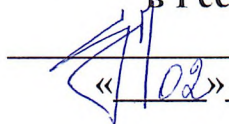


УТВЕРЖДАЮ
Руководитель РЦРД «Абилимпике»
в Республике Бурятия


 / Е.Д. Цыренов /
«10» июня 2020

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции: Поварское дело

III Регионального чемпионата «Абилимпике» в Республике Бурятия

Категория участников: студенты, специалисты

Разработал (а):
Главный эксперт регионального чемпионата
 /Русина М.В./

Улан-Удэ

2020

Содержание

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. (конкретные стандарты)

Студенты	Специалисты
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).	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)	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.

Студенты	Специалисты
- знания, умения, профессиональные компетенции по соответствующим ФГОС СПО ФГОС ТОП-50 - трудовые умения из профессиональных	трудовые умения из профессиональных стандартов Должен уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое

стандартов	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста Должен иметь навыки: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов
------------	---

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

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

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции блинчиков с фруктовым фаршем. При этом использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом и 2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца» 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	Результат
Студенты	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

				<p>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)</p>
	<p>Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленный с гарниром из булгура и болгарского перца, соус красный из томатов в собственном соку.</p>	<p>Первый день</p>		<p>2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленный с гарниром из булгура и болгарского перца, 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</p>

				менее одной столовой ложки).
Специалисты	Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.	Первый день	2 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=32см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65о С.(по краю тарелки)
	Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца, 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 булгура и болгарского перца, соус красный из

				<p>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 50-65оС (по краю тарелки)</p>
--	--	--	--	---

2.3.Последовательность выполнения задания.

Студенты и специалисты:

При выполнении Модуля 1. «Блинчики с фруктовым фаршем» использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.

При выполнении 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;
- панируем в сухарях;
- ставим варить булгур;
- 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 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.

Модуль 1 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	2	Объективная

и чистота		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 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. Оптимизация расхода электроэнергии (выключение не используемого 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	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников (студенты, специалисты).

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ НА 1 УЧАСТНИКА*

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

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с техническими характеристиками либо	Ед изм.	Кол-во
-------	--------------	---	---------	--------

		тех характеристики оборудования, инструмента		
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	шт	1

		организатора		
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
36*	Штангенциркуль электронный 150 мм	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	Вода питьевая бутилированная	На усмотрение организатора	шт	1
5	Скатерть для презентации	На усмотрение организатора	шт	2
6	Вилки одноразовые	На усмотрение организатора	шт	20
7	Стаканы одноразовые	На усмотрение организатора	шт	20
8	Столы для презентации	На усмотрение организатора	шт	2
9	Стул	На усмотрение организатора	шт	8
10	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт	8
11	Стол переговорный	На усмотрение организатора	шт	1
12	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт	1
13	Вешалка	На усмотрение организатора	шт	1
14	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт	1
15	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 продуктов	300 мл, с крышкой	шт	1
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. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий

4.1. Графическое изображение рабочего места с учетом основных нозологий.

(см. Приложение 1)

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 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 инструментов (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.

Список сырья

Студенты, специалисты:

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясные продукты		
Мясо говядины	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.	24
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.	14
Сахар	г.	294
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	47
Мука пшеничная	г	306
Сухие продукты		
Булгур	г.	82

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом»	
	брутто	нетто	Технология приготовления	Требования к качеству
Масса готового блюда	-			
Выход готового блюда –				

