

**V РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «АБИЛИМПИКС-2020»
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Утверждено

советом по компетенции

«Поварское дело»

(название совета)

от 28 сентября 2020г.

Председатель совета:

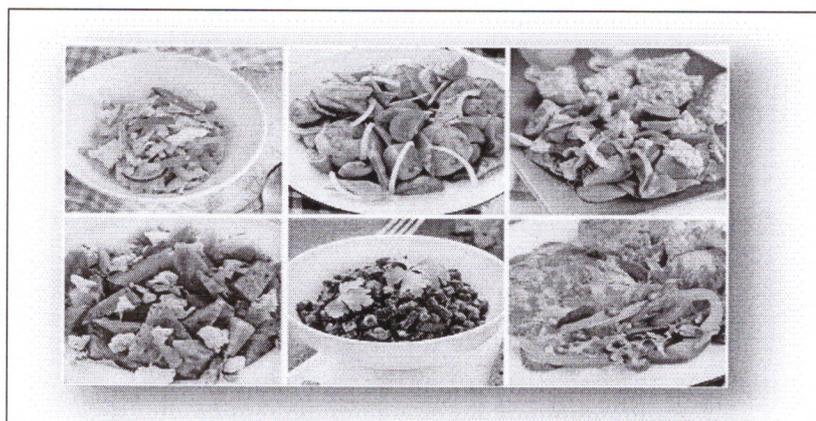

(подпись)

Е.С. Борисевич

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Поварское дело»



Белгород 2020

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Актуальность компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждой организации, будь то детский сад или школа, институт или академия, правительственное учреждение имеются столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, FastFood, SlowFood и даже формата «Cash&Carry, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт. (конкретные стандарты)

Студенты
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).
Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)

1.3. Требования к квалификации. Знания, умения, навыки.

знания, умения, профессиональные компетенции по соответствующим

- трудовые умения из профессиональных стандартов

Повар выполняет следующие виды деятельности, в которых отражены его знания, умения и навыки:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В рамках чемпионата «Абилимпикс» повар должен:

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы;
- различать пищевые и непищевые отходы,
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- нарезать и формовать виды рыб, овощей и грибов.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций,
- современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке и реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов,
- способы хранения сырья и продуктов;
- правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
- правила снятия остатков;
- правила обращения с тарой поставщика;
- правила поверки весоизмерительного оборудования;
- правила приема продуктов по количеству и качеству;

- правила снятия остатков на рабочем месте;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья;
- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
- формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;
- технику обработки рыбы, овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке рыбы, овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд из рыбы и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, соусов, температуру подачи;
- правила хранения рыбы, овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы, овощей, грибов, и правила их безопасного использования.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции блинчиков с фруктовым фаршем и вишневым соусом, при этом использовать продукт и черного ящика (фрукт), 2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый» с гарниром из булгура и болгарского перца», в авторском исполнении, и соус красный из томатов в собственном соку.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время ¹	Результат
Студент	Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом	Первый день	2,5 часа	2 порции блинчиков с фруктовым фаршем использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32 см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65° С (по краю тарелки).
	Модуль 2. Горячее	Первый		2 порции основного горячего блюда из

¹ Модуль 1. Блинчики и Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) выполняются параллельно. В столбце «Время» таблицы прописано общее время выполнения конкурсного задания.

	блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый» с гарниром из булгура и болгарского перца, в авторском исполнении, соусом красным из томатов в собственном соку	день	мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый» с гарниром из булгура и болгарского перца, в авторском исполнении, и соусом красным из томатов в собственном соку, в авторском исполнении. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32 см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 220 г. Масса основного соуса - не менее 25 г. (визуально не менее одной столовой ложки). Температура подачи – минимум 50-65° С (краю по тарелки).
--	--	------	--

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

В день выполнения конкурсного задания каждый участник предоставляет на блюда, заполненные технологические карты, которые по окончании выполнения задания проходит экспертную оценку.

Список ингредиентов по общему перечню сырья.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.

Сложность задания для участников различных видов нозологий остается неизменной. Адаптация задания заключается в увеличении/уменьшении времени на его выполнение.

Дополнительные условия:

– перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и пищевые продукты (не входящие в общий перечень сырья) изымаются;

– участники в процессе выполнения конкурсного задания лично отвечают за взвешивание своих ингредиентов;

– любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

2.3. Последовательность выполнения задания.

