

«СОГЛАСОВАНО»

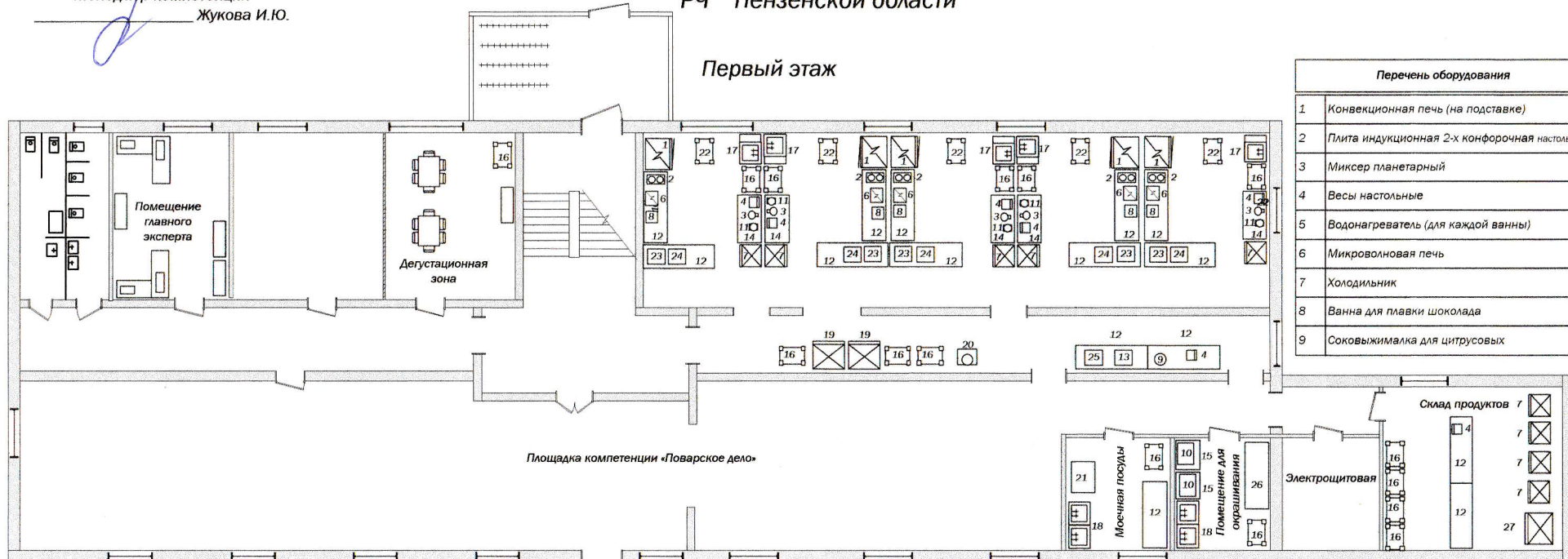
Менеджер компетенции

Жукова И.Ю.

2201-2021

План застройки площадки по компетенции 32 «Кондитерское дело» РЧ Пензенской области

