



Утверждено:
рабочей группой ресурсного учебно-методического центра Ярославской области
(приказ 191^{0/е} от «02» июля 2020 года)

V Ярославский чемпионат «Абилимпикс»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Разработал:
главный эксперт по
компетенции

Полякова С.А.

«22» июня 2020г.



Ярославль 2020

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

В настоящее время профессия повара является одной из самых популярных профессий в мире, ведь потребность в пище – одна из базовых в жизни каждого человека. В связи с этим актуальность компетенции «Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на специалистов индустрии питания. Практически в каждой организации, будь то детский сад, школа или университет, академия, правительственное или торгово-развлекательное учреждение имеются буфеты, столовые, кафе. Ежегодно увеличивается сеть предприятий FastFood, SlowFood и даже формата «Cash&Carry».

Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель этой профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации и подачи. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным, а знание особенностей ингредиентов и правил их совмещения дает ему возможность создавать оригинальные блюда, а значит быть конкурентным и востребованным на рынке труда.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Компетенция «Поварское дело» обеспечена:

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.

К квалификации участника предъявляются следующие требования в части приобретенных знаний, умений, сформированных профессиональных компетенций:

Студенты

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- регламенты, стандарты, в том числе требования ХАССП и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья и полуфабрикатов, приготовлении блюд;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (в том числе для порционирования блюд), весоизмерительных приборов и правила их поверки, приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья и материалов, посуды и правила ухода за ними;
- способы правки кухонных ножей;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, современные методы и техники обработки, подготовки сырья и приготовления основных горячих блюд из мяса, соусов, блюд из теста, варианты их оформления и подачи;
- правила приема продуктов по количеству и качеству;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, минимизации отходов, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
- правила и способы презентации основных горячих блюд из мяса, соусов, блюд из теста;
- правила проведения бракеража;
- правила снятия остатков;
- правила утилизации отходов.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила пожарной безопасности, охраны труда;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу;
- оценивать наличие и определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями и условиями хранения;
- проверять качество и безопасность сырья, продуктов, материалов органолептическим способом;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять и комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд;
- порционировать, хранить (при необходимости) с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- различать пищевые и непищевые отходы;

- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.

Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять обработку, подготовку мяса, круп, овощей, фруктов;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, соусов, блюд из теста.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции блинчиков с яблочным фаршем и вишневым соусом и 2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из зеленого горошка» в авторском исполнении, 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 яблочным фаршем и вишневым соусом.	Первый день	2 часа	2 порции блинчиков с яблочным фаршем и вишневым соусом. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см): 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 блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленый с гарниром из зеленого горошка, соус красный из томатов в собственном соку.	Первый день		2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из зеленого горошка, соус красный 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 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Температура подачи – минимум 50-65°С (по краю 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 (см. приложение).

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.

Дополнительные условия:

- перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и пищевые продукты (не входящих в списочный состав технологической карты) 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.

При выполнении Модуля 1.Блинчики с яблочным фаршем и вишневым соусом и Модуля 2. Горячее блюдо - мясо 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 через мясорубку;
- сформовать полуфабрикат;
- смочить в льезоне;
- панировать в сухарях;
- шницель обжарить основным способом;
- обработать овощи и фрукты;
- обжарить овощи;
- приготовить соус;
- приготовить начинку из яблок для блинчиков;
- испечь 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.

2.4.Критерии оценки выполнения задания.

Оценочные листы (приложение 4.)

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

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

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

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 нержавеющей стали	1800x600x850, с бортом/без борта, с глухой полкой	шт.	1
2.	Стол с моечной ванной из нержавеющей стали	1000x600x850	шт.	1
3.	Стеллаж 4-хуровневый из нержавеющей стали	800x500x1800	шт.	1
4.	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт.	4
5.	Сковорода для индукционных плит блинная	Диаметр 24 см	шт.	1
6.	Плита электрическая индукционная	2 греющих поверхности, рабочая температура 60-240° С	шт.	2
7.	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания - 10 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
8.	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок	шт.	5 (1 на 2 участника)
9.	Набор разделочных досок (5 шт.)	600x400x18, полипропилен	шт.	1
10.	Подставка для разделочных досок	Хромированная сталь	шт.	1
11.	Ножи поварские	На усмотрение организатора	шт.	3
12.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	2
13.	Венчик	Нержавеющая сталь	шт.	1
14.	Мясорубка (общий стол)	На усмотрение организатора	шт.	2
15.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
16.	Лопатки силиконовые	На усмотрение организатора	шт.	2
17.	Сито для муки	На усмотрение организатора	шт.	1
18.	Сито-шенуа	На усмотрение организатора	шт.	1
19.	Ситечко	На усмотрение организатора	шт.	1
20.	Мерный стакан	На усмотрение организатора	шт.	1
21.	Тарелка круглая белая	Диаметр 32 см	шт.	4

	плоская			
22.	Щипцы	На усмотрение организатора	шт	2
23.	Микроволновая печь (общий стол)	На усмотрение организатора	шт.	1
24.	Ложка столовая	На усмотрение организатора	шт.	4
25.	Вилка столовая	На усмотрение организатора	шт.	2
26.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	2
27.	Соковыжималка электрическая (общий стол)	На усмотрение организатора	шт.	1
28.	Пароконвектомат	На усмотрение организатора	шт	1

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.	1
2.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	1
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.	1
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	Силиконовые, неопудренные	пара	5

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

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		шт.	3
2.	Кастрюля для индукционных плит	1л	шт.	1
3.	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт.	1
4.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	1
5.	Венчик	На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
7.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	1
8.	Контейнер одноразовый для продуктов	1000 мл, с крышкой	шт.	1
9.	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой	шт.	1
10.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	1

