

# Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Хлебопечение

## Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область РФ

Базовая организация расположения конкурсной площадки: Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса

Адрес базовой организации: Пенза, Аустрина, 39.

Главный эксперт: Шешницан Ирина Ни колаевна.89033247221, Irina\_sheshnican@mail.ru

Технический эксперт: Гладышева Вероника Витальевна, 89273930543, glavernika@rambler.ru

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): 8

Количество конкурсантов (команд): 5

Количество рабочих мест:

5

Даты проведения: 5-12 апреля



## Общая зона конкурсной площадки (оборудование, инструмент, мебель, канцелярия)

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

Площадь зоны: не менее 30 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 250 люкс)

Интернет: не требуется

Электричество: подключения к сети 220 Вольт

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

Покрытие пола: плитка на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС

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	Морозильный шкаф	Диапазон рабочих температур: не выше -18°C Объем не менее 450 литров	Оборудование	1	шт	1	Диапазон рабочих температур: не выше -18°C, Объем: 500 литров, Тип охлаждения: динамический, Терморегулятор: эл.блок, Тип оттайки: автоматическая с системой испарения конденсата, Допустимая нагрузка на полку: 40 кг, Размер полки: 595x455 мм, Кол-во полок: 4
2	Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах	Объем 65-90 литров	Оборудование	3	шт	3	пластик, объем 65л. На колеса
3	Часы настенные	Электронного или механического типа	Оборудование	1	шт	1	механические
4	Бумага 500 листов (на всех)	На усмотрение организатора	Канцелярские принадлежности	10	пачка 500 листов	10	
5	Ручка шариковая	На усмотрение организатора	Канцелярские принадлежности	15	м	15	
6	Степлер со скобами (на всех)	На усмотрение организатора	Канцелярские принадлежности	1	м	1	
7	Ножницы (на всех)	На усмотрение организатора	Канцелярские принадлежности	5	шт	5	
8	Флешка (на всех)	На усмотрение организатора	Канцелярские принадлежности	2	шт	2	
9	Пластиковые папки конверты цветные на каждого участника	На усмотрение организатора	Канцелярские принадлежности	1	упак	1	
10	Скотч	На усмотрение организатора	Канцелярские принадлежности	1	шт	1	
11	Линейка/рулетка на 100 см.	На усмотрение организатора	Канцелярские принадлежности	1	шт	1	
12	Планшет для бумаг с зажимом на каждого эксперта	На усмотрение организатора	Канцелярские принадлежности	6	шт	6	

## Комната Конкурсантов (по количеству конкурсантов)

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

Площадь зоны: не менее 17 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение

Интернет: не требуется

Электричество: 220 Вольт

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

Покрытие пола: на усмотрение организатора

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (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	Вешалка	С плечиками на каждого участника	Мебель	1	шт	1	напольная материал пластик с вешалками
2	Стол	На усмотрение организатора	Мебель	1	шт	2	дл. 70 шир.-60 выс. 75
3	Стул	На усмотрение организатора	Мебель	1	шт	5	офисный
5	Мусорная корзина	На усмотрение организатора	Мебель	1	шт	1	материал пластик

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

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

Площадь зоны: не менее 35 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение

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

Электричество: подключения к сети 220 Вольт

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

Покрывтие пола: на усмотрение организатора

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	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	Мебель	1	шт	1	материал пластик
2	Стол переговорный	На усмотрение организатора	Мебель	5	шт	5	офисный
3	Стул	На усмотрение организатора	Мебель	10	шт	10	офисный
4	Вешалка напольная	С плечиками на каждого эксперта	Мебель	1	шт	1	шкаф для одежды
5	МФУ (принтер и сканер)	На усмотрение организатора	Обрудование ИТ	1	шт	1	МФУ Ecosys M5521 cdn
6	Ноутбук/стационарный ПК	На усмотрение организатора	Обрудование ИТ	1	шт	1	asus vivoBook 17[705uv-gc227

### Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Аптечка	На усмотрение организатора	Охрана труда	1	шт	1	бинты, лейкопластырь, перек
2	Огнетушитель	На усмотрение организатора	Охрана труда	4	шт	4	углекислотный ОУ-2-ВСЕ-01
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	На усмотрение организатора	Охрана труда	3	шт	3	горячая / хол вода sonnen

### Складское помещение

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

Площадь зоны: не менее 15 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение

Интернет: не требуется

Электричество: подключения к сети 220 Вольт

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

Покрывтие пола: плитка на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС

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 разделочный	Габаритные размеры: 1200х600х850 мм, Материал столешницы: нержавеющая сталь	Оборудование	2	шт	2	Габаритные размеры: 1200х600х850 мм
2	Весы для простого взвешивания	Назначение весов: Для простого взвешивания	Оборудование	1	шт	1	Порционные весы CAS. НПВ-5кг, дискретность-1г. Выборка массы тары; ВЛ дисплей; Платформа 340×215 (нержавеющая сталь); Интерфейс RS-232C.

