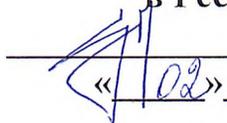


УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель РЦРД «Абилимпике»  
в Республике Бурятия

 / 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	<b>2,5 часа</b>	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><b>Модуль 2.</b> Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленый 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 рубленый 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).
<b>Специалисты</b>	<b>Модуль 1.</b> Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.	<b>Первый день</b>	<b>2 часа</b>	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)
	<b>Модуль 2.</b> Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца, соус красный из томатов в собственном соку.	<b>Первый день</b>		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.

<b>Модуль 1 Критерии</b>	<b>Наивысший балл</b>	<b>Шкала оценки</b>
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
<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>	

### **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	<a href="http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cassw-5w-odin-display/">http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cassw-5w-odin-display/</a>	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	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	шт	1
6	Мерный стакан	На усмотрение участника	шт	1
7	Венчик	На усмотрение участника	шт	1
8	Миска нержавеющая сталь 25-28 см	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	шт	3
9	Подставка для разделочных досок	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	шт	1
10	Лопатки силиконовые	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	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:**

<b>Наименование сырья, пищевых продуктов</b>	<b>Единицы измерения</b>	<b>Доступное количество на 1 участника (брутто)</b>
<b>Мясные продукты</b>		
Мясо говядины	г.	259
Шпик	г.	12
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	47
Молоко	мл.	553
Яйца	шт.	3
<b>Овощи, зелень</b>		
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)
<b>Бакалея</b>		
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
<b>Сухие продукты</b>		
Булгур	г.	82

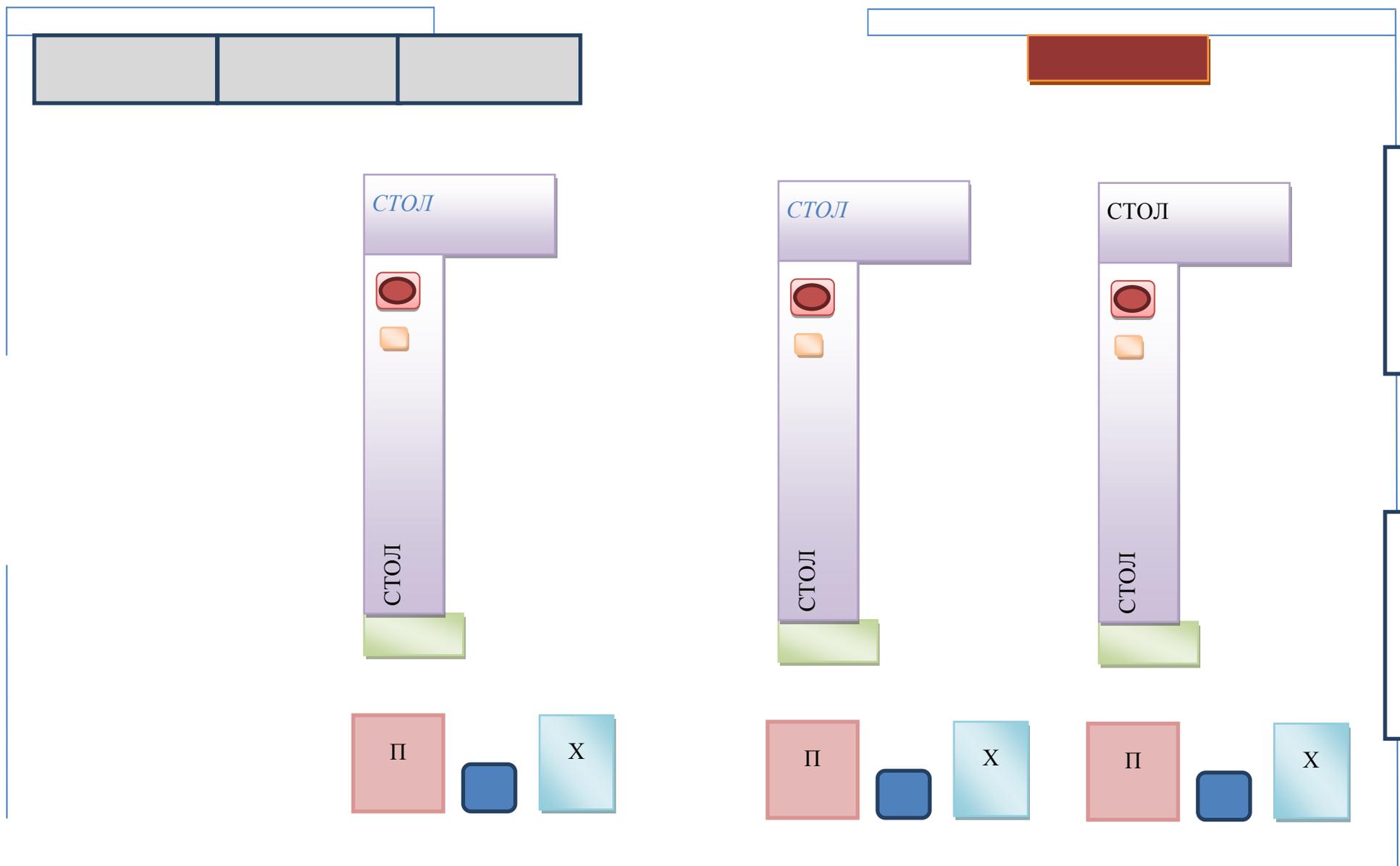


Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА	
	брутто	нетто	Технология приготовления	Требования к качеству
			Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца, соус красный из томатов в собственном соку.	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

