовка рабочего места и ящика с инструментами.

В подготовительный день проводится жеребьевка номеров рабочих мест, конкурсанты знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем конкурсанты должны предоставить на проверку ящик с инструментами, подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 30 минут, включая 15 - минутную помощь своего наставника.

В это время работа с пищевыми материалами запрещена.

Конкурсант может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в ИЛ, если данный вопрос согласован с экспертами.

В конкурсный день у конкурсантов есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

После работы и оценки боксов экспертной группой конкурсанту предоставляется 30 минут для заключительной уборки и сдачи рабочего места, оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе. Инвентарь, инструменты должны находиться на своих рабочих местах.

14. Личный инструмент конкурсанта.

14.1. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке:

- тип ящика с инструментами (неопределенной формы) можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного;
- пищевые красители водо- и жирорастворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, пищевое золото и серебро в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
- инструменты, молды, формы, трафареты для работы;
- кондитерские насадки;
- перчатки одноразовые по размеру руки конкурсант;
- коврики силиконовые (гладкие, перфорированные);
- лопатки силиконовые.

14.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке:

- материалы, оборудование и инструменты, не указанные в пункте 14.1;
- телефон сотовый;
- материалы, оборудование и инструменты, дублирующие позиции ИЛ;
- все пищевые ингредиенты, не указанные в списке продуктов.

4.2. Компетенция «Поварское дело».

4.2.1. Приготовление сладкого блюда.

1. Время приготовления – 3 часа.
2. Участники должны разработать рецептуру на блюдо из предложенных продуктов, используя современные продукты и техники.
3. Приготовить 2 порции сладкого блюда на выбор участников в индивидуальной ресторанной подаче.
4. Обязательные компоненты сладкого блюда:
 - мусс;
 - мармелад;
 - безе;
 - глазурь;
 - соус холодный.
5. Особенности подачи:
 - сладкое блюдо должно быть подано ровно через 180 минут;
 - масса блюда 90-150 грамм;
 - 2 порции сладкого блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см., или круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.;

- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 1°C до 14°C;
- подаются два идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол для фотографирования и дальнейшей презентации участником, вторая тарелка подается в дегустацию.

6. Основные ингредиенты:

- используйте продукт из черного ящика;
- используйте продукты из заказанного списка (Приложение Д).

7. Инфраструктурный лист (Приложение Ж).

8. Специальное оборудование:

- участникам предоставляется оборудованный рабочий бокс, рабочее место определяется жеребьевкой;
- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с техническим экспертом непосредственно перед началом конкурса.

9. План застройки конкурсной площадки (Приложение З).

10. Требования к продуктам:

- участники получают корзину с продуктами из заказанного списка за 30 минут до старта.
- продукты из черного ящика участники узнают в Подготовительный день.

4.2.2. Приготовление десерта на тарелке.

1. Время приготовления – 3 часа.

2. Участники должны разработать рецептуру на блюдо из предложенных продуктов, используя региональные продукты и современные техники.

3. Приготовить 2 порции десерта (на выбор) в индивидуальной ресторанной подаче.

4. Обязательные компоненты десерта:

- бисквитный полуфабрикат;
- взбитые сливки;
- декоративный элемент из шоколада;
- соус холодный.

5. Особенности подачи:

- десерт должен быть подан ровно через 180 минут;
- масса блюда 70-130 грамм;
- 2 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см., или круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются два идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол для фотографирования и дальнейшей презентации участником, вторая тарелка подаются в дегустацию.

6. Основные ингредиенты:

- используйте продукт из черного ящика – ягода свежемороженая;
- используйте продукты из заказанного списка (Приложение Д) согласно заявки (Приложение Е).

7. Инфраструктурный лист (Приложение Ж).

8. Специальное оборудование:

- участникам предоставляется оборудованный рабочий бокс, рабочее место определяется жеребьевкой;
- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с техническим экспертом непосредственно перед началом конкурса.

9. План застройки конкурсной площадки (Приложение З);

10. Требования к продуктам:

- участники получают корзину с продуктами из заказанного списка за 15 минут до старта.
- продукты из черного ящика участники узнают в подготовительный день.

4.3. Компетенция «Хлебопечение».

4.3.1. Изготовление песочного печенья.

1. Время приготовления - 3 часа

2. Участник должен приготовить 3 подарочных набора песочного печенья, каждый из которых должен состоять из трех видов песочного печенья:

- печенье с фруктовым вкусом/ароматом;
- печенье выемное (выемки для изготовления печенья участник привозит с собой), декорированное на усмотрение участника Чемпионата до или после выпечки печенья;
- печенье отсадное (насадки для изготовления печенья участник привозит с собой);

3. При изготовлении песочного печенья запрещено использовать искусственные ароматизаторы и красители.

4. Форма песочного печенья выбирается самостоятельно участником Чемпионата.

5. Вес каждого из наборов должен быть в диапазоне 0,45-0,50 кг без упаковки.

6. Каждый набор песочного печенья подается в упаковке (вид упаковки на усмотрение участника, упаковка должна быть привезена на Чемпионат участником)

7. Презентация:

- печенье подается в коробках, которые участник привозит с собой, и выставляется на предоставленном организаторами презентационном столе;

- для дегустации один набор печенья будет отобран случайным образом.

8. Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время конкурсант может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.).

После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат.

Изделия, не соответствующие требованиям качества (брак), оценке не подлежат, на презентацию не должны быть поданы.

В случае, если изделия поданы без отбраковки, оценка будет сниматься.

9. Участник подает заявку на сырье по утвержденной форме (Приложение И).

10. План застройки конкурсной площадки (Приложении К).

11. Инфраструктурный лист (Приложении Л).

12. Подготовка рабочего места и ящика с инструментами.

В подготовительный день проводится жеребьевка номеров рабочих мест, конкурсанты знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем конкурсанты должны предоставить на проверку ящик с инструментами, подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 30 минут, включая 15 - минутную помощь своего наставника.

В это время работа с пищевыми материалами запрещена.

Конкурсант может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в ИЛ, если данный вопрос согласован с экспертами.

В конкурсный день у участников есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

После работы и оценки боксов экспертной группой конкурсанта предоставляется 30 минут для заключительной уборки и сдачи рабочего места, оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе. Инвентарь, инструменты должны находиться на своих рабочих местах.

13. Личный инструмент конкурсанта.

13.1. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке:

- тип ящика с инструментами - неопределенный - можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного;
- пищевые красители водо- и жирорастворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
- инструменты, молды, формы, трафареты для работы;
- кондитерские насадки;
- перчатки одноразовые по размеру руки конкурсанта;
- коврики силиконовые (гладкие, перфорированные);
- лопатки силиконовые,
- коробки для презентации.

13.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке:

- материалы, оборудование и инструменты, не указанные в пункте 13.1;
- телефон сотовый;
- материалы, оборудование и инструменты, дублирующие позиции ИЛ;
- все пищевые ингредиенты, не указанные в списке продуктов.

4.3.2. Изготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.

1. Время приготовления – 4 часа.

2. Участники должны разработать рецептуру на изделие из предложенного сырья. Участник изготавливает различные виды слоеных дрожжевых изделий: круассан и датская слойка, демонстрирует умения замеса теста, расстойки теста, слоения и формования с последующей выпечкой изделий.

3. Требования при изготовлении: изделия из слоеного теста.

3.1 Круассан (форма традиционная).

Вес, количество, форма:

– 10 штук по 0,08–0,09 кг после выпечки.

3.2 Датская слойка: два вида датской слойки с начинкой.

Вес, количество, форма:

– 10 штук по 0,08–0,09 кг после выпечки, свободной формы, начинка внесена до выпечки;

– 10 штук по 0,08–0,09 кг. после выпечки, свободной формы, начинка внесена после выпечки.

4. Участник проводит презентацию изделий на презентационном столе.

5. Презентация:

- подаются на подносе, предоставленном организаторами на презентационном столе;

- для дегустации изделия будут отобраны случайным образом в количестве 5 штук каждого вида.

6. Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время конкурсант может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.).

После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат.

Изделия, не соответствующие требованиям качества (брак), оценке не подлежат, на презентацию не должны быть поданы.

В случае, если изделия поданы без отбраковки, оценка будет сниматься.

7. Заявка на сырье (Приложение И).

8. План застройки конкурсной площадки (Приложение К).

9. Инфраструктурный лист (Приложение Л).

10. Подготовка рабочего места и ящика с инструментами.

В подготовительный день проводится жеребьевка номеров рабочих мест, конкурсанты знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем конкурсанты должны предоставить на проверку ящик с инструментами, подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 30 минут, включая 15 - минутную помощь своего наставника.

В это время работа с пищевыми материалами запрещена.

Конкурсант может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в ИЛ, если данный вопрос согласован с экспертами.

В конкурсный день у конкурсантов есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

После работы и оценки боксов экспертной группой конкурсанту предоставляется 30

минут для заключительной уборки и сдачи рабочего места, оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе. Инвентарь, инструменты должны находиться на своих рабочих местах.

11. Личный инструмент конкурсанта.

11.1. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке:

- тип ящика с инструментами - неопределенный - можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного;
- пищевые красители водо- и жирорастворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
- инструменты, молды, формы, трафареты для работы;
- кондитерские насадки;
- перчатки одноразовые по размеру руки конкурсанта;
- коврики силиконовые (гладкие, перфорированные);
- лопатки силиконовые.

11.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке:

- материалы, оборудование и инструменты, не указанные в пункте 11.1.
- телефон сотовый;
- материалы, оборудование и инструменты, дублирующие позиции ИЛ;
- все пищевые ингредиенты, не указанные в списке продуктов.

5. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КОНКУРСАНТАМ

5.1. Наличие действующей медицинской книжки.

5.2. Китель белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

5.3. Брюки поварские.

5.4. Фартук длинный, допускается с грудкой.

5.5. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

5.6. Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

Все конкурсанты должны знать, как использовать предоставленное на площадке оборудование до начала соревнований.

Все конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, на рабочем месте, пройти инструктаж по технике безопасности, нормам охраны здоровья и окружающей среды от Организатора соревнований.

6. ПОРЯДОК ЗАКАЗА СЫРЬЯ

Заявки на сырьё должны быть сформированы по общему весу и предоставлены организаторам за 3 недели до начала соревнований.

При составлении заявки рекомендуется учитывать сезонность и территориальное расположение региона.

Последующие изменения в заявке недопустимы!

Конкурсант получает всё сырьё по заявке.

Запрещено использование сырья и продуктов, не указанных в списке сырья.

7. ОЦЕНКА СОРЕВНОВАНИЙ И НАГРАЖДЕНИЕ

7.1. Каждый Конкурс оценивается отдельно.

7.2. Оценка производится как в отношении презентации конкурсной работы, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности и подвергает себя опасности, такой участник может быть отстранен от конкурса.

7.3. Выполнение конкурсного задания позволяет оценить навыки конкурсанта, соблюдение технологии производства работ, норм и правил по охране труда, владение передовыми приемами и методами труда, умение осуществлять самоконтроль качества при выполнении работ.

7.4. Критерии оценки работы во всех номинациях:

- 10 баллов – соблюдение правил техники безопасности, гигиена, организация рабочего места;
- 10 баллов – рациональное использование продуктов (расточительность, брак);
- 25 баллов – профессиональное приготовление, мастерство, креативность, сложность;
- 25 баллов – презентация, внешний вид, идентичность;
- 30 баллов – вкус, текстура, консистенция.

7.5. Система подсчетов баллов:

- 60 - 69 баллов – диплом лауреата;
- 70 - 79 баллов – диплом за 3 место и ценный подарок;
- 80 - 89 баллов – диплом за 2 место и ценный подарок;
- 90 - 100 баллов – диплом за 1 место и ценный подарок.

7.6. Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя и членов жюри.

7.7. На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований.

Заявка на сырье
(прислать не позднее 30.04.2024 года)

**Форму не менять!*

**Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!*

**Заполнять строго по единицам измерения!*

Конкурс профессионального мастерства Компетенция «Кондитерское дело»			
Название учебного заведения: _____			
ФИО участника _____			
Ф.И.О. эксперта _____			
Телефон участника _____			
Телефон эксперта _____			
Наименование сырья	Ед. изм.	Количество	ПРИМЕЧАНИЕ
1	2	3	4
Категория: сахара			
Сахар - песок	кг		
Сахарная пудра	кг		
Сироп глюкозы	кг		
Миндаль с кожей целый	кг		
Зеленая фисташка очищенная	кг		
Фундук очищенный	кг		
Арахис несоленый	кг		
Грецкий орех половинки	кг		
Пралине миндальное 50%	кг		
Пралине из лесного ореха 50%	кг		
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг		
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг		
Сгущённое молоко с сахаром 8,5%	кг		
Сливки для взбивания 33 %	л		
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг		
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт		
Пюре вишня (Boiron) или аналог	кг		
Пюре маракуйя (Boiron) или аналог	кг		
Пюре черная смородина (Boiron)			
Пюре манго (Boiron) или аналог	кг		
Пюре малина (Boiron) или аналог	кг		
Пюре клубника (Boiron) или аналог	кг		
Шоколад белый 25,9%	кг		
Шоколад молочный 33,6%	кг		
Шоколад тёмный 54,5%	кг		
Горький шоколад 70,5%	кг		
Какао-порошок	кг		
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut))	кг		
Категория: специи			
Имбирь молотый	кг		
Имбирь свежий	кг		
Кора коричневого дерева (молотая)	кг		

1	2	3	4
Мускатный орех целый	шт		
Лимонная кислота	кг		
Соль поваренная	кг		
Категория: алкоголь			
Водка	л		
Виски	л		
Ром - темный "Bacardi" или аналог	л		
Ликер "Limoncello" или аналог	л		
Ликер "Baileys" или аналог	л		
Категория: прочее			
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)	кг		
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум)	кг		
Пектин NH	кг		
Пектин желтый "Jaune" или аналог	кг		
Агар-агар (900)	кг		
Кофе сублимированный (растворимый)	кг		
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг		
Чай "Earl Grey" листовой	кг		
Крошка вафельная (Callebaut) или аналог	кг		
Кислота лимонная	кг		
Кукурузный крахмал	кг		
Абрикосовый джем	кг		
Категория: свежие фрукты, ягоды			
Красное яблоко	кг		
Зеленое яблоко	кг		
Лимон	кг		
Апельсин	кг		
Лайм	шт		

* План застройки площадки и ИЛ соответствует требованиям Регионального этапа Всероссийского чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы».

