Министерство образования и науки Республики Башкортостан

Региональный центр развития движения «Абилимпикс» в Республике Башкортостан

Утверждаю:

Главный эксперт «Абилимпикс»

\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

**Конкурсное задание по компетенции «Поварское дело»**

Региональный чемпионат по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» в Республике Башкортостан

**Категория «Студенты»**

**Площадка: ГБПОУ Уфимский колледж отраслевых технологий**

Согласовано:

Председатель Совета по компетенции

\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

Уфа, 2020

**1. Описание компетенции**

1. **1.Актуальность компетенции**

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

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

* 1. **Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.**

**(конкретные стандарты)**

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)

**Требования к квалификации.**

*Знания – по соответствующим ФГОС СПО, ФГОС ТОП-50*

*умения, профессиональные компетенции – трудовые умения из профессиональных стандартов*

**2.Конкурсное задание**

* 1. **Краткое описание задания**

**Студенты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и сладкого перца» в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку.

* 1. **Структура и подробное описание конкурсного задания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участника** | **Наименование и**  **описание модуля** | **День** | **Время** | **Результат** |
| **Студент** | **Модуль 1.** Горячее блюдо из мяса  (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и сладкого перца, соус красный из томатов в собственном соку. | Первый день | 2 часа | 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 менее одной столовой ложки).  Температура подачи – минимум 50-65оС (по краю тарелки) |

1. **3.Последовательность выполнения задания.**

При выполнении Модуля 1. «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;
    - 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;
    - обжарить овощи;
    - приготовить соус;
    - 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.

**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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1 Критерии** | **Наивыс ший 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 |

