

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения Чемпионата профессионального мастерства по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и «Пряничное дело» (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 птифурсы 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 рецептуры. 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 и командные 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 педагогические работники и 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;
- формирование у подрастающего поколения интереса к изучению родной истории, традиций, культуры, этнических особенностей своего края;
- создание условий для развития творчества, знакомства с культурными традициями многонационального населения России и их популяризация среди подрастающего поколения.

4. КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ

4.1. Компетенция «Кондитерское дело»:

Конкурс по компетенции «Кондитерское дело» представляет собой командные соревнования, команда состоит из 2–х человек (преподавателя или мастера производственного обучения и обучающегося).

4.1.1 Изготовление торта «Птичье молоко» на шоколадном постаменте на тему «Торт Защитнику Отечества».

1. Время выполнения – 4 часа.

2. Участники должны приготовить 2 (два) торта «Птичье молоко» любой формы и содержания:

- торт должен быть покрыт шоколадной глазурью и украшен шоколадным декором;
- вес торта для презентации должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, с украшениями;
- вес торта на дегустацию для оценивания должен быть минимум 300 г, максимум – 500 г, без украшений.

Торт для презентации:

- подаётся на самостоятельно изготовленном постаменте из шоколада по

собственному дизайну высотой не менее 20 см;

– при изготовлении постамента можно использовать любые техники работы с шоколадом, с применением минимум 3 (трех) техник: (литье, лепка, окрашивание, полирование, использование форм, отсаживание из мешка и др.);

– общее количество шоколада для изготовления постамента не должно превышать 2,5 кг;

– окрашивание допускается, но должен быть виден темперированный шоколад (все 3 вида);

– украшать торт можно любыми шоколадными деталями, сделанными в течение дня;

– постамент и торт должны дополнять друг друга, отражать тему;

– использование форм и/или молдов разрешено.

Торт для презентации:

– устанавливается на плоскую простую прозрачную подложку (толщиной не более 3 мм), которую участник должен привезти с собой (размер и форма подложки должна соответствовать изготовленному торту);

– торт на подложке ставится на шоколадный постамент, который выставлен на акриловую подставку, предоставленную организаторами (40 см х 60 см толщина 1 см.), на презентационном столе.

Торт для дегустации:

– не должен быть украшен;

– порция должна быть вырезана, но не выдвинута;

– торт не должен содержать замороженных компонентов;

– подается на подложке, которую участник должен привезти с собой.

3. 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.

4. Заявка на сырье (Приложение А).

5. План застройки конкурсной площадки (Приложение Б).

6. Инфраструктурный лист (Приложение В).

7. 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.

8. Личный инструмент конкурсанта.

8.1. 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 работы с шоколадом, кондитерские насадки;

– перчатки одноразовые по размеру руки конкурсанта;

– коврики силиконовые (гладкие, перфорированные);

– кондитерские кольца;

– кондитерские насадки;

– лопатки силиконовые.

8.2. 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.

4.2. Компетенция «Поварское дело».

Конкурс по компетенции «Поварское дело» представляет собой командные соревнования обучающихся.

4.2.1. Приготовление обеда Победы.

1. Время приготовления – 2 часа 30 минут.
2. Участники должны разработать рецептуру блюд согласно теме из 3 - 4 наименований, из предложенных продуктов, используя современные продукты и техники.
3. Приготовить 2 порции обеда Победы на выбор участников в индивидуальной ресторанной подаче.
4. Особенности подачи:
 - обед состоит из 3-4 блюд/напитка;
 - обед должен быть подан ровно через 150 минут;
 - масса одного блюда от 90 г и более;
 - оформление блюда – по желанию конкурсанта;
 - одна порция каждого блюда подается на отдельной тарелке – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см и/или круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Вторая порция подается в посуде участника, конкурсант привозит свои тарелки;
 - температура подачи тарелки холодных закусок (блюд) от 1⁰С до 14⁰С, горячих от 35⁰С;
 - 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 участника для фотографирования. Вторая тарелка подается на дегустацию. Демонстрационный стол может быть оформлен самим участником (организатор предоставляет скатерть 1 шт белую).
6. Основные ингредиенты:
 - используйте продукты из списка сырья (Приложение Г).
7. Специальное оборудование:
 - инфраструктурный лист (Приложение Д) и план застройки конкурсной площадки

(Приложение Е);

– участникам предоставляется оборудованный рабочий бокс, рабочее место определяется жеребьевкой;

– разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с техническим экспертом непосредственно перед началом конкурса.

8. Требования к продуктам:

– участники получают корзину с продуктами из заказанного списка за 15 минут до старта.

4.3. Компетенция «Пряничное дело».

Конкурс по компетенции «Пряничное дело» представляет собой индивидуальные соревнования.

4.3.1. Изготовление Подарочного набора, оформленного в соответствии с темой «Мой регион»

1. Время на оформления пряников – 3 часа

2. Участник оформляет 3 подарочных набора, каждый из которых должен состоять из трех видов пряников:

– один вид – вырезной с фруктовым вкусом, приготовленный сырцовым способом, для отделки поверхности и декорирования может быть использована любая техника рисования королевской глазурью, форма пряника на выбор конкурсанта;

– второй вид – вырезной с медовым вкусом, приготовленный заварным способом, для отделки поверхности и декорирования может быть использована любая техника рисования королевской глазурью, форма пряника на выбор конкурсанта;

– третий вид – печатный пряник с начинкой прямоугольной формы, роспись и оформление пряника на усмотрение конкурсанта.

3. Выпеченные пряничные заготовки конкурсант привозит с собой. Декорирование и отделку пряников конкурсант выполняет во время конкурса.

4. При изготовлении пряников запрещено использовать искусственные ароматизаторы.

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

6. Каждый пряничный набор подается в упаковке (вид упаковки на усмотрение участника).

7. Презентация:

– пряники подаются в коробках, которые участник привозит с собой, и выставляются на предоставленном организаторами презентационном столе;

– для дегустации один набор пряников 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 Ж).

10. План застройки конкурсной площадки (Приложение З).

11. Инфраструктурный лист (Приложение И).

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 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.

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 конкурсант;
- коврики силиконовые ;
- 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;
- пищевые ингредиенты.

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 Исполнителя соревнований.

6. ПОРЯДОК ЗАКАЗА СЫРЬЯ

Заявки на сырьё должны быть сформированы по общему весу и предоставлены организаторам за 2 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 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. Список продуктов.

Компетенции «Кондитерское дело»

**Форму не менять!*

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

**Заполнять строго по единицам измерения!*

Регион:
Полное название образовательной организации:
ФИО наставника:
Эл. почта:
№ телефона:
ФИО участника:
№ телефона:

Наименование сырья	Ед. изм.	Всего
Категория: сахара		
Сахар - мелкокристаллический	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримолин)	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Апельсин	кг	
Банан	шт	
Облепиха	кг	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кокос, измельченный высушенный	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		
Кокосовое масло	л	

Подсолнечное масло	л	
Категория: молочные продукты		
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущённое молоко с сахаром 8,5%	кг	
Сгущённое молоко вареное 8,5%	кг	
Сливки для взбивания 33 %	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	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре маракуйя (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре черная смородина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре апельсин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре манго (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре малина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре клубника (Agrobar) или аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) или аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-порошок (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	
Бasilik зеленый свежий	кг	
Мята свежая	кг	

Категория: специи		
Имбирь молотый	КГ	
Имбирь свежий	КГ	
Кора коричневого дерева (молотая)	КГ	
Кора коричневого дерева (палочки)	КГ	
Бобы тонка	ШТ	
Бадьян (анис звездчатый)	ШТ	
Стручок ванили	ШТ	
Ванильная паста	КГ	
Мускатный орех целый	ШТ	
Соль поваренная	КГ	
Соль морская	КГ	
Соль «Fleurdesel»	КГ	
Категория: алкоголь		
Водка	Л	
Виски	Л	
Ликер "Cointreau" или аналог	Л	
Ликер "Amaretto" или аналог	Л	
Ликер "Baileys" или аналог	Л	
Вино красное сухое	Л	
Вино белое сухое	Л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	КГ	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)	КГ	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум)	КГ	
Пектин NH	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	
Порошок зеленого чая матча	КГ	
Кислота лимонная	КГ	
Разрыхлитель	КГ	
Кокосовое молоко "Agoi-D" или аналог	Л	
Кукурузный крахмал	КГ	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май"
по компетенции
Кондитерское дело

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки:

Государственное автономное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" /ГАПОУ ПО "ПКПиК"/

Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы, дом 3.

Даты проведения: 22.05.2025 - 23.05.2025

Общая зона конкурсной площадки (Оборудование, Инструмент, Мебель, Канцелярия)

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

Площадь зоны: не менее 54 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет: Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету) Электричество: 18 кВт подключения к сети по (220 Вольт и 380 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): требуется

Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН на пищевом производстве

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): водопровод на 1 рабочее место для участника горячая, холодная. Канализация для мытья жирной посуды

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): возможно в зоне окрашивания вместо компрессора, учитывая количество рабочих мест

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
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 Гастроемкости GN 1/1 Противни 60x40 см	Оборудование	3	шт	2	

2	Часы настенные	Крупные светлые цифры на белом фоне	Оборудование	3	шт	3	
3	Краскорпус пневматический	Пневматический, бачок верхний, расход воздуха 145 л/мин, объем бачка 250 мл, диаметр сопла 0.8 мм, максимальное давление 3 Атм.	Оборудование	3	шт	3	
4	Компрессор FOXWELD AERO	FOXWELD AERO 180/6 безмасляный, поршневой, мощность 1100 Вт , давление 8 бар, без ресивера	Оборудование	3	шт	3	
5	Зонт вытяжной пристенный	МВО-1,0 МСВ- 0,8 размеры 800х600х400 мм тип фильтра-лабиринтный	Оборудование	3	шт	3	
6	Стул	Model - ISO Size - 54х42х77 см Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	5	шт	5	
7	Куллер "А.Е.Л."	Напольный кулер (раздатчик воды) с системой нагрева и обычным электронным охлаждением. Мощностью 500 Вт нагревает до температуры 92-95 градусов более 5 литров в течении 1 часа. Охлаждение на 12-14 градусов ниже комнатной температуры 1 литр за час; Два краника типа "нажим кружкой"; Корпус из пластика.	Оборудование	2	шт	2	
8	Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 600х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки с регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол	Оборудование	3	шт	3	

9	Столы для краскопульта 880x880x760	Технические характеристики Габаритные размеры: 800x800x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430	Оборудование	3	шт	3	
10	Столы для презентации 1800x600x850	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	Оборудование	5	шт	5	

Комната Конкурсантов (по количеству конкурсантов)

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

Площадь зоны: не менее 18 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 2 кВт подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН в общеобразовательных учреждениях

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	Гладильная доска	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	Оборудование	1	шт	1	
2	Утюг	С отпаривателем	Оборудование	1	шт	1	
3	Вешалка	Тип вешалки: Гардеробная напольная. Габариты: 1090x740x1790 мм Вес:11 кг Материал: стальная труба 30 мм	Мебель	1	шт	1	
4	Стул - тип 1	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	5	

5	Мусорная корзина	Сорока литровый пластиковый контейнер для мусора с крышкой. Крышка крепится к баку для удобства пользования на специальных петлях-защелках. Габариты (ДхШхВ): 400х400х470 мм	Инвентарь	1	шт	1	
---	------------------	--	-----------	---	----	---	--

Комната Экспертов (включая Главного эксперта) (по количеству экспертов)

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

Площадь зоны: не менее 36 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 2 кВт подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН в общеобразовательных учреждениях

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	МФУ Canon MF3010 лазерное , двустор. печать, USB 2.0, сетевой)	Тип печати: черно-белый Технология печати: лазерный Формат печати: А4 Размещение :настольный	Оборудование	1	шт	1	
2	Ноутбук HP	Тип видеокарты дискретная и встроенна Операционная система подробно Windows 10 Широкоформатный экран Устройство для чтения флэш-карт Беспроводная связь Wi-Fi Вход микрофонны Устройства ввода Наличие микрофона	Оборудование	1	шт	1	

3	Мышь для компьютера	Принцип работы: оптическая светодиодная разрешение оптического сенсора: 1000 dpi тип подключения: беспроводной (радиоканал) интерфейс подключения: USB Type A количество клавиш: 3 источник питания: 1xAA	Оборудование	1	шт	1	
4	Пилот, 5 розеток	На усмотрение организатора	Оборудование	1	шт	1	
5	Стол	(ШхГхВ) 1400x600x750 столеншница не тоньше 25 мм	Мебель	3	шт	3	
6	Стол	(ШхГхВ) 800x800x750 столеншница не тоньше 25 мм	Мебель	2	шт	2	
7	Стул	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	11	
8	Вешалка	Тип вешалки: Гардеробная напольная. Габариты: 1090x740x1790 мм	Мебель	1	шт	3	
9	Корзина для мусора 40 л	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	2	
10	Кофемашина + кофе	Потребляемая мощность 1500 Вт Напряжение 230 В, 50 Гц	Оборудование	1	шт	1	

Комната Дегустации (по количеству экспертов)

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

Площадь зоны: не менее 12 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 2 кВт подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН в общеобразовательных учреждениях

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
---	--------------	---	-----	------------	-------------------	---------------------	---