Студенты: при выполнении заданий: Модуль 1. «Блинчики с фруктовым фаршем» использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом. Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый» с гарниром из булгура и болгарского перца, в авторском исполнении, и соусом красным из томатов в собственном соку, участник должен следовать следующему алгоритму работы:

– надеть санитарную одежду;

- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить тесто для блинчиков;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- пропустить подготовленное мясо через мясорубку;
- сформовать полуфабрикат;
- смочить в льезоне;
- запанировать в сухарях;
- поставить варить булгур;
- полуфабрикат (шницель) обжарить основным способом;
- обработать овощи и фрукты;
- обжарить овощи;
- приготовить соус;
- приготовить начинку для блинчиков;
- отпечь блинчики;
- оформить блинчики;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать блинчики на тарелке;
- подать основное горячее блюдо на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.

2.4. Критерии оценки выполнения задания

Оценивание производится группами экспертов и экспертов-дегустаторов по объективным и субъективным критериям по бальной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям-100.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантом запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. Уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Модуль 1 Критерии	Наивысший бал	Шкала оценки
Время подачи-корректное время подачи±5 минут от заранее определенного	5	Объективная работа
Температура подачи блюда (соответствии заданию)	5	Объективная работа

Использование обязательных ингредиентов (соответствию заданию)	5	Объективная работа
Соответствие массы блюда по заданию.	5	Объективная работа
Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	5	Объективная работа
Персональная гигиена- Спец. Одежда соответствие требованиям и чистота	2	Объективная работа
Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками готовой продукции)	2	Объективная работа
Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	2	Объективная работа
Правильное использование разделочных досок	2	Объективная работа
Гигиена рабочего места –Чистый стол	1	Объективная работа
Правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)	1	Объективная работа
Гигиена рабочего места- рабочие поверхности-чистота и порядок	1	Объективная работа
Расточительность	2	Объективная работа
Брак	2	Объективная работа
Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов	5	Субъективная
Навыки владения ножом, знание общих методов нарезки	5	Субъективная
Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости (соблюдение технологии приготовления блюд)	5	Субъективная
Умение смешивать ингредиенты, для достижения требуемого результата (нужная консистенция, цвет, запах)	5	Субъективная
Навыки безопасного использования инвентаря и оборудования.	3	Субъективная
Организационные навыки- Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность.	5	Субъективная
Презентация и визуальное впечатление	5	Субъективная
Презентация: стиль и креативность (аккуратное порционирование блюда)	5	Субъективная
Вкус-общая гармония вкуса и аромата	5	Субъективная
Консистенция каждого компонента блюда (гарнира, соуса, прозрачность бульона)	5	Субъективная
Вкус каждого компонента в отдельности	5	Субъективная
Запах в соответствии с заявленными ингредиентами	5	Субъективная
Всего	100	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов: школьники, студенты, специалисты.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во	
1.	Стол производственный из	1800x600x850, с бортом/без	шт.	2	

	нержавеющей стали	борта, с глухой полкой		
2.	Стол с моечной ванной из нержавеющей стали	1000x600x850	шт.	1
3.	Стеллаж 4-х уровневый из нержавеющей стали	800x500x1800	шт.	1
4.	Плита электрическая индукционная	4 греющих поверхности, рабочая температура 60-240° С	шт.	1
5.	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания - 10 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
6.	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок	шт.	5
7.	Пароконвектомат	На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Набор разделочных досок (5 шт.) зелёная -1шт, красная -1шт; коричневая -1шт; белая -1шт	600x400x18, полипропилен	шт.	1
9.	Подставка для разделочных досок	Хромированная сталь	шт.	1
10.	Кастрюля	2,3л	шт.	2
11.	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт.	2
12.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	3
13.	Венчик	Нержавеющая сталь	шт.	1
14.	Ножи поварские	На усмотрение организатора	шт.	3
15.	Мерный стакан	На усмотрение организатора	шт.	1
16.	Миски (различной вместимости)	Нержавеющая сталь	шт.	6
17.	Сито для муки	На усмотрение организатора	шт.	1
18.	Ситечко	На усмотрение организатора	шт.	1
19.	Щипцы	На усмотрение организатора	шт.	1
20.	Лопатки силиконовые	На усмотрение организатора	шт.	4
21.	Ложка столовая	На усмотрение организатора	шт.	4
22.	Вилка столовая	На усмотрение организатора	шт.	2
23.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 32 см	шт.	4
24.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	2
25.	Варежка прихватка	На усмотрение организатора	шт	2

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой	шт.	3
2.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	15
3.	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Моющее средство	На усмотрение организатора	мл.	500
5.	Жидкое мыло (для мытья рук)	На усмотрение организатора	мл.	250

6.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	2
7.	Плѐнка пищевая	20 м	шт.	1
8.	Фольга рулон	10 м	шт.	1
9.	Пакеты для мусора	30 л	шт.	4
10.	Перчатки одноразовые	Виниловые, неопудренные, размер М	Пара	5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ

1.	Сковорода для индукционных плит блинная	Диаметр 24 см	шт.	1
----	---	---------------	-----	---

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1.	Расходные материалы свыше заявленных в настоящем перечне.			
2.	Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт.			