Заявка на сырье
(прислать не позднее 30.04.2024 года)

**Форму не менять!*

**Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!*

**Заполнять строго по единицам измерения!*

Конкурс профессионального мастерства Компетенция «Кондитерское дело»			
Название учебного заведения: _____			
ФИО участника _____			
Ф.И.О. эксперта _____			
Телефон участника _____			
Телефон эксперта _____			
Наименование сырья	Ед. изм.	Количес тво	ПРИМЕЧАНИЕ
1	2	3	4
Категория: сахара			
Сахар - мелкокристаллический	кг		
Сахар коричневый	кг		
Сахарная пудра	кг		
Сироп глюкозы	кг		
Мёд натуральный цветочный	кг		
Инвертный сироп (тримоллин)	кг		
Декстроза	кг		
Сорбитол	кг		
Изомальт	кг		
Помадка - белая паста	кг		
Категория: свежие фрукты, ягоды			
Манго	шт		
Ананас	шт		
Груша	кг		
Красное яблоко	кг		
Зеленое яблоко	кг		
Лимон	кг		
Лайм	шт		
Мандарины	кг		
Грейпфрут	кг		
Апельсин	кг		
Киви	шт		
Банан	шт		
Облепиха	кг		
Ежевика	кг		
Малина	кг		
Чёрная смородина	кг		
Красная смородина	кг		
Клубника	кг		
Черника	кг		

1	2	3	4
Голубика	кг		
Категория: орехи и семена			
Миндальная мука	кг		
Фундучная мука	кг		
Фисташковая мука	кг		
Миндаль с кожей целый	кг		
Миндаль без кожи целый	кг		
Миндальные лепестки	кг		
Зеленая фисташка очищенная	кг		
Фундук очищенный	кг		
Фундук дробленый	кг		
Арахис несоленый	кг		
Грецкий орех половинки	кг		
Орех pekan целый	кг		
Кедровый орех	кг		
Кешью	кг		
Кокос, измельченный высушенный	кг		
Мак (семена)	кг		
Кунжут семена белые	кг		
Кунжут семена черные	кг		
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) или аналог	кг		
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) или аналог	кг		
Паста фисташковая 100%	кг		
Паста из лесного ореха 100%	кг		
Категория: масла, жиры и уксус			
Уксус бальзамический	л		
Белый винный уксус	л		
Уксус столовый 9%	л		
Оливковое масло	л		
Арахисовое масло	л		
Кокосовое масло	л		
Подсолнечное масло	л		
Масло виноградной косточки	л		
Категория: молочные продукты			
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг		
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг		
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг		
Сгущенное молоко вареное 8,5%	кг		
Сметана 25-30%	кг		
Сливки для взбивания 33 %	л		
Сливки для взбивания 35 %	л		
Молоко цельное 3,2%	л		
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг		
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг		
Категория: яичные продукты			
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт		

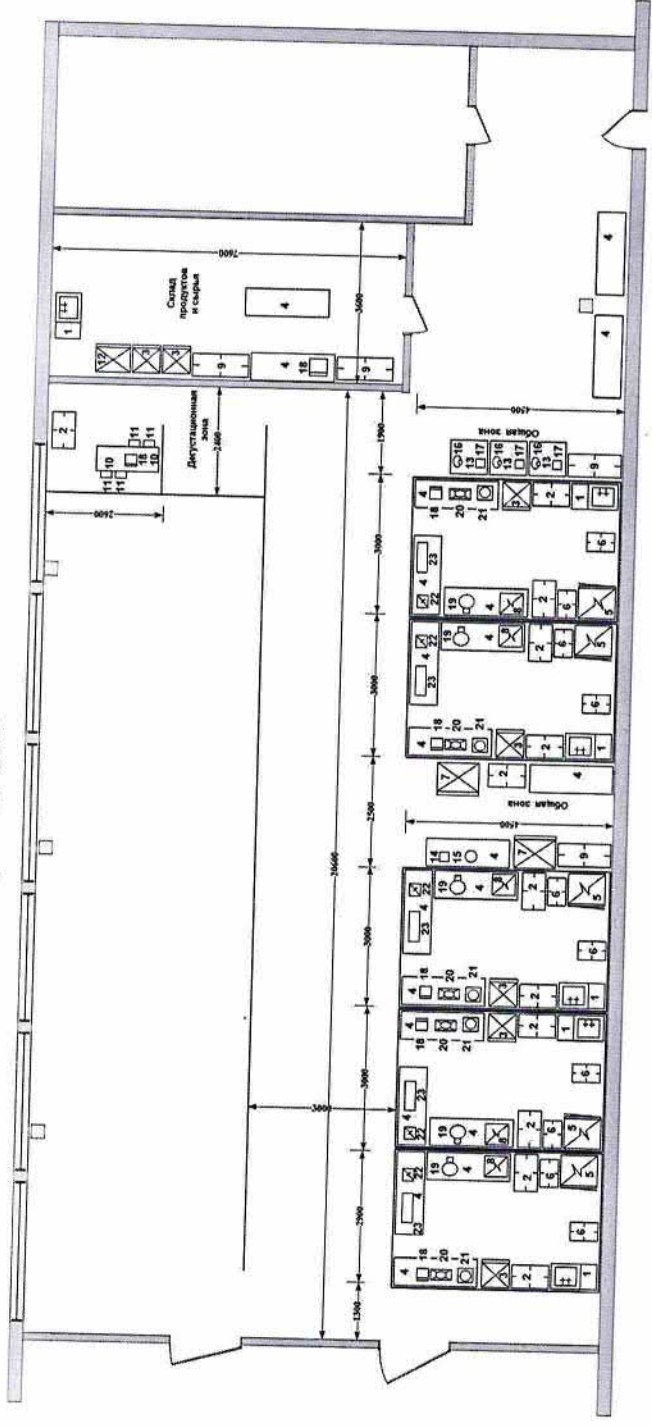
1	2	3	4
Яичный белок сухой	кг		
Категория: замороженные фруктовые пюре			
Пюре вишня (Agrobar) или аналог	кг		
Пюре маракуйя (Agrobar) или аналог	кг		
Пюре черная смородина (Agrobar) или аналог	кг		
Пюре апельсин (Agrobar) или аналог	кг		
Пюре ананас (Agrobar) или аналог	кг		
Пюре манго (Agrobar) или аналог	кг		
Пюре малина (Agrobar) или аналог	кг		
Пюре клубника (Agrobar) или аналог	кг		
Пюре кокос (Agrobar) или аналог	кг		
Пюре красная смородина (Agrobar) или аналог	кг		
Категория: шоколад и какао-продукты			
Шоколад белый 25,9% (Callebaut) CW2 (Callebaut) или аналог	кг		
Шоколад молочный 33,6% (Callebaut) 823 (Callebaut) или аналог	кг		
Шоколад темный 54,5% (Callebaut) 811 (Callebaut) или аналог	кг		
Горький шоколад 70,5% (Callebaut) 70-30-38 (Callebaut) или аналог	кг		
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callebaut) GOLD (Callebaut) или аналог	кг		
Шоколад белый Sicao 28% (Callebaut) или аналог	кг		
Шоколад молочный Sicao 32% (Callebaut) или аналог	кг		
Шоколад темный Sicao 53% (Callebaut) или аналог	кг		
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг		
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг		
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг		
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг		
Категория: замороженные ягоды, фрукты			
Ежевика	кг		
Малина	кг		
Клубника	кг		
Черная смородина	кг		
Красная смородина	кг		
Вишня	кг		
Облепиха	кг		
Категория: травы			
Розмарин свежий	кг		
Тимьян свежий	кг		
Базилик зеленый свежий	кг		
Мята свежая	кг		
Категория: специи			
Имбирь молотый	кг		

1	2	3	4
Имбирь свежий	кг		
Кора коричневого дерева (молотая)	кг		
Кора коричневого дерева (палочки)	кг		
Бобы тонка	шт		
Перец розовый горошком	шт		
Перец черный горошком	шт		
Перец черный молотый	кг		
Бадьян (анис звездчатый)	шт		
Стручок ванили	шт		
Мускатный орех целый	шт		
Соль поваренная	кг		
Соль морская	кг		
Соль «Fleurdesel»	кг		
Категория: алкоголь			
Водка	л		
Виски	л		
Ром - белый "Bacardi" или аналог	л		
Ром - темный "Bacardi" или аналог	л		
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William" или аналог	л		
Ликер "Limoncello" или аналог	л		
Ликер мятный	л		
Ликер малиновый	л		
Ликер "Cointreau" или аналог	л		
Ликер "Amaretto" или аналог	л		
Ликер "Baileys" или аналог	л		
Ликер "Malibu" или аналог	л		
Вино игристое белое брют	л		
Вино красное сухое	л		
Вино белое сухое	л		
Категория: прочее			
Марципан 33%	кг		
Марципан 45%	кг		
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)	кг		
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум)	кг		
Ксантантановая камедь (Xanthan Gum) или аналог	кг		
Пектин NH	кг		
Пектин желтый "Jaune" или аналог	кг		
Агар-агар (900)	кг		
Кофе сублимированный (растворимый)	кг		
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг		
Экстракт кофейный	кг		
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг		
Мука 12% белки (высший сорт)	кг		
Чай "Earl Grey" листовой	кг		
Чай зелёный листовой	кг		
Порошок зеленого чая матча	кг		

1	2	3	4
Крошка вафельная (Callebaut) или аналог	кг		
Кислота винная	кг		
Кислота лимонная	кг		
Кокосовое молоко "Aroi-D" или аналог	л		
Картофельный крахмал	кг		
Кукурузный крахмал	кг		

Приложение В

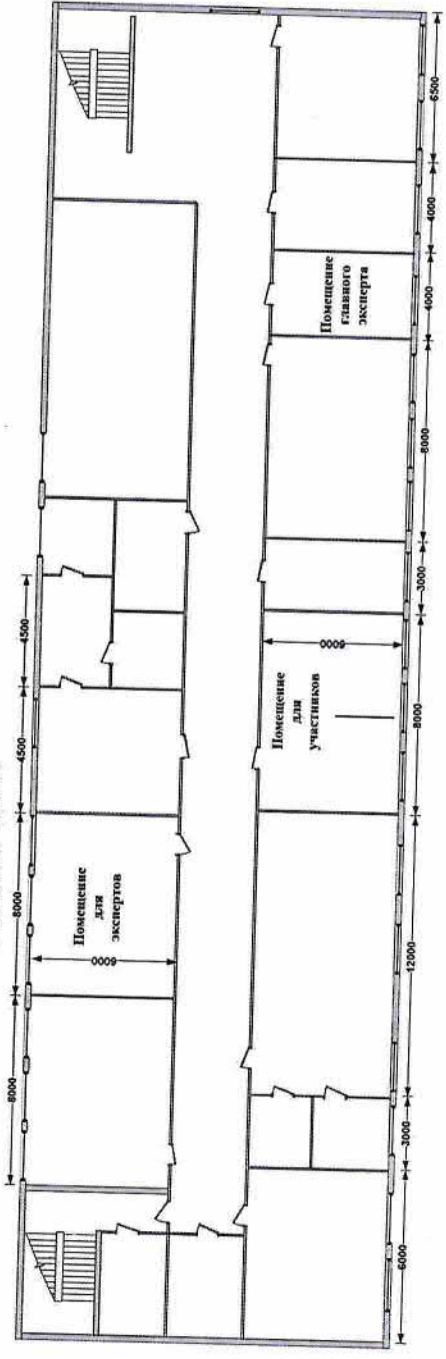
Первый этаж М1:50



Перечень оборудования		
№	Наименование оборудования	Количество
1	Стол с мойкой ванной	6
2	Столешка 600х500	12
3	Шкаф холодильный	7
4	Стол производственный 1800х600	21
5	Печь конвекционная на подставке	5
6	Тележка - штабеля	10
7	Шкаф плодовой заморозки	2
8	Плита настольная электрическая	5
9	Столешка 1200х600	4
10	Стол производственный 1400х500	2
11	Стол	4
12	Шкаф морозильный	1
13	Стол производственный 800х800	3
14	Кутер ГОБОКОП	1
15	Спецодежда	1
16	Бусинорез	3
17	Компрессор	3
18	Экспериментальные ящики	7
19	Миксер электрический	5
20	Линия для карамели	5
21	Ванна для плавления шоколада	5
22	Печь мраморная	5
23	Доска мраморная для темперирования шоколада	5

Общая площадь площадки составляет 321 кв.м

Второй этаж М1:100



Инфраструктурный лист
«Оборудование и инструменты»

Приложение Г

2		3				
Название компетенции		Кондитерское дело				
Количество участников, на которое рассчитан ИЛ						
Количество рабочих мест для участников, на которое рассчитан ИЛ						
		5,00				
НА 1-ГО УЧАСТНИКА/КОМАНДУ (ПЛОЩАДКА)						
Оборудование, инструменты и мебель						
№	Наименование	Технические характеристики	Комментарий	Класс	Единица измерения	Кол-во на одного чел.
1	Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой	Технические характеристики Длина: 1800 мм Глубина: 600 мм Высота: 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI430 (0,8 мм) Тип столешницы: усиленная ДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI430 (1 мм) Тип каркаса: труба 40х40 мм Распределённая статическая нагрузка на стол: 180 кг	в наличии два производственных стола с размерами 1800х600х850 мм и один стол с размерами 1200х600х850,	оборудование	шт.	3,00
2	Печь конвекционная Аба КЭП-4Э	Габаритные размеры: 800х770х509мм (ДхШхВ). Вместимость: 4 уровня, противень 600х400 мм. Мощность: 6,5 кВт. Напряжение: 380 В. Тип печи: с парообразованием и подключением к водопроводу. Расстояние между уровнями: 75 мм. Температурный режим: +30...+260 С. Управление: механическое. Количество уровней 4 Противень 600х400 мм Размер противня 600х400	да	оборудование	шт.	1,00
3	Подставка под конвекционную печь	Габаритные размеры: 900х900х900, материал каркаса-нержавеющая сталь AISI 304	да	оборудование	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКШ"К"

Директор ГАПОУ ПО "ПКПИК"

Е.В.Арефьева

4	Весы настольные электронные	CAS SW-5W Температурный режим: от -10 до 40 °С. Наибольший предел взвешивания: 5 кг. Дискретность отсчета: 2 г Напряжение: 220 В Мощность: 0,25 кВт Размер платформы: 247x195 мм Габариты: 278x317x141 мм	да	оборудование	шт.	1,00
5	Микровесы "МИДЛ"	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г).	да	оборудование	шт.	1,00
6	Плита индукционная 2-х конфорочная Аба КИП-2Н	Весы обладают высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г), LCD дисплеем с подсветкой и платформой 40x32 мм. Температурный режим: от 60 до 280 °С. Мощность нагрева: от 0,4 до 3,5 кВт. Тип плиты электрической: индукционная, материал комфорок стеклокерамика.	да	оборудование	шт.	1,00
7	Противень для конвекционной печи алюминиевый 600x400x15	Материал изготовления алюминий, размеры 600x400x15	да	инструменты	шт.	2,00
8	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	Материал изготовления алюминий, с перфорацией размеры 600x400x15	да	инструменты	шт.	2,00
9	Планетарный настольный GASTRORAG QF-3470	Тип миксера — планетарный. Объём чаши — 4,8 л. Материал — нержавеющая сталь. Напряжение — 220 В. Количество скоростей — 6. Максимальная загрузка: 1,3 кг. Объем 17 л. Мощность печи 700 Вт. Функции программы : АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ УПРАВЛЕНИЕ И ИНДИКАЦИЯ Тип управления: Электронное ДИСПЛЕЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ Переключатели: Сенсорные Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 270 мм.	да	оборудование	шт.	1,00
10	Микроволновая печь GASTRORAG		да	оборудование	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКПБиК"

Е.В.Арефьева

11	Холодильный шкаф "АТЛАНТ" с морозильной камерой	Две камеры: среднетемпературная- температурный режим от 0 до 7 °С. Низкотемпературная -температурный режим от -2 до -18°С Объем 350 л. Охлаждение динамическое Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.15 кВт/ч	да	оборудование	шт.	1,00
12	Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 1200х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	нет	оборудование	шт.	1,00
13	Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол	да	оборудование	шт.	1,00
14	Тележка-шпилька 600х450х1700	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600х400 мм Габаритные размеры: 600х450х1700 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304 Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 75 мм (два колеса с тормозом)	в наличии 5 шт	оборудование	шт.	2,00
15	Противень для тележки шпильки 600х400х15	Материал изготовления алюминий, на 12 уровней, размеры для противня 600х400х15	в наличии 50 шт	инструменты	шт.	12,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКПИК"

