

**IV РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»
ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Утверждено

**Региональным центром
развития движения «Абилимпикс»
Тамбовской области
Протокол №1 от 04.04.2019 г.**

Руководитель центра:


_____ **Зоткин В.В.**
(подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО



Категория «Студенты»

Разработал: главный эксперт Хорохорина О. В.,
преподаватель ТОГБПОУ «Колледж торговли,
общественного питания и сервиса»

Тамбов 2019

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. 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 и академия, правительственные учреждения имеют столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

Потенциальные работодатели: Ресторанный комплекс Пират, Кафе-ресторан «Дебют» и др.

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

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года);

- Профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н и зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

1.3. Требования к квалификации.

Участники должны:

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;
- 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 экспресса 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.

В ходе выполнения конкурсного задания каждому участнику в течение 2 часов необходимо приготовить 2 порции основного горячего блюда из куриного филе «Куриный рулет, фаршированный шпинатом и сыром со сливочно-апельсиновым соусом и гарниром в авторском исполнении».

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Модуль1. Приготовление куриного рулета, фаршированного шпинатом и сыром	1	Не более 1 часа на все задание.	2 порции основного горячего блюда «Куриный рулет, фаршированный шпинатом и сыром»
Модуль2. Приготовления гарнира из булгура и овощей	1	30мин	2 порции гарнира из булгура и овощей
Модуль3. Приготовление сливочно-апельсинового соуса	1	30 мин.	2 порции сливочно-апельсинового соуса

2.3. Последовательность выполнения задания.

- Надеть санитарную одежду
- Подойти к рабочему месту
- Убедиться в наличии необходимого сырья
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь
- Обработать куриную грудку
- Приготовить чистое филе
- Приготовить фарш
- Сформовать полуфабрикат
- Подвергнуть п/ф тепловой обработке
- Приготовить соус
- Обработать и приготовить овощи
- Обработать и отварить крупу
- Оформить блюдо
- Подать на тарелке
- Уведомить судей о завершении работы
- Убрать рабочее место

Основные ингредиенты:

- Используйте ингредиенты с общего стола
- Используйте ингредиенты из списка продуктов
- Список ингредиентов для данной темы будет представлен за 3 недели до начала конкурса

Дополнительные требования:

- Жюри проводит проверку перед соревнованиями и все не соответствующие требованиям элементы изымаются.

- Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.

- Любые приготовления продукта задания перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

- Любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования.

- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

Участники должны знать и понимать:

- Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции

- Использование различных техник при обработке сырья

- Ассортимент ингредиентов, используемых в приготовлении блюда, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования

- Сочетания цветов, вкусов и текстур

- Суть мастерства, использовать воображение и креативность

- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов

- Важность минимизации отходов

- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности

Участники должны уметь:

- Подготовить инструменты и оборудование

- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени

- Рационально использовать сырье

- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы

- Предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы

- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места

- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы

- Продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе

- Работать в пределах данной темы

- Четко следовать письменной и устной инструкции

- Создать портфолио для клиентов, это означает изображения продукции и технологию ее изготовления

- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации

Правила для участников соревнований:

Чтобы можно было проводить соревнования из года в год участники должны следовать следующим правилам в течение всего процесса:

- Перерабатывать отходы (должны думать об экологичности процесса).
- Использовать экологически чистые материалы (сырье).
- Остатки сырья или полуфабрикатов, после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе.
- Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу, разработанному Экспертами.
- Ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до начала конкурса.
- Список оборудования должен быть уточнен за четыре недели до начала конкурса.
- Беречь электроэнергию, выключая неиспользованное оборудование.
- Условия конкурса могут быть использованы каждым участником конкурса для проведения соревнований.
- **Список ингредиентов для данной темы будет представлен за 3 недели до начала конкурса**

Модуль 1. Куриный рулет, фаршированный шпинатом и сыром:

С куриной грудки снимают кожу. У большого зачищенного и раскрытого филе надрезают сухожилия в 2–3 местах и отбивают. В надрез вкладывают малое филе и начинку из шпината и сыра, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму. Обжаривают на раскаленной сковороде. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Модуль 2. Гарнир из булгура и овощей:

Обработать и отварить булгур. Овощи обработать, нарезать и пассеровать. Выложить гарнир в авторском исполнении на усмотрение участника.

Модуль 3. Сливочно-апельсиновый соус:

На разогретой сковороде растопить сливочное масло, затем добавить сливки и довести до кипения. Добавить апельсиновый сок, апельсиновую цедру соль и сахар по вкусу и снова довести до кипения, чтобы соус загустел до состояния жидкой сметаны.