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Ножи поварские	На усмотрение организатора	шт.	3
2.	Овощечистка	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт.	1
4.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	1
5.	Сковорода блинная для индукционных плит	На усмотрение организатора	шт.	2
6.	Венчик	На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
8.	Блендер	На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Терка	На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Половник	На усмотрение организатора	шт.	1
11.	Диспенсер для соуса	На усмотрение организатора	шт.	2
12.	Формочки	На усмотрение организатора	шт.	1
13.	Нож для удаления сердцевины	На усмотрение организатора	шт.	1
14.	Щипцы	На усмотрение организатора	шт.	1
15.	Воронка	На усмотрение организатора	шт.	1
16.	Ложка для соуса	На усмотрение организатора	шт.	1
17.	Кисточка силиконовая	На усмотрение организатора	шт.	1
18.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	1
19.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	1
20.	Перчатки одноразовые	Виниловые, неопудренные, (размер, соответствующий участнику)	пара	5
21.	Часы (для контроля времени)	На усмотрение организатора	шт.	1

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

Перечень оборудования и мебель

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	5
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	5

3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Флешка	На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	5
10.	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1
11.	МФУ	На усмотрение организатора	шт.	1
12.	Пиrometer	На усмотрение организатора	шт.	1
13.	Антистеплер	На усмотрение организатора	шт.	1
14.	Скобы для степлера	На усмотрение организатора	шт.	2
15.	Файлы	На усмотрение организатора	шт.	30
16.	Скотч 2-х сторонний	На усмотрение организатора	шт.	1
17.	Папка для файлов на 60 листов	На усмотрение организатора	шт.	1
18.	Маркер не стирающийся	На усмотрение организатора	шт.	1
19.	Калькулятор	На усмотрение организатора	шт.	1
20.	Одноразовые тарелки	На усмотрение организатора	шт.	100
21.	Одноразовые вилки	На усмотрение организатора	шт.	100
22.	Одноразовые ложки	На усмотрение организатора	шт.	200
23.	Одноразовые стаканчики	На усмотрение организатора	шт.	200

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Мясорубка электрическая (общий стол)	На усмотрение организатора	шт.	2
2.	Микроволновая печь	Мощность 0,8 кВт	шт.	1
3.	Соковыжималка	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора	шт.	2
6.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	2
8.	Блендер общий стол	На усмотрение организатора	шт.	5
9.	Стол производственной из нержавеющей стали	1800*600*850, с бортом/ без борта, с глухо полкой	шт.	2
10.	Пиrometer	На усмотрение организатора	шт.	1
11.	Весы настольные электрические	Наименьший предел взвешивания -5 кг, автоматическое отслеживания нуля.		

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.

1.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	4
3.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Вешалка	На усмотрение организатора	шт.	2