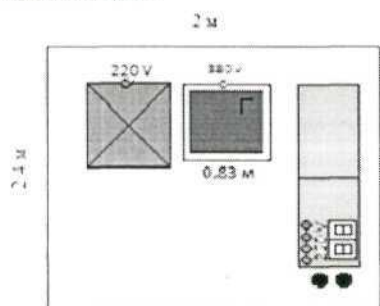
	продуктов			
11.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные	пара	5
ОБОРУДОВАНИЕ для экспертов				
Перечень оборудования и мебель				
№п\п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	13
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	13
3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Флешкарта	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.	1
10.	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1
11.	Принтер	На усмотрение организатора	шт.	1
12.	Пирометр	На усмотрение организатора	шт.	1
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.	Микроволновая печь	Мощность 0,7 кВт	шт.	1
2.	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.				
1.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Вешалка для одежды	На усмотрение организатора	шт.	1
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек питания и их характеристики				
№п/п	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	2/1

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

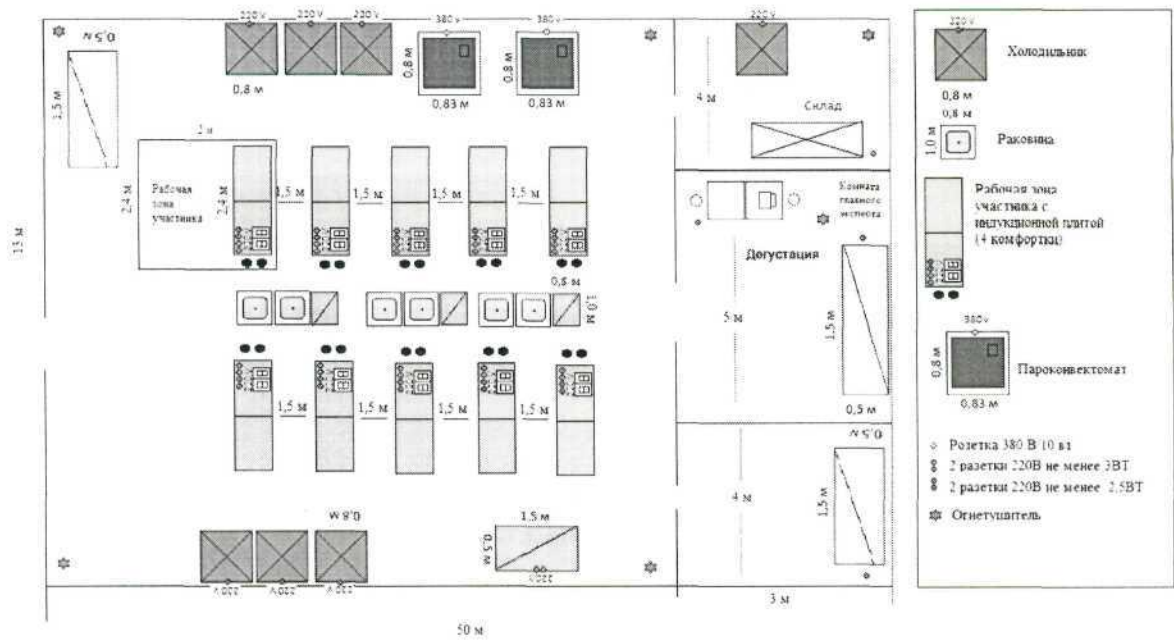
4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

Виды нозологий	Площадь м.2	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха.	4,9	От 1 м. до 1,5 м	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) -1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse -1 шт. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV -1 шт. Говорящий карманный калькулятор на русском языке 1 шт.
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 м. до 1,5 м	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

4.2. Графическое изображение рабочего места с учетом основных нозологий.



4.3. Схема застройки соревновательной площадки для всех категорий участников.



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 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 оснащённость 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;
 - надёжно 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 надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности 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.

Технологическая карта

Наименование блюда: « **Блинчики с яблочным фаршем и вишневым соусом** »

п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порцию (г)	Технология приготовления блюда
	Блинчики					
	Яблочный фарш					
	Соус вишневый					

Примерный список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясные продукты		
Мясо говядины (котлетная масса)	г.	258
Шпик	г.	14
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	36 + 15
Молоко	мл.	290
Яйца	шт.	1
Сливки 33%	г.	80/25/70
Или Сливки 22%	г.	10
Овощи, зелень		
Лук репчатый	г.	100
Чеснок	г.	20
Яблоки	г.	324
Мята свежая	г.	15
Вишня свежемороженая	г.	400
Горошек зеленый замороженный	г.	150
Или Морковь	г.	150
Или брокколи	г.	150
Или сельдерей (корень)	г.	200
Бакалея		
Сухари панировочные	г.	30
Томаты в собственном соку	г.	300
Соль	г.	14
Сахар	г.	152
Перец черный молотый	г.	0,5
Масло растительное	мл.	40
Мука пшеничная	г	230

Приложение 4

Критерии	Наивысший балл	Шкала оценки
Время подачи – корректное время подачи +5 минут, от заранее определённого	5	Объективная работа
Температура подачи блюда (соответствие заданию)	5	Объективная работа
Использование обязательных ингредиентов (соответствие 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 том числе работа с перчатками)	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 базовой обработки сырья	2	Субъективная
Навыки владения ножом, знание общих методов нарезки	5	Субъективная
Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости (соблюдение технологии приготовления блюда)	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 (цвет/сочетание/баланс/композиция)	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	