1	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	Габаритные размеры: 1200x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430 Материал полки: нержавеющая сталь AISI 430	Оборудование	1	шт	1	
2	Весы настольные электронные CAS SW-5W	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур от -10 до +40 С Размеры платформы 247x195 мм Габариты 278x317x141 мм	Оборудование	1	шт	1	
3	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.	Инструмент	1	шт	1	
4	Линейка	Линейка (дерево, металл) длина 100 см	Инструмент	1	шт	1	
5	Куллер "A.E.L."	Напольный кулер (раздатчик воды) с системой нагрева и обычным электронным охлаждением. Мощностью 500 Вт нагревает до температуры 92-95 градусов более 5 литров в течении 1 часа. Охлаждение на 12-14 градусов ниже комнатной температуры 1 литр за час; Два краника типа "нажим кружкой"; Корпус из пластика.	Оборудование	1	шт	1	
6	Нож поварской	Длина лезвия (см) 20.0 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20	Инструмент	1	шт	1	

7	Стол	Габаритные размеры: 1400x600x750мм столеншница не тоньше 25 мм	Мебель	1	шт	1	
8	Стул	Model - ISO Size - 54x42x77 см Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	4	
9	Корзина для мусора (60 л)	Размер: 259x305x845 см Вес: 13 кг Охлаждение: компрессор 2 л/ч 5-10 С° Нагревание: 5 л/ч (85 - 95 С°) Мощность: 420 Вт	Инвентарь	1	шт	1	

Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	Аптечка	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Тип: коллективная Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: производственная, офисная Срок годности аптечки, год: 1.3 Состав: 1. Анальгин, табл. 0,5 № 10 3 уп. 2. Гипотермический (охлаждающий) пакет 5 уп. 3. Жгут кровоостанавливающий 1 шт. 4. Бинт стерильный 5 м x 10 см или 5 м x 7 см 6 уп. 5. Бинт стерильный 7 м x 14 см 6 уп. 6. Бинт нестерильный 5 м x 10 см 5 уп. 7. Атравматическая антимикробная салфетка 6×10 см № 1 20 уп. 8. Салфетки антисептические спиртовые 30 шт. 9. Салфетки стерильные кровоостанавливающие 6×10 см или 7×10 см № 3 20 уп. 10. Раствор йода спиртовой 5%, 10 мл 3 фл. 11. Дезинфицирующее средство 1×250 см 4 уп.	Охрана труда	1	шт	1	

2	Огнетушитель	<p>Тип: огнетушитель порошковый Класс пожара: - горение которых не может происходить без доступа кислорода: -горючие жидкости (В) -горючие газы (С) -электроОборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В -твердых горючих веществ (А) Время подачи огнетушащего вещества: 12 Масса заряда: 6 кг Вес: 9 кг Перезаряжаемый: да Длина струи огнетушителя: 3 метра Диаметр: 14,7 см Огнетушащая способность (Ранг): 4А 144 ВСЕ Условия эксплуатации: от -50 до 50°С Гарантийный срок: 48 месяцев</p>	Охрана труда	1	шт	1	
3	Куллер "А.Е.Л."	<p>Напольный кулер (раздатчик воды) с системой нагрева и обычным электронным охлаждением. Мощностью 500 Вт нагревает до температуры 92-95 градусов более 5 литров в течении 1 часа. Охлаждение на 12-14 градусов ниже комнатной температуры 1 литр за час; Два краника типа "нажим кружкой"; Корпус из пластика.</p>	Охрана труда	1	шт	1	

Складское помещение

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

Площадь зоны: не менее 20 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 4 кВт подключения к сети по (220 Вольт и 380 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : требуется

Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН на пищевом производстве

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : водопровод на 1 рабочее место горячая, холодная. Канализация для мытья жирной посуды

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	Стол производственный 1800x600x850	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	Оборудование	2	шт	2	
2	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	Оборудование	3	шт	3	
3	Весы настольные электронные CAS SW-5W	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур от -10 до +40 С Размеры платформы 247x195 мм Габариты 278x317x141 мм	Оборудование	2	шт	2	

4	Холодильный шкаф	<p>Исполнение двери – металлическая, глухая. Аналог со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S)</p> <p>Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697x2028x854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр. объёме – 0..+6°C. Температура окружающей среды – +12...+40°C</p> <p>Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650x530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20...50 кг</p> <p>Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G Фреон - R134a Электронный блок управления – “Danfoss” EKS - 101</p> <p>Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА Масса брутто, кг: 174 Масса нетто, кг: 140</p>	Оборудование	2	шт	2	
---	------------------	--	--------------	---	----	---	--

5	Холодильный шкаф низкотемпературный	<p>Объем общий 700 литров Возможность встраивания нет Габариты, см (ШxГxВ) 73,5x88,4x199,6 Тип двери Дверь глухая Цвет Белый Температурный режим, ° С не выше -18 Хладагент R 404A Толщина стенки корпуса, мм 61 Условия окружающей среды: t° , ° С/влажность, % до +40 /до 80 Кол-во рядов полок 4 Размер полки, мм 530x650 Максимальная нагрузка на полку, кг 40 Полный установленный срок службы, лет 12 Напряжение электросети, В/Гц 230/50 Потребляемая мощность, Вт 400/550 раб/отт</p>	Оборудование	1	шт	1	
---	--	--	--------------	---	----	---	--

6	<p>Стол с моечной ванной 1000x600x850</p>	<p>Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Описание Профессиональный производственный стол с моечной ванной предназначен для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой 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 марки AISI 304 . Опоры стола являются регулируемые по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола. В целях безопасности мойка оборудована сглаженными отгибами, которые исключают случайные травмы персонала.</p>	Оборудование	1	шт	1	
---	---	---	--------------	---	----	---	--

7	Стол с моечной ванной 1000x600x850	<p>Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850</p> <p>Описание Профессиональный производственный стол с моечной ванной предназначен для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой 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 марки AISI 304. Опоры стола являются регулируемые по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола. В целях безопасности мойка оборудована сглаженными отгибами, которые исключают случайные травмы персонала.</p>	Оборудование	1	шт	1	
8	Чайник электрический	<p>Объем: 1,7 л Мощность: 1500 Вт Тип нагревательного элемента: закрытая спираль</p>	Оборудование	1	шт	1	
9	Ножи поварские	<p>Длина лезвия (см) 20.0 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20</p>	Инструмент	3	шт	3	

10	Доска разделочная	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	Инвентарь	3	шт	3	
11	Ножницы	Длина: 160 мм Вид колец: одинаковые Покрытие лезвий: нет Форма лезвий: ОСТРОКОНЕЧНЫЕ Материал: сталь Длина лезвия: 65 мм	Инструмент	1	шт	1	
12	Совок для сыпучих продуктов	Материал: алюминий	Инвентарь	3	шт	3	
13	Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)	Тип Швабра + ведро Швабра - сталь, полипропилен Насадка - микрофибра Характеристики	Инвентарь	1	набор	1	
14	Пакеты фасовочные рулон	Тип: пакет фасовочный (рулон 100 шт) Ширина: 300 мм Длина: 400 мм Материал: полиэтилен низкого давления (ПНД) Плотность: 15 мкм	расходные материалы	1	рулон	1	
15	Стул	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	1	
16	Корзина для мусора	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 40 - 60 л	Инвентарь	2	шт	2	

**Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май"
по компетенции
Кондитерское дело**

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки:

Государственное автономное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" /ГАПОУ ПО "ПКШПК"/

Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы, дом 3.

Даты проведения: 22.05.2025 - 23.05.2025

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 12 кв.м. (3x4 м)

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет: Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 18 кВт подключения к сети по (220 Вольт и 380 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): требуется

Покрытие пола: Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН на пищевом производстве

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости) : водопровод на 1 рабочее место для участника горячая, холодная. Канализация для мытья жирной посуды

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой	Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	Оборудование	3	шт	15	

2	Печь конвекционная Аба КЭП-4Э	<p>Габаритные размеры: 800x770x509мм (ДхШхВ). Вместимость: 4 уровня, противень 600x400 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 600x400 мм Размер противня 600x400</p>	Оборудование	1	шт	5	
3	Подставка под конвекционную печь	<p>Габаритные размеры: 900x900x900, материал каркаса-нержавеющая сталь AISI 304</p>	Оборудование	1	шт	5	
4	Весы настольные электронные CAS SW-5W	<p>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</p>	Оборудование	1	шт	5	
5	Плита индукционная 2-х конфорочная Hurakan	<p>Температурный режим: от 60 до 280 °С. Мощность нагрева: от 0,4 до 3,5 кВт. Тип плиты электрической: индукционная, материал комфорок стеклокерамика.</p>	Оборудование	1	шт	5	
6	Противень для конвекционной печи алюминиевый	<p>Материал изготовления алюминий, размеры 600x400x15</p>	Оборудование	2	шт	10	
7	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	<p>Материал изготовления алюминий,с перфорацией размеры 600x400x15</p>	Оборудование	2	шт	10	
8	Планетарный настольный миксер Kitchen	<p>Тип миксера — планетарный. Объем чаши — 3,3 л. Материал — нержавеющая сталь. Напряжение — 220 В. Количество скоростей — 8. Максимальная загрузка: 1,3 кг.</p>	Оборудование	1	шт	5	

9	Микроволновая печь Samsung	<p>Объем 20 л. Мощность печи 800 Вт. Функции программы : автоматическая разморозка автоматическое управление Тип управления: электро-механический дисплей, звуковой сигнал, подсветка камеры Переключатели: механические Внутреннее покрытие: Эмаль Дверца: Навесная Диаметр поддона 270 мм.</p>	Оборудование	1	шт	5	
10	Холодильный шкаф "Капри П- 390С"	<p>Объем камеры 300 л., дверь стеклянная распашная, напряжение 220 В, мощность 3,6 кВт.</p>	Оборудование	1	шт	5	
11	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	<p>Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 1200x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола</p>	Оборудование	1	шт	5	
12	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800	<p>Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол</p>	Оборудование	1	шт	5	

13	Тележка-шпилька	<p>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)</p>	Оборудование	1	шт	5	
14	Противень для тележки шпильки	<p>Материал изготовления алюминий, на 12 уровней, размеры для противня 600x400x15</p>	Оборудование	12	шт	60	
15	Стол с моечной ванной 1200x600x850 (правая/левая)	<p>Длина, мм 1200 Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Профессиональный производственный стол моечной 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 регулируемыми по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола.</p>	Оборудование	1	шт	5	

16	Смеситель холодной и горячей воды	<p>Общие характеристики</p> <p>Тип двухрычажный</p> <p>Назначение для кухни (мойки)</p> <p>Покрытие хром</p> <p>Форма излива традиционная</p> <p>Конструкция поворотный излив</p> <p>Способ монтажа горизонтальный</p> <p>Количество монтажных отверстий 1</p> <p>Присоединительный размер 1/2"</p> <p>Тип подводки гибкая</p> <p>Комплектация</p>	Оборудование	1	шт	5	
17	Микровесы	<p>Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания</p> <p>Точность взвешивания: 0,01 г</p> <p>Максимальная нагрузка: 500 г</p> <p>Материал платформы: металл</p> <p>Особенности: LCD дисплей с подсветкой</p>	Оборудование	1	шт	5	
18	Поднос пластик	<p>Технические характеристики Подноса столового из полипропилена 525x325 мм</p> <p>Толщина: 3,2 мм</p> <p>Размер рабочей поверхности: 475x280 мм</p> <p>Размер подноса внешний: 525x325 мм</p> <p>Материал: полипропилен</p> <p>Замораживание: до -20 С</p>	Инвентарь	6	шт	30	

19	Блендер "CASO" Design	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	Оборудование	1	шт	5	
20	Ванна для растапливания шоколада MARTELLATO	Тех. характеристики: 2 секции Объём ёмкости: 1,5 литра Напряжение 230 В, макс температура 60С	Оборудование	1	шт	5	
21	Сотейник 4 л для индукционной плиты	LUXSTAHL Состав нержавеющая сталь Размер высота 30 см Объем (л) 4 л Диаметр (см) 24 см Дно тройное дно для индукционных плит	Посуда	1	шт	5	
22	Сотейник 2 л для индукционной плиты	LUXSTAHL Состав нержавеющая сталь Размер высота 10 см Объем (л) 2 л Диаметр (см) 16 см Дно тройное дно для индукционных плит	Посуда	2	шт	10	
22	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	LUXSTAHL Размер: Ø 16 см, вместимость 1,5 л материал: нерж. сталь теплораспределительное дно удобная эргономичная ручка для всех типов плит, в том числе индукционных.	Посуда	2	шт	10	
23	Сотейник 1 л для индукционной плиты	LUXSTAHL 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.	Посуда	2	шт	10	

24	Сковорода для индукционной плиты	LUXSTAHL Размер: Ø 24 см, Н 4,5 см материал: литой алюминий с антипригарным покрытием, температурный максимум 250°C	Посуда	1	шт	5	
25	Решётка для глазировки 460x260x30 мм	Решётка для глазировки Размер: 460x260x30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий.	Инвентарь	1	шт	5	
26	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.	Инвентарь	1	шт	5	
27	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.	Инвентарь	2	шт	10	
28	Подставка металлическая под разделочные доски	Материал изготовления нержавеющая сталь	Оборудование	1	шт	5	
29	Доска мраморная 50x100	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 50x100. Высота 3 см.	Оборудование	1	шт	5	
30	Сито большое d=20 см	Размер товара диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.	Инвентарь	1	шт	5	