Описание	Приготовить 2 порции основного горячего блюда из куриного филе «Рулет куриный, фаршированный шпинатом и сыром со сливочно-апельсиновым соусом в авторском исполнении». Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в
----------	--

Подача	<p>Масса блюда - максимум 250 грамм.</p> <p>Масса основного соуса - не менее 25 грамм (визуально не менее одной столовой ложки)</p> <p>Температура подачи минимум 60-65 градусов С (по тарелке).</p> <p>2 порции блюда подаются на тарелках (круглое белое плоское блюдо 32 см).</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов,</p>
Основные ингредиенты	Используются все ингредиенты, указанные в технологической карте.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований для проверки электробезопасности.

2.4. Критерии оценки выполнения задания

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

	ОПИСАНИЕ	1	2	3	4	5
1	Наличие санитарной одежды 0 - 2					
2	Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления 0 - 5					
3	Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0 - 3					
4	Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 0 - 2					
5	Правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) 0 - 3					
6	Правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды 0 - 5					
7	Правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования 0 - 5					
8	Правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного инвентаря и посуды 0 - 5					
9	Оптимизация расхода электроэнергии, неиспользуемое оборудование 0 - 3					
10	Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюд 0 - 2					
11	Правильная нарезка продуктов 0 - 5					
12	Использование технологии приготовления блюда 0 - 5					
13	Консистенция данного блюда 0 - 5					
14	Консистенция компонента гарнира в отдельности 0 - 5					
15	Консистенция компонента соуса в отдельности 0 - 5					
16	Технология приготовления соуса 0 - 2					
17	Время подачи блюда 0 - 2					
18	Выход блюда 0 - 5					
19	Выход соуса 0-2					
20	Чистота тарелки при подаче 0 - 5					
21	Аккуратное порционирование 0 - 2					
22	Дизайн и общее впечатление 0 - 5					
23	Правильный выбор температуры подачи 0 - 2					
24	Вкус, общая гармония вкуса 0 - 5					
25	Соблюдение правил сочетаемости продуктов 0 - 5					
26	Сохранение цвета 0 - 2					

27	Запах в соответствии с заявленными ингредиентами 0 - 3					
	ВСЕГО: 100					

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА				
№	Наименование	тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный	1200x600x850 http://www.tehcomplect.ru/help/Stoli/sep96r%20big.jpg	шт	4
2	Плита индукционная	Maxwell MW – 1918 ВК	шт	2
3	Подставка нержавеющая под пароконвектомат	900x900x900	шт	1
4	Пароконвектомат	Abat ПКА 10-1/1ВМ https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/ovens/parokonvektomat-abat-pka-10-11-pm2/	шт	1
5	Весы настольные электрические	CAS-SWN-06 https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/weighting-and-packaging-equipment/libra-a-la-carte/vesy-cas-swn-6/	шт	1
6	Холодильный шкаф	Premier- ШВУП1ТУ-0,7М	шт	1
7	Шкаф шоковой заморозки	Foinox BC200-2MV1	шт	2/5
8	Вакууматор		шт	1
9	Стол с моечной ванной	Atesy ВСМС-Б 1000x600x850	шт	1
10	Смеситель	холодной и горячей воды	шт	1
11	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800	шт	1
12	Гастроёмкость для	из нержавеющей стали	шт	3

	пароконвектомат а			
13	Блендер	Redmond RHB-2945 1300W	шт	1
14	Ножи	поварской тройки	шт	3
15	Набор цветных разделочных досок	Пластик: синяя, зеленая, белая, коричневая, красная, желтая	шт	1
16	Подставка для разделочных досок	Из нержавеющей стали	шт	1
16	Лопатка	Деревянная, силиконовая	шт	2
18	Сковорода	D24-26	шт	2
19	Гриль сковорода	чугунная		3/5
20	Сотейник	1,5л	шт	1
21	Набор кастрюль нержавеющей	5л,3л, 2л, 1,5л, 1л	шт	1
22	Миска нержавеющей	2л	шт	2
23	Миска нержавеющей	3л	шт	1
24	Дуршлаг	D20-25см	шт	1
25	Мерный стакан	пластик	шт	1
26	Шумовка	нержавейка	шт	1
27	Сито	нержавейка	шт	1
28	Венчик	нержавейка	шт	1
29	Молоток для отбивания	нержавейка	шт	1
30	Ложка столовая	нержавейка	шт	4
31	Вилка столовая	нержавейка	шт	2
32	Круглое белое плоское блюдо	D32 см	шт	2
33	Бак для отходов	60л	шт	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Пленка пищевая	10м	шт	1/5
2	Мешки для мусора	60л	шт	1/5
3	Одноразовые ложки	пластиковые	шт	4
4	Бумажные полотенца	одноразовые	шт	6/5
5	Губки для мытья посуды	поролоновые	шт	1

