

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции: Поварское дело

II Регионального чемпионата «Абилимпикс» в Республике Бурятия

Категория участников: студенты

(школьники, студенты, специалисты)

Разработал (а):

Главный эксперт регионального чемпионата

/Русина М.В./

Улан-Удэ

2019

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 стандарты.

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» обеспечена:

студенты

- 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.

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 первых блюд, основных горячих блюд из птицы, соусов, варианты 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 рубленого мяса, соусов;
- 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 овощей, мяса;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации основных горячих блюд из рубленного мяса.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Студенты:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции горячего блюда «Бифштекс рубленный с яйцом из говядины политый мясным соком»;

2 гарнира: овощной гарнир; картофельный гратен.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Студент	Модуль 1 горячее блюдо – бифштекс рубленный	Первый день	3 часа	2 порции основного горячего блюда из говядины «Бифштекс рубленный с яйцом из говядины политый мясным соком»; 2 гарнира: овощной гарнир; картофельный гратен. 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.

				Температура подачи – минимум 55оС – 60 С (по основному блюду). Степень прожарки бифштекса: medium well или well done (оценивается при дегустации) Участник должен прописать степень прожарки в меню.
--	--	--	--	--

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.

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

Продолжительность соревнования - 3 часа.

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий чистоту, приготовление, поварские навыки, вкус, внешний вид и т.д.

Список ингредиентов для заданного блюда представляется за 3 недели до начала конкурса.

Готовятся 2 порции: одна подается для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.

Конкурсное блюдо сопровождается **информационной технологической картой** с указанием фамилии, имени, отчества (полностью) участника, места учебы, названия блюда (изделия).

Используются все ингредиенты, указанные в перечне сырья.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.

Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой.
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. Горячее блюдо - бифштекс рубленный из говядины участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- измельчить мясо;
- измельчить шпик;
- сформовать полуфабрикат;
- обжарить полуфабрикат;
- обработать и нарезать овощи;
- приготовить овощи;
- приготовить яичницу глазунью;
- оформить основное горячее блюдо;
- 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

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ НА 1 УЧАСТНИКА*

** Позиции, обозначенные «*» подразумевают общее пользование всеми участниками*

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо тех характеристики оборудования, инструмента	Ед изм.	Кол-во

1	Стол производственный из нержавеющей стали	1500x600x850 с бортом	шт	1
2	Подставка нержавеющая под пароконвек томат 900x900x900	На усмотрение организатора	шт	1
3	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания - 10 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт	1
4	Плита электрическая индукционная	1 греющая поверхность, рабочая температура 60-240С	шт	1
5	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок	шт	1
6	Стеллаж 4-х уровневый из нержавеющей стали	800x500x1800	шт	1
7	Моечная раковина 600x600x850	На усмотрение организатора	шт	1
8	Тарелка круглая плоская белая	диаметр 28 см	шт	2
9	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт	2
10	Кастрюля 1л	На усмотрение организатора	шт	2
11	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт	2
12	Сковорода	Диаметр 24 см	шт	2
13	Набор цветных разделочных досок, пластик (6 шт)	600x400x18, полипропилен	шт	1
14	Мерный стакан	На усмотрение организатора	шт	1
15	Венчик	На усмотрение организатора	шт	1
16	Миска нержавеющая сталь	25-28 см	шт	3
17	Подставка для разделочных досок	хромированная сталь	шт	1
18	Лопатки силиконовые	На усмотрение организатора	шт	2
19	Ложка для соуса	На усмотрение организатора	шт	1
20*	Соковыжималка электрическая (общий стол)	На усмотрение организатора	шт	1
21	Моющее средство	На усмотрение организатора	литр	0,5
22	Ножи поварские	На усмотрение организатора	шт	3
23	Вода питьевая бутилированная	На усмотрение организатора	шт	1
24*	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт	1
24*	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора	шт	1
25*	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт	1

26*	Микроволновая печь, (общий стол)	На усмотрение организатора	шт	1
27	Ложка столовая	На усмотрение организатора	шт	4
28	Вилка столовая	На усмотрение организатора	шт	2
29	Молоток для отбивания	На усмотрение организатора	шт	1
30	Прихватки		шт	2
31*	Мясорубка электрическая настольная	На усмотрение организатора	шт	2
32*	Су вид	На усмотрение организатора	шт	1
33*	Вакуум аппарат	На усмотрение организатора	шт	1
34*	Блендер погружной	На усмотрение организатора	шт	1
35*	Миксер	На усмотрение организатора	шт	1

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо тех характеристики оборудования, инструмента	Ед изм.	Кол-во
1				
2	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора	шт	1
3	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора	шт	1
4	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл	шт	1
5	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл	шт	1
6	Контейнер	1000 мл	шт	1
7	Пакеты для мусора	30 л	шт	4
8	Перчатки силиконовые одноразовые размер (M,L)	силиконовые, неопудренные	пара	5
9	Жидкое мыло (для мытья рук)	На усмотрение организатора	мл	250
10	Пленка пищевая	20 м	рулон	1
11	Фольга	10 м	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

Оборудование для экспертов

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во
1	Бумага 100 листов	На усмотрение организатора	шт	1
2	Степлер	На усмотрение организатора	шт	1
3	Ножницы	На усмотрение организатора	шт	1
4	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт	5
5	Вода питьевая бутилированная	На усмотрение организатора	шт	1
6	Скатерть для презентации	На усмотрение организатора	шт	2
7	Вилки одноразовые	На усмотрение организатора	шт	20
8	Стаканы одноразовые	На усмотрение организатора	шт	20
9	Столы для презентации	На усмотрение организатора	шт	2
10	Стул	На усмотрение организатора	шт	8
11	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт	8
12	Стол переговорный	На усмотрение организатора	шт	1
13	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт	1
14	Вешалка	На усмотрение организатора	шт	1
15	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт	1
16	Принтер	На усмотрение организатора	шт	1