31	Сито среднее d=14 см	<p>Размер товара диаметр, см 14.6 Сантиметр Длина ручки, см 16 Сантиметр Особенности: наличие петли для подвешивания наличие ушка Материал/состав нержавеющая сталь Сито подходит для просеивания и процеживания различных продуктов.</p>	Инвентарь	1	шт	5	
32	Сито малое d=7 см	<p>Размер товара диаметр, см 8 Длина ручки, см 12 Особенности наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь. Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.</p>	Инвентарь	1	шт	5	
33	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металл.)	<p>Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.</p>	Инвентарь	2	шт	10	
34	Стакан мерный 0,5 л пластиковый	<p>Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 0,5 л прозрачный, из полипропилена, с рельефной градуировкой.</p>	Инвентарь	2	шт	10	
35	Стакан мерный 1 л пластиковый	<p>Мерные кружки 1 л, прозрачны, из полипропилена, с рельефной градуировкой.</p>	Инвентарь	3	шт	15	
36	Стакан мерный 2 л пластиковый	<p>Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 2 л прозрачный, из полипропилена, с рельефной градуировкой.</p>	Инвентарь	3	шт	15	
37	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	<p>Карамелизатор / горелка кулинарная газовая / факел для карамелизации</p>	Оборудование	1	шт	5	
38	Фен строительный "WAGHER "	<p>Мощность, Вт - 2300 Рабочая температура: В режиме 1 – 300°C, В режиме 2 - 500°C Воздушный поток, литров в минуту: В режиме 1 – 250°C; В режиме 2 - 500°C Защита от перегрева</p>	Оборудование	1	шт	5	

39	Миска пластиковая 1 л	Объемом 1000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	Инвентарь	5	шт	25	
40	Миска пластиковая 2 л	Объемом 2000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	Инвентарь	3	шт	15	
41	Миска пластиковая 3 л	Объемом 3000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	Инвентарь	3	шт	15	
42	Миска из нержавеющей стали 3 л	Объем 3000 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов	Инвентарь	1	шт	5	
43	Миска из нержавеющей стали 1 л	Объем 1000 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов	Инвентарь	5	шт	25	
44	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Объем 500 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов	Инвентарь	3	шт	15	
45	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	Оборудование	1	шт	5	

46	Корзина для неорганических отходов	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 40 л	Инвентарь	1	шт	5	
47	Корзина для органических отходов	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 12 л	Инвентарь	1	шт	5	
48	Палетта (лопатка) кондитерская (малая) набор 3 шт	Материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющая сталь. Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопаток с ручкой 22 см. В комплекте 3 штуки.	Инструменты	1	шт	5	
49	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная "Прямая", 30.5 см, бук-премиум	Инструменты	1	шт	5	
50	Скалка деревянная	Материал: дерево бук Длина: 40 - 50 см Диаметр: 5 см Особенности ширина рабочей поверхности: не менее 25 см	Инвентарь	1	шт	5	
51	Подставка под бумажные полотенца	Нержавеющая сталь	Оборудование	1	шт	5	
52	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Характеристики: блюдо керамическое без бортика диаметр 32 см. Цвет белый	Посуда	2	шт	10	

**Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май"
по компетенции
Кондитерское дело**

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации:

Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки:

Государственное автономное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" /ГАПОУ ПО "ПКППиК"/

Адрес базовой организации:

г. Пенза, проспект Победы, дом 3.

Даты проведения:

22.05.2025 - 23.05.2025

Охрана труда и техника безопасности							
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное)
1	Прихватки (рукавицы) для конвекционной печи	Тип: рукавица	Охрана труда	1	пара		
2	Прихватки (рукавицы) для шкафа шоковой заморозки	Тип: рукавица	Охрана труда	1	пара		
Рабочее место Конкурсанта (расходные непищевые материалы по количеству конкурсантов)							
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное)
1	Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт.в	Мешки кондитерские	Расходные материалы	1	шт		
2	Перчатки латексные разм.S-L [100шт]	Перчатки латексные	Расходные материалы	2	шт		
3	Масло спрей для жарки и выпекания	Спрей для жарки и	Расходные материалы	1	шт		
4	Спрей заморозка (фризер) для работы с шоколадом	Баллон - спрей	Расходные материалы	2	шт		
5	Обеззараживающий спрей	Антисептический спрей для	Расходные материалы	2	шт		
6	Ацететная плёнка для шоколада	Предназначена для создания	Расходные материалы	10	шт		
7	Пленка пищевая рулон	Пленка-стрейч пищевая	Расходные материалы	1	шт		
8	Фольга рулон	Материал: Алюминий	Расходные материалы	1	шт		
9	Пергамент листовой 600x400 (500 листов, упаковка)	Пергамент для выпечки	Расходные материалы	1/20	шт		
10	Скатерть для презентационного стола белая	Длина: 2000 мм	Расходные материалы	1	шт		
11	Вилки пластик (эксперты)	Вилка одноразовая	Расходные материалы	50	шт		
12	Тарелки пластик (эксперты)	Тарелка одноразовая	Расходные материалы	50	шт		
13	Бумажные полотенца	Полотенца бумажные в	Расходные материалы	9	шт		
14	Вискозные полотенца	Полотенца в рулоне	Расходные материалы	1	шт		
15	Губка для мытья посуды	Тип: губки кухонные	Расходные материалы	2	шт		
16	Полотенца х/б 50x100 см	Тип: полотенце кухонное х/б	Расходные материалы	6	шт		
17	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 250 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	100	шт		
18	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	100	шт		
19	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 1000 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	20	шт		
20	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 1500 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	20	шт		
21	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 2000 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	10	шт		
22	Стаканы одноразовые 200 мл	Стакан одноразовый	Расходные материалы	20	шт		
23	Пакеты для мусора 200 л	Характеристики:	Расходные материалы	1\5	упак		

24	Пакеты для мусора 60 л	Характеристики:	Расходные материалы	1	упак		
25	Вода питьевая негазированная (бутилированная,	Вода питьевая	Расходные материалы	4	шт		
26	Чашки пластиковые для горяч. (эксперты)	Характеристики:	Расходные материалы	20	шт		
27	Средство для чистки плит Жироудалитель 400 мл	Назначение:	Расходные материалы	1	шт		
28	Средство моющее жидкое для посуды 1 л	Предназначение: для	Расходные материалы	2	шт		
29	Салфетки вискозные для уборки	Мягкая салфетка	Расходные материалы	10	шт		
30	Колпак одноразовый	Колпак поварской	Расходные материалы	2	шт		
31	Кофе натуральный в зернах	Вид: арабика	Расходные материалы	1	кг		
32	Чай пакетированный (100 шт.)	Чай черный /зелёный	Расходные материалы	2	шт		

Расходные материалы на всех конкурсантов и экспертов

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается)
1	Бумага А4	Упаковка 500 листов	Канцелярия	3	упак		
2	Скотч	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
3	Скотч двусторонний	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
4	Ручка шариковая	Критически важные	Канцелярия	10	шт		
5	Карандаш простой	Критически важные	Канцелярия	10	шт		
6	Степлер 12 мм со скобами	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
7	Файлы А4	Критически важные	Канцелярия	1	упак		
8	Маркер черный	Критически важные	Канцелярия	2	шт		
9	Нож канцелярский	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
10	Ножницы	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
11	Флешка 16Гб	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
12	Линейка 100 см	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
13	Планшет для бумаг	Планшет с зажимом А4,	Канцелярия	10	шт		
14	Папка регистратор	Папка регистратор, 80 мм	Канцелярия	2	шт		
15	Папка скоросшиватель	Назначение: для документов	Канцелярия	6	шт		
16	Корректор	Критически важные	Канцелярия	1	шт		

Заявка на сырье. Список продуктов.

Компетенция «Поварское дело»

*Форму не менять!

*Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!

*Заполнять строго по единицам измерения!

Регион:
Полное название образовательной организации:
ФИО наставника:
Эл. почта:
№ телефона:
ФИО участника:
№ телефона:

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	ЕДИНИЦА	МАКС.	ЗАКАЗ
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Брынза	г	300	
Йогурт натуральный	г	500	
Кефир 1,5%	мл	1500	
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500	
Сгущённое молоко	г	400	
Сливки 25% Parmalat	г	2000	
Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	2000	
Сливочное масло 1000 озер	г	1000	
Сметана 20%	г	500	
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500	
Творог 5%	г	600	
Творожный козий сыр	г	200	
Яйца перепелиные	шт	20	
Яйцо куриное С1	шт	30	
ОВОЩИ СВЕЖИЕ			
Баклажан фиолетовый	г	600	
Грибы вешенки	г	300	
Грибы шампиньоны	г	600	
Редька	г	1000	
Имбирь	г	600	
Капуста белокочанная	г	400	
Картофель крахмальный	г	1500	
Лук красный	г	400	
Лук репчатый	г	600	
Морковь	г	1000	
Огурец	г	600	
Перец болгарский красный	г	400	

Редис	г	200	
Свекла красная	г	1000	
Сельдерей (корень)	г	1000	
Томаты	г	1000	
Томаты Черри	г	600	
Тыква Баттернат	г	1000	
Цветная капуста	г	1000	
Цуккини зелёный	г	1000	
Чеснок	г	300	
СВЕЖИЕ ТРАВЫ			
Бasilик(зелёный)	г	50	
Кинза	г	50	
Лук зеленый	г	50	
Мята	г	50	
Петрушка листовая	г	100	
Розмарин	г	50	
Тимьян	г	20	
Укроп	г	100	
Щавель	г	100	
Шпинат свежий	г	200	
Эстрагон	г	50	
ФРУКТЫ			
Апельсин	г	400	
Груша конференция	г	500	
Лимон	г	400	
Мандарины	г	400	
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	
Яблоки красные (сладкие)	г	400	
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Брусника	г	400	
Вишня	г	400	
Горошек зеленый	г	400	
Клубника	г	400	
Клюква	г	400	
Малина	г	400	
Облепиха	г	400	
Смородина красная	г	500	
Смородина черная	г	500	
Шпинат	г	400	
СУХИЕ ПРОДУКТЫ			
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30	
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50	
Грибы сушеные Белые	г	50	
Желатин гранулированный Val'de	г	50	
Желатин листовой Val'de	г	50	
Кофе молотый	г	50	

Пектин NH	г	50	
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100	
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100	
Нут консервированный Bonduelle	г	100	
Огурцы соленые	г	300	
Оливки зеленые (без косточки)	г	300	
Оливки чёрные (без косточки)	г	300	
Томатная паста	г	500	
Томаты протертые Romi	г	400	
Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	400	
Тушенка говядина	г	300	
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ			
Белый рис (длиннозерный)	г	100	
Булгур	г	100	
Крупа гречневая	г	100	
Кус кус	г	100	
Перловая крупа	г	100	
Крупа кукурузная	г	100	
Пшено	г	100	
Манка	г	100	
Чечевица	г	100	
ШОКОЛАД			
Какао Порошок	г	100	
Шоколад молочный	г	300	
Шоколад тёмный	г	300	
СУХОФРУКТЫ			
Изюм (черный, без косточки)	г	200	
Курага	г	200	
Чернослив	г	200	
ОРЕХИ И СЕМЕНА			
Арахис очищенный	г	100	
Грецкий орех (очищенный)	г	100	
Кешью	г	100	
Кунжут белый	г	50	
Мак	г	50	
Орех фундук (очищенный)	г	100	
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО			
Бальзамический уксус	г	200	
Концентрированный сок лайма	г	50	
Концентрированный сок лимона	г	50	
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500	

Уксус 9%	г	200	
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	
Мёд цветочный	г	300	
Сахар	г	1000	
Сахарная пудра	г	500	
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА			
Багет	г	400	
Крахмал картофельный	г	100	
Крахмал кукурузный	г	100	
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400	
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000	
Сухари панировочные	г	400	
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400	
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	
АЛКОГОЛЬ			
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600	
Вино красное Каберне	г	600	
Водка (Царская оригинальная)	г	200	
Пиво светлое (Pilsner Urquell)	г	600	
Пиво тёмное ("Guinness" Draught)	г	200	
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)			
Горчица Дижонская Bornier	г	50	
Горчица зернистая Махеевъ	г	50	
Душистый перец горошек kotanyı	г	4	
Кардамон молотый kotanyı	г	4	
Карри порошок kotanyı	г	4	
Кориандр целый kotanyı	г	4	
Корица молотая kotanyı	г	4	
Кумин(зира) молотая kotanyı	г	4	
Куркума kotanyı	г	4	
Лавровый лист kotanyı	г	4	
Майоран kotanyı	г	4	
Мускатный орех (целый)	г	15	
Мускатный орех молотый kotanyı	г	4	
Орегано kotanyı	г	4	

Паприка молотая kotanyı	г	4	
Перец белый молотый kotanyı	г	4	
Перец Кайенский kotanyı	г	4	
Перец розовый горошек kotanyı	г	4	
Перец черный горошек kotanyı	г	4	
Перец черный молотый kotanyı	г	4	
Сахар тростниковый коричневый	г	300	
Сода пищевая	г	10	
Соль крупная	г	50	
Соль крупная морская	г	50	
Соль мелкая	г	50	
Соус соевый Kikkoman	мл	100	
Тмин (целый) kotanyı	г	4	
Шалфей	г	4	
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50	
Эстрагон kotanyı	г	4	
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Набор суповой куриный	г	400	
Набор на костный бульон (свиной)	г	400	
Набор на костный бульон (говядина)	г	400	
Курица (часть грудка)	г	600	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
 Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май"
 по компетенции
Поварское дело

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки:

ГАПОУ ПО Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции

Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы, 3

Организатор компетенции: Алькаева Елена Валентиновна

8-927-390-03-72

Технический эксперт: Зинина Алина Сергеевна

Количество экспертов:

Количество конкурсантов: 0

Количество рабочих мест: 0

Даты проведения: 22.05.2025 - 23.05.2025

Общая зона конкурсной площадки (оборудование, инструмент, мебель)