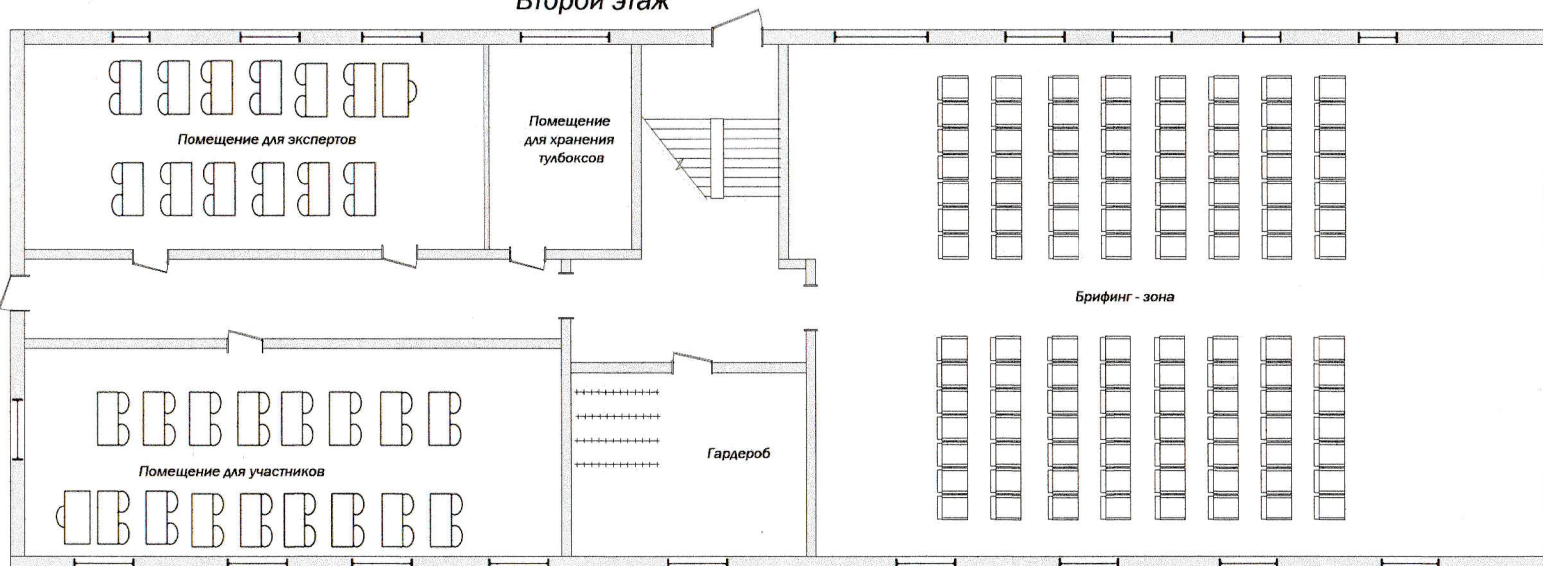
Первый этаж



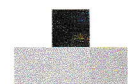
Перечень оборудования

1	Конвекционная печь (на подставке)
2	Плита индукционная 2-х конфорочная настольная
3	Миксер планетарный
4	Весы настольные
5	Водонагреватель (для каждой ванны)
6	Микроволновая печь
7	Холодильник
8	Ванна для плавки шоколада
9	Соковыжималка для citrusовых

Второй этаж



10	Краскопульт с компрессором
11	Блендер стационарный
12	Стол производственный (1800 x 600)
13	Тестораскаточная машина
14	Стол производственный (1200 x 600)
15	Стол производственный (800 x 600)
16	Стемаж стационарный
17	Стол со встроенной моечной ванной
18	Ванна моечная 2-х секционная
19	Шкаф шоковой заморозки
20	Кулер
21	Машина посудомоечная
22	Тележка-шпилька
23	Лампа для карамели
24	Кулер
25	Фризер
26	Шкаф нейтральный
27	Шкаф низкотемпературный



worldskills
Russia

Утверждаю: _____ 29.01.2021

Менеджер компетенции

Жукова И.Ю.

**Конкурсное задание
компетенции «Кондитерское дело»
VIII открытого регионального чемпионата
«Молодые профессионалы»
Пензенской области
по стандартам WorldSkills Russia**

**Изготовление изделий в соответствии с заданиями
модулей - А, В, С, D, F.**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания
5. Инструкции для участников
6. "Тулбокс" (Инструмент, который должен привезти с собой участник)
7. Критерии оценки

Количество часов на выполнение заданий: 12 часов

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Менеджер компетенции – Жукова И.Ю.

Сертифицированный эксперт – Белобородова О.И.

Страна: Россия

Региональный чемпионат по стандартам Ворлдскиллс	
Сроки проведения	01.03.2020- 05.03.2020
Место проведения	г.Пенза, ул. Маркина, 2
НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
Главный эксперт	Артамошкина Юлия Николаевна
Заместитель Главного эксперта	Трифоновна Светлана Викторовна
Воркшоп менеджер	Ивлева Ольга Валерьевна
Эксперт по CIS	Артамошкина Юлия Николаевна
Количество экспертов (в том числе с главным и заместителем)	13
Количество конкурсантов (команд)	5
Количество рабочих мест	5
Общая площадь застройки компетенции	100 кв.м
Версия	

Согласовано 28.01.2021 г

Жукова И.Ю.

(Ф.И.О. менеджера компетенции)


(подпись)

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА КОНКУРСАНТОВ						
ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 1 УЧАСТНИКА \ КОМАНД)				ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 5 УЧАСТНИКОВ \ КОМАНД)		
№	Наименование	Технические характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Комментарий
1	Стол производственный СРЦН Ш	1800x600x850, материал столешницы-нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП, материал каркаса-нержавеющая сталь AISI 304, со сплошной полкой, без борта	шт	2	10	
2	Стол производственный СРЦН Ш	1200x600x850, материал столешницы-нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП, материал каркаса-нержавеющая сталь AISI 304, со сплошной полкой, без борта	шт	5	5	
3	Печь конвекционная КЭП-4Э	6.5 кВт, нержавеющая сталь, количество противней 4, панель управления электромеханическая, тип гастрюмкости 600x400 мм. Напряжение: 380 В. Температурный режим: +30+260 °С	шт	1	5	
4	Подставка нержавеющая под печь	900x900x900, нержавеющая сталь	шт	1	5	
5	Зонт вытяжной пристенный	МВО-1,0 МСВ- 0,8 П габ. размеры 100x800x400 мм тип фильтра-лабиринтный	шт	1	5	