Е.В.Арефьева

16	Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая/левая)	Длина, мм 1000-1200 Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Описание Профессиональный производственный стол смоечной ванной предназначен для переработки и хранения различного пищевого сырья, а также для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой/левой стороны стола. Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40х40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь. Опоры стола являются регулируемые по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола.	да	оборудование	шт.	1,00
17	Доска для темперирования 50х70х30	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели.	да	инструменты	шт.	1,00
18	Смеситель холодной и горячей воды	Общие характеристики Тип двухрычажный Назначение для кухни (мойки) Покрытие хром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив Способ монтажа горизонтальный Количество монтажных отверстий Присоединительный размер 1/2" Тип подводки гибкая	да	ЖКХ	шт.	1,00
19	Тарелка для подачи 20*30	Характеристики: тарелка керамическая 200х300	да	инструменты	шт.	4,00
20	Блюдо для подачи изделий на дегустиацию	Тарелка мелкая столовая круглая без бортов диаметр 300 мм	да	инструменты	шт.	2,00
21	Поднос пластик	Технические характеристики Подноса столового из полипропилена 525х325 мм Толщина: 3,2 мм Размер рабочей поверхности: 475х280 мм Размер подноса внешний: 525х325 мм Материал: полипропилен Замораживание: до -20 С Использование в посудомоечной машине: до +85 С	да	инструменты	шт.	6,00
22	Лампа для карамели Ravoni	Освещение металлическая станция 40*50 см. мощность 1,8 кВт, три режима нагрева	да	оборудование	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКШК"

Е.В.Арефьева

23	Вентилятор на клипсе EQUATION TX-401C	Характеристики: • Скорость вращения: 2310 об / мин. • Диаметр вентилятора: 25 см. • Мощность: 20 Вт. • Напряжение: 220-240 В. • Частота: 50/60 Гц. Вес: 1,1 кг	да	оборудование	шт.	1,00
24	Куттер Robot Coupe	Основные характеристики Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	да	оборудование	шт.	1,00
25	Блендер "POLARIS" PHB 1043A	Основные характеристики. Тип: погружной Мощность: 350 Вт - Максимальная скорость вращения: 22000 об/мин - Управление: механическое - Количество скоростей: 2 Комплектация: венчик для взбивания, насадка для смешивания, чаша для измельчения	да	оборудование	шт.	1,00
26	Ванна для растапливания шоколада MARTELLATO	Тех. характеристики: 2 секции Объем ёмкости: 1,5 литра Напряжение 230 В, макс температура 60С	да	оборудование	шт.	1,00
27	Сотейник 4 л для индукционной плиты	LUXSTANL Состав нержавеющей сталь Размер высота 30 см Объем (л) 4 л Диаметр (см) 24 см Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит LUXSTANL	да	инструменты	шт.	1,00
28	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Состав нержавеющей сталь Размер высота 10 см Объем (л) 2 л Диаметр (см) 16 см Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит LUXSTANL	да	инструменты	шт.	2,00
29	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Размер: Ø 16 см, вместимость 1,5 л материал: нерж. сталь теллораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.	да	инструменты	шт.	2,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКПШК"

Е.В.Арефьева

30	Сотейник 1 л для индукционной плиты	LUXSTANL Размер: Ø 14 см, вместимость 1,1 л материал: нерж. сталь 18/10, теплораспределительное дно удобная эргономичная ручка подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.	да	инструменты	шт.	2,00
31	Сковорода для индукционной плиты	LUXSTANL Ø 24 см, Н 4,5 см материал: литой алюминий с антипригарным покрытием, температурный максимум 250°C - Подходит для для индукционных плит	да	инструменты	шт.	1,00
32	Решётка для глазировки 460x260x30 мм	Размер: Решётка для глазировки Размер: 460x260x30 мм Предназначена для глазировки поверхности изделий.	да	инструменты	шт.	1,00
33	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.	да	инструменты	шт.	1,00
34	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.	да	инструменты	шт.	2,00
35	Подставка металлическая под разделочные доски	Материал изготовления нержавеющей сталь	да	инструменты	шт.	1,00
36	Сито большое d=20 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющей сталь Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ТКПИК"

Е.В.Арефьева

37	Сито среднее d=14 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 14.6 Сантиметр Длина ручки, см 16 Сантиметр Особенности: наличие петли для подвешивания наличие ушка Материал/состав нержавеющей сталь Сито подходит для просеивания и процеживания различных продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00
38	Сито малое d=7 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 8 Длина ручки, см 12 Особенности наличие ушек Материал/состав нержавеющей сталь. Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00
39	Венчик большой	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=350/160мм. Предназначен для механической обработки продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00
40	Венчик малый	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00
41	Стакан мерный 1 л пластиковый	Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 1 л прозрачный, из полипропилена, с рельефной градуировкой.	да	инструменты	шт.	3,00
42	Стакан мерный 2 л пластиковый	Мерные кружки 2000 мл (PP), прозрачны, из полипропилена, с рельефной градуировкой.	да	инструменты	шт.	3,00
43	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Карамелизатор / горелка кулинарная газовая / факел для карамелизации	да	оборудование	шт.	2,00
44	Фен строительный "WAGNER FUMO"	Мощность, Вт - 2300 Рабочая температура, градусов Цельсия: В режиме 1 – 300, В режиме 2 - 500 Регулировка температуры - ступенчатая Воздушный поток, литров в минуту: В режиме 1 – 250; В режиме 2 - 500 Защита от перегрева	да	оборудование	шт.	1,00
45	Перчатки силиконовые термостойкие	Перчатки виниловые термостойкие водонепроницаемые могут выдерживать температуру около 500°С.	да	инструменты	пара	1,00
46	Миска пластиковая 1 л	Пластиковая круглая миска. Объем 1 л. Для пищевых продуктов.	да	инструменты	шт.	5,00

Директор ГАПОУ ПО "ТКПШК"

Е.В.Арефьева

47	Миска пластиковая 2 л	Пластиковая круглая миска. Объем 2 л. Для пищевых продуктов.	да	инструменты	шт.	3,00
48	Миска пластиковая 3 л	Пластиковая круглая миска. Объем 3 л. Для пищевых продуктов.	да	инструменты	шт.	3,00
49	Миска из нержавеющей стали 3 л	Объем 3 литра. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	да	инструменты	шт.	1,00
50	Миска из нержавеющей стали 1 л	Объем 1л, Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	да	инструменты	шт.	5,00
51	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Объем 500 мл. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	да	инструменты	шт.	3,00
52	Пирометр лазерный Mastech MS6530B 57768	Диапазон измерений, °C -20...+320. Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±0.1 Температурное разрешение, °C 0.1 Коэффициент теплового излучения 0.95 Время отклика, с 1 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Пластиковый контейнер для мусора с крышкой. Объем - 60 л.	да	инструменты	шт.	1,00
53	Корзина для мусора большая 60 л	Пластиковый контейнер для мусора Объем - 15 л.	да	другое	шт.	1,00
54	Корзина для мусора малая 25 л	Пластиковый контейнер для мусора Объем - 15 л.	да	другое	шт.	1,00
55	Палетта кондитерская прямая	Палетта прямая нержавеющая сталь/ручка пластик 20/32*3	да	инструменты	шт.	1,00
56	Палетта кондитерская угловая	Палетта прямая нержавеющая сталь/ручка пластик 16/31/*8/3*3	да	инструменты	шт.	1,00
57	Крутящаяся подставка под торт	Материал изготовления нерж.сталь д.30см. Высота от стола 13 см.	да	инструменты	шт.	1,00
58	Шпатель (скребок) кондитерский	Профессиональный шпатель для выравнивания поверхности Размеры полотна: 15 см x 10 см.	да	инструменты	шт.	1,00
59	Шпатель 18x10	Профессиональный шпатель для работы с шоколадом нежр/ручка пластик 16*11,5 с линейкой.	да	инструменты	шт.	1,00
60	Шпатель 22x10	Профессиональный шпатель для работы с шоколадом нежр/ручка пластик 20*5	да	инструменты	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКПШК"

Е.В.Арефьева

61	Набор ножей 3 шт	Длина лезвия (см) 20, 15, 9 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20	да	инструменты	шт.	1,00
62	Ножницы	Материал лезвия сталь, материал ручек пластик	да	инструменты	шт.	1,00
63	Коврик силиконовый гладкий	Размеры — 400мм*600мм Толщина — 2,7мм (3мм максимальная) Максимальная температура — 500°C Материал — силикон (силикагель)	да	инструменты	шт.	3,00
64	Коврик силиконовый перфорированный	Размеры — 400мм*600мм Толщина — 2,7мм (3мм максимальная) Максимальная температура — 500°C Материал — перфорированный силикон (силикагель)	да	инструменты	шт.	3,00
65	Скалка силиконовая	Материал скалки Силикон Размер скалки 30 см	да	инструменты	шт.	1,00
66	Лопатка деревянная	Тип: лопатка материал дерево (бук)	да	инструменты	шт.	2,00
67	Лопатка силиконовая	Материал изготовления пластик/ силикон переносит диапазон температур от -40 до +240	да	инструменты	шт.	3,00
68	Кисть кондитерская	Кисть кондитерская плоская, Габариты товара: 23 см × 7 см × 0,5 см Материал ручки: дерево Материал ворса Натуральная щетина	да	инструменты	шт	1,00
69	Кисть кондитерская силиконовая	Материал: силикон Размеры: 20x4x1,5 см. Идеально подходит для смазывания форм для выпечки и глазирования тортов, пирожных	да	инструменты	шт.	1,00
70	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 30 x 30 см Высота: 1 см Преимущество: * Хорошая теплоизоляция * Химическая и стойкость к пятнам	да	инструменты	шт.	1,00
71	Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 30 x 40 см Высота: 1 см Преимущество: * Хорошая теплоизоляция * Химическая и стойкость к пятнам	да	инструменты	шт.	1,00
		ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ				
		Оборудование, мебель				
№	Наименование	Технические характеристики	Комментарий	Класс	Единица измерения	Кол-во на одного чел.

Директор ГАПОУ ПО "ПКШПик"

Е.В.Арефьева

1	Шкаф шоковой заморозки Abat Шок-10-1/1	Холодильный агрегат встроенный. Температурный режим охлаждения от 70 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 23 кг Температурный режим заморозки от 70 до -18 °С Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 12 кг Объем 100 л Количество уровней 5 Расстояние между уровнями 70 мм Гastroемкости GN 1/1 Противни 60x40 см	да	оборудование	шт.	1,00
2	Часы настенные	Механические размер 4×15×15	в наличии 2 шт	другое	шт.	1,00
3	Краскорпульт пневматический	FOXWELD AERO Пневматический, бачок верхний, расход воздуха 145 л/мин, объем бачка 500 мл, диаметр сопла 0.8 мм, максимальное давление 3 Атм.	в наличии 2 шт	оборудование	шт.	1,00
4	Компрессор	FOXWELD AERO 180/6 безмасляный, поршневой, мощность 1100 Вт, давление 8 бар, без ресивера	в наличии 2шт	оборудование	шт.	1,00
5	Зонт вытяжной пристенный	MBO-1,0 MCB- 0,8 800x600x400 мм тип фильтра- лабиринтный	в наличии 2 шт	оборудование	шт.	1,00
6	Электрическая соковыжималка для цитрусовых GASTRORAG	Мощность 25Вт, материал нержавеющей сталь, насадка конусная.	да	оборудование	шт.	1,00
7	Стул	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	да	другое	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ТКПШК"

Е.В.Арефьева

8	Огнетушитель углекислотный ОУ -1 или аналог	Углекислотные огнетушители предназначены для тушения различных веществ, горение которых не может происходить без доступа кислорода: горючие жидкости (В); горючие газы (С); электрооборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В. Не применяются для тушения: твердых горючих веществ (А); веществ, горение которых может происходить без доступа кислорода (Д), (алюминий, магний и их сплавы, натрий, калий); электроустановок напряжением выше 10 000 В Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Состав 1 Жгут кровоостанавливающий 1 шт. 2 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 5см 2 шт. 3 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 10 см 2 шт. 4 Бинт марлевый медицинский нестерильный 7м x 14 см 1 шт. 5 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 7см 2 шт. 6 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 10см 2 шт. 7 Бинт марлевый медицинский стерильный 7м x 14см 1 шт. 8 Пакет перевязочный стерильный 1 шт. 9 Салфетки марлевые медицинские стерильные не менее 16 x 14 см № 10 1уп. 10 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 4 см x 10 см 2 шт. 11 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 1,9 см x 7,2 см 10 шт. 12 Лейкопластырь рулонный, не менее 1см x 250 см 1 шт.	да	другое	шт.	1,00
9	Аптечка	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	да	другое	шт.	1,00
10	Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	в наличии стеллаж с размерами 800х500х1800мм	оборудование	шт.	1,00
11	Столы для краскопульта 880х880х760	Технические характеристики Стола рабочего островного Габаритные размеры: 800х800х850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430	в наличии 2 шт	оборудование	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКППиК"

Е.В.Арефьева

12	Столы для презентации 1800х600х850	Технические характеристики Длина: 1800 мм Глубина: 600 мм Высота: 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI430 (0,8 мм) Тип столешницы: усиленная ДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI430 (1 мм) Тип каркаса: труба 40х40 мм Распределенная статическая нагрузка на стол: 180 кг	в наличии 3 шт	оборудование	шт.	1,00
13	Перчатки термостойкие для шкафа шоковой заморозки	хлопок - 100%, Перчатки термостойкие водонепроницаемые могут выдерживать минусовые температуры	да	инструменты	шт.	1,00
14	Кондиционеры	на усмотрение организатора	система вентиляции оборудована системой климат контроль	оборудование	шт.	1,00
15	Видеокамера	IP или USB, Разрешение не менее 1280х720 пкс, сжатие MP4, поддержка потока RTSP по ссылке, широкоугольный объектив, охват рабочей зоны участника	нет	оборудование	шт	1,00
16	Устройство для вещания трансляции в интернет (при необходимости трансляции) с предустановленным ПО	Компьютер/ноутбук/прочее с возможностью передачи потока не менее 1280х720 25 к/с с возможностью аппаратного сжатия H264 сжатия и трансляции в реальном времени необходимого количества камер, программное обеспечение для обеспечения трансляции на необходимую площадку трансляций	да	оборудование	шт	1,00
17	Видеокамера короткофокусная	IP или USB, Разрешение не менее 1280х720 пкс, сжатие MP4, поддержка потока RTSP по ссылке, широкоугольный объектив	да	оборудование	шт	1,00
18	Куллер	на усмотрение организатора	да Используется для изготовления кондитерских изделий (замачивание желатина, варка сиропов)	оборудование	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКШПик"

Е.В.Арефьева

СПИСОК ПРОДУКТОВ				
Дата отправки списка продуктов организаторам	До 30 апреля 2024 года			
Лист заказа для:	Название ОО			
Имена конкурсантов:	ФИО конкурсантов			
Имя сопровождающего:	ФИО сопровождающего			
Электронной почта участника:	Ввести адрес электронной почты участников			
Телефон участников:	Ввести телефон участников			
Электронная почта сопровождающего:	Ввести адрес электронной почты сопровождающего			
Телефон сопровождающего:	Ввести телефон сопровождающего			
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	ОСТАТОК	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000		
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25% Parmalat	г	1000		
Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	1500		
Сливочное масло NZMP Fonterra	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне Galbani	г	500		
Сыр Пармезан Grana Padano	г	300		
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Имбирь	г	600		
Морковь	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Базилик(зелёный)	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Мята	г	50		

ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Черника	г	400		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Желатин гранулированный Val'de	г	50		
Желатин листовой Val'de	г	50		
Кофе молотый Lavazza Qualita Oro	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока Агоу-D в шариках	г	50		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Фунчоза	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао масло Callebaut	г	200		
Какао Порошок Callebaut	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				

Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Инулин	г	10		
Мёд цветочный	г	300		
Монитол	г	10		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
Тримолин	г	10		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум Темпура	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		

Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски (Tullamore Dew)	г	200		
Водка (Царская оригинальная)	г	200		
Коньяк (Арапат)	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое (Pilsner Urquell)	г	600		
Пиво тёмное ("Guinness" Draught)	г	200		
Ром (Barcelo Anejo)	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Ванильный сахар, с натуральной ванилью Dr. Oetker	шт	20		
Гвоздика стручки Santa Maria	г	4		
Душистый перец горошек Santa Maria	г	4		
Кардамон молотый Santa Maria	г	4		
Карри порошок Santa Maria	г	4		
Кориандр целый Santa Maria	г	4		
Корица молотая Santa Maria	г	4		
Куркума Santa Maria	г	4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый Santa Maria	г	4		
Паприка молотая Santa Maria	г	4		
Перец белый молотый Santa Maria	г	4		
Перец Кайенский Santa Maria	г	4		
Перец розовый горошек Santa Maria	г	4		
Перец черный горошек Santa Maria	г	4		
Перец черный молотый Santa Maria	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
ЧЁРНЫЕ ЯЩИКИ (нет необходимости заказывать)				
Практический модуль: Сладкое блюдо – Ягода (свежезамороженная)	г	400		

Заявка на сырье
(прислать не позднее 30.04.2024 года)

*Форму не менять!

*Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!

*Заполнять строго по единицам измерения!

Кулинарные баталии				
Компетенция «Поварское дело»				
Название учебного заведения: _____				
ФИО участника _____				
Ф.И.О. эксперта _____				
Телефон участника _____				
Телефон эксперта _____				
Наименование сырья	Ед. изм.	Максимум	Количество	ПРИМЕЧАНИЕ
1	2	3	4	5
Категория: молочные продукты				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000		
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25% Parmalat	г	1000		
Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	1500		
Сливочное масло NZMP Fonterra	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне Galbani	г	500		
Сыр Пармезан Grana Padano	г	300		
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
Категория: овощи свежие				
Имбирь	г	600		
Кабачок	г	600		
Морковь	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Категория: свежие травы				
Базилик(зелёный)	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Мята	г	50		
Категория: фрукты				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		

1	2	3	4	5
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
Категория: замороженные продукты				
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Черника	г	400		
Категория: сухие продукты				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Желатин гранулированный Val'de	г	50		
Желатин листовой Val'de	г	50		
Кофе молотый Lavazza Qualita Oro	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока Аroy-D в шариках	г	50		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
Категория: зерновые и бобовые культуры				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Фунчоза	г	100		
Категория: шоколад				
Какао масло Callebaut	г	200		
Какао Порошок Callebaut	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		
Категория: сухофрукты				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
Категория: орехи и семена				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		

1	2	3	4	5
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
Категория: уксус, соусы и масло				
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
Категория: дрожжи				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
Категория: углеводы				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
Категория: мука тонкого и грубого помола				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум Tempura	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
Категория: алкоголь				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски (Tullamore Dew)	г	200		
Водка (Царская оригинальная)	г	200		
Коньяк (Арапат)	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое (Pilsner Urquell)	г	600		
Пиво тёмное ("Guinness" Draught)	г	200		
Ром (Barcelo Anejo)	г	200		
Категория: общий тол (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Ванильный сахар, с натуральной ванилью Dr. Oetker	шт	20		
Гвоздика стручки Santa Maria	г	4		
Душистый перец горошек Santa Maria	г	4		
Кардамон молотый Santa Maria	г	4		
Карри порошок Santa Maria	г	4		
Кориандр целый Santa Maria	г	4		
Корица молотая Santa Maria	г	4		
Куркума Santa Maria	г	4		

1	2	3	4	5
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый Santa Maria	г	4		
Паприка молотая Santa Maria	г	4		
Перец белый молотый Santa Maria	г	4		
Перец Кайенский Santa Maria	г	4		
Перец розовый горошек Santa Maria	г	4		
Перец черный горошек Santa Maria	г	4		
Перец черный молотый Santa Maria	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Категория: черные ящики (нет необходимости заказывать)				
Практический модуль: Десерт – Ягода (свежемороженая)	г	400		

* План застройки площадки и ИЛ соответствует требованиям Регионального этапа Всероссийского чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы».

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май" - 2024
Общая зона конкурсной площадки (оборудование, инструмент)

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.): Площадь зоны: не менее 6 кв. м. Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 300 люкс) Интернет: Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету) Электричество: 2 пилота по 6 розеток, 2 розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую) Контуры заземления для электропитания и сети слаботоковых подключений (при необходимости): не требуется Покрывание пола: плитка или наливные полы Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): требуется Подведение свежего воздуха (при необходимости): не требуется						
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество
1	Пригодно-вытяжная система вентиляции	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Оборудование и инструменты	1	шт	1
2	Шкаф шоковой заморозки	"Абат ШОК-10-11", объем камеры 330 л, количество уровней - 10, GN I/I, напряжение 220 В, мощность 2 кВт / Два уровня на одного участника.	Оборудование и инструменты	1	шт	1
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x375x20 мм	Оборудование и инструменты	10	шт	10
4	Часы настенные (Электронные)	Настенные светодиодные Диапазон измерений, °C: -20...+320. Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±0,1	Оборудование и инструменты	2	шт	2
5	Термометр инфракрасный	Температурное разрешение, °C 0,1 Коэффициент теплового излучения 0,95 Время отклика, с 1 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть	Оборудование и инструменты	1	шт	1
6	Микроволновая печь	SAMSUNG/MS23K3614AS. Мощность 0.8	Оборудование и инструменты	1	шт	1
7	Фритюрница	"GASTRORAG CZG-40", объем 4 л, 2 корзины, мощность 3 кВт, напряжение 220 В.	Оборудование и инструменты	2	шт	2
8	Слайсер	Диаметр режущего лезвия 220 мм. 1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	Оборудование и инструменты	1	шт	1
9	Стол производственный	PMG 3088A RUS (POLARIS) - ХРОМ, Россия. Мощность 3000 Вт. Прокладочность 20 кг в час.	Оборудование и инструменты	2	шт	2
10	Масорубка	"GASTRORAG B-179", объем чаши 2л., с крышкой и мерным колпачком. Мощность 2кВт, напряжение 220 В.	Оборудование и инструменты	1	шт	1
11	Блендер стационарный	GEMILUX "GI-S18150", мощность 0,3 кВт, шинкового типа, мелкое и крупное сито. Напряжение 220 В	Оборудование и инструменты	1	шт	1
12	Соковыжималка	"GASTRORAG TVS-DZ-260", настольная, камерная, размеры камеры 390x260x50 мм; ширина шва 260 мм, скорость отжима 10 куб.м/час. Напряжение 220 В.	Оборудование и инструменты	1	шт	1
13	Настольная вакуумно-упаковочная машина	75x75 см, материал - резина	Оборудование и инструменты	1	шт	1
14	Ковер диэлектрический	Измерительный диапазон 0-150 мм	Оборудование и инструменты	4	шт	4
15	Шагеницикуль электронный	Delonghi, мощность 180 Вт, система поклома ротационный нож	Оборудование и инструменты	1	шт	1
16	Кофемолка		Оборудование и инструменты	1	шт	1

ДОПУСТИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В ОБЩЕЙ ЗОНЕ РАБОЧЕЙ ПЛОЩАДКИ (ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ НА УСМОТРЕНИЕ ОРГАНИЗАТОРОВ)

1	Дегидратор	Дегидратор-сушилка GEMLUX GL-PD-611 (6 стальных поддонов) Цвет товара - нержавеющая сталь. Тип конвективная сушилка Управление электронное Мощность 650 Вт Количество поддонов 10 Регулировка температуры сушки есть. Регулировка воздушного потока есть Минимальная температура сушки 35 °С Максимальная температура сушки 75 °С Материал корпуса металл нержавеющая сталь. Рабочий объем - 22 литра	Оборудование и инструменты	1	шт	1
2	Контейнер и крышка для погружного термостата	Материал: Поликарбонат 325x327x200мм	Оборудование и инструменты	3	шт	3
3	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л Мощность, кВт 2 Напряжение, В 220 Габариты, мм 155x203x377	Оборудование и инструменты	6	шт	6
4	Погружной термостат	Рабочая температура, °С от 24 до 99,9 Большой сенсорный дисплей 5" с классом защиты IP 67 Максимальная рабочая глубина - 20 см Максимальный рабочий объем - 80 л	Оборудование и инструменты	3	шт	3

**Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май" - 2024**

Рабочее место Конкурсанта (основное оборудование, вспомогательное оборудование, инструмент (по количеству рабочих мест))

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):

Площадь зоны: не менее не более 16 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 300 люкс)

Интернет: Подключение ноутбуков к беспроводному интернету

Электричество: на 1 бокс для участника, 380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток

Контуры заземления для электропитания и сети слаботоочных подключений (при необходимости) : требуется

Покрывные пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : требуется

Подведение свежего воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указываются конкретное оборудование)
1	Стол производственный	1800х600х850, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.		3	шт	15	
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Открытая подставка, количество уровней - 6, материал - нержавеющая сталь.		1	шт	5	
3	Пароконвектомат	"Abat", мощность 9,5 кВт, напряжение 380 В. Количество уровней - 6, GN 1/1.		1	шт	5	
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	CAS SW, наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания 1 г. Напряжение 220 В.		1	шт	5	
5	Плита индукционная	Kober 17-4S, мощность 14 кВт, напряжение 380 В, 4 греющих поверхности, стационарная.		1	шт	5	
6	Гастрономность из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.		3	шт	15	
7	Гастрономность из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х40 мм.		2	шт	10	
8	Гастрономность из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х20 мм.		2	шт	10	
9	Гастрономность из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х65 мм		2	шт	10	
10	Гастрономность из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х40мм.		2	шт	10	
11	Гастрономность из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х20мм.		2	шт	10	
12	Гастрономность из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105х65мм.		3	шт	15	
13	Гастрономность из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.		1	шт	5	
14	Планетарный миксер	"Kitchen Aid", напряжение 220 В. Объем чаши 3,3 л. Металлический корпус, откидная рабочая головка, съемная дежа из нержавеющей стали, 8 скоростей + режим пульсации, 3 насадки - крюк теста, плоский бегер, венчик.		1	шт	5	
15	Шкаф холодильный	"Капри П-390С", объем камеры 300 л., 5 полок, дверь стеклянная распашная, напряжение 220 В, мощность 3,6 кВт.		1	шт	5	
16	Степ-лаж 4-х уровневый	4-х уровневый 800х500х1800, материал - нержавеющая сталь .		1	шт	5	
17	Мойка односекционная со стеной	1200х600х850, ванна левосторонняя/правосторонняя, материал нержавеющей сталь		1	шт	5	
18	Блендер ручной потужной (блендер-насадка измельчитель-насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	CASO HB 1000. 220-240V		1	шт	5	
19	Смеситель холодной и горячей воды	Однорукавный, хром		2	шт	10	

1	Набор первой медицинской помощи	Бренд TORSO Партномер (арткул производителя) 1508665 Упаковка автомобильной аптечки Пластиковый кейс Остановить поверхностное кровотечение Обработать рану или место ушиба Сделать искусственное дыхание Дополнительно Полностью отвечает только российским нормам. Жгут кровоостанавливающий - 1 шт Бинт марлевый медицинский нестерильный 3 м x 5 см или 5 м x 5 см - 1 шт Бинт марлевый медицинский стерильный 3 м x 7 см или 5 м x 7 см - 1 шт Бинт марлевый медицинский стерильный 3 м x 10 см или 5 м x 10 см - 1 шт Устройство для проведения искусственного дыхания "рот-устройство-рот" - 1 шт	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Тип Бытовой огнетушитель, Промышленный огнетушитель Конструкция огнетушителя Переносной Принцип действия Углекислотный Масса заряда, кг 1 Класс огнетушителя ОУ-1 Бренд Ярпожинвест Максимальная температура эксплуатации +50°С Ограничения по применению Электроустановки до 10 000В Страна-изготовитель Россия Минимальная температура эксплуатации -40°С Цвет Красный Огнетушитель – 1 шт. раструб – 1 шт. трубка выходящая – 1 шт. руководство по эксплуатации, совмещённое с паспортом на огнетушитель – 1 шт. Углекислотные огнетушители применяются для тушения следующих веществ: горючие жидкости (В); горючие газы (С); электрооборудование (Е), находящиеся под напряжением до 10 000 В. Углекислотные огнетушители не применяются для тушения:	Охрана труда	2	шт	2	

3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	ЕcoBoInc Размещение кулера Напольный Загрузка бутылки Сверху Температура воды Горячая, Комнатная Тип охлаждения воды Без охлаждения Управление кулером Краник (нажим кружкой) Проводимость нагрева, л/ч 5 Размеры, мм (ШхГхВ) 965*310*310 Цвет Черный, серебристый Управление Механическое	Охрана труда	1	шт	1	конкурсант привозит с собой	
4	Спенодежда, спенобува.	Текса Line Кител ж-055		1	шт			

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май" - 2024
Рабочее место Конкурсанта (расходные материалы по количеству конкурсантов)

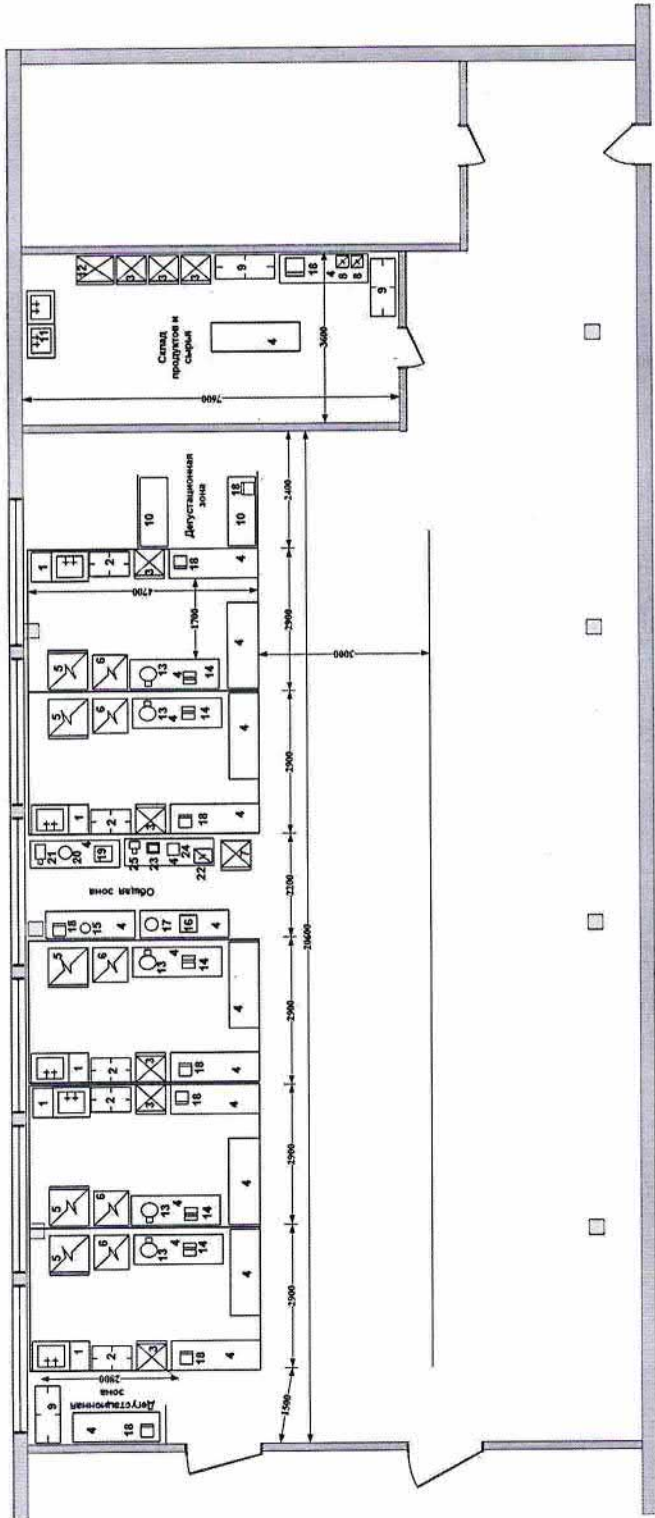
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Пергамент рулон	Бумага для выпечки, 50м x 38см	Расходные материалы	1	шт	5	
2	Фольга рулон 10м	Фольга 11мкрн 100м, 440мм Тип Скатерть Материал Хлопок, Полифир Размер, см 145x145 Форма Круг Ширина, см 145	Расходные материалы	1	шт	5	
3	Скатерть для презентационного стола белая	Двухслойные, 2 шт. в упаковке Губки цветные Полотенца однотонные, белые 500мл 300мл 1000мл 200мл 60 л 200 л 250мл Размер S,M,L (100 пар в уп) Бутыль 19л Плётка-стрейч пищевая 300м x 45см	Расходные материалы	1	шт	5	
4	Бумажные полотенца	Расходные материалы	Расходные материалы	2	упаковка	10	
5	Губка для мытья посуды	Расходные материалы	Расходные материалы	2	шт	10	
6	Полотенца х,б для протир. тарелок	Расходные материалы	Расходные материалы	6	шт	30	
7	Контейнеры одноразовые для пир. продуктов с крышкой	Расходные материалы	Расходные материалы	20	шт	100	
8	Контейнеры одноразовые для пир. продуктов с крышкой	Расходные материалы	Расходные материалы	20	шт	100	
9	Контейнеры одноразовые для пир. продуктов с крышкой	Расходные материалы	Расходные материалы	20	шт	100	
10	Стаканы одноразовые	Расходные материалы	Расходные материалы	20	шт	100	
11	Пакеты для мусора	Расходные материалы	Расходные материалы	1	рулон	5	
12	Пакеты для мусора	Расходные материалы	Расходные материалы	1	рулон	5	
13	Чашки пластиковые для горячего	Расходные материалы	Расходные материалы	10	шт	50	
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Расходные материалы	Расходные материалы	1	упаковка	5	
15	Вода	Расходные материалы	Расходные материалы	1	шт	5	
16	Плётка пищевая	Расходные материалы	Расходные материалы	1	шт	5	
17	Вакуумные пакеты, разных размеров	Материал ПЭТ (Полиэтилентерефталат), Лавсан Размеры, мм 100x280, 140x250, 180x300, 250x250 Страна-производитель Россия Цвет Прозрачный	Расходные материалы	7	шт	35	
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	Тип Мешок кондитерский Объем, л - 0.5 Ширина/диаметр, см 34 Вид кондитерского мешка - Одноразовый Материал - ПВХ (Полвинилхлорид высокого давления) Объем, л - 0.3 Длина, см - 26 Ширина/диаметр, см - 17 Длина, см - 31 Ширина/диаметр, см - 21	Расходные материалы	7	шт	35	