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)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости): требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Приточно-вытяжная система вентиляции	Мощность электродвигателя 1,5 кВт, расход кубометра в час 3000, полное давление 300 Па	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
2	Шкаф шоковой заморозки	"Abat ШОК-10-1\1", объем камеры 330 л, количество уровней - 10, GN 1/1,напряжение 220 В, мощность 2 кВт /Два уровня на одного участника. GN 1/1	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
3	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	Оборудование и инструменты	10	шт	10	
4	Часы настенные (электронные)	Настенные светодиодные	Оборудование и инструменты	2	шт	2	

5	Термометр инфракрасный	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	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 корзина, мощность 3 кВт, напряжение 220 В.	Оборудование и инструменты	2	шт	2	
8	Слайсер	Диаметр режущего лезвия 220 мм.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
9	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	Оборудование и инструменты	2	шт	2	
10	Мясорубка	PMG 3088A RUS (POLARIS) . ХРОМ, Россия. Мощность 3000 Вт. Производительностью 20 кг в час.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
11	Блендер стационарный	"GASTRORAG B-179", объем чаши 2л., с крышкой и мерным колпачком. Мощность 2кВт, напряжение 220 В.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
12	Соковыжималка	GEMPLUX "GL-SJ8150", мощность 0,3 кВт, шнекового типа, мелкое и крупное сито. Напряжение 220 В	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
13	Настольная вакуумно-упаковочная машина	"GASTRORAG TVS-DZ-260", настольная, камерная, размеры камеры 390x260x50 мм; ширина шва 260 мм; скорость откачки 10 куб.м/час. Напряжение 220 В.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
14	Ковёр диэлектрический	75x75 см, материал - резина	Оборудование и инструменты	4	шт	4	
16	Кофемолка	Delonghi, мощность 180 Вт, система помола ротационный нож	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
ДОПУСТИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В ОБЩЕЙ ЗОНЕ РАБОЧЕЙ ПЛОЩАДКИ (ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ НА УСМОТРЕНИЕ ОРГАНИЗАТОРОВ)							
1	Дегидратор	Дегидратор, 521x438x432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370x385 мм, общая площадь сушки 1,43 м ² ; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
2	Контейнер и крышка для погружного термостата	Рабочий объем - 9.0 литра Материал: Поликарбонат Размеры 325x527x200мм Крышка с вырезом	Оборудование и инструменты	1	шт	1	

4	Погружной термостат	Мощность, кВт 2 Напряжение, В 220 Габариты, мм 155x203x377 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	1	шт	1	
---	---------------------	---	----------------------------	---	----	---	--

Комната Конкурсантов (оборудование, инструмент, мебель) (по количеству конкурсантов)

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):
Площадь зоны: не менее 20 кв.м. (5*4 метра)
Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)
Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету □
Электричество: подключения к сети 220 Вольт
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется
Покрытие пола: ковролин, плитка или наливные полы на всю зону
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется
Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Офисный стол	Стол офсный 1400x600x750 мм, столешница 25 мм, светло-коричневая, ламинированная.	Мебель	1	шт		
2	Стул	Без подлокотников, деревянный	Мебель	1	шт (на 1 раб.место)		
3	Запираемый шкафчик	12 запираемых ящиков (ШxГxВ) 400x500x500	Мебель	1	шт		
4	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками 25 шт	Оборудование	1	шт		
5	Мусорная корзина	Пластик, объем 8л.	Оборудование	1	шт		

Комната Экспертов (оборудование, инструмент, мебель) (по количеству экспертов)

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):
Площадь зоны: не менее 20 м.кв (5*6 метра)
Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)
Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету) □
Электричество: 6 розеток на 220 Вольт (2 кВт), 2 пилота по 6 розеток
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется
Покрытие пола: ковролин, плитка или наливные полы на всю зону
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется
Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
---	--------------	---	-----	------------	-------------------	---------------------	---

1	Офисный стол	Стол офисный 1400x600x750 мм, столешница 25 мм, светло-коричневая, ламинированная.	Мебель	2	шт		
2	Стол компьютерный	Стол компьютерный на колесиках 1200x700x750	Мебель	2	шт		
3	Стул	4 ножки, без подлокотников	Мебель	8	шт		
4	Запираемый шкафчик	12 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400x500x500	Мебель	2	шт		
5	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками 25 шт	Оборудование	1	шт		
6	Мусорная корзина	Пластик, объем 8л.	Оборудование	2	шт		
25	Ветошь (для протирки загрязненных поверхностей)	изготовлена из хлопка, размер от 50смx50см.	Расходные материалы	2	шт		

Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Набор первой медицинской помощи	Аптечка работника Тип: коллективная Форма выпуска: пластиковый шкаф Назначение аптечки: для работников Количество людей: до 10	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Огнетушитель порошковый закачной, предназначен для тушения пожаров классов А, В, С, Е масса заряда 4кг, в комплекте шланг без раструба.	Охрана труда	1	шт	1	
3	Кулер для воды	Hot-COLD LD-AEL-718с, холодная/ горячая вода, напряжение 220В	Охрана труда	1	шт	1	

Складское помещение

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):
Площадь зоны: не менее 20 м.кв (5*4 метра) кв.м.
Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)
Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)
Электричество: 2 пилота 4 розеток, 6 розетка на 220 Вольт (2 кВт)
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется
Покрытие пола: плитка или наливные полы
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется
Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол производственный	Luxstahl 1800x600x850,с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	Оборудование и инструменты	3	шт	3	

2	Весы настольные электронные (профессиональные)	"CAS SW", наибольший предел взвешивания 5кг наименьший предел взвешивания 1 г	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
3	Плита индукционная	"GASTRORAG" плита настольная индукционная, 4 греющих поверхности.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
4	Холодильный шкаф	"Капри П- 390М" Объем камеры 300 л., 5 полок, дверь сплошная распашная, напряжение 220 В, мощность 3,6 кВт.	Оборудование и инструменты	3	шт	3	
5	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	"Абат" Общие характеристики: тип -морозильник-шкаф. Управление электромеханическое. Энергопотребление класс D (536 кВтч/год) Количество компрессоров 1 Хладагент R134a (HFC). Количество камер 1. Количество дверей 1 Холод- Размораживание морозильной камеры No Frost. Автономное сохранение холода до 13 ч Мощность замораживания до 20 кг/сутки. Общий объем 500 л Возможность перевешивания двери Климатический класс SN	Оборудование и инструменты	2	шт	2	
6	Стол с моечной ванной, двухсекционный	1200х600, материал -нержавеющая сталь	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
7	Смеситель для горячей и холодной воды	Однорычажный, хром	Оборудование и инструменты	2	шт	2	
8	Стеллаж 4х уровневый	4-х уровневый, 1200х500х1800, материал - нержавеющая сталь, полки цельные, усиленные ребра жесткости	Оборудование и инструменты	2	шт	2	
9	Ножи поварские	Нож поварской лезвие 20 см Нож универсальный лезвие 13 см Нож для овощей лезвие 8,5 см Марка стали : X50CrMoV15	Оборудование и инструменты	1	набор	1	
10	Набор разделочных досок., пластиковые	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	Оборудование и инструменты	1	набор	1	
11	Контейнер для продуктов, 20 литров	20 литров	Оборудование и инструменты	10	шт	10	
12	Стол	Стол офисный, материал МДФ	Мебель	1	шт	1	
13	Стул	Без подлокотников, деревянный	Мебель	1	шт	1	
14	Корзина для мусора	40 литров	Мебель	2	шт	2	

Комната хранения тулбоксов

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

Площадь зоны: не менее 6 м.кв (3*2 метра) кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: не требуется

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол	Стол офсный 1400x600x750 мм, столешница 25 мм, светло-коричневая, ламинированная.	Мебель	1	шт	1	
2	Стул	4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	1	

Дегустационная

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

Площадь зоны: не менее 20 м.кв (5*3 метра)

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 2 точки на 220 Вольт (2 кВт) - 2 тройника

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Вилки из нержавеющей стали	"Милан", столовые - длина : 210 мм Материал : нержавеющая сталь AISI430 Полировка : зеркальная Толщина ручки : 3 мм	Оборудование и инструменты	20	шт		
2	Ножи из нержавеющей стали	"Милан", столовые -толщина : 1,8 мм Длина : 210 мм Материал : нержавеющая сталь	Оборудование и инструменты	20	шт		
3	Ложки из нержавеющей стали	"Милан", столовые - толщина : 1,2 мм Длина : 180 мм Материал : нержавеющая сталь 18/0	Оборудование и инструменты	20	шт		
4	Тарелки одноразовые	Набор одноразовых полипропиленовых тарелок диаметром 21 см. Количество в 1 наборе от 50 штук	Расходные материалы	100	шт		
5	Стол	(ШхГхВ) 1400x600x750 столешница 26 мм МДФ	Мебель	8	шт		
6	Мусорная корзина	40литров	Мебель	2	шт		
7	Кулер 19 л	Hot-COLD LD-AEL-718с, холодная/ горячая вода, напряжение 220В	Мебель	1	шт		

8	Термометр инфракрасный	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	Оборудование и инструменты	1	шт		
9	Весы настольные электронные (профессиональные)	Порционные весы CAS SW-5, предел взвешивания 5кг, дискретность 2гр., наименьший предел взвешивания 40гр., питание от сети: 220±10% В, 50±1Гц	Оборудование и инструменты	1	шт		

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май"
по компетенции
Поварское дело

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область
Базовая организация расположения конкурсной площадки: ГАПОУ ПО Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции
Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы, 3
Организатор компетенции: Алькаева Елена Валентиновна e.alkaeva@mail.ru 8-927-390-03-72
Технический эксперт: Зинина Алина Сергеевна
Количество экспертов (в т.ч. с главным):
Количество конкурсантов (команд): 0
Количество рабочих мест: 0
Даты проведения: 22.05.2025 - 23.05.2025

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
 Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : требуется
 Покрытие пола: плитка или наливные полы
 Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : требуется
 Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол производственный	1800x600x850, 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	Kobog 17-4S, мощность 14 кВт, напряжение 380 В, 4 греющих поверхности, стационарная.		1	шт	5	
6	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.		3	шт	15	
7	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.		2	шт	10	
8	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.		2	шт	10	

9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм		2	шт	10	
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.		2	шт	10	
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.		2	шт	10	
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.		3	шт	15	
13	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 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 бiter, 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	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.		1	шт	5	
17	Мойка односекционная со столешницей	1200x600x850, ванна левосторонняя/правосторонняя, материал нержавеющая сталь		1	шт	5	
18	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним венчиком)	CASO HB 1000. 220-240V		1	шт	5	
19	Смеситель холодной и горячей воды	Однорычажный, хром		1	шт	5	
20	Тарелка глубокая белая (для закуски)	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора		3	шт	15	
21	Тарелка глубокая белая (для супа)	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300-400 мл, без декора		3	шт	15	
22	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями		9	шт	45	
24	Соусник	50 мл, нержавеющая сталь.		2	шт	10	
25	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объем 40 литров.		2	шт	10	
26	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объем 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок		1	набор	5	
27	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л		1	шт	5	
28	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л		1	шт	5	
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см		2	шт	10	
30	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см		1	шт	5	
31	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.		1	набор	5	
32	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.		2	шт	10	
33	Венчик	Не менее 240 мм		2	шт	10	
34	Миски нержавеющая сталь	Диаметр 25-28 см		6	шт	30	
35	Сито (для муки)	Диаметром 24 см		1	шт	5	

36	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см		1	шт	5	
37	Подставка для разделочных досок	Нержавеющая сталь		1	шт	5	
38	Лопатки силиконовые	Материал - пластик, силикон		3	шт	15	
39	Скалка	D=8, L=31, материал - дерево		1	шт	5	
40	Шумовка	D=8, L=31, материал - нержавеющая сталь		1	шт	5	
41	Молоток металлический для отбивания	Размер 24 см, материал - сталь.		1	шт	5	
42	Терка 4-х сторонняя	Материал - металл.		1	шт	5	
43	Половник	Объемом 250мл		1	шт	5	
44	Ковёр диэлектрический	75x75 см, материал - резина		2	шт	10	
45	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь		10	шт	50	
46	Таймер кухонный электронный с магнитом на холодильник	Материал, пластик, на батарейках		2	шт	10	
47	Прихватка - варежка термостатная	Варежка термостатная, материал силикон		2	шт	10	
48	Форма для выпечки коржей	Материал - металл.		1	шт	5	
49	Ножницы для рыбы	Размер - 23см, лезвие - нержавеющая сталь, ручка - пластик + силикон		1	шт	5	

Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Набор первой медицинской помощи	<p>Аптечка автомобильная Torso первой помощи арт. 1508665</p> <p>Остановить поверхностное кровотечение</p> <p>Обработать рану или место ушиба</p> <p>Сделать искусственное дыхание</p> <p>Дополнительно</p> <p>Полностью отвечает только российским нормам.</p> <p>Жгут кровоостанавливающий - 1 шт</p> <p>Бинт марлевый медицинский нестерильный 3 м x 5 см или 5 м x 5 см - 1 шт</p> <p>Бинт марлевый медицинский стерильный 3 м x 7 см или 5 м x 7 см - 1 шт</p> <p>Бинт марлевый медицинский стерильный 3 м x 10 см или 5 м x 10 см - 1 шт</p> <p>Устройство для проведения искусственного дыхания "рот-устройство-рот" - 1 шт. Вес 186 г</p>	Охрана труда	1	шт	1	