3	Холодильный шкаф	Диапазон рабочих температур: 0...+6 °С	Оборудование	1	шт	1	Диапазон рабочих температур: 0...+6 °С, Объем: 500 литров, Тип охлаждения: динамический, Терморегулятор: эл.блок, Тип оттайки: автоматическая с системой испарения конденсата, Допустимая нагрузка на полку: 40 кг, Размер полки: 595x455 мм, Кол-во полок: 4,Подсветка
4	Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый	Габаритные размеры: 800x500x1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь	Оборудование	3	шт	3	Габаритные размеры: 800x500x1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430, Материал полки: нержавеющая сталь AISI 430
5	Ножи поварские	На усмотрение организатора	Инвентарь	2	шт	2	150мм,деревянная рукоятка
6	Доска разделочная	На усмотрение организатора	Инвентарь	3	шт	3	коричневая
7	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	Мебель	3	шт	3	пластик
8	Стол с моечной ванной	На усмотрение организатора	Оборудование	1	шт	1	не предусмотрено
9	Смеситель для холодной и горячей воды	На усмотрение организатора	Оборудование	1	шт	1	не предусмотрено

**Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап)  
Хлебопечение**

**Основная информация о конкурсной площадке:**

**Субъект Российской Федерации:** Пензенская область РФ

**Базовая организация расположения конкурсной площадки:** Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса

**Адрес базовой организации:** г.Пенза, Аустрина, 29.

**Главный эксперт:** Шешницан Ирина Николаевна, 89033247221, Irina\_sheshnican@mail.ru

**Технический эксперт:** Гладышева Вероника Витальевна, 89273930543, glavernika@rambler.ru

**Количество экспертов (в том числе с главным экспертом):** 8

**Количество конкурсантов (команд):** 5

**Количество рабочих мест:**

**5**

**Даты проведения:** 5-12 апреля 2023г.

**1. Зона для работ предусмотренных в Модулях обязательных к выполнению (инвариант) (5 рабочих мест)**

**есто Конкурсанта (основное оборудование, вспомогательное оборудование, инструмент (по количеству раб**

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

Площадь зоны: не менее 75 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение не менее 250 люкс

Интернет : не требуется

Электричество: 220 Вольт и 380 Вольт

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

Покрытие пола: плитка на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС

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	Печь конвекционная	Количество уровней: 6, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600х400 мм.	Оборудование	1	шт	5	Конвекционная печь «Фотон» 1.5 позволяет выпекать мелкоштучную хлебобулочную продукцию, формовой хлеб, мучнистые кондитерские изделия в условиях интенсивной эксплуатации.
2	Расстоечный шкаф	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600х400 мм.	Оборудование	1	шт	5	шкаф расстойный электрический Бриз1.5 Время разогрева воздуха внутри камеры до температуры 40 °С 20 мин Рабочая температура 30-45 °С Номинальная потребляемая мощность 1,5 кВт
3	Подовая печь с пароувлажнением	Количество противней: 2, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600х400мм	Оборудование	1	шт	5	Печь хлебопекарная подовая с камнем ХПЭ-750/1СК предназначена для выпечки на каменном поде широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных изделий в малых пекарнях и на предприятиях общественного питания. Выпечка производится непосредственно на подах без использования дополнительных металлических форм.
4	Противень алюминиевый 600х400 без перфорации	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Нет	Инструмент	8	шт	40	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Нет, Материал изготовления: Алюминий
5	Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Да	Инструмент	8	шт	40	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Да, Материал изготовления: Алюминий
6	Стол производственный разделочный 1200х600х850	Габаритные размеры: 1200х600х850 мм, Материал столешницы: нержавеющей сталь	Оборудование	2	шт	10	Габаритные размеры: 1200х600х850 мм, Материал столешницы: нержавеющей сталь