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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Соответствие массы блюда по заданию. | 5 | Объективная работа |
| Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) | 5 | Объективная работа |
| Персональная гигиена – Спец. одежда соответствие требованиям и чистота | 2 | Объективная работа |
| Персональная гигиена – Руки (в 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 раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) | 1 | Объективная работа |
| Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок | 1 | Объективная работа |
| Расточительность | 2 | Объективная работа |
| Брак | 2 | Объективная работа |
| Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов | 5 | Субъективная |
| Навыки базовой обработки сырья | 2 | Субъективная |
| Навыки владения ножом, знание общих методов нарезки | 5 | Субъективная |
| Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости  (соблюдение технологии приготовления блюда) | 5 | Субъективная |
| Умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата (нужная консистенция, цвет, запах) | 5 | Субъективная |
| Навыки безопасного использования инвентаря и оборудования. | 3 | Субъективная |
| Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность | 5 | Субъективная |
| Презентация и визуальное впечатление | 5 | Субъективная |
| (Презентация: стиль и креативность (аккуратное порционирование блюда)цвет/сочетание/баланс/композиция) | 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 **(школьники, студенты, специалисты).**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** (конкурсная площадка) | | | | | | | | | | |
| Оборудование, инструменты, ПО | | | | | | | | | | |
| №п/п | Наименование | | | Тех. характеристики | | | Ед. изм. | | Кол-во | |
| 1. | Стол производственный из нержавеющей стали | | | НСО-16/6БП пристенный с полкой 1600х600х850 | | | шт. | | 2 | |
| 2. | Мойка односекционная со столешницей | | | НСО1М-10/6БП 1000х600х850 правая | | | шт. | | 1 | |
| 3. | Стеллаж 4-х уровневый из стали нержавеющей | | | СПЛн 600\*500\*1800 полки нерж. стойки нерж. кол-во полок 4 шт | | | шт. | | 1 | |
| 4. | Плита электрическая индукционная, рабочая температура 60-240° С | | | INDOKOR IN3500S настольная | | | шт. | | 4 | |
| 5. | Весы настольные электронные | | | CAS SWN-6 Наименьший предел взвешивания 5кг, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля | | | шт. | | 1 | |
| 6. | Шкаф холодильный | | | DM-105 Объем 500л., 5 полок. Дверь стекло. | | | шт. | | 1 | |
| 7. | Набор разделочных досок | | | Размеры H=18,L=600,B=400мм; полипропилен. жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. | | | шт. | | 1 | |
| 8. | Подставка для разделочных досок | | | 6 отделений, нерж.сталь L=23,5см | | | шт. | | 1 | |
| 9. | Ножи поварские | | | Шеф-повар 200 мм, универсальный 200 мм, овощной 88 мм Medium Luxstahl | | | шт. | | 1 | |
| 10. | Сковорода для индукционных плит | | | ПРООТЕЛЬ Диаметром 24см | | | шт. | | 2 | |
| 11. | Сковорода для индукционных плит | | | ПРООТЕЛЬ Диаметром 28см | | | шт. | | 1 | |
| 12. | Венчик | | | Нерж.сталь, 28 см | | | шт. | | 1 | |
| 13. | Миски | | | Диаметр 26 см,28, нерж.сталь | | | шт. | | 6 | |
| 14. | Лопатки силиконовые | | | Силиконовые, 250 мм | | | шт. | | 3 | |
| 15. | Сито для муки | | | Диаметром 24 см нерж.сталь | | | шт. | | 1 | |
| 16. | Мерный стакан | | | Кувшин объемом 0,5 л. пластиковый. | | | шт. | | 1 | |
| 17. | Тарелка круглая белая плоская | | | Блюдо круглое Кунстверк, фарфар D=31,5 | | | шт. | | 9 | |
| 18. | Половник | | | Luxstahl нерж.сталь Объем 250мл | | | шт. | | 1 | |
| 19 | Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок | | | Объемом 5л, 3л, 2л | | | шт | | 1 | |
| 21 | Сотейник для индукционных плит | | | Объемом 0,6л | | | шт | | 1 | |
| 22 | Сотейник для индукционных плит | | | Объемом 0,8л | | | шт | | 1 | |
| 23 | Корзина для мусора | | | 30 л | | | шт. | | 2 | |
| 24 | | Варежка прихватка | | текстиль | | | шт. | | 2 | |
| 25 | | Пароконвектомат | | RATIONAL Combi Master® Plus 61 B611100.01.202 Мощность 11 кВт GN1/1., 6 уровней | | | шт. | | 1 | |
| **ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА** (конкурсная площадка) | | | | | | | | | |
| №п/п | | | Наименование | | Тех. Характеристика | Ед. изм. | | Кол-во | |
| 1. | | | Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл, с крышкой | | 500мл | шт. | | 10 | |
| 2. | | | Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл, с крышкой | | 300мл | шт. | | 15 | |
| 3. | | | Губка для мытья посуды | | поролон с абразивным покрытием | шт. | | 1 | |
| 4. | | | Моющее средство | | Fairy | мл. | | 500 | |
| 5. | | | Жидкое мыло (для мытья рук) | |  | мл. | | 250 | |
| 6. | | | Бумажные полотенца | | Двухслойные, 2 шт. в упаковке | шт. | | 2 | |
| 7. | | | Плёнка пищевая | | 20м | шт. | | 1 | |
| 8. | | | Фольга рулон | | 10м | шт. | | 1 | |
| 9. | | | Пакеты для мусора | | 60л | шт. | | 2 | |
| 10. | | | Пакеты для мусора | | 200л | шт. | | 1 | |
| 11. | | | Ветошь | |  | шт. | | 1 | |
| 12. | | | Полотенце для посуды | | 30\*50 см | шт. | | 2 | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ** | | | | | | | | | |