2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	<p>Тип - промышленный огнетушитель</p> <p>Конструкция огнетушителя Переносной</p> <p>Принцип действия Углекислотный</p> <p>Масса заряда, 5 кг Класс огнетушителя ОУ-1</p> <p>Бренд</p> <p>Ярпожинвест</p> <p>Максимальная температура эксплуатации +50°С</p> <p>Ограничения по применению</p> <p>Электроустановки до 10 000В</p> <p>Страна-изготовитель</p> <p>Россия</p> <p>Минимальная температура эксплуатации -40°С</p> <p>Цвет</p> <p>Красныйогнетушитель – 1 шт.</p> <p>раструб – 1 шт.</p> <p>трубка выкидная – 1 шт.</p> <p>руководство по эксплуатации, совмещённое с паспортом на огнетушитель – 1 шт.</p> <p>Углекислотные огнетушители применяются для тушения следующих веществ:</p> <p>горючие жидкости (В);</p> <p>горючие газы (С);</p> <p>электрооборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В.</p>	Охрана труда	2	шт	2	
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Hot-COLD LD-AEL-718с, холодная/ горячая вода, напряжение 220В	Охрана труда	1	шт	1	
4	Спецодежда, спецобувь	Китель, колпак (допускается одноразовый) - белого цвета. Брюки и фартук поварской (допускается с грудкой) - черного цвета. Фартук поварской для сервиса (допускается с грудкой) - белого цвета. Обувь профессиональная с фиксированной пяткой а.		1	шт	конкурсант привозит с собой	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май"
по компетенции
Поварское дело

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки:

ГАПОУ ПО Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции

Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы, 3

Организатор компетенции: Алькаева Елена Валентиновна

e.alkaeva@mail.ru

8-927-390-03-72

Технический эксперт: Зинина Алина Сергеевна

kolesyankinaalina@mail.ru

8-999-110-30-16

Количество экспертов (в т.ч. с главным

Количество конкурсантов (команд): 0

Количество рабочих мест: 0

Даты проведения: 22.05.2025 - 23.05.2025

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		
2	Фольга рулон 10м	Фольга 11мкрн 100м, 440мм	Расходные материалы	1	шт		
3	Скатерть для презентационного стола белая	Материал - хлопок, полиэфир. Размр, см 145x245.Форма - прямоугольная.	Расходные материалы	1	шт		
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	Расходные материалы	2	упаковка		
5	Губка для мытья посуды	Губки цветные	Расходные материалы	2	шт		
6	Полотенца х,б для протир. тарелок	Полотенца однотонные, белые	Расходные материалы	6	шт		
7	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов с крышкой	500мл	Расходные материалы	20	шт		
8	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов с крышкой	300мл	Расходные материалы	20	шт		
9	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов с крышкой	1000мл	Расходные материалы	20	шт		
10	Стаканы одноразовые	200мл	Расходные материалы	20	шт		
11	Пакеты для мусора	60 л	Расходные материалы	1	рулон		
12	Пакеты для мусора	200 л	Расходные материалы	1	рулон		

13	Чашки пластиковые для горячего	250мл	Расходные материалы	10	шт		
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S;M;L (100 пар в уп)	Расходные материалы	1	упаковка		
15	Вода	Бутыль 19л	Расходные материалы	1	шт		
16	Плѐнка пищевая	Пленка-стрейч пищевая 300м x 45см	Расходные материалы	1	шт		
17	Вакуумные пакеты, разных размеров	Материал ПЭТ (Полиэтилентерефталат), Лавсан Размеры, мм 100x280, 140x250, 180x300, 250x250 Страна-изготовитель Россия. Цвет - прозрачный	Расходные материалы	7	шт		
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	Тип Мешок кондитерский Объем, л - 0.5 Ширина/диаметр, см 34 Вид кондитерского мешка - Одноразовый Материал - ПВД (Полиэтилен высокого давления) Объем, л - 0.3 Длина, см - 26 Ширина/диаметр, см - 17 Длина, см - 31 Ширина/диаметр, см - 21	Расходные материалы	7	шт		
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	Расходные материалы	1	рулон		
20	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	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	Расходные материалы	1	л		

21	Профессиональный готовый дезинфектант для дезинфекции рабочих поверхностей не требующий смывания с пульверизатором. (Участнику выдается раствор готовый к использованию)	Тефлекс. Форма выпуска средства - спрей. Назначение моющего, чистящего средства - для дезинфекции, для мебели, универсальное. Объем, мл 1000. Страна изготовитель Россия	Расходные материалы	0,4	л		
22	Масло растительное для фритюра	Масло подсолнечное. Бренд - Efcо Food Способ очистки- рафинированное, холодный отжим.	Расходные материалы	8	л		

Охрана труда и техника безопасности

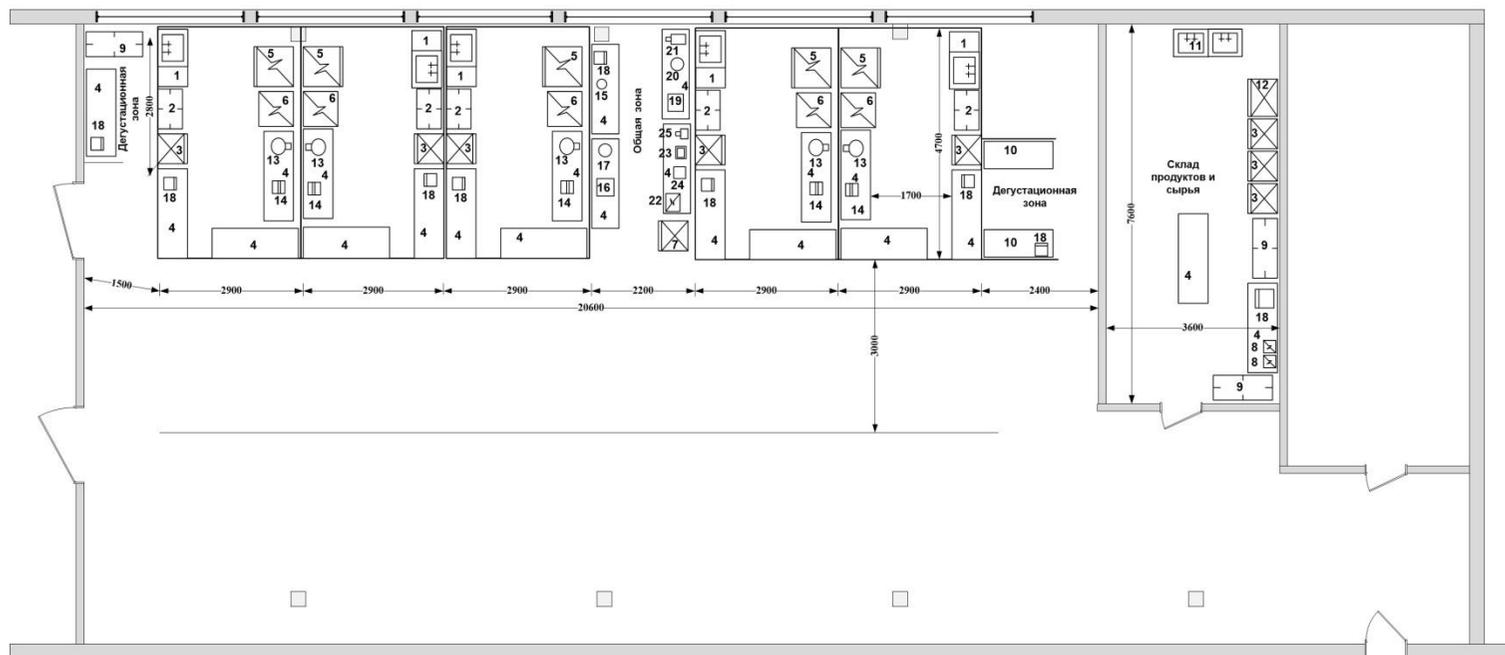
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Набор первой медицинской помощи	Аптечка автомобильная Torso первой помощи арт. 1508665 Остановить поверхностное 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. Вес 186 г	Охрана труда	1	шт	2	

2	<p>Огнетушитель углекислотный ОУ-1</p>	<p>тип Промышленный огнетушитель Конструкция огнетушителя Переносной Принцип действия Углекислотный Масса заряда, 5 кг Класс огнетушителя ОУ-1 Бренд Ярпозинвест Максимальная температура эксплуатации +50°C Ограничения по применению Электроустановки до 10 000В Страна-изготовитель Россия Минимальная температура эксплуатации -40°C Цвет Красный огнетушитель – 1 шт. раструб – 1 шт. трубка выкидная – 1 шт. руководство по эксплуатации, совмещённое с паспортом на огнетушитель – 1 шт. Углекислотные огнетушители применяются для тушения</p>	Охрана труда	1	шт	2	
---	--	--	--------------	---	----	---	--

Приложение Е

**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		
№№	Наименование оборудования	Количество
1	Стол с моечной ванной	5
2	Стеллаж 800x500	5
3	Шкаф холодильный	8
4	Стол производственный 1800x600	22
5	Пароконвектомат на подставке	5
6	Плита индукционная 4-зкомфорочная	5
7	Шкаф шоковой заморозки	1
8	Плита настольная индукционная	2
9	Стеллаж 1200x600	3
10	Стол производственный 1400x500	2
11	Ванна моечная 2-х секционная	1
12	Шкаф морозильный	1
13	Миксер планетарный	5
14	Машина для приготовления пасты и ravioli	5
15	Соковыжималка	1
16	Слайсер	1
17	Термомикс	1
18	Электронные настольные весы	9
19	Вакууматор	1
20	Фритюрница	1
21	Мясорубка	1
22	Печь микроволновая	1
23	Дегидратор	1
24	Погружной термостат	1
25	Копильный пистолет	1

Общая площадь площадки
составляет 310 кв.м

Форма заявки на сырье.

Список продуктов по компетенции «Пряничное дело»

*Форму не менять!

*Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!

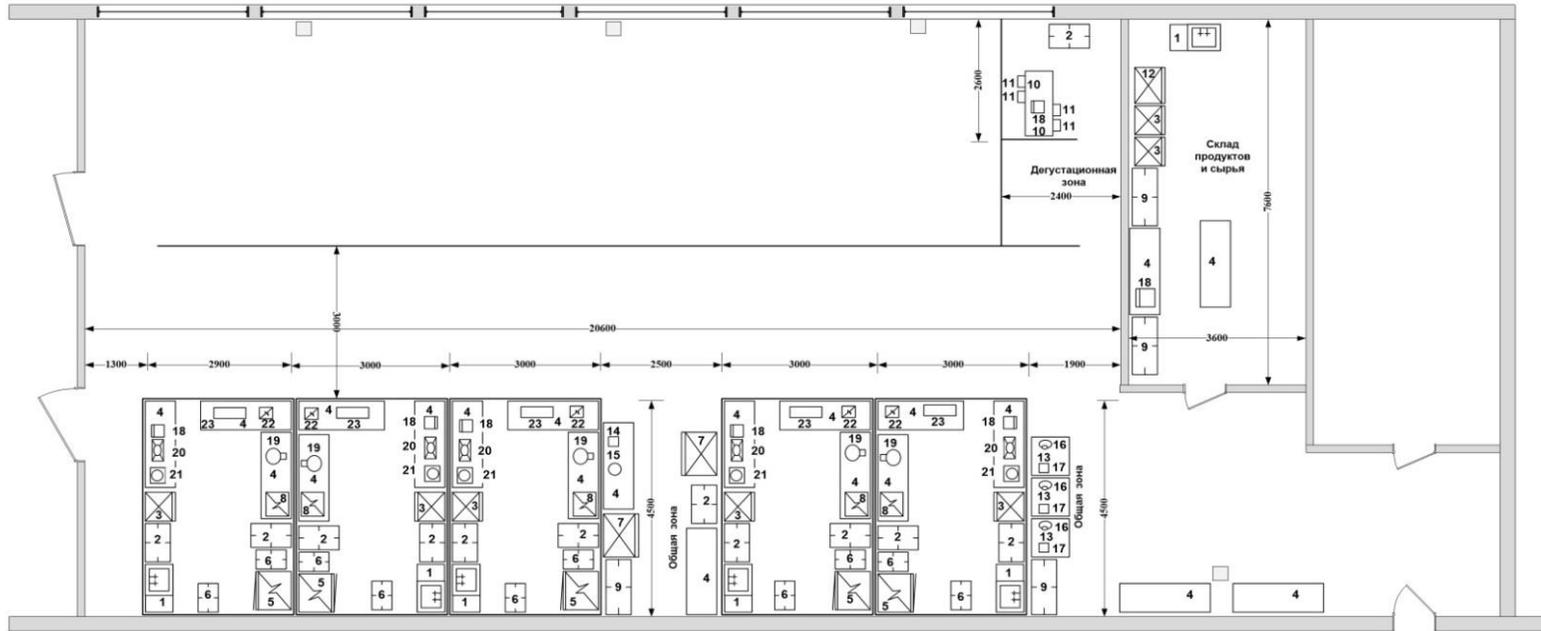
*Заполнять строго по единицам измерения!