7	Весы для простого взвешивания	Назначение весов: Для простого взвешивания, Наибольший предел взвешивания (кг): 5, Наименьший предел взвешивания (кг): 0,02, Дискретность (г): 1-2 Предел взвешивания (кг): 5, Тип питания: От сети	Оборудование	1	шт	5	Порционные весы CAS AD 5
8	Плита индукционная	Тип питания: Электрический, Тип размещения: Настольный, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220	Оборудование	1	шт	5	Плита индукционная профессиональная Hurakan HKN-ICF35D
9	Планетарный миксер	Напряжение: 220 В Объем дежи: 5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка (из нержавеющей стали).	Оборудование	1	шт	5	Миксер планетарный GASTRORAG QF-7B
10	Спиральный тестомес двухскоростной	Тип питания: Электрический Тип месильного органа: Спиральный, Количество скоростей: 2 Производительность, кг/ч: 56, Объем дежи, л: 22, Загрузка теста, кг: 17	Оборудование	1	шт	5	Тестомес Hurakan HKN-20SN2V
11	Холодильный шкаф	Диапазон рабочих температур: 0...+6 °С	Оборудование	1	шт	5	Стол холодильный HiCold GNE 11/TN W
12	Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая-, левая)	Габаритные размеры: 1000x600x850 мм, Размер мойки: 500x400x400, Материал каркаса: нержавеющая сталь	Оборудование	1	шт	5	Габаритные размеры: 1000x600x850 мм, Размер мойки: 500x400x400, Материал каркаса: нержавеющая сталь
13	Смеситель для холодной и горячей воды	На усмотрение организатора	Оборудование	1	шт	5	Тип установки - На мойку;
14	Тележка-шпилька СМК (сварн., нерж., 14 уровней, размер листа 400x600)	Неразборная, вместимость: 14 противней 600x400, задний ограничитель, 4 поворотных колеса, два колеса с фиксатором, Материал: нержавеющая сталь	Инструмент	2	шт	10	Неразборная, вместимость: 14 противней 600x400, задний ограничитель, 4 поворотных колеса, два колеса с фиксатором, Материал: нержавеющая сталь AISI 430
15	Презентационный стол	На усмотрение организатора	Мебель	1	шт	5	Размер столешницы от 1000*500 мм до 1600*600 мм
16	Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый	Габаритные размеры: 600x500x1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь	Оборудование	1	шт	5	Габаритные размеры: 600x500x1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430, Материал полки: нержавеющая сталь AISI 430. 4 уровня
17	Контейнеры с крышками для муки 20-25 л.	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	материал пластик
18	Контейнеры с крышками для муки 7-10 л.	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	материал пластик
19	Пластиковые контейнеры для теста на 10 литров	На усмотрение организатора	Инвентарь	2	шт	10	материал пластик
20	Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров	На усмотрение организатора	Инвентарь	3	шт	15	материал пластик
21	Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.	На усмотрение организатора	Инвентарь	4	шт	20	нержавйка, объем 750мл
22	Мусорный контейнер 80-120 л	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	материал пластик
23	Средства для уборки (набор совок и щетка)	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	материал пластик
24	Нож универсальный 145 мм	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	деревянная рукоятка
25	Поднос столовый 450x355 мм с ручками	На усмотрение организатора	Инвентарь	6	шт	30	материал пластик
26	Набор досок разделочных пластиковых ( желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая)	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	материал пластик
27	Пластмассовый скребок "Трапеция"	На усмотрение организатора	Инвентарь	2	шт	10	материал пластик

28	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	пара	5	огнеупорный материал
29	Бутылки для молока на 3 литра	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	материал пластик
30	Тазы пластиковые на 2-4 литра	На усмотрение организатора	Инвентарь	2	шт	10	материал пластик
31	Ковш с крышкой 1,8 л дл индукционной плиты	На усмотрение организатора	Инвентарь	2	шт	10	нержавейка, 1,8 мл
32	Вилки металлические	На усмотрение организатора	Инвентарь	5	шт	25	нержавейка
33	Ложки столовые	На усмотрение организатора	Инвентарь	5	шт	25	нержавейка
34	Совки для сыпучих продуктов	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	материал металл
35	Терка четырёхгранная	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	нержавейка
36	Контейнер с крышкой 2 л	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	материал пластик
37	Кружка мерная на 2 литра	На усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	5	материал пластик

### Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Спецодежда, спецобувь	Белый пекарский китель (допустим цветной кант), длинные черные брюки или брюки в мелкую черно-белую клетку, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку, фартук белого цвета, носки белого цвета, закрывающие щиколотку	Охрана труда	1	шт	конкурсант привозит с собой	Белый пекарский китель (допустим цветной кант), длинные черные брюки или брюки в мелкую черно-белую клетку, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку, фартук белого цвета, носки белого цвета, закрывающие щиколотку
2	Пекарские рукавицы	На усмотрение организатора	Охрана труда	1	шт	5	