| 1. | | | Перчатки одноразовые | | Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику) | пара | | 5 | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ** | | | | | | | | | |
| 1. | | | Расходные материалы свыше заявленных в настоящем перечне. | | | | | | |
| 2. | | | Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт. | | | | | | |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫКОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ**  **С СОБОЙ УЧАСТНИК (в тулбоксе)** | | | | | | | | | |
| №п/п | | | Наименование | | Тех. Характеристика | Ед. изм | | Кол-во | |
| 1. | | | Ножи поварские | |  | шт. | | 3 | |
| 2. | | | Овощечистка | |  | шт. | | 1 | |
| 3. | | | Блендер | |  | шт. | | 1 | |
| 4. | | | Тёрка | |  | шт. | | 1 | |
| 5. | | | Формочки | |  | шт. | | 1 | |
| 6. | | | Щипцы | |  | шт. | | 1 | |
| 7. | | | Ложка для соуса | |  | шт. | | 1 | |
| 8. | | | Кисточка силиконовая | |  | шт. | | 1 | |
| 9. | | | Бумажные полотенца | |  | шт. | | 1 | |
| 10. | | | Контейнер одноразовый для продуктов | |  | шт. | | 3 | |
| 12. | | | Часы (для контроля времени) | | Кварцевые | шт. | | 1 | |
| **ОБОРУДОВАНИЕ для экспертов** | | | | | | | | | |
| Перечень оборудования и мебель | | | | | | | | | |
| №  п\п | | | Наименование | | Тех. Характеристика | Ед. изм. | | Кол-во | |
| 1. | | | Планшет формата А 4 | | [Доска-планшет BRAUBERG Contract сверхпрочная с прижимом А4](https://www.officemag.ru/catalog/goods/223490/) | шт. | | 13 | |
| 2. | | | Ручки синие шариковые | | [Ручка шариковая BRAUBERG «Офисная», СИНЯЯ, узел 1 мм, линия письма 0,5 мм](https://www.officemag.ru/catalog/goods/140662/) | шт. | | 13 | |
| 3. | | | Бумага 500 листов | | [Бумага офисная А4, класс «C», 80 г/м2, 500 л., белизна 146%](https://www.officemag.ru/catalog/goods/110086/) | упак | | 2 | |
| 4. | | | Степлер **со** скобами | | [Степлер №24/6, 26/6 BRAUBERG «Original», до 25 листов, черный](https://www.officemag.ru/catalog/goods/222533/) | шт. | | 1 | |
| 5. | | | Ножницы | | Ножницы BRAUBERG «Soft Grip», 216 мм, резиновые вставки, серо-зеленые, 3-х стор заточка | шт. | | 1 | |
| 6. | | | Файлы А4 | | [Папки-файлы перфорированные, А4, комплект 100 шт., гладкие, 38 мкм](https://www.officemag.ru/catalog/goods/224601/) | упак. | | 1 | |
| 7. | | | Кулер с питьевой водой | | Lesoto, Напольный, размещение бутыли сверху | шт. | | 1 | |
| 8. | | | Стол | | (ШхГхВ) 1400х700х750. | шт. | | 1 | |
| 9. | | | Стул | | офисный Аскет | шт. | | 1 | |
| 10. | | | Стационарный компьютер | | 4-х ядерный процессор Intel ORIGINAL Core i5; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB |  | |  | |
| 11. | | | Принтер А4 лазерный/цветной | | НР Laserget pro MFP M132fn MFP, запас тонера на 5 000 листов. |  | | 1 | |
| 12. | | | Скотч 2-х сторонний | | [Клейкая лента упаковочная, 48 мм х 66 м, прозрачная, толщина 45 мкм](https://www.officemag.ru/catalog/goods/222080/) | шт. | | 1 | |
| 13. | | | Папка для документов с файлами | | [Папка-регистратор ОФИСМАГ с арочным механизмом, покрытие из ПВХ, 75 мм, черная](https://www.officemag.ru/catalog/goods/225748/) | шт. | | 1 | |
| 14. | | | Маркер не стирающийся | | [Маркер перманентный (нестираемый) BRAUBERG «Contract», ЧЕРНЫЙ, круглый наконечник, 3 мм](https://www.officemag.ru/catalog/goods/150465/) | шт. | | 1 | |
| 15. | | | Калькулятор | | [Калькулятор настольный CITIZEN SDC-444S, 12 разрядов, двойное питание](https://www.officemag.ru/catalog/goods/250221/) | шт. | | 1 | |
| 16. | | | Одноразовые тарелки | | Диаметр 26 см | шт. | | 100 | |
| 17. | | | Одноразовые вилки | | столовые | шт. | | 100 | |
| 18. | | | Одноразовые ложки | | столовые | шт. | | 100 | |
| 19. | | | Салфетки бумажные | | 100 шт в упаковке | шт. | | 200 | |
| 20. | | | Одноразовые стаканчики | | 200мл | шт. | | 200 | |
|  | | | **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ** | | | | |  | |
|  | | | Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п. | | | | |  | |
| №  п/п | | | Наименование | | Тех. Характеристика | Ед.  измерения | | Кол-во | |
| 1. | | | Микроволновая печь (общий  стол) | | AIRHOT WP900 Мощность 0,9кВт | шт. | | 2 | |
| 2. | | | Часы настенные | | кварцевые | шт. | | 2 | |
| 3. | | | ОгнетушительОУ-1 | | ОП-4(з) - АВСЕ-01 | шт. | | 2 | |
| 4. | | | Набор первой медпомощи | | в соответствии с приказом №169н Минздравсоцразвития | шт. | | 1 | |
| 5. | | | Кулер с питьевой водой | | Lesoto, Напольный, размещение бутыли сверху | шт. | | 2 | |
| 6. | | | Мясорубка электрическая  (общий стол) | | HURAKAN HKN-12SS, производительность 20кг/час | шт. | | 2 | |
| 7. | | | Блендер (общий стол) | | JAU BL-1500 Объем чаши 2л. | шт. | | 2 | |
| 8. | | | Стол производственный из нержавеющей стали | | НСО-15/6 ПЭЦ 1500х600х850. С внутренней полкой. | шт. | | 5 | |
| 9. | | | Весы настольные электронные | | CAS SWN-6 | шт. | | 1 | |
|  | | | **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ** | | | | |  | |
|  | | | Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п. | | | | |  | |
| 1. | | | Стул | | (ШхГхВ) 1400х700х750. | шт. | | 10 | |
| 2. | | | Стол | | офисный Аскет | шт. | | 4 | |
| 3. | | | Корзина для мусора | | 30 л | шт. | | 1 | |
| 4. | | | Вешалка для одежды | | Шкаф для одежды 600\*460\*1860 мм | шт. | | 2 | |