Регион:
Полное название образовательной организации:
ФИО наставника: Эл. почта: № телефона:
ФИО конкурсанта: № телефона:

Наименование сырья	Ед. изм.	Всего
Категория: сахара		
Сахар - мелкокристаллический	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Категория: яичные продукты		
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: прочее		
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) или аналог	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) или аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Кукурузный крахмал	кг	

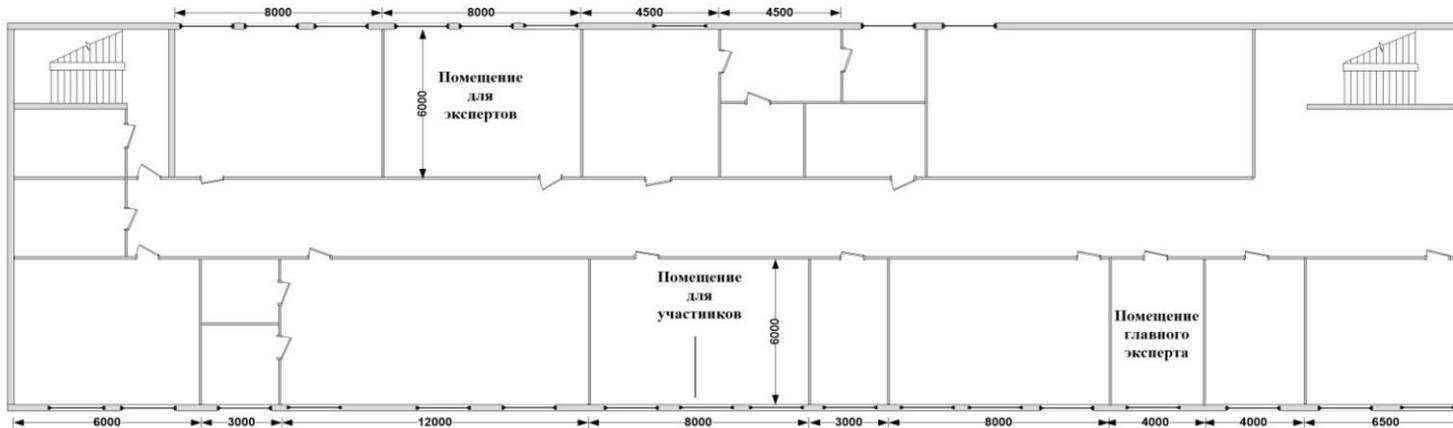
**План застройки конкурсной площадки
по компетенции «Пряничное дело»
Международного фестиваля кондитерского мастерства «Сладкий май»
в Пензенской области 2025 г**

Первый этаж M1:50



Перечень оборудования		
№№	Наименование оборудования	Количество
1	Стол с моечной ванной	6
2	Стезлаж 800x500	12
3	Шкаф холодильный	7
4	Стол производственный 1800x600	21
5	Печь конвекционная на подставке	5
6	Тележка - шивилька	10
7	Шкаф шоковой заморозки	2
8	Плита настольная индукционная	5
9	Стезлаж 1200x600	4
10	Стол производственный 1400x500	2
11	Стул	4
12	Шкаф морозильный	1
13	Стол производственный 800x800	3
14	Куттер РОБОКОП	1
15	Соковыжималка	1
16	Краскопульт	3
17	Компрессор	3
18	Электронные настольные весы	7
19	Миксер планетарный	5
20	Лампа для карамели	5
21	Ванна для плавки шоколада	5
22	Печь микроволновая	5
23	Доска мраморная для темперирования шоколада	5

Второй этаж M1:100



Общая площадь площадки
составляет 321 кв.м

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май"
по компетенции
Пряничное дело

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки:

Государственное автономное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" /ГАПОУ ПО "ПКПиК"/

Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы, дом 3.

Даты проведения: 22.05.2025 - 23.05.2025

Общая зона конкурсной площадки (Оборудование, Инструмент, Мебель, Канцелярия)

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

Площадь зоны: не менее 54 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет: Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету) Электричество: 18 кВт подключения к сети по (220 Вольт и 380 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): требуется

Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН на пищевом производстве

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): водопровод на 1 рабочее место для участника горячая, холодная. Канализация для мытья жирной посуды

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): возможно в зоне окрашивания вместо компрессора, учитывая количество рабочих мест

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	Часы настенные	Крупные светлые цифры на белом фоне	Оборудование	3	шт	3	
2	Стул	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	5	шт	5	
3	Куллер "A.E.L."	Напольный кулер (раздатчик воды) с системой нагрева и обычным электронным охлаждением. Мощностью 500 Вт нагревает до температуры 92-95 градусов более 5 литров в течении 1 часа. Охлаждение на 12-14 градусов ниже комнатной температуры 1 литр за час; Два краника типа "нажим кружкой"; Корпус из пластика.	Оборудование	2	шт	2	

4	Стеллаж 4-х уровневый 600x500	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки с регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол	Оборудование	2	шт	2	
5	Столы для презентации 1800x600x850	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	Оборудование	5	шт	5	

Комната Конкурсантов (по количеству конкурсантов)

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

Площадь зоны: не менее 18 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 2 кВт подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН в общеобразовательных учреждениях

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	Гладильная доска	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	Оборудование	1	шт	1	
2	Утюг	С отпаривателем	Оборудование	1	шт	1	
3	Вешалка	Тип вешалки: Гардеробная напольная. Габариты: 1090x740x1790 мм Вес:11 кг Материал: стальная труба 30 мм	Мебель	1	шт	1	
4	Стул - тип 1	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	5	

5	Мусорная корзина	Сорока литровый пластиковый контейнер для мусора с крышкой. Крышка крепится к баку для удобства пользования на специальных петлях-защелках. Габариты (ДхШхВ): 400х400х470 мм	Инвентарь	1	шт	1	
---	------------------	--	-----------	---	----	---	--

Комната Экспертов (включая Главного эксперта) (по количеству экспертов)

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):							
Площадь зоны: не менее 36 кв.м.							
Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)							
Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету) <input type="checkbox"/>							
Электричество: 2 кВт подключения к сети по (220 Вольт) <input type="checkbox"/>							
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется							
Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН в общеобразовательных учреждениях							
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется							
Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется							

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	МФУ Canon MF3010 лазерное , двустор. печать, USB 2.0, сетевой)	Тип печати: черно-белый Технология печати: лазерный Формат печати: А4 Размещение :настольный	Оборудование	1	шт	1	
2	Ноутбук HP	Тип видеокарты дискретная и встроенна Операционная система подробно Windows 10 Широкоформатный экран Устройство для чтения флэш-карт Беспроводная связь Wi-Fi Вход микрофонны Устройства ввода Наличие микрофона	Оборудование	1	шт	1	
3	Мышь для компьютера	Принцип работы: оптическая светодиодная разрешение оптического сенсора: 1000 dpi тип подключения: беспроводной (радиоканал) интерфейс подключения: USB Type A количество клавиш: 3 источник питания: 1xAA	Оборудование	1	шт	1	
4	Пилот, 5 розеток	На усмотрение организатора	Оборудование	1	шт	1	

5	Стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столеншница не тоньше 25 мм	Мебель	3	шт	3	
6	Стол	(ШхГхВ) 800х800х750 столеншница не тоньше 25 мм	Мебель	2	шт	2	
7	Стул	Model - ISO Size - 54х42х77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	11	
8	Вешалка	Тип вешалки: Гардеробная напольная. Габариты: 1090х740х1790 мм	Мебель	1	шт	3	
9	Корзина для мусора 40 л	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	2	
10	Кофемашина + кофе	Потребляемая мощность 1500 Вт Напряжение 230 В, 50 Гц	Оборудование	1	шт	1	

Комната Дегустации (по количеству экспертов)

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

Площадь зоны: не менее 12 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 2 кВт подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН в общеобразовательных учреждениях

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800	Габаритные размеры: 1200х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430 Материал полки: нержавеющая сталь AISI 430	Оборудование	1	шт	1	
2	Весы настольные электронные CAS SW-5W	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур от -10 до +40 С Размеры платформы 247х195 мм Габариты 278х317х141 мм	Оборудование	1	шт	1	

3	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.	Инструмент	1	шт	1	
4	Линейка	Линейка (дерево, металл) длина 100 см	Инструмент	1	шт	1	
5	Куллер "A.E.L."	Напольный кулер (раздатчик воды) с системой нагрева и обычным электронным охлаждением. Мощностью 500 Вт нагревает до температуры 92-95 градусов более 5 литров в течении 1 часа. Охлаждение на 12-14 градусов ниже комнатной температуры 1 литр за час; Два краника типа "нажим кружкой"; Корпус из пластика.	Оборудование	1	шт	1	
6	Нож поварской	Длина лезвия (см) 20.0 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20	Инструмент	1	шт	1	
7	Стол	Габаритные размеры: 1400x600x750мм столеншница не тоньше 25 мм	Мебель	1	шт	1	
8	Стул	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	4	
9	Корзина для мусора (60 л)	Размер: 259x305x845 см Вес: 13 кг Охлаждение: компрессор 2 л/ч 5-10 C° Нагревание: 5 л/ч (85 - 95 C°) Мощность: 420 Вт	Инвентарь	1	шт	1	

Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
---	--------------	---	-----	------------	-------------------	---------------------	---

1	Аптечка	<p>Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Тип: коллективная Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: производственная , офисная Срок годности аптечки, год: 1.3 Состав: 1. Анальгин, табл. 0,5 № 10 3 уп. 2. Гипотермический (охлаждающий) пакет 5 уп. 3. Жгут кровоостанавливающий 1 шт. 4. Бинт стерильный 5 м x 10 см или 5 м x 7 см 6 уп. 5. Бинт стерильный 7 м x 14 см 6 уп. 6. Бинт нестерильный 5 м x 10 см 5 уп. 7. Атравматическая антимикробная салфетка 6×10 см № 1 20 уп. 8. Салфетки антисептические спиртовые 30 шт. 9. Салфетки стерильные кровоостанавливающие 6×10 см или 7×10 см № 3 20 уп. 10. Раствор йода спиртовой 5%, 10 мл 3 фл. 11. Лейкопластырь 1×250 см 4 уп. 12. Бинт эластичный трубчатый медицинский нестерильный № 6 2 уп.</p>	Охрана труда	1	шт	1	
---	---------	---	--------------	---	----	---	--

2	Огнетушитель	<p>Тип: огнетушитель порошковый Класс пожара: - горение которых не может происходить без доступа кислорода: -горючие жидкости (В) -горючие газы (С) -электроОборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В -твердых горючих веществ (А) Время подачи огнетушащего вещества: 12 Масса заряда: 6 кг Вес: 9 кг Перезаряжаемый: да Длина струи огнетушителя: 3 метра Диаметр: 14,7 см Огнетушащая способность (Ранг): 4А 144 ВСЕ Условия эксплуатации: от -50 до 50°С Гарантийный срок: 48 месяцев</p>	Охрана труда	1	шт	1	
3	Куллер "А.Е.Л."	<p>Напольный кулер (раздатчик воды) с системой нагрева и обычным электронным охлаждением. Мощностью 500 Вт нагревает до температуры 92-95 градусов более 5 литров в течении 1 часа. Охлаждение на 12-14 градусов ниже комнатной температуры 1 литр за час; Два краника типа "нажим кружкой"; Корпус из пластика.</p>	Охрана труда	1	шт	1	

Складское помещение

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

Площадь зоны: не менее 20 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 4 кВт подключения к сети по (220 Вольт и 380 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : требуется

Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН на пищевом производстве

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : водопровод на 1 рабочее место горячая, холодная. Канализация для мытья жирной посуды

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	Стол производственный 1800x600x850	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	Оборудование	2	шт	2	
2	Стеллаж 4-х уровневый 800x500	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	Оборудование	3	шт	3	
3	Весы настольные электронные CAS SW-5W	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур от -10 до +40 С Размеры платформы 247x195 мм Габариты 278x317x141 мм	Оборудование	2	шт	2	

4	Холодильный шкаф	<p>Исполнение двери – металлическая, глухая. Аналог со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S) Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697x2028x854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°C. Температура окружающей среды – +12...+40°C Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650x530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20...50 кг Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G Фреон - R134a Электронный блок управления – “Danfoss” EKS - 101 Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА Масса брутто, кг: 174 Масса нетто, кг: 140 Холодопроизводительность, Вт: 380</p>	Оборудование	2	шт	2	
5	Холодильный шкаф низкотемпературный	<p>Объем общий 700 литров Возможность встраивания нет Габариты, см (ШxГxВ) 73,5x88,4x199,6 Тип двери Дверь глухая Цвет Белый Температурный режим, ° С не выше -18 Хладагент R 404A Толщина стенки корпуса, мм 61 Условия окружающей среды: t°, ° С/влажность, % до +40 /до 80 Кол-во рядов полок 4 Размер полки, мм 530x650 Максимальная нагрузка на полку, кг 40 Полный установленный срок службы, лет 12 Напряжение электросети, В/Гц 230/50 Потребляемая мощность, Вт 400/550 раб/отт</p>	Оборудование	1	шт	1	

6	Стол с моечной ванной 1000x600	<p>Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Описание Профессиональный производственный стол моечной ванной предназначен для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой 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 марки AISI 304. Опоры стола являются регулируемыми по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола. В целях безопасности мойка оборудована сглаженными отгибами, которые исключают случайные травмы персонала.</p>	Оборудование	1	шт	1	
7	Стол с моечной ванной 1000x600	<p>Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Описание Профессиональный производственный стол моечной ванной предназначен для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой 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 марки AISI 304. Опоры стола являются регулируемыми по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола. В целях безопасности мойка оборудована сглаженными отгибами, которые исключают случайные травмы персонала.</p>	Оборудование	1	шт	1	

8	Чайник электрический	Объем: 1,7 л Мощность: 1500 Вт Тип нагревательного элемента: закрытая спираль	Оборудование	1	шт	1	
9	Ножи поварские	Длина лезвия (см) 20.0 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20	Инструмент	3	шт	3	
10	Доска разделочная	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	Инвентарь	3	шт	3	
11	Ножницы	Длина: 160 мм Вид колец: одинаковые Покрытие лезвий: нет Форма лезвий: ОСТРОКОНЕЧНЫЕ Материал: сталь Длина лезвия: 65 мм	Инструмент	1	шт	1	
12	Совок для сыпучих продуктов	Материал: алюминий	Инвентарь	3	шт	3	
13	Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)	Тип Швабра + ведро Швабра - сталь, полипропилен Насадка - микрофибра Характеристики	Инвентарь	1	набор	1	
14	Пакеты фасовочные рулон	Тип: пакет фасовочный (рулон 100 шт) Ширина: 300 мм Длина: 400 мм Материал: полиэтилен низкого давления (ПНД) Плотность: 15 мкм	расходные материалы	1	рулон	1	
15	Стул	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	1	

16	Корзина для мусора	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 40 - 60 л	Инвентарь	2	шт	2	
----	--------------------	--	-----------	---	----	---	--

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май"
по компетенции
Пряничное дело

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки:

Государственное автономное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" /ГАПОУ ПО "ПКППиК"/

Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы, дом 3.