19	Салфетки из нетканого материала	Одноразовые салфетки WHITE LINE салфетки 30x40 рулон, 100 шт. Тип - Салфетка безворсовая Бренд WHITE LINE салфетки 30x40 рулон, 100 шт. Цвет - Белый Страна-изготовитель - Россия Концентрированный гель для посуды с антибактериальным эффектом SYNERGETIC Тип Средство для ручного мытья посуды Форма выпуска средства Гель Объем, мл 5000 Единиц в одном товаре 1 Вес товара, г 5000 Тейфлекс	Расходные материалы	1	рулон	5	
20	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	Расходные материалы	1	л	5	
21	Профессиональный готовый дезинфектант для дезинфекции рабочих поверхностей не требующий смывания с пульверизатором. (Участнику выдается раствор готовый к использованию)	Профессиональный готовый дезинфектант для дезинфекции рабочих поверхностей не требующий смывания с пульверизатором. (Участнику выдается раствор готовый к использованию) Назначение: моющего, чистящего средства Для дезинфекции, Для мебели, Универсальное Объем, мл 1000 Страна-изготовитель Россия Eisco Food	Расходные материалы	0,4	л	2	
22	Масло растительное для фритюра	Масло подсолнечное Бренд Eisco Food Способ очистки Рафинированное Особенности производства масла Холодный отжим	Расходные материалы	8	л	8	

Приложение 3

План застройки по компетенции "Поварское дело"
для проведения Международного фестиваля по кондитерскому мастерству "Сладкий май" - 2024
в Пензенской области
на базе ГАПОУ ПО "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции"

Первый этаж М1:50



Перечень оборудования		
№п/п	Наименование оборудования	Количество
1	Стол с ножной вальшой	5
2	Столешка 800х500	5
3	Шкаф холодильный	8
4	Стол производственный 1800х600	22
5	Пароваркоотомат на подставке	5
6	Плита индукционная 4-конфорочная	5
7	Шкаф школьный закрывающийся	1
8	Плита настольная индукционная	2
9	Столешка 1200х600	3
10	Стол производственный 1400х500	2
11	Валки ручная 2х секционная	1
12	Шкаф морозильный	1
13	Миксер планетарный	5
14	Машина для приготовления пасты и ravioli	5
15	Сковорода	1
16	Слайсер	1
17	Термометр	1
18	Электронные настольные весы	9
19	Вакууматор	1
20	Фритюрница	1
21	Масгубка	1
22	Печь микроволновая	1
23	Дегидратор	1
24	Потружной термостат	1
25	Контактный пистолет	1

Общая площадь площадки
составляет 310 кв.м

Заявка на сырье
(прислать не позднее 30.04.2024 года)

*Форму не менять!

*Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!

*Заполнять строго по единицам измерения!

Кулинарные баталии				
Компетенция «Хлебопечение»				
Название учебного заведения: _____				
ФИО участника _____				
Ф.И.О. эксперта _____				
Телефон участника _____				
Телефон эксперта _____				
Наименование сырья	Ед. изм.	Максимум	Количество	ПРИМЕЧАНИЕ
1	2	3	4	5
Категория: свежие фрукты и ягода				
Авокадо	кг			
Ананас свежий	кг			
Апельсины	кг			
Банан	кг			
Груша	кг			
Киви свежий	кг			
Клубника свежая	кг			
Лайм	кг			
Лимон	кг			
Малина свежая	кг			
Черника свежая	кг			
Яблоки Гренни смит	кг			
Категория: сухофрукты				
Изюм	кг			
Курага	кг			
Цукаты апельсина	кг			
Цукаты лимона	кг			
Чернослив	кг			
Категория: консервированные фрукты и ягоды				
Абрикос консервированный	шт			
Ананас консервированный	кг			
Вишня консервированная	кг			
Категория: орехи				
Арахис	кг			
Грецкий орех	кг			
Миндаль орех	кг			
Миндальные лепестки	кг			
Орех кедровый	кг			
Фисташки очищенные	кг			
Фундук	кг			
Категория: молочные продукты				
Йогурт натуральный	кг			
Молоко сгущенное	кг			
Молоко сухое 25%	кг			
Молоко, 2,5 - 3,2 %	л			
Сливки натуральные 30-36%	кг			

1	2	3	4	5
Творог	кг			
Творожный сыр	кг			
Категория: семена масленичных культур				
Кунжут белый	кг			
Мак	кг			
Семя льна	кг			
Семя подсолнечника чищенное	кг			
Категория: готовые кондитерские полуфабрикаты				
Гель нейтральный горячего нанесения	кг			
Гель нейтральный холодного нанесения	кг			
Глюкозный сироп	кг			
Марципан	кг			
Фруктово-ягодное пюре	кг			
Шоколад белый, дропсы	кг			
Шоколад молочный, дропсы	кг			
Шоколад темный, дропсы	кг			
Шоколадные палочки	шт			
Категория: специи, улучшители, разрыхлители				
Ванилин	кг			
Ваниль стручки	шт			
Гидроксид натрия (сода пищевая)	кг			
Дрожжи instantные для сладкого теста	кг			
Дрожжи прессованные	кг			
Какао порошок алкализованный	кг			
Кокосовая стружка	кг			
Корица	шт			
Пектин цитрусовый	кг			
Солод белый	кг			
Соль крупная морская	кг			
Соль мелкая	кг			
Категория: масла, жиры и уксус				
Маргарин 82%	кг			
Маргарин для слоения	кг			
Масло растительное	кг			
Масло сливочное не соленое, 82%	кг			
Категория: мука, крупы, крахмал				
Крахмал картофельный	кг			
Крахмал кукурузный	кг			
Манка	кг			
Мука пшеничная I сорт	кг			
Мука пшеничная в/с.	кг			
Овсяные хлопья	кг			
Категория: сахаристые продукты, мед				
Ванильный сахар	кг			
Мед	кг			
Сахар белый кристаллический	кг			
Сахар тростниковый	кг			
Сахарная пудра не тающая	кг			
Сахарная пудра	кг			

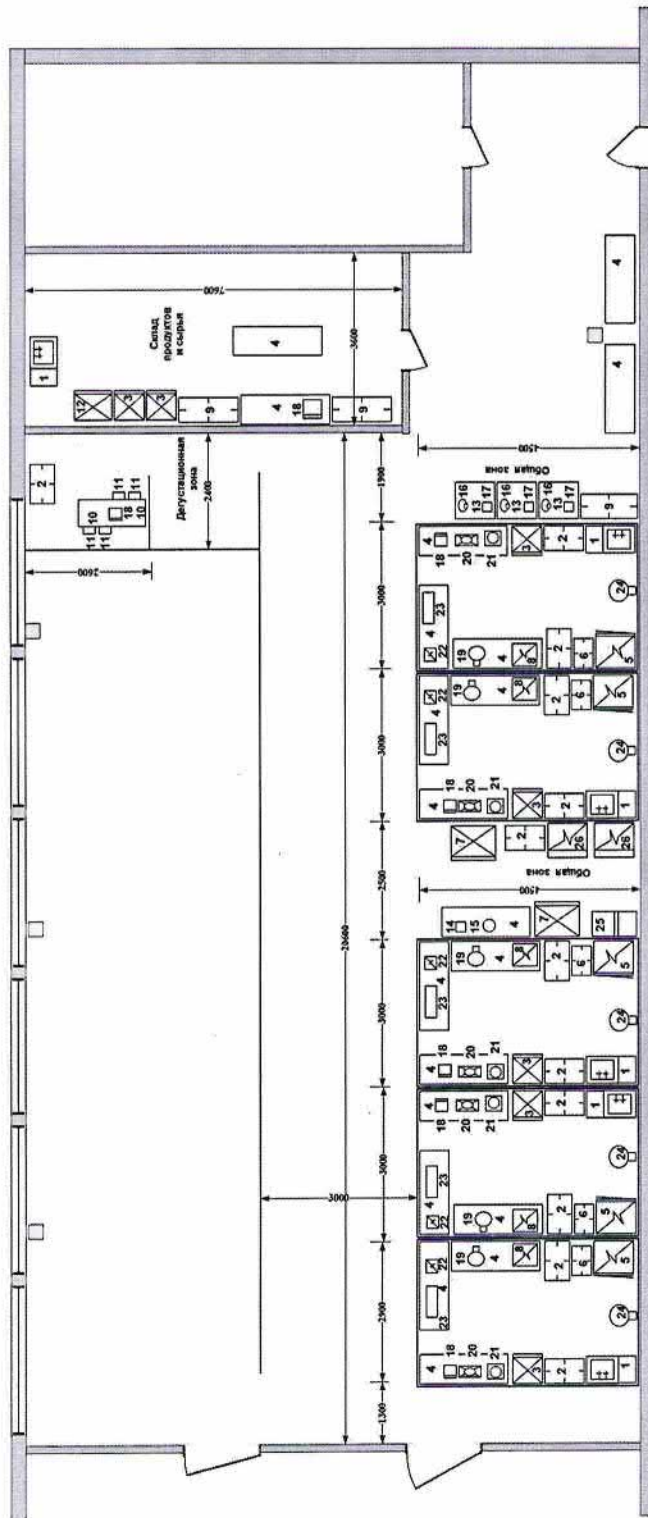
1	2	3	4	5
Категория: яйцо и яичные продукты				
Яйцо 1 категория	шт			
Категория: прочее				
Мята свежая	кг			

* План застройки площадки и ИЛ соответствует требованиям Регионального этапа Всероссийского чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы».

Приложение К

План застройки площадки по компетенции «Хлебопечение»
для проведения мероприятия «Сладкий май»
на базе ГАПОУ ПО «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

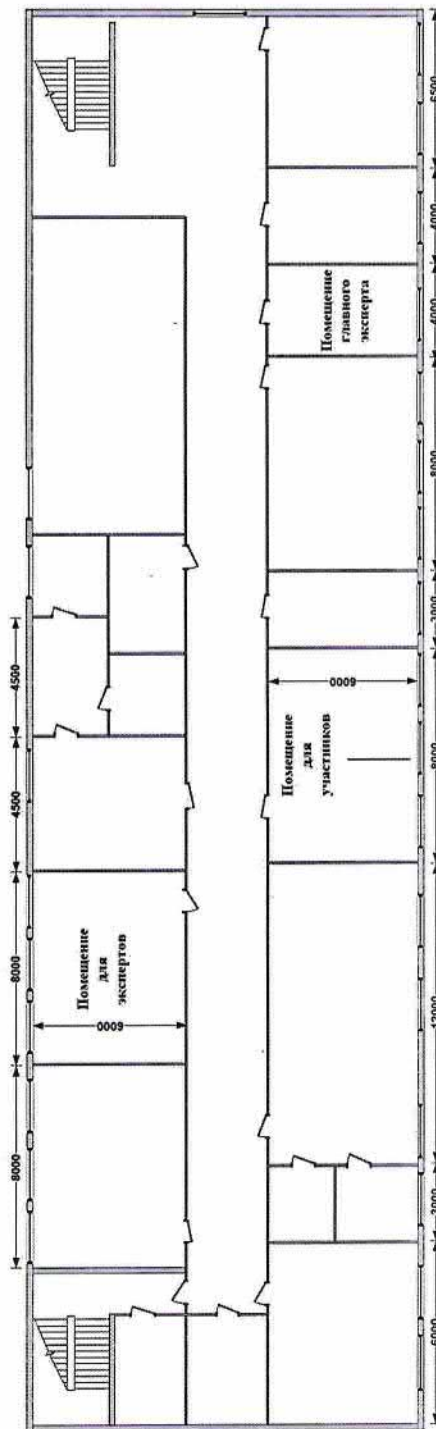
Первый этаж М1:50



Перечень оборудования		
№п/п	Наименование оборудования	Количество
1	Стол с ноющей лопатой	6
2	Столешка 800х500	12
3	Шкаф холодильный	7
4	Стол производственный 1800х600	20
5	Печь конвекционная на подставке	5
6	Тележка - шпатель	5
7	Шкаф шоковой заморозки	2
8	Плита настольная электрическая	5
9	Столешка 1200х600	3
10	Стол производственный 1400х500	2
11	Стул	4
12	Шкаф морозильный	1
13	Стол производственный 900х600	3
14	Кутер РОБОКОП	1
15	Сковорода	1
16	Кремовик	3
17	Компрессор	3
18	Закрепленные настольные весы	7
19	Миксер планетарный	5
20	Лопатка для карамели	5
21	Вагон для плавления шоколада	5
22	Печь микроволновая	5
23	Доска крапирная для темперирования шоколада	5
24	Миксер планетарный (тестовый)	5
25	Тестовые	1
26	Расстоечный шкаф	2

Общая площадь площадки
составляет 321 кв.м

Второй этаж М1:100



Инфраструктурный лист
«Оборудование и инструменты»

1		2		3		
1	Название компетенции		Хлебопечение			
2	Количество участников, на которое рассчитан ИЛ					
3	Количество рабочих мест для участников, на которое рассчитан ИЛ		5,00			
		НА 1-ГО УЧАСТНИКА/КОМАНДУ (ПЛОЩАДКА)				
		Оборудование, инструменты и мебель				
№	Наименование	Технические характеристики	Комментарий	Класс	Единица измерения	Кол-во на одного чел.
1	Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой	Технические характеристики Длина: 1800 мм Глубина: 600 мм Высота: 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI430 (0,8 мм) Тип столешницы: усиленная ДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI430 (1 мм) Тип каркаса: труба 40х40 мм Распределённая статическая нагрузка на стол: 180 кг	в наличии два производственных стола с размерами 1800х600х850 мм и один стол с размерами 1200х600х850,	оборудование	шт.	3,00
2	Печь конвекционная Aba КЭП-4Э	Габаритные размеры:800х770х509мм (ДхШхВ). Вместимость: 4 уровня, противень 600х400 мм. Мощность: 6,5 кВт. Напряжение: 380 В. Тип печи: с парообразованием и подключением к водопроводу. Расстояние между уровнями: 75 мм. Температурный режим: +30...+260 С. Управление: механическое. Количество уровней 4 Противень 600х400 мм Размер противня 600х400	да	оборудование	шт.	1,00