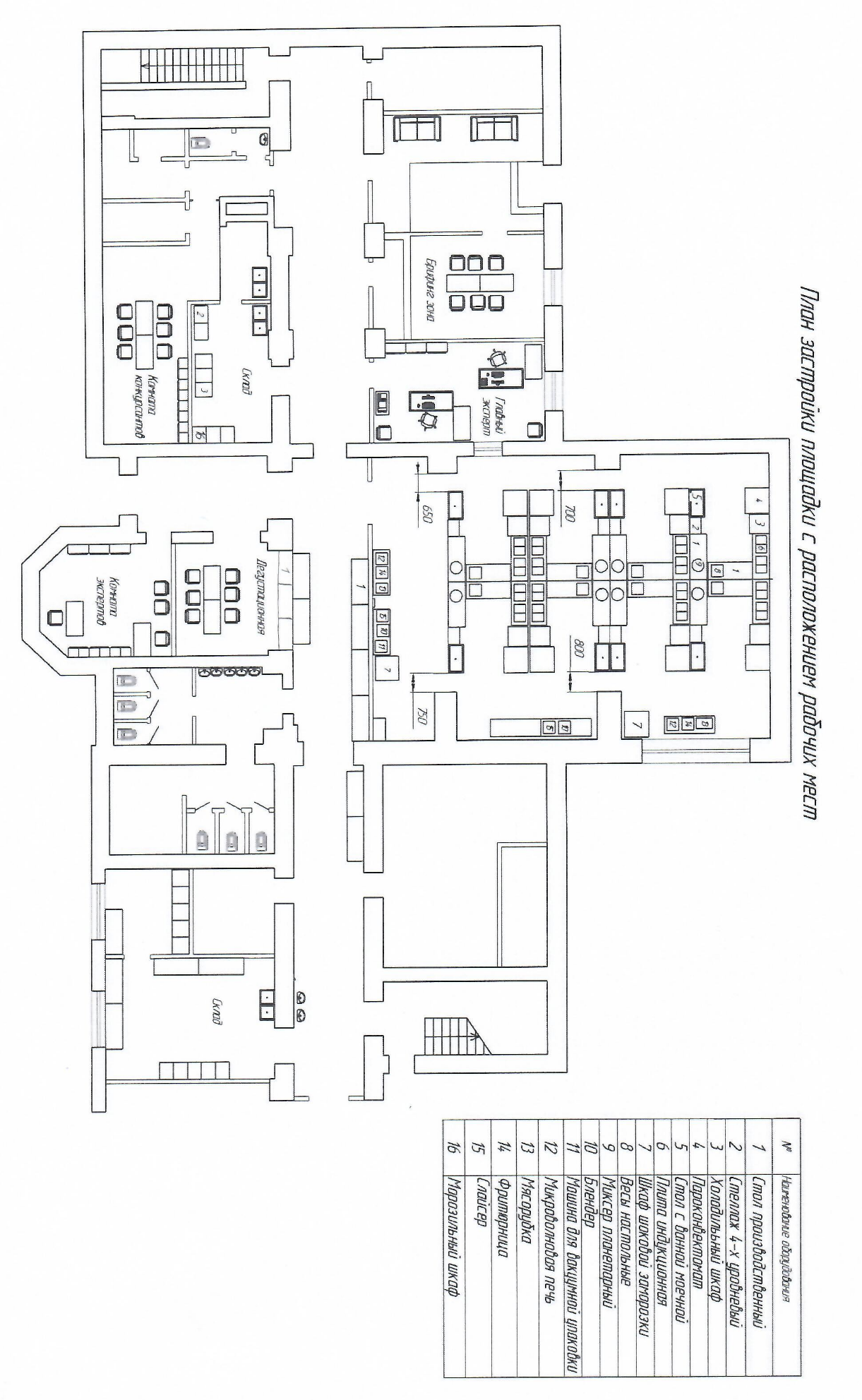
1. **Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.**