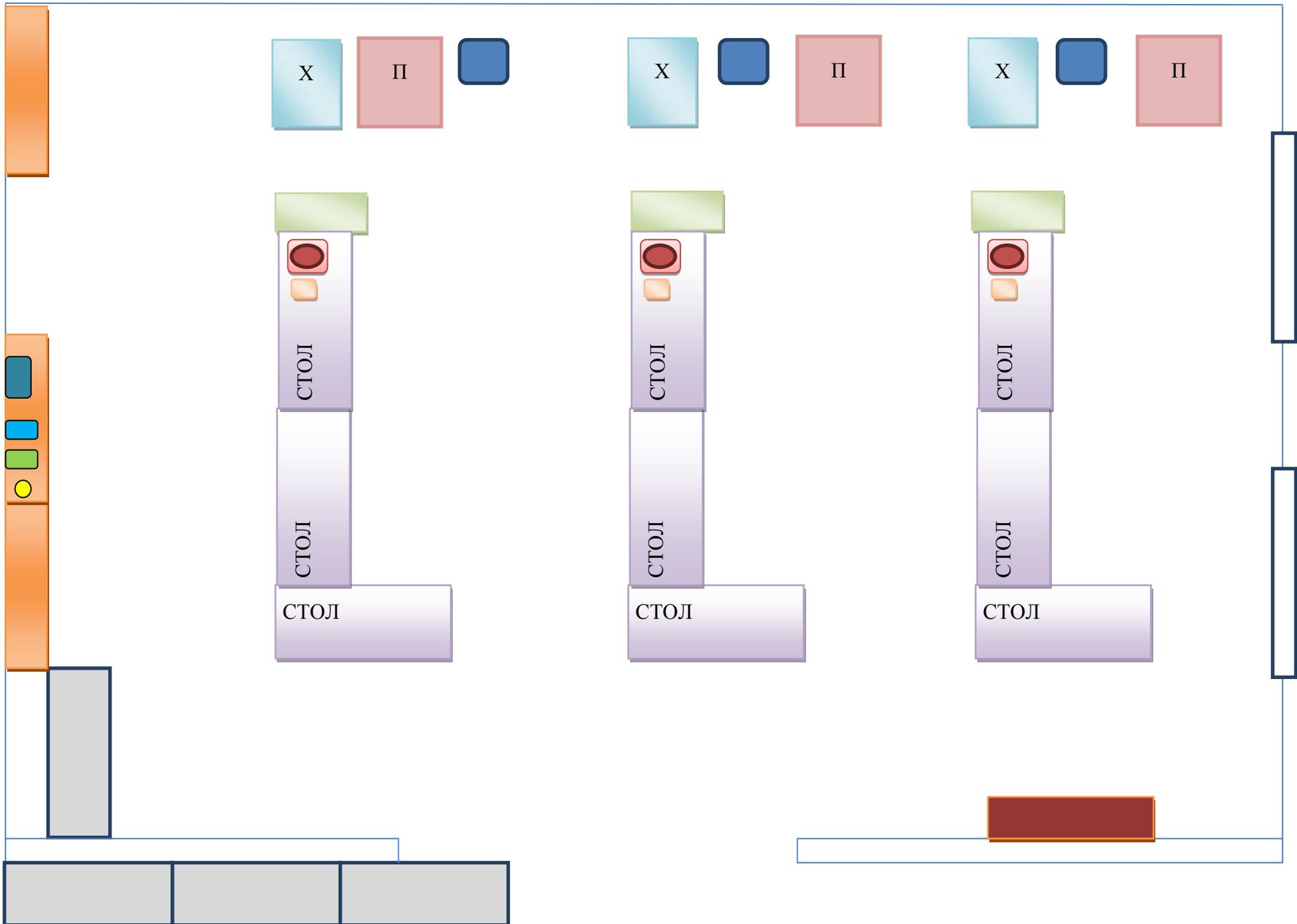
**Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.**

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 ОБЗНАЧЕНИЯ



- ХОЛОДИЛЬНИК



- шкаф шоковой заморозки



- пароконвектомат



- вакуум аппарат



- су вид



- блендер



- индукционная печь



- весы



- раковина



- СТОЛ



- стеллаж



- шкаф для посуды



СТОЛ



- демонстрационный шкаф