3	Подставка под конвекционную печь	Габаритные размеры: 900х900х900, материал каркаса-нержавеющая сталь AISI 304	да	оборудование	шт.	1,00
4	Весы настольные электронные	CAS SW-5W Температурный режим: от -10 до 40 °С. Наибольший предел взвешивания: 5 кг. Дискретность отсчета: 2 г Напряжение: 220 В Мощность: 0,25 кВт Размер платформы: 247х195 мм Габариты: 278х317х141 мм Вес: 3,7 кг	да	оборудование	шт.	1,00
5	Микровесы "МИДЛ"	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г).	да	оборудование	шт.	1,00
6	Плита индукционная 2-х конфорочная Aba КИП-2Н	Весы обладают высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г), LCD дисплеем с подсветкой и платформой 40х32 мм. Температурный режим: от 60 до 280 °С. Мощность нагрева: от 0,4 до 3,5 кВт. Тип плиты электрической: индукционная, материал комфорок стеклокерамика.	да	оборудование	шт.	1,00
7	Противень для конвекционной печи алюминиевый 600х400х15	Материал изготовления алюминий, размеры 600х400х15	да	инструменты	шт.	2,00
8	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	Материал изготовления алюминий, с перфорацией размеры 600х400х15	да	инструменты	шт.	2,00
9	Планетарный настольный GASTRORAG QF-3470	Тип миксера — планетарный. Объем чаши — 4,8 л. Материал — нержавеющая сталь. Напряжение — 220 В. Количество скоростей — 6. Максимальная загрузка: 1,3 кг.	да	оборудование	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКПШК"

Е.В.Арефьева

10	Микроволновая печь GASTRORAG	Объем 17 л. Мощность печи 700 Вт. Функции программы : АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ УПРАВЛЕНИЕ И ИНДИКАЦИЯ Тип управления: Электронное ДИСПЛЕЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ Переключатели: Сенсорные Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 270 мм. Две камеры: среднетемпературная- температурный режим от 0 до 7 °С. Низкотемпературная -температурный режим от -2 до -18°С Объем 350 л. Охлаждение динамическое Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.15 кВт/ч	да	оборудование	шт.	1,00
11	Холодильный шкаф "АТЛАНТ" с морозильной камерой	Две камеры: среднетемпературная- температурный режим от 0 до 7 °С. Низкотемпературная -температурный режим от -2 до -18°С Объем 350 л. Охлаждение динамическое Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.15 кВт/ч	да	оборудование	шт.	1,00
12	Миксер планетарный B10K	Установка напольный. Объем дежи 10 л. Механизм поднятия головы фиксированная траверса Число скоростей 3 Скорость вращения венчика от 113 до 341 об/мин	да	оборудование	шт.	5,00
13	Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 1200х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	нет	оборудование	шт.	1,00
14	Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол	да	оборудование	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКПиК"

Е.В.Арефьева

15	Тележка-шпилька 600x450x1700	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600x400 мм Габаритные размеры: 600x450x1700 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304 Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 75 мм (два колеса с тормозом)	в наличии 5 шт	оборудование	шт.	2,00
16	Противень для тележки шпильки 600x400x15	Материал изготовления алюминий, на 12 уровней, размеры для противня 600x400x15	в наличии 50 шт	инструменты	шт.	12,00
17	Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая/левая)	Длина, мм 1000-1200 Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Описание Профессиональный производственный стол смоечной ванной предназначен для переработки и хранения различного пищевого сырья, а также для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой/левой стороны стола. Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40x40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь. Опоры стола являются регулируемые по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола.	да	оборудование	шт.	1,00
18	Доска для темперирования 50x70x30	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели.	да	инструменты	шт.	1,00
19	Смеситель холодной и горячей воды	Общие характеристики Тип двухрычажный Назначение для кухни (мойки) Покрытие хром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив Способ монтажа горизонтальный Количество монтажных отверстий Присоединительный размер 1/2" Тип подводки гибкая	да	ЖКХ	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКПИК"

Е.В.Арефьева

20	Тарелка для подачи 20*30	Характеристики: тарелка керамическая 200х300	да	инструменты	шт.	4,00
21	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Тарелка мелкая столовая круглая без бортов диаметр 300 мм	да	инструменты	шт.	2,00
22	Поднос пластик	Технические характеристики Подноса столового из полипропилена 525х325 мм Толщина: 3,2 мм Размер рабочей поверхности: 475х280 мм Размер подноса внешний: 525х325 мм Материал: полипропилен Замораживание: до -20 C Использование в посудомоечной машине: до +85 C	да	инструменты	шт.	6,00
23	Блендер "POLARIS" PNB-1043A	Основные характеристики. Тип: погружной Мощность: 350 Вт - Максимальная скорость вращения: 22000 об/мин - Управление: механическое - Количество скоростей: 2 Комплектация: венчик для взбивания; насадка для смешивания; чаша для измельчения	да	оборудование	шт.	1,00
24	Ванна для растапливания шоколада MARTELLATO	Тех. характеристики: 2 секции Объем ёмкости: 1,5 литра Напряжение 230 В, макс температура 60C	да	оборудование	шт.	1,00
25	Сотейник 4 л для индукционной плиты	LUXSTANL Состав нержавеющей сталь Размер высота 30 см Объем (л) 4 л Диаметр (см) 24 см Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит	да	инструменты	шт.	1,00
26	Сотейник 2 л для индукционной плиты	LUXSTANL Состав нержавеющей сталь Размер высота 10 см Объем (л) 2 л Диаметр (см) 16 см Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит	да	инструменты	шт.	2,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКПИК"

Е.В.Арефьева

27	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	LUXSTANL Размер: Ø 16 см, вместимость 1,5 л материал: нерж. сталь теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.	да	инструменты	шт.	2,00
28	Сотейник 1 л для индукционной плиты	LUXSTANL Размер: Ø 14 см, вместимость 1,1 л материал: нерж. сталь 18/10, теплораспределительное дно удобная эргономичная ручка подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.	да	инструменты	шт.	2,00
29	Сковорода для индукционной плиты	LUXSTANL Размер: Ø 24 см, Н 4,5 см материал: литой алюминий с антиригарным покрытием, температурный максимум 250°C - Подходит для для индукционных плит	да	инструменты	шт.	1,00
30	Решётка для глазировки 460x260x30 мм	Решётка для глазировкиРазмер: 460x260x30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий.	да	инструменты	шт.	1,00
31	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.	да	инструменты	шт.	1,00
32	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.	да	инструменты	шт.	2,00
33	Подставка металлическая под разделочные доски	Материал изготовления нержавеющей сталь	да	инструменты	шт.	1,00
34	Сито большое d=20 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющей сталь Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКШПК"

Е.В.Арефьева

35	Сито среднее d=14 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 14.6 Сантиметр Длина ручки, см 16 Сантиметр Особенности: наличие петли для подвешивания наличие ушка Материал/состав нержавеющей сталь Сито подходит для просеивания и процеживания различных продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00
36	Сито малое d=7 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 8 Длина ручки, см 12 Особенности наличие ушек Материал/состав нержавеющей сталь. Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00
37	Венчик большой	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=350/160мм. Предназначен для механической обработки продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00
38	Венчик малый	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.	да	инструменты	шт.	1,00
39	Стакан мерный 1 л пластиковый	Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 1 л прозрачный, из полипропилена, с рельефной градуировкой.	да	инструменты	шт.	3,00
40	Стакан мерный 2 л пластиковый	Мерные кружки 2000 мл (PP), прозрачны, из полипропилена, с рельефной градуировкой.	да	инструменты	шт.	3,00
41	Перчатки силиконовые термостойкие	Перчатки виниловые термостойкие водонепроницаемые могут выдерживать температуру около 500°C.	да	инструменты	пара	1,00
42	Миска пластиковая 1 л	Пластиковая круглая миска. Объем 1 л. Для пищевых продуктов.	да	инструменты	шт.	5,00
43	Миска пластиковая 2 л	Пластиковая круглая миска. Объем 2 л. Для пищевых продуктов.	да	инструменты	шт.	3,00
44	Миска пластиковая 3 л	Пластиковая круглая миска. Объем 3 л. Для пищевых продуктов.	да	инструменты	шт.	3,00
45	Миска из нержавеющей стали 3 л	Объем 3 литра. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	да	инструменты	шт.	1,00
46	Миска из нержавеющей стали 1 л	Объем 1л, Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	да	инструменты	шт.	5,00

47	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Объем 500 мл. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	да	инструменты	шт.	3,00
48	Пирометр лазерный Mastech MS6530B 57768	Диапазон измерений, °C -20...+320. Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±0.1 Температурное разрешение, °C 0.1 Коэффициент теплового излучения 0.95 Время отклика, с 1 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть	да	инструменты	шт.	1,00
49	Корзина для мусора большая 60 л	Пластиковый контейнер для мусора с крышкой.	да	другое	шт.	1,00
50	Корзина для мусора малая 25 л	Объем - 60 л.	да	другое	шт.	1,00
51	Палетка кондитерская прямая	Пластиковый контейнер для мусора Объем - 15 л.	да	инструменты	шт.	1,00
52	Палетка кондитерская угловая	Палетка прямая нержавеющая сталь/ручка пластик 20/32*3	да	инструменты	шт.	1,00
53	Шпатель (скребок) кондитерский	Палетка прямая нержавеющая сталь/ручка пластик 16/31/*8/3*3	да	инструменты	шт.	1,00
54	Шпатель 18x10	Профессиональный шпатель для выравнивания поверхности Размеры полотна: 15 см x 10 см.	да	инструменты	шт.	1,00
55	Шпатель 22x10	Профессиональный шпатель для работы с шоколадом нежр/ручка пластик 16*11,5 с линейкой.	да	инструменты	шт.	1,00
56	Набор ножей 3 шт	Профессиональный шпатель для работы с шоколадом нежр/ручка пластик 20*5 Длина лезвия (см) 20, 15, 9 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20	да	инструменты	шт.	1,00
57	Ножницы	Материал лезвия сталь, материал ручек пластик	да	инструменты	шт.	1,00
58	Коврик силиконовый гладкий	Размеры — 400мм*600мм Толщина – 2,7мм (3мм максимальная) Максимальная температура – 500°C	да	инструменты	шт.	3,00
59	Коврик силиконовый перфорированный	Материал – силикон (силикагель) Размеры — 400мм*600мм Толщина – 2,7мм (3мм максимальная) Максимальная температура – 500°C	да	инструменты	шт.	3,00
60	Скалки силиконовая	Материал – перфорированный силикон (силикагель)	да	инструменты	шт.	1,00
61	Лопатка деревянная	Материал скалки Силикон Размер скалки 30 см Тип: лопатка материал дерево (бук)	да	инструменты	шт.	2,00

Директор ГАПОУ ПО "ТКПИК"

Е.В.Арефьева

62	Лопатка силиконовая	Материал изготовления пластик/ силикон переносит диапазон температур от -40 до +240	да	инструменты	шт.	3,00
63	Кисть кондитерская	Кисть кондитерская плоская, Габариты товара: 23 см × 7 см × 0,5 см Материал ручки: дерево Материал ворса Натуральная щетина	да	инструменты	шт	1,00
64	Кисть кондитерская силиконовая	Материал: силикон Размеры: 20х4х1,5 см. Идеально подходит для смазывания форм для выпечки и глазирования тортов, пирожных	да	инструменты	шт.	1,00
		ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ				
		Оборудование, мебель				
№	Наименование	Технические характеристики	Комментарий	Класс	Единица измерения	Кол-во на одного чел.
1	Шкаф шоковой заморозки Abat Шок-10-1/1	Холодильный агрегат встроенный. Температурный режим охлаждения от 70 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 23 кг Температурный режим заморозки от 70 до -18 °С Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 12 кг Объем 100 л Количество уровней 5 Расстояние между уровнями 70 мм Гastroемкости GN 1/1 Противни 60х40 см	да	оборудование	шт.	1,00
2	Тестораскатка GASTROMI{ TDR-380F	Тип тестораскатка Установка напольная Тесто прямоугольное Ширина раскатки 380 мм Толщина раскатки от 1 мм до 35 мм Напряжение 220 В Мощность 0,75 кВт Ширина 1630 мм Глубина 730 мм Высота 1225 мм Вес 170 кг	да	оборудование	шт.	1,00
3	Часы настенные	Механические размер 4×15×15	в наличии 2 шт	другое	шт.	1,00
4	Краскорпульт пневматический	FOXWELD AERO Пневматический, бачок верхний, расход воздуха 145 л/мин, объем бачка 500 мл, диаметр сопла 0.8 мм, максимальное давление 3 Атм.	в наличии 2 шт	оборудование	шт.	1,00
5	Компрессор	FOXWELD AERO 180/6 безмасляный, поршневой, мощность 1100 Вт, давление 8 бар, без ресивера	в наличии 2шт	оборудование	шт.	1,00
6	Зонт вытяжной пристенный	MBO-1,0 MCB- 0,8 800х600х400 мм тип фильтра- лабиринтный	в наличии 2 шт	оборудование	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКШП"К"

Е.В.Арефьева

7	Электрическая соковыжималка для цитрусовых GASTRORAG	Мощность 25Вт, материал нержавеющей сталь, насадка конусная.	да	оборудование	шт.	1,00
8	Стул	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	да	другое	шт.	1,00
9	Огнетушитель углекислотный ОУ -1 или аналог	Углекислотные огнетушители предназначены для тушения различных веществ, горение которых не может происходить без доступа кислорода: горючие жидкости (В); горючие газы (С); электрооборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В. Не применяются для тушения: твердых горючих веществ (А); веществ, горение которых может происходить без доступа кислорода (Д), (алюминий, магний и их сплавы, натрий, калий); электроустановок напряжением выше 10 000 В Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Состав 1 Жгут кровоостанавливающий 1 шт. 2 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 5см 2 шт. 3 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 10 см 2 шт. 4 Бинт марлевый медицинский нестерильный 7м x 14 см 1 шт. 5 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 7см 2 шт. 6 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 10см 2 шт. 7 Бинт марлевый медицинский стерильный 7м x 14см 1 шт. 8 Пакет перевязочный стерильный 1 шт. 9 Салфетки марлевые медицинские стерильные не менее 16 x 14 см № 10 1уп. 10 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 4 см x 10 см 2 шт. 11 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 1,9 см x 7,2 см 10 шт. 12 Лейкопластырь рулонный, не менее 1см x 250 см 1 шт.	да	другое	шт.	1,00
10	Аптечка	Состав 1 Жгут кровоостанавливающий 1 шт. 2 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 5см 2 шт. 3 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 10 см 2 шт. 4 Бинт марлевый медицинский нестерильный 7м x 14 см 1 шт. 5 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 7см 2 шт. 6 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 10см 2 шт. 7 Бинт марлевый медицинский стерильный 7м x 14см 1 шт. 8 Пакет перевязочный стерильный 1 шт. 9 Салфетки марлевые медицинские стерильные не менее 16 x 14 см № 10 1уп. 10 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 4 см x 10 см 2 шт. 11 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 1,9 см x 7,2 см 10 шт. 12 Лейкопластырь рулонный, не менее 1см x 250 см 1 шт.	да	другое	шт.	1,00
11	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	в наличии стелаж с размерами 800x500x1800мм	оборудование	шт.	1,00

Директор ГАПОУ ПО "ПКПИК"

Е.В.Арефьева

12	Столы для краскопульта 880x880x760	Технические характеристики Стола рабочего островного Габаритные размеры: 800x800x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430	в наличии 2 шт	оборудование	шт.	1,00
13	Столы для презентации 1800x600x850	Технические характеристики Длина: 1800 мм Глубина: 600 мм Высота: 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI430 (0,8 мм) Тип столешницы: усиленная ДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI430 (1 мм) Тип каркаса: труба 40x40 мм Распределенная статическая нагрузка на стол: 180 кг	в наличии 3 шт	оборудование	шт.	1,00
14	Перчатки термостойкие для шкафа шоковой заморозки	хлопок - 100%, Перчатки термостойкие водонепроницаемые могут выдерживать минусовые температуры	да	инструменты	шт.	1,00
15	Кондиционеры	на усмотрение организатора	система вентиляции оборудована системой климат контроль	оборудование	шт.	1,00
16	Видеокамера	IP или USB, Разрешение не менее 1280x720 пкс, сжатие MP4, поддержка потока RTSP по ссылке, широкоугольный объектив, охват рабочей зоны участника	нет	оборудование	шт	1,00
17	Устройство для вещания трансляции в интернет (при необходимости трансляции) с предустановленным ПО	Компьютер/ноутбук/прочее с возможностью передачи потока не менее 1280x720 25 к/с с возможностью аппаратного сжатия H264 сжатия и трансляции в реальном времени необходимого количества камер, программное обеспечение для обеспечения трансляции на необходимую площадку трансляций	да	оборудование	шт	1,00
18	Видеокамера короткофокусная	IP или USB, Разрешение не менее 1280x720 пкс, сжатие MP4, поддержка потока RTSP по ссылке, широкоугольный объектив	да	оборудование	шт	1,00

19	Куллер	на усмотрение организатора	да Используется для изготовления кондитерских изделий (замачивание желатина, варка сиропов)	оборудование	шт.	1,00

ПОЛОЖЕНИЕ
конкурса профессионального мастерства «Арт-класс»
(далее – Положение)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение конкурса профессионального мастерства «Арт-класс» (далее – Конкурс) определяет цели, задачи Конкурса, порядок его организации, критерии определения победителей и лауреатов, а также их награждение.