* 1. **Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды нозологий** | **Площадь, м кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м** | **Специализированное оборудование, количество.\*** |
| **Рабочее место участника с нарушением слуха** | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 31 (заушный индуктор и индукционная петля)  <http://rosopeka.ru/good4632.html> - 1 шт. |
| Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) [https://www.dns-](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2)  [shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympusws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2) - 1 шт. |
| **Рабочее место участника с нарушением зрения** | 4 | От 2 метров | Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse  [http://dostupsreda.ru/store/dlya\_invalidov\_po\_zreniyu /videouvelichiteli/elektronnyy\_ruchnoy\_videouvelichi tel-](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-)  -2 шт. |
| Электронная лупа Bigger B2.5-43TV <https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/>  -2 шт. |
| Говорящий карманный калькулятор на русском языке <http://rosopeka.ru/good4031.html>- 4шт. |
| **Рабочее место участника с нарушением ОДА** | нет | нет | Не требуется |
| **Рабочее место участника с соматическим и заболеваниями** | 4 | От 2 метров | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |
| **Рабочее место участника с ментальными нарушениями** | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |

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

* 1. **Схема застройки соревновательной площадки для всех категорий участников.**



1. **Требования охраны труда и техники безопасности.**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.**

**1. Общие требования безопасности.**

* 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.
  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.
  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.
  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.).

* 1. 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 складируйте 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.

* 1. 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.**

1. 1.Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
   1. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.
   2. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
   3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
   4. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
   5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
   6. 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 непрочно 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.
  1. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
  2. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

* 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.
  2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
  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. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.
  5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

**5. Требования безопасности по окончании работы.**

5.1.Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

5.2.Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА категория Студенты**

**Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и сладкого перца, соус красный из томатов в собственном соку**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья на 1 порцию, г | | Технология приготовления блюда |
| брутто | нетто |
| Говядина (котлетное мясо) | 129 | 95 | Нарезанное на куски мясо соединяют со шпиком и измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец, воду и перемешивают.  Массу выбивают и формуют в виде изделий плоско-овальной формы толщиной 1 см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.  Полуфабрикаты обжаривают основным способом. |
| Шпик свиной | 14 | 14 |
| Вода | 9 | 9 |
| Соль поваренная | 2 | 2 |
| Перец черный молотый | 0,02 | 0,02 |
| Яйца | 1/7 шт | 6 |
| Сухари панировочные | 15 | 15 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **137** |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| **Масса жареного шницеля** | **-** | **100** |
| Булгур | 40 | 40 | Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до загустевания крупы и полного выкипания воды.  Предварительно обработанные и нарезанные полукольцами лук репчатый и соломкой перец сладкий пассеруют на растительном масле до готовности.  Готовую крупу заправляют пассерованными овощами. |
| Соль поваренная | 2 | 2 |
| **Масса отварной крупы** | **-** | **100** |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Перец сладкий | 40 | 30 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| **Масса гарнира** | **-** | **150** |
| Томаты в собственном соку | 75 | 75 | Томаты в собственном соку измельчают вместе с соком.  Подготовленный мелко нарезанный чеснок слегка пассеруют без изменения цвета, добавляют подготовленное пюре из томатов, соль, сахар, специи и уваривают до легкого загустевания. |
| Чеснок | 6,5 | 5 |
| Масло растительное | 15 | 15 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Базилик сушеный | 2 | 2 |
| Орегано сушеный | 2 | 2 |
| Соль поваренная | 1 | 1 |
| **Масса соуса** | **-** | **50** |
| Укроп (зелень) | 5 | 3 | На тарелку выкладывается шницель, рядом выкладывают гарнир и соус, оформляют укропом. |
| **Выход** |  | **100/150/50/3** |