6	Контейнеры одноразовые	300мл	шт	2
7	Контейнеры одноразовые	500мл	шт	2
8	Перчатки одноразовые	Латекс 1уп/100шт	шт	20
9	Моющее средство	500мл	мл	1
10	Жидкое мыло	300мл	мл	1/5
11	Салфетки для мытья столов (вискоза)	3уп/3шт	шт	9/5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)				
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ				
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)				
№	Наименование	тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)				
№	Наименование	Технические характеристики и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол переговорный		шт	2
2	Стол выставочный		шт	2
3	Стул		шт	1
4	Пирометр	Mini InfraRed Thermometr DT-812	шт	1/5
5	Весы настольные электронные	CAS- SWN-06	шт	1/5
6	Корзина для мусора		шт	1/5
7	Ноутбук	Lenovo B590	шт	1/5
8	Принтер	Canon MF3010EX	шт	1/5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)				
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1	Бумага формата А-4		шт	500/5
2	Шариковые ручки		шт	1
3	Степлер		шт	1
4	Ножницы канцелярские		шт	1
5	Флешка		шт	1
6	Планшет формата А-4		шт	5
7	Скатерти для презентации		шт	2
8	Салфетки бумажные		шт	100/5
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)				
№	Наименование	тех. Характеристики дополнительного оборудования и средств индивидуальной защиты и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Соковыжималка	Nurakan HKN-CS600L	шт	1
2	Микроволновая печь	Samsyng CE 101KR	шт	1
3	Мясорубка	Nurakan HKN- 12CR	шт	1
4	Электрофритюрница	PYHL- EF-101B	шт	1
5	Слайсер	Nurakan HKN-HM220	шт	1
6	Блендер	Nurakan HKN-BLW2	шт	1
7	Куллер	Hotfrost V20BS	шт	1
8	Часы настенные	циферблатные	шт	4/5
9	Огнетушитель	ОУ-1	шт	1
10	Набор первой медицинской помощи			1/5
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)				
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ				
№	Наименование	Тех. характеристики		

--	--	--	--	--

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

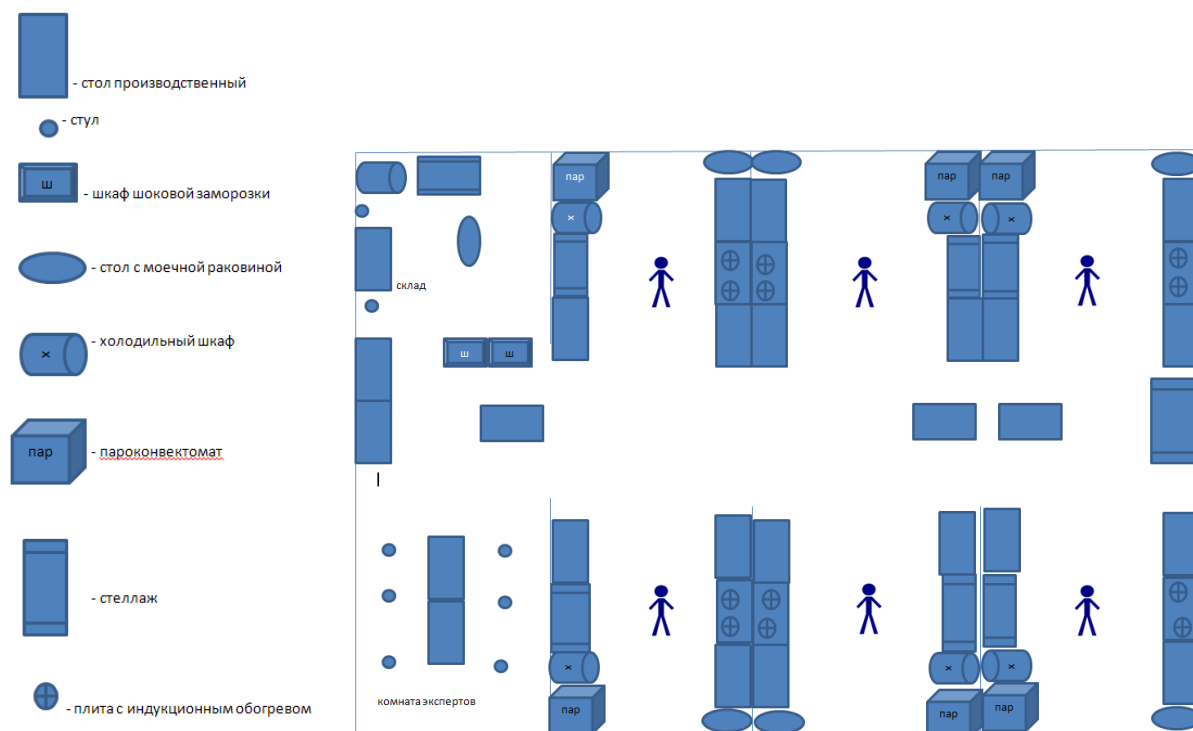
	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	не менее 3	не менее 1,2	FM-передатчики по количеству слабослышащих участников, при отсутствии на площадке сурдопереводчика наличие Коммуникативной системы «Диалог»
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	не менее 3	не менее 1,2	Специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	не менее 3	не менее 1,2	Специального оборудования не требуется