### 1. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле Д. Слоеные изделия

#### есто Конкурсанта (дополнительное оборудование, инструмент для выполнения модуля (по количеству работ

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

Площадь зоны: не менее 10 кв.м. (допускается расположение в общей зоне конкурсной площадки)

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение

Интернет : не требуется

Электричество: подключения к сети по 220 Вольт и 380 Вольт

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

Покрытие пола: плитка на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС

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	Шкаф шоковой заморозки	Диапазон рабочих температур: -18°C -30°C Объем не менее 450 литров	Оборудование	1	шт	1	
2	Машина для раскатки теста (1 шт. на 3 рабочих места)	Ручное управление, С основанием, Складные столы, Инверсия цикла с помощью штанги или педали, Ручное присыпание муки, Размер ленты - 1400x650 мм. Напольная. Обязательное наличие конвейеров	Оборудование	2	шт	2	
3	Кондиционер напольный/настенный	На усмотрение организатора	Оборудование	1	шт	1	
4	Лёдогенератор	На усмотрение организатора	Оборудование	1	шт	1	
5	Стол производственный на профиле	Габаритные размеры: 1200x600x850 мм	Оборудование	2	шт	2	

**Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап)  
Хлебопечение**

**Основная информация о конкурсной площадке:**

**Субъект Российской Федерации:** Пензенская область РФ

**Базовая организация расположения конкурсной площадки:** Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса

**Адрес базовой организации:** г. Пенза, Аустринна, 29.

**Главный эксперт:** Шешничан Ирина Николаевна, 89033247221, Irina\_sheshnican@mail.ru

**Технический эксперт:** Гладышева Вероника Витальевна, 89273930543, glavernika@rambler.ru

**Количество экспертов (в том числе с главным экспертом):** 8

**Количество конкурсантов (команд):** 5

**Количество рабочих мест:**

5

**Даты проведения:** 5-12 апреля

**1. Зона для работ предусмотренных в Модулях обязательных к выполнению (инвариант) (по количеству конкурсантов)**

**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	На усмотрение организатора	Расходные материалы	3	шт	15	силиконизированный
2	Фольга рулон 10м	На усмотрение организатора	Расходные материалы	1	шт	5	рулон 10 м.
3	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	На усмотрение организатора	Расходные материалы	2	шт	10	скатерть ткань белая
4	Вилки пластик (эксперты)	На усмотрение организатора	Расходные материалы	50	шт	250	материал пластик
5	Тарелки пластик d15-20 (эксперты)	На усмотрение организатора	Расходные материалы	100	шт	500	материал пластик
6	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора	Расходные материалы	3	шт	15	двух слойные
7	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора	Расходные материалы	10	шт	50	губка бытовая с чистящим слоем
8	Полотенца х/б	На усмотрение организатора	Расходные материалы	25	шт	125	материал хлопок
9	Салфетки бумажные 1x100	На усмотрение организатора	Расходные материалы	1	шт	5	салфетка бумажная с перфорацией
10	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500мл	На усмотрение организатора	Расходные материалы	20	шт	100	материал пластик
11	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 300мл	На усмотрение организатора	Расходные материалы	20	шт	100	материал пластик
12	Контейнеры 1000мл	На усмотрение организатора	Расходные материалы	10	шт	50	материал пластик
13	Стаканы одноразовые 200мл	На усмотрение организатора	Расходные материалы	300	шт	1500	материал пластик
14	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора	Расходные материалы	5	шт	25	бытовой 30л
15	Пакеты для мусора 200 л	На усмотрение организатора	Расходные материалы	3	шт	15	бытовой 200л
16	Чашки пластиковые для горяч. (эксперты)	На усмотрение организатора	Расходные материалы	10	шт	50	материал пластик
17	Дез средство	На усмотрение организатора	Расходные материалы	1	шт	5	средство дезинфицирующее с моющим эффектом
18	Стрейч-пленка для ручной упаковки, 10 мкм	На усмотрение организатора	Расходные материалы	2	шт	10	пленка пищевая упаковочная
19	Вода 19л. -4 шт	На усмотрение организатора	Расходные материалы	4	шт	20	вода питьевая Кристалл
20	Моющее средство для посуды 1л.	На усмотрение организатора	Расходные материалы	1	шт	5	Прогресс стандарт универсальное моющее средство

*И. Шешничан*

*Вероника Витальевна Гладышева*