Даты проведения: 22.05.2025 - 23.05.2025

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 12 кв.м. (3x4 м)

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 200 люкс)

Интернет: Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 18 кВт подключения к сети по (220 Вольт и 380 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): требуется

Покрытие пола: Покрытие пола: на всю зону, должно отвечать нормам СанПиН на пищевом производстве

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости) : водопровод на 1 рабочее место для участника горячая, холодная. Канализация для мытья жирной посуды

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное Оборудование)
1	Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой	Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	Оборудование	1	шт	15	

2	Печь конвекционная Аба КЭП-4Э	<p>Габаритные размеры: 800x770x509мм (ДxШxВ). Вместимость: 4 уровня, противень 600x400 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 600x400 мм Размер противня 600x400</p>	Оборудование	1	шт	5	
3	Подставка под конвекционную печь	<p>Габаритные размеры: 900x900x900, материал каркаса-нержавеющая сталь AISI 304</p>	Оборудование	1	шт	5	
4	Весы настольные электронные CAS SW-5W	<p>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</p>	Оборудование	1	шт	5	
5	Плита индукционная 2-х конфорочная Nurakan	<p>Температурный режим: от 60 до 280 °С. Мощность нагрева: от 0,4 до 3,5 кВт. Тип плиты электрической: индукционная, материал комфорок стеклокерамика.</p>	Оборудование	1	шт	5	
6	Противень для конвекционной печи алюминиевый	<p>Материал изготовления алюминий, размеры 600x400x15</p>	Оборудование	2	шт	10	
7	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	<p>Материал изготовления алюминий, с перфорацией размеры 600x400x15</p>	Оборудование	2	шт	10	
8	Планетарный настольный миксер Kitchen	<p>Тип миксера — планетарный. Объем чаши — 3,3 л. Материал — нержавеющая сталь. Напряжение — 220 В. Количество скоростей — 8. Максимальная загрузка: 1,3 кг.</p>	Оборудование	1	шт	5	

9	Микроволновая печь Samsung	<p>Объем 20 л. Мощность печи 800 Вт.</p> <p>Функции программы : автоматическая разморозка автоматическое управление</p> <p>Тип управления: электро-механический дисплей, звуковой сигнал, подсветка камеры</p> <p>Переключатели: механические</p> <p>Внутреннее покрытие: Эмаль</p> <p>Дверца: Навесная</p> <p>Диаметр поддона 270 мм.</p>	Оборудование	1	шт	5	
10	Холодильный шкаф "Капри П-390С"	<p>Объем камеры 300 л., дверь стеклянная распашная, напряжение 220 В, мощность 3,6 кВт.</p>	Оборудование	1	шт	5	
11	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	<p>Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками</p> <p>Габаритные размеры: 1200x500x1800 мм</p> <p>Материал каркаса: нержавеющая сталь</p> <p>Материал полки: нержавеющая сталь</p> <p>Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола</p>	Оборудование	1	шт	5	
12	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800	<p>Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками</p> <p>Габаритные размеры: 600x500x1800 мм</p> <p>Материал каркаса: нержавеющая сталь</p> <p>Материал полки: нержавеющая сталь</p> <p>Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол</p>	Оборудование	1	шт	5	

13	<p>Стол с моечной ванной 1200x600x850 (правая/левая)</p>	<p>Длина, мм 1200 Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Профессиональный производственный стол моечной 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 регулируемыми по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола.</p>	Оборудование	1	шт	5	
----	--	--	--------------	---	----	---	--

14	Смеситель холодной и горячей воды	<p>Общие характеристики</p> <p>Тип двухрычажный</p> <p>Назначение для кухни (мойки)</p> <p>Покрытие хром</p> <p>Форма излива традиционная</p> <p>Конструкция поворотный излив</p> <p>Способ монтажа горизонтальный</p> <p>Количество монтажных отверстий 1</p> <p>Присоединительный размер 1/2"</p> <p>Тип подводки гибкая</p> <p>Комплектация</p>	Оборудование	1	шт	5	
15	Поднос пластик	<p>Технические характеристики</p> <p>Подноса столового из полипропилена 525x325 мм</p> <p>Толщина: 3,2 мм</p> <p>Размер рабочей поверхности: 475x280 мм</p> <p>Размер подноса внешний: 525x325 мм</p> <p>Материал: полипропилен</p> <p>Замораживание: до -20 С</p>	Инвентарь	3	шт	15	
16	Блендер "CASO" Design	<p>Основные характеристики. Тип: погружной Мощность: 350 Вт</p> <p>Максимальная скорость вращения: 22000 об/мин</p> <p>Управление: механическое</p> <p>Количество скоростей: 2</p> <p>Комплектация: венчик для взбивания:, насадка для смешивания:, чаша для измельчения</p>	Оборудование	1	шт	5	

17	Сотейник 1 л для индукционной плиты	LUXSTAHL 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.	Посуда	2	шт	10	
18	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.	Инвентарь	2	шт	10	
19	Подставка металлическая под разделочные доски	Материал изготовления нержавеющая сталь	Оборудование	1	шт	5	
20	Сито среднее d=14 см	Размер товара диаметр, см 14.6 Сантиметр Длина ручки, см 16 Сантиметр Особенности: наличие петли для подвешивания наличие ушка Материал/состав нержавеющая сталь Сито подходит для просеивания и процеживания различных продуктов.	Инвентарь	1	шт	5	
21	Сито малое d=7 см	Размер товара диаметр, см 8 Длина ручки, см 12 Особенности наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь. Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.	Инвентарь	1	шт	5	
22	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.	Инвентарь	1	шт	5	

23	Стакан мерный 0,5 л пластиковый	Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 0,5 л прозрачный, из полипропилена, с рельефной градуировкой.	Инвентарь	1	шт	5	
24	Стакан мерный 1 л пластиковый	Мерные кружки 1 л , прозрачны, из полипропилена, с рельефной градуировкой.	Инвентарь	1	шт	5	
25	Стакан мерный 2 л пластиковый	Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 2 л прозрачный, из полипропилена, с рельефной градуировкой.	Инвентарь	1	шт	5	
26	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Карамелизатор / горелка кулинарная газовая / факел для карамелизации	Оборудование	1	шт	5	
27	Миска пластиковая 1 л	Объемом 1000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	Инвентарь	1	шт	5	
28	Миска пластиковая 2 л	Объемом 2000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	Инвентарь	1	шт	5	
29	Миска пластиковая 3 л	Объемом 3000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	Инвентарь	1	шт	5	
30	Миска из нержавеющей стали 3 л	Объем 3000 мл Материал: коррозионнотойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов	Инвентарь	1	шт	5	
31	Миска из нержавеющей стали 1 л	Объем 1000 мл Материал: коррозионнотойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов	Инвентарь	5	шт	25	

32	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Объем 500 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов	Инвентарь	3	шт	15	
33	Корзина для неорганических отходов	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 40 л	Инвентарь	1	шт	5	
34	Корзина для органических отходов	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 12 л	Инвентарь	1	шт	5	
35	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная "Прямая", 30.5 см, бук- премиум	Инструменты	1	шт	5	
36	Скалка деревянная	Материал: дерево бук Длина: 40 - 50 см Диаметр: 5 см Особенности ширина рабочей поверхности: не менее 25 см	Инвентарь	1	шт	5	
37	Подставка под бумажные полотенца	Нержавеющая сталь	Оборудование	1	шт	5	
38	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Характеристики: блюдо керамическое без бортика диаметр 32 см. Цвет белый	Посуда	2	шт	10	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Международный фестиваль кондитерского мастерства "Сладкий май"
по компетенции
Пряничное дело

Основная информация о конкурсной площадке:**Субъект Российской Федерации:**

Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки:

Государственное автономное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" /ГАПОУ ПО "ПКППиК"/

Адрес базовой организации:

г. Пенза, проспект Победы, дом 3.

Даты проведения:

22.05.2025 - 23.05.2025

Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное)
1	Прихватки (рукавицы) для конвекционной печи	Тип: рукавица	Охрана труда	1	пара		
2	Прихватки (рукавицы) для шкафа шоковой заморозки	Тип: рукавица	Охрана труда	1	пара		

Рабочее место Конкурсанта (расходные непищевые материалы по количеству конкурсантов)

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное)
1	Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт. в	Мешки кондитерские	Расходные материалы	1	шт		
2	Перчатки латексные разм. S-L [100шт]	Перчатки латексные	Расходные материалы	2	шт		
3	Масло спрей для жарки и выпекания	Спрей для жарки и	Расходные материалы	1	шт		
4	Спрей заморозка (фризер) для работы с шоколадом	Баллон - спрей	Расходные материалы	2	шт		
5	Обеззараживающий спрей	Антисептический спрей для	Расходные материалы	2	шт		
6	Ацететная плёнка для шоколада	Предназначена для создания	Расходные материалы	10	шт		
7	Пленка пищевая рулон	Пленка-стрейч пищевая	Расходные материалы	1	шт		
8	Фольга рулон	Материал: Алюминий	Расходные материалы	1	шт		
9	Пергамент листовой 600x400 (500 листов, упаковка)	Пергамент для выпечки	Расходные материалы	1/20	шт		
10	Скатерть для презентационного стола белая	Длина: 2000 мм	Расходные материалы	1	шт		
11	Вилки пластик (эксперты)	Вилка одноразовая	Расходные материалы	50	шт		
12	Тарелки пластик (эксперты)	Тарелка одноразовая	Расходные материалы	50	шт		
13	Бумажные полотенца	Полотенца бумажные в	Расходные материалы	9	шт		
14	Вискозные полотенца	Полотенца в рулоне	Расходные материалы	1	шт		
15	Губка для мытья посуды	Тип: губки кухонные	Расходные материалы	2	шт		
16	Полотенца х/б 50x100 см	Тип: полотенце кухонное х/б	Расходные материалы	6	шт		
17	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 250 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	100	шт		
18	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	100	шт		
19	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 1000 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	20	шт		
20	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 1500 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	20	шт		
21	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 2000 мл	Одноразовый пластиковый	Расходные материалы	10	шт		
22	Стаканы одноразовые 200 мл	Стакан одноразовый	Расходные материалы	20	шт		
23	Пакеты для мусора 200 л	Характеристики:	Расходные материалы	1\5	упак		
24	Пакеты для мусора 60 л	Характеристики:	Расходные материалы	1	упак		

25	Вода питьевая негазированная (бутилированная,	Вода питьевая	Расходные материалы	4	шт		
26	Чашки пластиковые для горяч. (эксперты)	Характеристики:	Расходные материалы	20	шт		
27	Средство для чистки плит Жироудалитель 400 мл	Назначение:	Расходные материалы	1	шт		
28	Средство моющее жидкое для посуды 1 л	Предназначение: для	Расходные материалы	2	шт		
29	Салфетки вискозные для уборки	Мягкая салфетка	Расходные материалы	10	шт		
30	Колпак одноразовый	Колпак поварской	Расходные материалы	2	шт		
31	Кофе натуральный в зернах	Вид: арабика	Расходные материалы	1	кг		
32	Чай пакетированный (100 шт.)	Чай черный /зелёный	Расходные материалы	2	шт		

Расходные материалы на всех конкурсантов и экспертов

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается)
1	Бумага А4	Упаковка 500 листов	Канцелярия	3	упак		
2	Скотч	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
3	Скотч двусторонний	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
4	Ручка шариковая	Критически важные	Канцелярия	10	шт		
5	Карандаш простой	Критически важные	Канцелярия	10	шт		
6	Степлер 12 мм со скобами	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
7	Файлы А4	Критически важные	Канцелярия	1	упак		
8	Маркер черный	Критически важные	Канцелярия	2	шт		
9	Нож канцелярский	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
10	Ножницы	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
11	Флешка 16Гб	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
12	Линейка 100 см	Критически важные	Канцелярия	1	шт		
13	Планшет для бумаг	Планшет с зажимом А4,	Канцелярия	10	шт		
14	Папка регистратор	Папка регистратор, 80 мм	Канцелярия	2	шт		
15	Папка скоросшиватель	Назначение: для документов	Канцелярия	6	шт		
16	Корректор	Критически важные	Канцелярия	1	шт		

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 компетенциям: «Поварское дело», «Пряничное дело». Это индивидуальное соревнование по презентации домашнего задания.

3.2 Работы в конкурсе могут быть представлены в следующих номинациях:

- презентация готовой 3Д композиции из пряничного теста (без дегустации) на тему «Мой отчий край»;
- презентация готовых блюд Победы на тему «Гастрономические трофеи» (с

дегустацией и сервировкой стола).