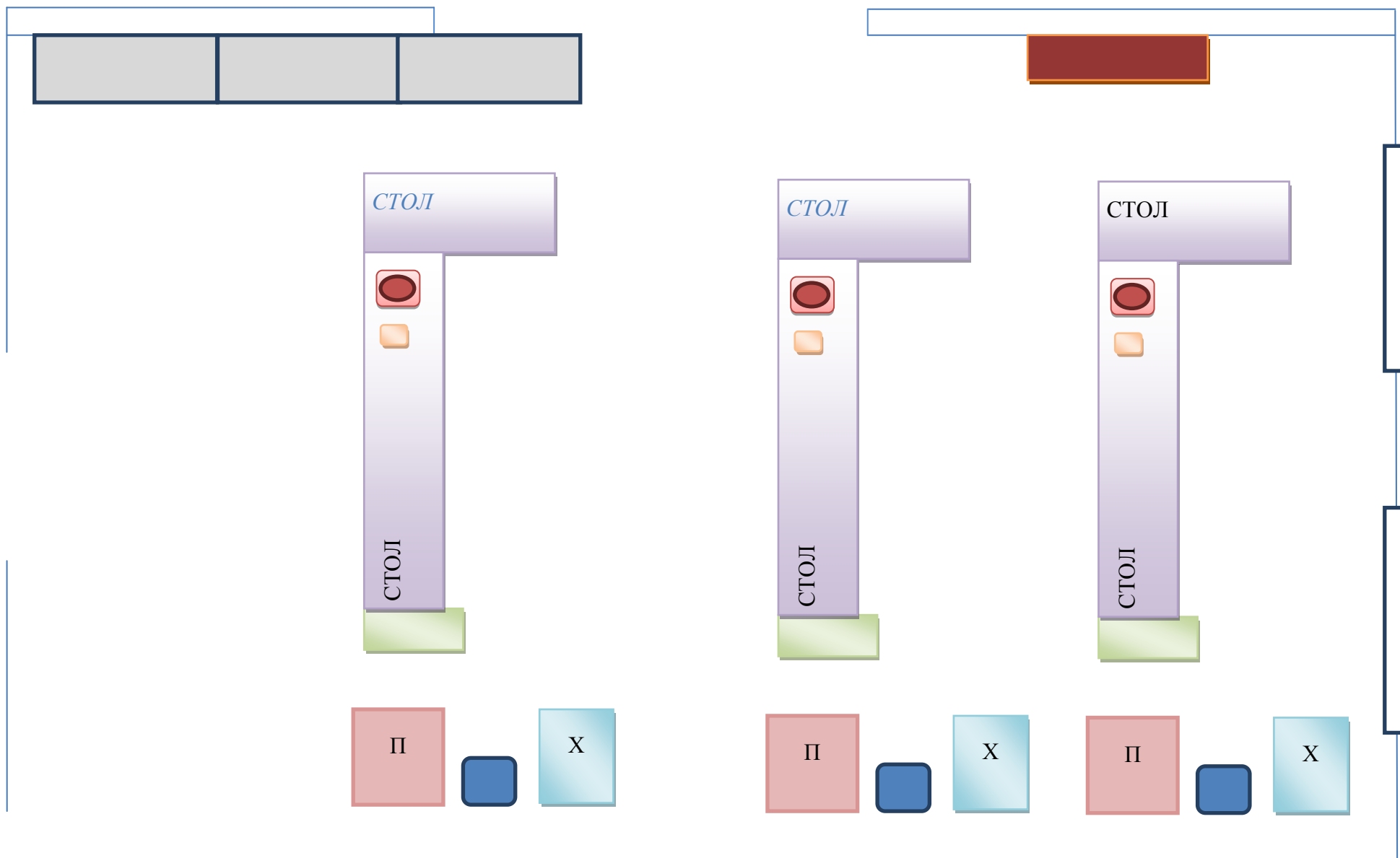
Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА	
	брутто	нетто	Технология приготовления	Требования к качеству
			Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца, соус красный из томатов в собственном соку.	
Масса готового блюда	-			
	-			
Выход готового блюда –				