1.2 Организатором Конкурса является ГАПОУ ПО «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции».

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1 Основная цель Конкурса – повышение значимости и престижа профессий индустрии общественного питания, выявление талантливой молодежи среди обучающихся, определение перспективных тенденций и развития индустрии питания, обмен опытом работы российских и зарубежных специалистов,

2.2 Задачи Конкурса:

- выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов, применяемых в индустрии питания;
- совершенствование уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания;
- определение перспективных направлений развития кондитерского кластера;
- демонстрация достижений кондитерского мастерства;
- укрепление международного сотрудничества в сфере профессионального образования;
- создание условий для профессионального и творческого роста обучающихся.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

3.1 Конкурс профессионального мастерства «Арт-класс» проводится по трем компетенциям: «Кондитерское дело», «Поварское дело», «Хлебопечение». Это индивидуальное соревнование по презентации домашнего задания.

3.2 Работы в конкурсе могут быть представлены в следующих номинациях:

- презентация шоколадной композиции;
- презентация композиции из теста;
- презентация сладкого блюда с сервировкой стола в банкетном исполнении.

3.3 Уровень сложности практических работ соответствует не менее чем четвертому разряду работ квалификации «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

3.4 В подготовительный день организаторы предоставляют участникам «Арт-класса» рабочую площадь для компоновки презентационных работ.

4. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

4.1 Участниками могут быть обучающиеся профессиональных образовательных учреждений России и стран ближнего зарубежья.

5. КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ

5.1. Задания для конкурса профессионального мастерства «Арт-класс» по трем компетенциям индивидуальных соревнований (домашнее задание):

1. Компетенция «Кондитерское дело»: Презентация готовой шоколадной композиции на тему «В гостях у сказки» (без дегустации).

1. Композиция из шоколада должна быть изготовлена по собственному дизайну, с применением минимум 3 (трех) техник (литье, лепка, окрашивание, полирование, скульптурирование, использование форм, отсаживание из мешка и др.).

2. Общее количество шоколада для изготовления скульптуры не должно превышать 2,5 кг.

3. Окрашивание допускается, но должен быть виден темперированный шоколад (все 3 вида).

4. Шоколадная композиция должна отражать тему.

5. Скульптура должна быть высотой 50 – 75 см.

6. Не допускается использование поддерживающих конструкций.

7. Презентация:

- скульптура подаётся на акриловой подставке 30x40x1,5 см, предоставленной организаторами, на презентационном столе.

8. Участник презентует композицию.

2. Компетенция «Хлебопечение»: Презентация готовой композиции из теста на тему «В гостях у сказки» (без дегустации).

1. Требования к композиции из теста:

- минимум 2 вида теста (дрожжевое и бездрожжевое) должно быть использовано при изготовлении композиции;

- детали в композиции должны быть распределены в следующем соотношении 80% из

бездрожжевого теста и 20% деталей из дрожжевого теста;

- для сборки композиции могут быть использованы только съедобные выпеченные элементы;

- готовая композиция по весу должна быть подъемная для участника и эксперта, а также переносимая;

- декоративная работа должна соответствовать теме;

- клеевые пистолеты не допускаются.

2. Все детали, используемые для демонстрации, должны быть съедобными.

3. Размер основания композиции из теста должен быть 30-40 см;

4. Высота композиции 40-50 см.

5. Участник презентует композицию.

3. Компетенция «Поварское дело»: Презентация готового сладкого блюда на тему «Кулинарный этюд» (с дегустацией).

1. Специальное домашнее задание приготовить сладкое блюдо (десерт) в авторской подаче на 3 порции.

2. Участнику необходимо произвести предварительную сервировку гостевого стола (112х80х80 м.) на две персоны с соблюдением стандартов ресторанного сервиса в соответствии с конкурсным заданием, и подготовить при необходимости подсобный стол к дальнейшему обслуживанию.

3. Участник презентует готовое сладкое блюдо за сервированным столом на две персоны, третья порция остается как выставочный вариант.

4. Выбор элементов сервировки на усмотрение участника.

5. Предмета сервировки стола участник привозит с собой.

6. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ

6.1. Оргкомитет перед началом соревнований проводит:

- организационное собрание с участниками;

- жеребьевку.

6.2. На организационном собрании обязательно должны присутствовать по одному представителю от делегации.

6.3. Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.

6.4. Ознакомление участников с рабочими местами, демонстрация и тестирование оборудования.

6.5. Решение организационных вопросов.

7. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К УЧАСТНИКАМ

7.1. Наличие действующей медицинской книжки.

7.2. Китель белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

7.3. Брюки поварские.

7.4. Фартук длинный, допускается с грудкой.

7.5. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

7.6. Обувь профессиональная, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

Все конкурсанты должны знать, как использовать предоставленное на площадке оборудование до начала соревнований.

Все конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, на рабочем месте, пройти инструктаж по технике безопасности, нормам охраны здоровья и окружающей среды от Организатора соревнований.

8. ОЦЕНКА СОРЕВНОВАНИЙ И НАГРАЖДЕНИЕ

8.1. Каждый Конкурс оценивается отдельно.

8.2. Оценка производится в отношении выполненной конкурсной работы: общее впечатление от оформления, эстетичность, цветовое решение, техника исполнения, профессионализм, инновация, презентации.

8.3. Критерии оценки работы во всех номинациях:

- 30 баллов – общее впечатление (эстетичность, внешний вид домашнего задания, цветовое решение);

- 50 баллов – профессиональное изготовление: применение различных техник и технологий исполнения, профессиональное мастерство: чистота исполнения, трудоемкость и сложность работы;

- 10 баллов – инновации: использование новых продуктов, технологий, способов обработки, новый и творческий подход к работе должен быть очевиден;

- 10 – презентация конкурсной композиции.

8.4. Система подсчетов баллов:

- 60 - 69 баллов – диплом лауреата;

- 70 - 79 баллов – диплом за 3 место и ценный подарок;

- 80 - 89 баллов – диплом за 2 место и ценный подарок;

- 90 - 100 баллов – диплом за 1 место и ценный подарок.

- 8.5. Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя и членов жюри.
- 8.6. На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований.

ПОЛОЖЕНИЕ
конкурса творческих проектов «Кулинарные традиции моей семьи.
Национальные традиции»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение конкурса творческих проектов «Кулинарные традиции моей семьи. Национальные традиции» (далее – Положение) определяет порядок организации и проведения конкурса творческих проектов с практической направленностью «Кулинарные традиции моей семьи. Национальные традиции» (далее – Конкурс), организуемого и проводимого в рамках проведения Международного фестиваля кондитерского мастерства «Сладкий май - 2024».

1.2 Предметом Конкурса является исследовательский проект (далее – конкурсная работа).

1.3 Конкурс является открытым и проводится среди обучающихся профессиональных образовательных учреждений.

1.4 Участие в конкурсе может быть, как в очном формате, так и в дистанционном формате (форму участия необходимо указать в заявке).

1.5 Дата проведения Конкурса (очно и в дистанционном формате) 15 мая 2024 года.

1.6 По результатам конкурса будет выпущен электронный сборник статей «Кулинарные традиции моей семьи. Национальные традиции».

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1 Цель конкурса - приобщение молодежи к проектной деятельности и интеллектуальному общению, популяризация национальных культур и пропаганды принципов традиционного питания в современной жизни, знакомство с семейными кулинарными традициями, совершенствование профессионального мастерства.

2.2 Задачи конкурса:

- развитие познавательного интереса, творческих возможностей и коммуникативных компетенций обучающихся;
- повышение социальной активности обучающихся и интереса к самостоятельной творческой деятельности;
- выявить творчески работающих педагогов и создать условия для их самореализации;
- выявить не стандартно мыслящих обучающихся;
- дать возможность рассказать о своих лучших семейных кулинарных традициях;
- пропаганда толерантного поведения среди студенческой молодежи;
- формирование эстетического мировоззрения, сохранение и преемственности традиций

национальных культур;

- укрепление связей между профессиональным образовательным учреждением и семьей;
- обмен опытом и знакомство с культурой и традициями народов мира.

3. УСЛОВИЯ КОНКУРСА

3.1. Конкурс состоит из следующих этапов:

- подача заявки и материалов проекта на участие в конкурсе;
- презентация, защита конкурсного проекта и оценка кондитерского изделия с дегустацией.

4. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

4.1. Участник конкурса в очном формате должен представить для оценки жюри конкурсный проект и кондитерское изделие, приготовленное в соответствии с разработанной рецептурой для его дегустации.

4.2. Участник конкурса дистанционного формата должен представить для оценки жюри конкурсный проект и презентацию кондитерского изделия по видео связи.

4.2. Защита конкурсного задания проводится с использованием презентации, как в очном, так и в дистанционном формате.

4. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

5.1. Участниками конкурса могут быть обучающиеся профессиональных образовательных учреждений России и стран ближнего зарубежья

5.2. Участники Конкурса соглашаются с правилами его проведения, изложенными в настоящем Положении.

5.3. Участник вправе подать только одну заявку на участие в конкурсе.

5.4. Участие авторских коллективов не предусмотрено.

5.5. Участник может обращаться за консультациями, разъяснениями и технической поддержкой по вопросам, связанным с участием в Конкурсе его Организатору.

6. ТРЕБОВАНИЯ К КОНКУРСНОМУ ПРОЕКТУ

6.1. Конкурсный проект должен соответствовать следующей структуре:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;

- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Объём конкурсного проекта должен составлять 25 - 30 страниц, подготовленного на компьютере в формате текстового редактора Microsoft Word, шрифт Times New Roman № 14, интервал 1,5.

6.2. Представленные на конкурс работы должны содержать следующую информацию:

- *Титульный лист.*

Титульный лист является первой страницей конкурсного проекта, на которой отражается следующая информация: название проекта; информация об авторе проекта (название учебного заведения, группа, фамилия, имя, название конкурса, к которому относится проект), информация о руководителе проекта.

Титульный лист не нумеруется.

- *Содержание.*

Содержание является второй страницей проектной работы. Оно должно включать наименование разделов, подразделов и пунктов с указанием номера начальной страницы.

Содержание не нумеруется.

- *Введение.*

Во введении следует обосновать актуальность выбранной темы исследования, определяется степень её теоретической и практической значимости на современном этапе, сформулировать цель и задачи проектной работы, охарактеризовать объект и предмет исследования. Объем введения – 2-3 страницы.

- *Основная часть.*

Основная часть проектной работы должна состоять из двух взаимосвязанных глав, которые в свою очередь состоят из подразделов. Содержание глав основной части должно точно соответствовать теме проектной работы и полностью их раскрывать.

В первой главе следует раскрыть интересную историю появления, выбранного участником блюда, дать основные понятия, написать о семье и семейных традициях, о народных праздниках и обычаях и так далее. Объем первой главы не более 40% от всей работы.

Вторая глава (практическая часть) имеет аналитический характер. В ней дается анализ исследования, говорится о кулинарных традициях семьи, о региональных или сезонных продуктах, разрабатывается технологическая карта на блюдо, даются конкретные

предложения и рекомендации к созданию изделия. Объем второй главы не более 50% от всей работы.

- Заключение.

В заключении последовательно и кратко излагаются теоретические и практические выводы и предложения, которые вытекают из содержания проектной работы. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи проектной работы полностью выполнены. Заключение завершается оценкой перспектив исследуемой проблемы в целом. Его следует завершать выводами по результатам исследования, проводимого в рамках проектной работы. Это усиливает логику проводимого исследования. Объем заключения примерно 5 % от объема всей работы.

- Список использованных источников.

В список использованных источников включаются все источники по теме (не менее 10 наименований), с которыми участник ознакомился при написании проекта.

- Приложения.

Приложения помещают после списка использованных источников в порядке их упоминания в тексте. Они должны обязательно соответствовать выбранной теме исследования. На приложения должны быть ссылки по тексту проектной работы. Объем приложений не ограничивается. Приложения не входят в подсчет количества страниц проектной работы.

6.3 На Конкурс принимаются работы, соответствующие тематике Конкурса и следующим критериям:

- соответствие творческой работы теме Конкурса и предъявляемым требованиям;
- новизна, оригинальность работы (оценивается оригинальность раскрываемой работой темы, глубина идеи работы, образность, индивидуальность творческого мышления);
- отражение в проекте достижения цели в ходе проводимого исследования и выполнения поставленных задач;
- реализация замысла (организация работы, результативность, практическая значимость и (или) оригинальность);
- цветовая и смысловая выразительность;
- эстетичность;
- креативность;
- отсутствие теоретических ошибок, логика представления информации, грамотность;
- наличие ссылок на источники информации;
- творческий подход к раскрытию темы, самостоятельность и глубина замысла;
- художественное исполнение, умение применять выразительные средства

иллюстрации для достижения замысла;

- общее восприятие, художественный уровень, оригинальность идеи работы.

6.4 Участник конкурса очного формата представляет для оценки жюри разработанное кондитерское изделие, согласно проекту. Изделие представляется в виде выставочного образца и образца для дегустации, с учетом сроков реализации.

6.5 Оформление проектной работы.

Проект должен быть оформлен на одной стороне листа бумаги формата А4 (210 – 297мм.)

Текст следует печатать через 1,5 интервала (шрифт «Times New Roman» размер шрифта-14), соблюдая следующие размеры полей: левое - 30 мм; правое - 10мм; верхнее - 20 мм; нижнее- 15 мм.

Все листы проекта (за исключением приложений) должны быть пронумерованы. Нумерация начинается с листа содержания (оглавления) и заканчивается последним (заключительным) листом. На листе содержания (оглавления) ставится порядковый номер листа, начиная с титульного (это номер «2»). Номера страниц проставляются вверху страницы с форматированием по центру.

Титульный лист проектной работы (первый лист).

Содержание, с выделением разделов и подразделов (второй лист, с которого начинается нумерация).