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

Задания для конкурса профессионального мастерства «Арт-класс» по компетенциям «Пряничное дело», «Поварское дело» - индивидуальных соревнований (домашнее задание).

5.1. Компетенция «Пряничное дело»

Презентация готовой 3Д композиции из пряничного теста (без дегустации) на тему «Мой отчий край».

1. Композиция должна быть изготовлена по собственному дизайну, с применением минимум 3 (трех) техник (лепная, вырубная и печатные техники).
2. Общее количество пряничного полуфабриката не должно превышать 2,5 кг.
4. Пряничная композиция должна отражать тему.
5. Композиция должна быть высотой не менее 20 см и не более 50 см.
6. Не допускается использование поддерживающих конструкций.
7. Роспись материалом на усмотрение конкурсанта, окрашивание допускается.
8. Презентация:
 - Пряничная 3Д композиция подаётся на подставке участника на презентационном столе.
9. Участник презентует представленную композицию членам жюри.

5.2. Компетенция «Поварское дело»: Презентация готовых блюд Победы на тему «Гастрономические трофеи» (с дегустацией).

1. Специальное домашнее задание, приготовить блюда в авторской подаче на 2 порции.
2. Участнику необходимо произвести предварительную сервировку гостевого стола (112x80x80 м.) на две персоны с соблюдением стандартов ресторанного сервиса в

соответствии с конкурсным заданием и подготовить при необходимости подсобный стол к дальнейшему обслуживанию.

3. Участники презентуют готовые блюда за сервированным столом на две персоны.
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 для решения 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.

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 символы народов России и стран ближнего зарубежья»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение конкурса творческих проектов «Кулинарные символы народов России и стран ближнего зарубежья» (далее – Положение) определяет порядок организации и проведения конкурса творческих проектов с практической направленностью «Кулинарные символы народов России и стран ближнего зарубежья» (далее – Конкурс), организуемого и проводимого в рамках проведения Международного фестиваля кондитерского мастерства «Сладкий май».

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 в очном формате.

1.5 Дата проведения Конкурса 22 мая 2025 года.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1 Цель конкурса – приобщение молодежи к проектной и исследовательской деятельности, к интеллектуальному общению, совершенствование профессионального мастерства, популяризация национальных культур, расширение знаний о народных символах, которые являются важной частью культуры, отражают уникальную душу народа и его глубокую привязанность к своей стране.

2.2 Задачи конкурса:

- развитие познавательного интереса, творческих возможностей и коммуникативных компетенций обучающихся;
- повышение социальной активности обучающихся и интереса к самостоятельной творческой деятельности;
- выявление творчески работающих педагогов и создание условия для их самореализации;
- выявление нестандартно мыслящих обучающихся;
- 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 конкурсной работы на участие в конкурсе;
- презентация, защита конкурсной работы и оценка кондитерского изделия с дегустацией.

4. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

4.1. Участник конкурса должен представить для оценки жюри конкурсную работу и кондитерское изделие, приготовленное в соответствии с разработанной рецептурой для его дегустации.

4.2. Защита конкурсной работы проводится с использованием презентации в очном формате.

5. 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 к его Исполнителю.

6. ТРЕБОВАНИЯ К КОНКУРСНОМУ ПРОЕКТУ

6.1. Конкурсная работа должен соответствовать следующей структуре:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;

- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Объём конкурсной работы должен составлять 25 - 30 страниц, подготовленного на компьютере в формате текстового редактора Microsoft Word, шрифт Times New Roman – размер шрифта 14, интервал 1,5.

6.2. Представленные на конкурс работы должны содержать следующую информацию:

– *Титульный лист.*

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

Титульный лист не нумеруется.

– *Содержание.*

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

– *Введение.*

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

– *Основная часть.*

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

В первой главе следует раскрыть интересную историю появления или создания кулинарного символа, раскрыть основные понятия и термины, применяемые в работе. Объём первой главы не более 40% от всей работы.

Вторая глава (практическая часть) имеет аналитический характер. В ней дается анализ исследования, разрабатывается технологическая карта кондитерского изделия, даются конкретные предложения и рекомендации по его созданию. Объём 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 конкурсной работы. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи конкурсной 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 конкурсной работы.

– *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 следующим критериям:

– соответствие конкурсной работы теме Конкурса и предъявляемым требованиям;

– новизна, оригинальность работы (оценивается оригинальность раскрываемой работой темы, глубина идеи работы, образность, индивидуальность творческого мышления);

– отражение в конкурсной работы 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 представляет для оценки жюри разработанное кондитерское изделие, согласно конкурсной работы. Изделие представляется в виде выставочного образца и образца для дегустации, с учетом сроков реализации.

6.5. Оформление конкурсной работы.

Конкурсная работа должна быть оформлена 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 – 15 мм; верхнее – 20 мм; нижнее- 20 мм.

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

Название каждого раздела в тексте конкурсной работы следует писать шрифтом Times New Roman размер шрифта – 14 полужирным шрифтом; название каждого подраздела выделяется также 14 – м полужирным шрифтом. Каждый раздел (глава) начинается с новой страницы, подразделы (параграфы) располагаются друг за другом. В тексте конкурсной работы 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 конкурсной работе допускаются общепринятые сокращения слов, там, где речь

идёт об официальной аббревиатуре, например: Российская Федерация (РФ) и т.п.

Для наглядности в конкурсную работу 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 конкурсной 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 умещается на одной странице. При этом на другую страницу переносится заголовок «Продолжение таблицы «номер таблицы», а также верхняя строка таблицы «шапка таблицы».

Если таблица заимствована или рассчитана по данным литературного источника, дается 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 конкурсной работы. 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 символы народов России и стран ближнего зарубежья» проходит в 2 этапа.

На первом этапе Конкурса участнику конкурса необходимо оформить согласие на обработку персональных данных (Приложение 5), подать заявку установленного образца (Приложение 6) и конкурсную работу. Конкурсную работу необходимо отправить на почту Конкурса e-mail: konkurs_pkppik@mail.ru.

Конкурсная комиссия принимает заявки на участие в Конкурсе и конкурсную работу (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 формате: презентация и защита конкурсной работы, оценка кондитерского изделия с дегустацией.

Первый этап Конкурса (дистанционный) проводится с 05 мая 2025 года по 07 мая 2025 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 формате.

На втором этапе участники – финалисты проводят презентацию и защиту конкурсной работы, участники презентуют кондитерское изделие, предоставленное жюри для дегустации.

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.

Критерии оценивания проекта:

- 30 баллов – творческий подход к разработке проекта, глубина тематической проработки, увлекательная кулинарная история, самостоятельность исполнения проекта;
- 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;
- 10 баллов – качество оформления работы и дизайна, наличие и качество иллюстративного материала.

8.2. Система подсчетов баллов в рамках Конкурса:

- 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.

8.3. Результаты конкурсного отбора окончательные и не подлежат коррекции.

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

ПОЛОЖЕНИЕ

конкурса творческих проектов «Профессии Победы: прошлое – настоящее»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение конкурса творческих проектов «Профессии Победы: прошлое – настоящее» (далее – Положение) определяет порядок организации и проведения конкурса творческих проектов «Профессии Победы: прошлое – настоящее» (далее – Конкурс), организуемого и проводимого в рамках проведения Международного фестиваля кондитерского мастерства «Сладкий май».

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) 23 мая 2024 года.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Цель конкурса – формирование патриотического сознания, сохранение исторической памяти через изучение истории Великой Отечественной войны посредством ознакомления с фронтовыми профессиями, значимыми в годы Великой Отечественной Войны.

2.1 Задачи конкурса:

- развитие познавательного интереса, творческих возможностей и коммуникативных компетенций обучающихся;
- повышение социальной активности обучающихся и интереса к самостоятельной творческой деятельности;
- выявление творчески работающих педагогов и создать условия для их самореализации;
- выявление нестандартно мыслящих обучающихся;
- пропаганда толерантного поведения среди студенческой молодежи;
- формирование эстетического мировоззрения, сохранение преемственности

традиций национальных культур;

- укрепление связи 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 конкурсной работы на участие в конкурсе;
- презентация, защита конкурсной работы.

4. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

4.1. Участник конкурса в очном и дистанционном форматах представляет для оценки жюри конкурсную работу и презентацию для её защиты.

4.2. Защита конкурсной работы проводится с использованием презентации, как в очном, так и в дистанционном формате.

4.3. Участник конкурса в дистанционном формате представляет защиту проекта по видео связи.

5. 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 Исполнителю.

6. ТРЕБОВАНИЯ К КОНКУРСНОМУ ПРОЕКТУ

6.1. Конкурсная работа должна соответствовать следующей структуре:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;

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

Объём конкурсной работы должен составлять 25 – 30 страниц, подготовленного на компьютере в формате текстового редактора Microsoft Word, шрифт Times New Roman – размер шрифта 14, интервал 1,5.

6.2. Представленные на конкурс работы должны содержать следующую информацию:

– *Титульный лист.*

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

Титульный лист не нумеруется.

– *Содержание.*

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

– *Введение.*

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

– *Основная часть.*

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

В первой главе следует раскрыть интересную историю, связанную с темой конкурсной работы. Объём первой главы не более 40% от всей работы.

Вторая глава (практическая часть) имеет аналитический характер. В ней дается анализ исследования. Объём 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 конкурсной работы. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи конкурсной работы полностью

выполнены. Заключение завершается оценкой перспектив исследуемой проблемы в целом. Его следует завершать выводами по результатам исследования, проводимого в рамках конкурсной 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 работы.

– *Приложения.*

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

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

- соответствие конкурсной работы теме Конкурса и предъявляемым требованиям;
- новизна, оригинальность работы (оценивается оригинальность раскрываемой темы работы, глубина идеи работы, образность, индивидуальность творческого мышления);
- отражение в конкурсной работы достижения цели в ходе проводимого исследования и выполнения поставленных задач;
- реализация замысла (организация работы, результативность, практическая значимость и (или) оригинальность);
- 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. Оформление конкурсной работы.

Конкурсная работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 (210 – 297мм.).

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

Все листы конкурсной работы (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 сверху страницы с форматированием по центру.

Титульный лист конкурсной работы (первый лист).

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

Название каждого раздела в тексте конкурсной работы 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 конкурсной работы рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

Слишком много цитат в конкурсной работы 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 конкурсной работы.

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

Для наглядности в конкурсной работе 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 умещается на одной странице. При этом на другую страницу переносится заголовок «Продолжение таблицы «номер таблицы», а также верхняя часть «шапка таблицы».

Если таблица заимствована или рассчитана по данным литературного источника, дается 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 конкурсной работы. 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.

6.5. 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 «Профессии Победы: прошлое – настоящее» проходит в 2 этапа.

На первом этапе Конкурса участнику конкурса необходимо оформить согласие на обработку персональных данных (Приложение 5), подать заявку установленного образца (Приложение 6) и конкурсную работу. Конкурсную работу необходимо отправить на почту Конкурса e-mail: konkurs_pkppik@mail.ru.

Конкурсная комиссия принимает заявки на участие в Конкурсе и конкурсную работу (в электронном виде, в формате word или pdf) и отклоняет заявки и работы 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.

Первый этап Конкурса (дистанционный) проводится с 05 мая 2025 года по 07 мая 2025 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 конкурсной работы. Участники дистанционного формата в рамках Конкурса представляют презентацию 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:

- 40 баллов – творческий подход к разработке проекта, глубина тематической проработки, увлекательная история, самостоятельность исполнения проекта;
- 10 –баллов - качество оформления работы;
- 10 – качество иллюстративного материала;

- 20 – качество защиты проекта
- 20 баллов – оригинальность презентации, уровень техники защиты проекта.

8.3. Система подсчетов баллов в рамках Конкурса:

- 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.

8.4. Результаты конкурсного отбора окончательные и не подлежат коррекции.

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

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

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных

Я, _____

(фамилия, имя, отчество полностью), проживающий по адресу:

_____, паспорт серии _____, номер _____, 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

ЗАЯВКА

**на участие в Международном фестивале кондитерского мастерства «Сладкий май»
для педагогического работника**

1. Наименование учебного заведения _____

2. Фамилия _____

3. Имя _____

4. Отчество _____

5. Дата рождения _____

6. Занимаемая должность _____

7. Телефон _____

8. Email _____

9. Роль (сопровождающий, участник)

нужное подчеркнуть

Если Вы участник

10. Наименование конкурса/чемпионата _____

11. Паспортные данные серия _____ номер _____

12. Паспорт выдан: _____

13. Дата выдачи: _____

14. Место жительства: _____

15. ИНН _____

16. СНИЛС _____

17. Размер одежды _____

Если Вы сопровождающий

18. Фамилия, имя, отчество обучающегося (обучающихся) сопровождаемых на Фестивале

Директор образовательной организации
МП

/Ф.И.О./
подпись

ЗАЯВКА
на участие в Международном фестивале кондитерского мастерства «Сладкий май»
для обучающегося

1. Наименование учебного заведения _____

2. Наименование конкурса/чемпионата _____

3. Фамилия _____
4. Имя _____
5. Отчество _____
6. Дата рождения _____
7. Профессия/специальность _____

8. Курс _____
9. Телефон _____
10. Email _____
11. Паспортные данные серия _____ номер _____
12. Паспорт выдан: _____
13. Дата выдачи: _____
14. Место жительства: _____
15. ИНН _____
16. СНИЛС _____
17. Размер одежды _____

Директор образовательной организации
МП

/Ф.И.О./
подпись