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ

Количество точек питания и их характеристики

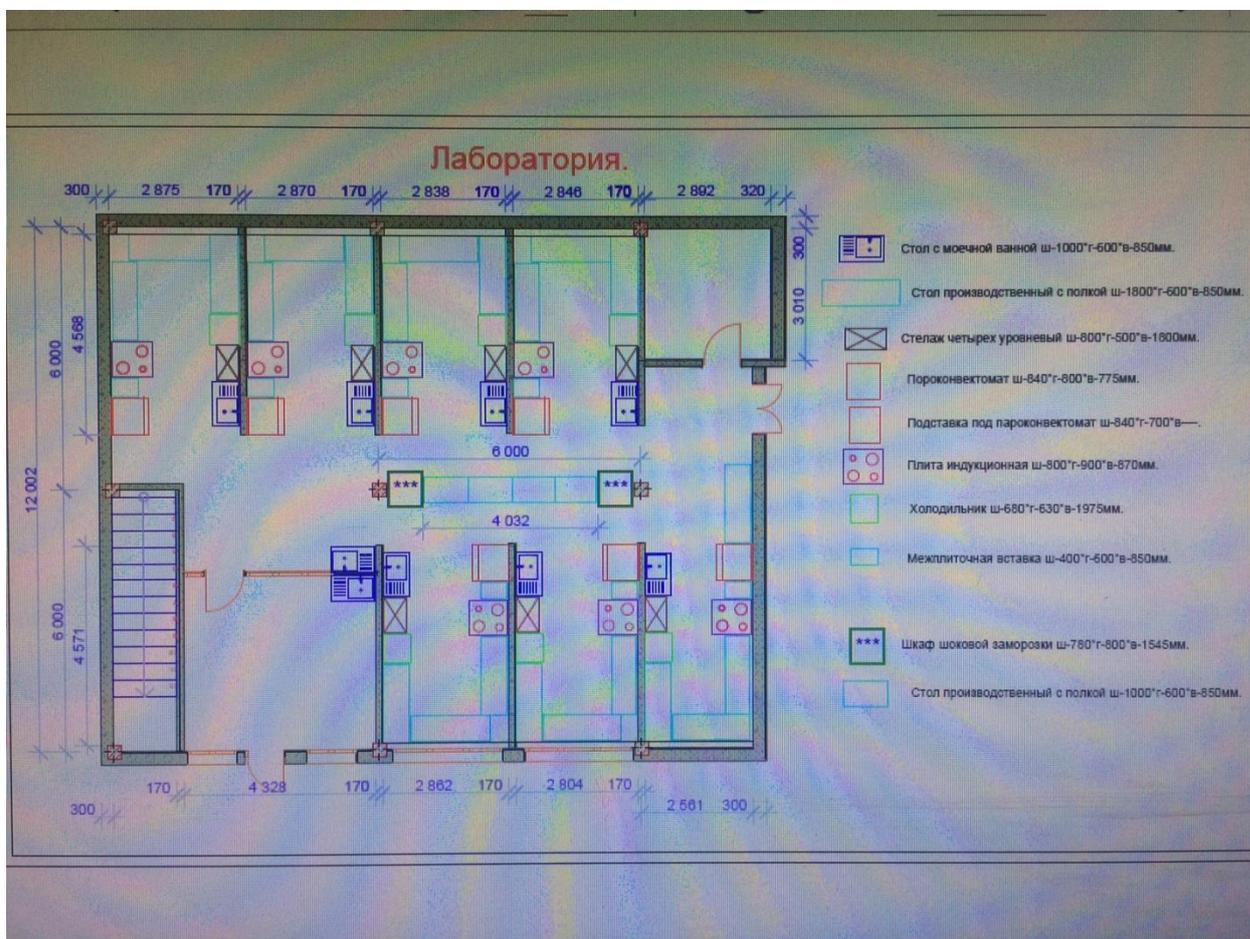
№ п/п	Наименование	Тех. характеристики	Ед.	Кол-во
-------	--------------	---------------------	-----	--------

			измерения	
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	2/1

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

	Длина технологической линии, м	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха, зрения, соматическими заболеваниями	4,5	2,8	-



5. Требования охраны труда и техники безопасности

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
 - брюки;
 - фартук белый хлопчатобумажный;
 - колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
 - профессиональная обувь, фиксированная пятка, на нескользящей подошве.
- Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными.

Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа.

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

Регион: _____

Профессиональная образовательная организация: _____
(полное наименование ПОО)

Участник: _____
(фамилия, имя, отчество)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (форма для заполнения: студенты)

Наименование блюда: **«Шницель натуральный рубленый» с гарниром из булгура и болгарского перца, в авторском исполнении, и соусом красным из томатов в собственном соку**

№ п/п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто на 1 порцию, г.	Масса нетто на 1 порцию, г.	Масса полуфабриката/ готовой продукции, г.	Масса брутто на 2 порции, г.	Технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда, требования к качеству
Шницель натуральный рубленый						
Гарнир из булгара						
Гарнир из болгарского перца						
Соус красный из томатов в собственном соку						

Примерный список сырья (студенты)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясные продукты		
Мясо говядины (котлетная масса)	г.	259
Шпик	г.	12
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	47
Молоко	мл.	553
Яйца	шт.	3
Овощи, зелень		
Болгарский перец	г.	142
Лук репчатый	г.	94
Чеснок	г.	20
Яблоки (груша)	г.	329+329
Мята свежая	г.	12
Вишня свежемороженая (клубника)	г.	400+400
Бакалея		
Сухари панировочные	г.	35
Томаты в собственном соку	г.	153
Соль	г.	294
Сахар	г.	294
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	47
Мука пшеничная	г.	306
Сухие продукты		
Булгур	г.	82