Название каждого раздела в тексте проекта следует писать 14-м полужирным шрифтом; название каждого подраздела выделяется 14-м полужирным шрифтом. Каждый раздел (глава) начинается с новой страницы, подразделы (параграфы) располагаются друг за другом. В тексте проекта рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

Слишком много цитат в проекте приводить не следует, цитирование используется как приём аргументации. В случае необходимости можно излагать чужие мысли своими словами, но и в этом варианте надо делать ссылку на первоисточник. Ссылку можно делать подробную или краткую. Подробная ссылка на первоисточник делается под чертой внизу той страницы, где заканчивается цитата или изложение чужой мысли. При подробной ссылке указываются фамилия, инициалы автора, название работы, издательство, место и год издания, страница. При краткой ссылке она делается сразу после окончания цитаты или изложения чужой мысли в тексте в квадратных скобках с указанием номера источника из списка литературы и страницы (пример: [6,32] - шестой источник в списке литературы, страница 32), а подробное описание выходных данных источника делается в списке использованных источников в конце проекта.

В работе допускаются общепринятые сокращения слов, там, где речь идёт об официальной аббревиатуре, например. Российская Федерация (РФ) и т.п.

Для наглядности в проект включаются таблицы, графики и рисунки. Графики выполняются чётко в строгом соответствии с требованиями деловой документации. Нумерация таблиц, графиков и рисунков (отдельно для таблиц, графиков и рисунков) должна быть сквозной на протяжении всей курсовой работы.

Слово «таблица» и её порядковый номер (без знака №) пишется сверху самой таблицы в правой стороне, затем даётся её название и единица измерения (если она общая для всех граф и строк таблицы). При оформлении таблицы («шапки») заголовки граф начинают с прописных букв, подзаголовки - со строчных, если они представляют одно предложение с заголовком графы, и с прописных, если они самостоятельные. Каждую графу нумеруют по порядку. При ссылке на таблицу следует указать номер таблицы и страницу, на которой она расположена. Разрывать таблицу и переносить часть ее на другую страницу можно только в том случае, если она целиком не уместается на одной странице. При этом на другую страницу переносится заголовок «Продолжение таблицы «номер таблицы», а также шапка таблицы».

Если таблица заимствована или рассчитана по данным литературного источника, делается обязательная ссылка на первоисточник (по правилам цитирования).

После заключения, начиная с новой страницы, необходимо поместить список использованных источников. В список включаются все источники по теме, с которыми студент ознакомился при написании работ. В список включается вся литература по теме, на которую имеются ссылки в работе.

В списке для каждого издания указываются: автор, название работы, место издания и название издательства, год издания и количество страниц.

Приложения помещаются в конце проекта. После «Списка использованных источников» на отдельной странице, которая включается в общую нумерацию страниц, пишется прописными буквами слово «Приложения». За этой страницей потом размещаются приложения.

Приложения не должны иметь нормативный характер (то есть они не должны быть законами, постановлениями, опубликованными ранее методиками и др.). Приложения выделяются в том случае, если есть объёмные табличные, расчётные или другие материалы, которые имеют вспомогательное значение для достижения цели работы. В него могут быть внесены вспомогательные расчёты, типовые бланки (заполненные), исходная информация, внутренняя нормативная документации и прочее. Приложения должны иметь названия, отражающие их содержание, и порядковый номер, на который в тексте основной части должны быть даны ссылки. Слово «Приложение» и его номер печатают в верхнем правом углу

над заголовком.

6.6. Презентация должна содержать не более 20 слайдов. Слайды могут содержать текст, картинки, фотографии, таблицы, диаграммы, карты, ссылки и др.

7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

7.1. Конкурс творческих проектов «Кулинарные традиции моей семьи. Национальные традиции» проходит в 2 этапа:

- на первом этапе Конкурса участнику конкурса необходимо подать заявку установленного образца (Приложение 4), согласие на обработку персональных данных (Приложение 5) и проект. Все материалы (заявка на участие в конкурсе и проект) отправляются на почту Конкурса e-mail: konkurs_pkppik@mail.ru

Конкурсная комиссия принимает заявки на участие в Конкурсе и проект (в электронном виде, в формате word или pdf) и отклоняет заявки и проекты тех Участников конкурсного отбора, которые не соответствуют требованиям настоящего Положения. После окончания данного этапа формируется список Участников, соответствующих формальным требованиям конкурсного отбора.

Участники, прошедшие отбор первого этапа Конкурса, приглашаются для участия во втором этапе Конкурса в очном или дистанционном формате: презентация, защита конкурсного проекта в очном формате или дистанционном формате, оценка кондитерского изделия с дегустацией при очном формате участия.

Первый этап Конкурса (дистанционный) проводится с 22 апреля 2024 года по 30 апреля 2024 года.

Второй этап Конкурса пройдет в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» по адресу: 440011 г. Пенза, проспект Победы, дом 3 в очном или дистанционном формате.

На втором этапе участники - финалисты проводят презентацию и защиту конкурсного проекта, участники очного формата презентуют кондитерское изделие, предоставленное жюри для дегустации, а участники дистанционного формата в рамках Конкурса представляют презентацию кондитерского изделия по видео связи.

7.2. Жюри подводит итоги и определяет победителей и призеров.

8. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

8.1. Подведение итогов Конкурса осуществляется по сумме баллов в рейтинговой системе.

8.2. Критерии оценивания проекта в очном формате:

- 30 баллов - творческий подход к разработке проекта, глубина тематической проработки, увлекательная кулинарная история, самостоятельность исполнения проекта;
- 10 баллов - качество оформления работы и дизайна, наличие и качество иллюстративного материала;
- 20 баллов - оригинальность презентации, уровень техники защиты проекта;
- 20 баллов – вкусовые качества конкурсного изделия, оригинальность и особенность рецепта, общее впечатление от оформления и презентации кондитерского изделия (внешний вид конкурсного изделия), цветовое решение и дизайн;
- 20 баллов - инновации: использование новых продуктов, технологий, способов обработки, новый и творческий подход к работе должен быть очевиден.

8.3. Критерии оценивания проекта в дистанционном формате:

- 30 баллов - творческий подход к разработке проекта, глубина тематической проработки, увлекательная кулинарная история, самостоятельность исполнения проекта;
- 10 баллов - качество оформления работы и дизайна, наличие и качество иллюстративного материала;
- 20 баллов - оригинальность презентации, уровень техники защиты проекта;
- 20 баллов – оригинальность и особенность рецепта, общее впечатление от оформления и презентации кондитерского изделия (внешний вид конкурсного изделия), цветовое решение и дизайн;
- 20 баллов - инновации: использование новых продуктов, технологий, способов обработки, новый и творческий подход к работе должен быть очевиден.

8.4. Система подсчетов баллов в рамках Конкурса:

- для участников очного формата:
 - 60 - 69 баллов – диплом лауреата;
 - 70 - 79 баллов – диплом за 3 место и ценный подарок;
 - 80 - 89 баллов – диплом за 2 место и ценный подарок;
 - 90 - 100 баллов – диплом за 1 место и ценный подарок.
- для участников дистанционного формата:
 - 60 - 69 баллов – диплом лауреата;
 - 70 - 79 баллов – диплом за 3 место;
 - 80 - 89 баллов – диплом за 2 место;
 - 90 - 100 баллов – диплом за 1 место.

8.5. Результаты конкурсного отбора окончательные и не подлежат коррекции.

8.6. Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя и членов жюри.

8.7. На церемонии награждения присутствуют участники очного формата Конкурса. Участникам дистанционного формата дипломы высылаются на электронную почту.

ЗАЯВКА

на участие в Международном фестивале кондитерского мастерства «Сладкий май»

Наименование учебного заведения _____

1. Заявка на участие в чемпионате профессионального мастерства по компетенции «Кондитерское дело» номинация:

1.1 изготовление корпусных шоколадных конфет

*УЧАСТНИК**

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____ Размер одежды _____

Профессия/специальность _____

Курс _____

Адрес проживания _____

Паспортные данные _____

Телефон _____

Email _____

*СОПРОВОЖДАЮЩИЙ**

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____

Занимаемая должность _____

Телефон _____

Email _____

1.2. изготовление эклеров

*УЧАСТНИК**

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____ Размер одежды _____

Профессия/специальность _____

Курс _____

Адрес проживания _____

Паспортные данные _____

Телефон _____

Email _____

СОПРОВОЖДАЮЩИЙ*

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____

Занимаемая должность _____

Телефон _____

Email _____

2. Заявка на участие в чемпионате профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» номинация:

2.1. приготовление сладкого блюда

УЧАСТНИК*

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____ Размер одежды _____

Профессия/специальность _____

Курс _____

Адрес проживания _____

Паспортные данные _____

Телефон _____

Email _____

*СОПРОВОЖДАЮЩИЙ**

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____

Занимаемая должность _____

Телефон _____

Email _____

2.2. приготовление десерта на тарелке

*УЧАСТНИК**

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____ Размер одежды _____

Профессия/специальность _____

Курс _____

Адрес проживания _____

Паспортные данные _____

Телефон _____

Email _____

*СОПРОВОЖДАЮЩИЙ**

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____

Занимаемая должность _____

Телефон _____

Email _____

3. Заявка на участие в чемпионате профессионального мастерства по компетенции «Хлебопечение» номинация:

3.1. изготовление песочного печенья

*УЧАСТНИК**

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____
Дата рождения _____ Размер одежды _____
Профессия/специальность _____
Курс _____
Адрес проживания _____
Паспортные данные _____

Телефон _____
Email _____

*СОПРОВОЖДАЮЩИЙ**

Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____
Дата рождения _____
Занимаемая должность _____
Телефон _____
Email _____

3.2. изготовление изделий из дрожжевого слоеного теста

*УЧАСТНИК**

Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____
Дата рождения _____ Размер одежды _____
Профессия/специальность _____
Курс _____
Адрес проживания _____
Паспортные данные _____

Телефон _____
Email _____

*СОПРОВОЖДАЮЩИЙ**

Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____

Дата рождения _____

Занимаемая должность _____

Телефон _____

Email _____

4. Заявка на участие в конкурсе профессионального мастерства - арт-класс по компетенции «Кондитерское дело»: презентация готовой шоколадной композиции (без дегустации) на тему «В гостях у сказки»

УЧАСТНИК *

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____ Размер одежды _____

Профессия/специальность _____

Курс _____

Адрес проживания _____

Паспортные данные _____

Телефон _____

Email _____

СОПРОВОЖДАЮЩИЙ*

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____

Занимаемая должность _____

Телефон _____

Email _____

5. Заявка на участие в конкурсе профессионального мастерства - арт-класс по компетенции «Хлебопечение»: презентация готовой композиции из теста (без дегустации) на тему «В гостях у сказки»

УЧАСТНИК *

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____ Размер одежды _____

Профессия/специальность _____

Курс _____

Адрес проживания _____

Паспортные данные _____

Телефон _____

Email _____

*СОПРОВОЖДАЮЩИЙ**

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____

Занимаемая должность _____

Телефон _____

Email _____

6. Заявка на участие в конкурсе профессионального мастерства - арт-класс по компетенции «Поварское дело»: презентация готового сладкого блюда (с дегустацией) на тему «Кулинарный этюд»

*УЧАСТНИК **

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____ Размер одежды _____

Профессия/специальность _____

Курс _____

Адрес проживания _____

Паспортные данные _____

Телефон _____

Email _____

*СОПРОВОЖДАЮЩИЙ**

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____
Дата рождения _____
Занимаемая должность _____
Телефон _____
Email _____

7. Заявка на участие в конкурсе творческих проектов «Кулинарные традиции моей семьи. Национальные традиции»

Форма участия: (очная/заочная) _____

УЧАСТНИК*

Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____
Дата рождения _____
Профессия/специальность _____
Курс _____
Адрес проживания _____
Паспортные данные _____

Тема работы _____
Телефон _____
Email _____

РУКОВОДИТЕЛЬ*

Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____
Дата рождения _____
Занимаемая должность _____
Телефон _____
Email _____

СОГЛАСИЕ на обработку персональных данных

Я, _____

 _____, паспорт серии _____
 _____, выданный _____ (дата) органом _____

действуя свободно, своей волей и в своем интересе, настоящим даю согласие на обработку моих персональных данных в целях обеспечения моего участия в **Международном фестивале кондитерского мастерства «Сладкий май»**. Я даю согласие на обработку **следующих персональных данных**: фамилия, имя, отчество, паспортные данные, СНИЛС, ИНН, сведения об образовании, должность, номер мобильного телефона, адрес электронной почты. Я даю согласие на **следующий перечень действий с моими персональными данными**: обработка моих персональных данных (п. 3 ст. 3 Федерального закона от 27.07.2006 N 152-ФЗ "О персональных данных"), то есть на любые действия (операции) или совокупность действий (операций), совершаемых с использованием средств автоматизации или без использования таких средств с персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу, включая предоставление, доступ, а также размещение моих персональных данных на интернет сайтах: <https://commerce-college.ru/>, обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных. Согласии целей обработки персональных данных и при условии соблюдения конфиденциальности передаваемых персональных данных и требований Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» при их обработке.

Я проинформирован, что обработка персональных данных - любое действие (операция) или совокупность действий (операций) с персональными данными, совершаемых с использованием средств автоматизации или без использования таких средств, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (распространение, предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных. Я ознакомлен с положениями Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных». Данные положения мне понятны.

Данное согласие действует со дня его подписания на срок до момента его полного или частичного отзыва в письменном виде в свободной форме, предусматривающей сведения о том, что отзыв согласия на обработку моих персональных данных исходит лично от меня или моего представителя.

Настоящее Согласие вступает в действие с момента моего собственноручного подписания.

«_____» _____ 2024 г.

Подпись

Расшифровка подписи

Согласие
на обработку персональных данных для несовершеннолетних

Я, _____
(фамилия, имя, отчество полностью), проживающий по адресу: _____,
_____ ,
паспорт серии _____ номер _____, выданный _____ (дата)
органом _____
являясь представителем несовершеннолетнего _____

_____ (фамилия, имя, отчество полностью), проживающего по адресу: _____,
_____ ,
паспорт серии _____ номер _____, выданный _____ (дата)
органом _____
на основании _____

(указываются реквизиты доверенности или иного документа, подтверждающего полномочия этого представителя, например, свидетельства о рождении) действуя свободно, своей волей и в своем интересе, настоящим даю согласие на обработку персональных данных вышеуказанного несовершеннолетнего лица **в целях** организации его участия в **Международном фестивале кондитерского мастерства «Сладкий май».**

Я даю согласие на обработку **следующих персональных данных**: : фамилия, имя, отчество, паспортные данные, СНИЛС, ИНН, сведения об образовании, должность, номер мобильного телефона, адрес электронной почты Я даю согласие на **следующий перечень действий с персональными данными вышеуказанного несовершеннолетнего**: обработка персональных данных (п. 3 ст. 3 Федерального закона от 27.07.2006 N 152-ФЗ "О персональных данных"), то есть на любые действия (операции) или совокупность действий (операций), совершаемых с использованием средств автоматизации или без использования таких средств с персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу, включая предоставление, доступ, а также размещение моих персональных данных на интернет сайтах: <https://commerce-college.ru/>, обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных. Согласии целей обработки персональных данных и при условии соблюдения конфиденциальности передаваемых персональных данных и требований Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» при их обработке.

Я проинформирован, что обработка персональных данных - любое действие (операция) или совокупность действий (операций), совершаемых с использованием средств автоматизации или без использования таких средств с персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, передачу, обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных. Я ознакомлен с положениями Федерального закона от 27.07.2006 N 152-ФЗ «О персональных данных». Данные положения мне понятны.

Данное согласие дается мною бессрочно с правом его полного или частичного отзыва в письменном виде в свободной форме, предусматривающей сведения о том, что отзыв согласия на обработку персональных данных исходит лично от меня или вышеуказанного несовершеннолетнего.

Настоящее Согласие вступает в действие с момента моего собственноручного подписания.

« _____ » _____ 2024 г.

Подпись

Расшифровка подписи