Комната для участников					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стул	На усмотрение организатора		шт	5
2	Стол	На усмотрение организатора		шт	1
3	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
4	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1

ТУЛБОКС (СПИСОК ВОЗМОЖНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ И ОБОРУДОВАНИЯ, ПРИ ЖЕЛАНИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УЧАСТНИКОМ САМОСТОЯТЕЛЬНО)

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Ед. изм.	Кол-во
1	Весы настольные электронные	http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cassw-5w-odin-display/	шт	1
2	Кастрюля для индукционных плит	1л	шт	1
3	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт	1
4	Сковорода для индукционных плит	24 см	шт	1
5	Набор цветных разделочных досок, пластик	http://www.complexbar.ru/	шт	1
6	Мерный стакан	На усмотрение участника	шт	1
7	Венчик	На усмотрение участника	шт	1
8	Миска нержавеющая сталь 25-28 см	http://www.complexbar.ru/	шт	3
9	Подставка для разделочных досок	http://www.complexbar.ru/	шт	1
10	Лопатки силиконовые	http://www.complexbar.ru/	шт	2
11	Ложка для соуса	На усмотрение участника	шт	1
12	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт	1
13	Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	шт	1
14	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой	шт	1
15	Контейнер одноразовый для	300 мл, с крышкой	шт	1

	продуктов			
16	Контейнер	1000 мл, с крышкой	шт	1
17	Перчатки одноразовые	силиконовые, неопудренные	пара	5
18	Моющее средство	На усмотрение участника	литр	0,5
19	Ножи поварские	На усмотрение участника	шт	3
20	Пленка пищевая	На усмотрение участника	рулон	1
21	Ложка столовая	На усмотрение участника	шт	4
22	Вилка столовая	На усмотрение участника	шт	2
23	Молоток для отбивания	На усмотрение участника	шт	1
24	Жидкое мыло для рук	На усмотрение участника	мл	250
25	Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	шт	1

4. 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 или передник при работе черного цвета, при сервировке и подаче белого;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), черные брюки; 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 хладагента 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

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ

Наименование продуктов	На 1 участника (2 порции)	
<i>Основной продукт</i>		
Говядина	400 г	
Шпик	50	
<i>Молочные и продукты</i>		

Молоко	70 г	
Сливочное масло	70 г	
Сливки 35%	80 мл	
Сыр Гауда	50 гр	
Яйцо	3 шт	
<i>Овощи, зелень</i>		
Картофель	300г	
Цукини	70 г	
Лук репчатый	70 г	
Перец болгарский	70 г	
Баклажан	70 г	
Брокколи	70 г	
Помидоры черри	70 г	
Чеснок	15 г	
<i>Бакалея</i>		
Соль	15 г	
Перец молотый	5 г	
Масло растительное для жарки	30 мл	
Мускатный орех	3 гр	

ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

При равенстве баллов приоритет получает участник, выполнивший задание за более короткое время.

Критерии оценивания ВСЕГО (максимум): 100 баллов	Баллы						
	1	2	3	4	5	6	7
Объективные (оценивают эксперты)	<i>Общая сумма баллов - 37</i>						
Наличие всех элементов санитарной одежды 0 - 3							
Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления 0 - 5							
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0 - 3							
Рациональное использование продуктов 0 - 2							
Безопасное использование оборудования (отсутствие порезов, ожогов и др. профессиональных травм, а также порчи оборудования) 0 - 5							
Безопасное использование производственного инвентаря и посуды (отсутствие порезов, ожогов и др.							

профессиональных травм, а также порчи инвентаря и посуды) 0 - 5							
Использование обязательных ингредиентов блюда (согласно технологической карте) 0 - 2							
Правильная нарезка продуктов (согласно технологической карте) 0 - 5							
Правильная технология приготовления блюда (согласно технологической карте) 0 - 5							
Своевременная подача блюда 0 - 2							
Объективные (оценивают дегустаторы)				Общая сумма баллов - 38			
Чистота тарелки при подаче 0 - 5							
Соответствующая масса блюда (согласно технологической карте) 0 - 5							
Соответствующая температура подачи (согласно технологической карте) 0 - 4							
Аккуратное порционирование (согласно технологической карте) 0 - 3							
Готовность основного блюда (согласно технологической карте) 0 - 7							
Правильная консистенция готового гарнира (согласно технологической карте) 0 - 7							
Правильная консистенция готового соуса (согласно технологической карте) 0 - 7							
Субъективные (оценивают дегустаторы)				Общая сумма баллов - 25			
Оформление блюда 0 - 5							
Общая гармония вкуса и запаха готового блюда 0 - 5							
Вкус и запах основного блюда 0 - 5							
Вкус и запах 1 гарнира 0 - 5							
Вкус и запах 2 гарнира 0 - 5							

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Бифштекс рубленный с яйцом из говядины, политый мясным соком»; 2 гарнира: овощной гарнир; картофельный гратен.	
	брутто	нетто	Технология приготовления	Требования к качеству
Масса готового бифштекса	-			
Выход 1 гарнира	-			
Выход 2 гарнира				
Выход готового блюда –				

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.