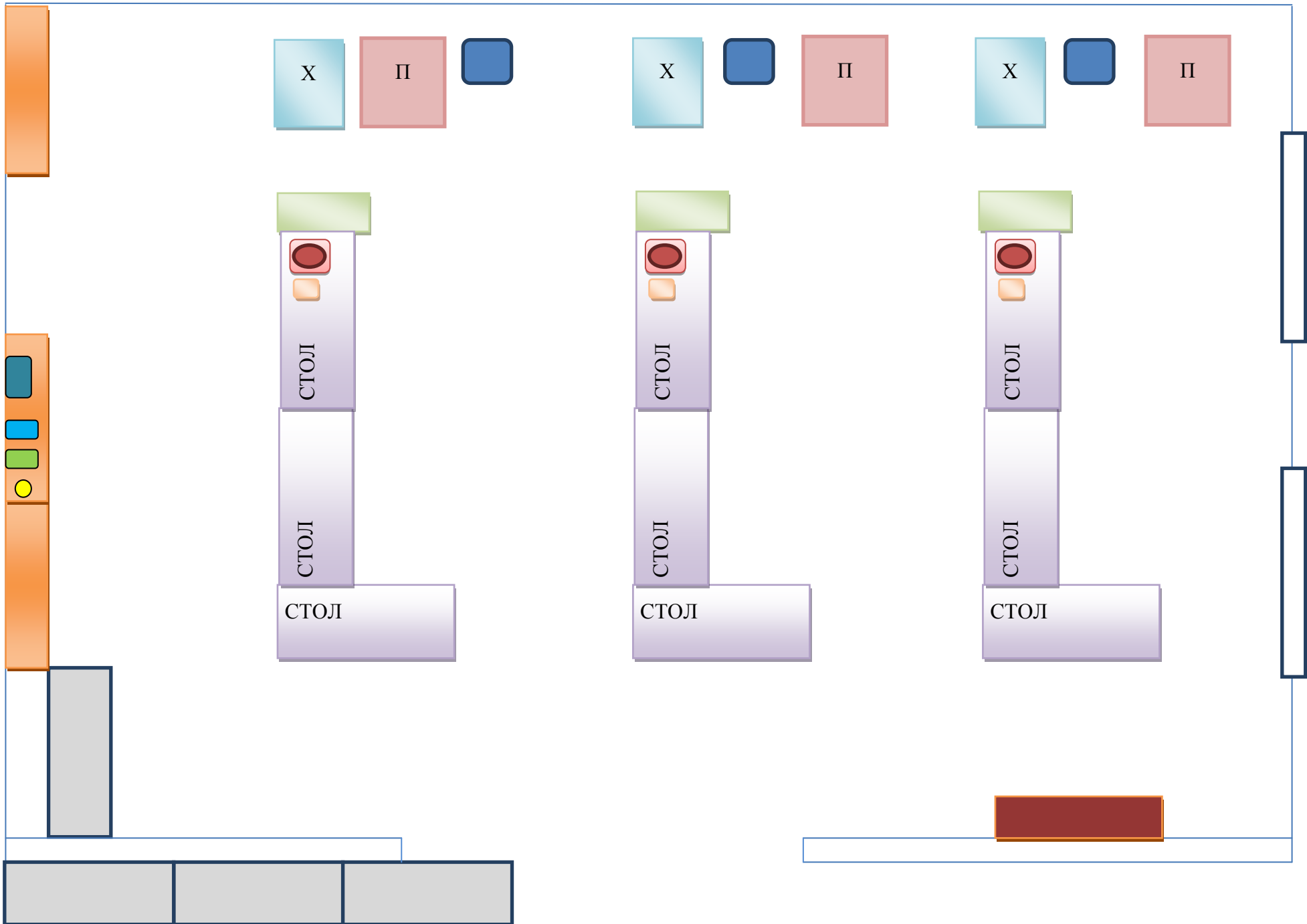
Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.

4.1. Схема застройки соревновательной площадки для всех категорий участников

План застройки площадки компетенции Поварское дело (зал 2)



План застройки площадки компетенции Поварское дело (зал 1)



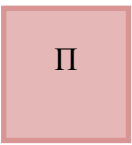
УЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



- ХОЛОДИЛЬНИК



- шкаф шоковой заморозки



- пароконвектомат



- вакуум аппарат



- су вид



- блендер



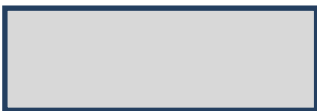
- индукционная печь



- весы



- раковина



- СТОЛ



- стеллаж



- шкаф для посуды



СТОЛ



- демонстрационный шкаф