*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

4.3. Схема застройки соревновательной площадки.

- на 6 рабочих мест (студенты)



5. Требования охраны труда и техники безопасности

1. Общие требования безопасности

1.1. Основной конкурсной площадкой по компетенции «Поварское дело» является лаборатория технологии приготовления пищи ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» (г. Тамбов).

1.2. В период выполнения конкурсных заданий на участника компетенции «Поварское дело», (в дальнейшем Участник) могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, приготовленной кулинарной продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.3. Участник обязан известить эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на конкурсной площадке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Перед выполнением конкурсных заданий в лаборатории технологии приготовления пищи участнику следует:

оставить верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; вымыть руки с мылом, надеть чистую специальную одежду, подобрать волосы под колпак, косынку или специальную сеточку для волос;

снять ювелирные украшения, часы;

ногти на руках должны быть коротко пострижены и не покрыты лаком.

1.5. Во время выполнения конкурсных заданий в лаборатории технологии приготовления пищи участнику следует:

- работать в чистой специальной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- в случае необходимости, посещение туалета и других мест осуществлять без специальной одежды, после чего мыть руки с мылом.

2. Требования безопасности перед началом работы

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

2.2. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- удобно и устойчиво разместить посуду, приспособления, продукты на рабочем столе.

2.4. Проверить внешним осмотром:

отсутствие посторонних предметов на рабочем столе и вокруг него;

состояние полов (отсутствие скользкости и др.);

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности разделочных досок, ручки совков, лопаток, рукоятки ножей).

2.5. Перед включением электрического оборудования убедиться в его

безопасности.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях и неполадках немедленно сообщить волонтерам или эксперту и приступить к работе только после разрешения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, к которой допущен для выполнения конкурсного задания, после прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности.

3.2. Применять только исправное оборудование, инструмент, приспособления.

3.3. Соблюдать правила перемещения в лаборатории технологии приготовления пищи, не торопиться, не выполнять резких движений и др.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно информировать волонтеров о необходимости уборки рабочего стола, пола и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, посторонними предметами.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.7. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты, готовую кулинарные изделия с осторожностью.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож без острой необходимости.

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непечно 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 присмотра.

3.9. Для предотвращения попадания в воздух лаборатории технологии приготовления пищи вредных веществ, соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции.

3.10. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.11. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.12. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа,

пароконвектаutomата, плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.13. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.14. Перед переноской горячей готовой продукции предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости информировать волонтеров о потребности в уборке пола.

3.15. Предупредить о предстоящем перемещении с горячей готовой продукцией стоящих рядом волонтеров и других участников.

3.16. Снимать с плиты посуду с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка посуды должна быть снята.

3.17. При перемещении посуды с горячей пищей не допускается:
заполнять её более чем на три четверти емкости;
прижимать посуду к себе;

держат в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.18. При эксплуатации технологического (электромеханического и др.) оборудования:

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены для выполнения конкурсного задания;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т. п.) равномерно, при включенном электродвигателе;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т. п.);

удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;

осматривать, регулировать, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт можно только после его полного выключения.

Не допускается:

извлекать руками застрявший продукт;

эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;

проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

оставлять без присмотра работающее оборудование;
складывать на оборудование посторонние предметы.

При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному эксперту и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; немедленно доложить о принятых мерах эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

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

4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

5.2. По окончании работы оборудования:
выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
после полного остывания электрооборудования волонтерам произвести уборку.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления. электрическую сеть нестационарное оборудование;

оставлять без присмотра работающее оборудование;
складывать на оборудование посторонние предметы.

При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному эксперту и до устранения неисправности не включать.

