

**VI РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МАСТЕРСТВА СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «АБИЛИМПИКС-2020»**

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Кулинарное дело (базовый уровень)»



г.Кингисепп

2020г

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 само организованным, 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.

Компетенция «Кулинарное дело » обеспечена:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобрнауки 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)

1.3. Требования к квалификации.

К квалификации участника предъявляются следующие требования в части приобретенных знаний, умений, сформированных профессиональных компетенций:

Студенты должны знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- регламенты, стандарты, в том числе требования ХАССП и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья и полуфабрикатов, приготовлении блюд;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (в том числе для порционирования блюд), весоизмерительных приборов и правила их поверки, приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов, посуды и правила ухода за ними;

- способы правки кухонных ножей;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, современные методы и техники обработки, подготовки сырья и приготовления первых блюд, основных горячих блюд из птицы, соусов, варианты оформления и подачи;

- правила приема продуктов по количеству и качеству;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, минимизации отходов, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

- правила и способы презентации первых блюд, основных горячих блюд из птицы, соусов;

- правила проведения бракеража;

- правила снятия остатков;

- правила утилизации отходов.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила пожарной безопасности, охраны труда;

- сверять соответствие получаемых продуктов заказу;

- оценивать наличие и определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями и условиями хранения;

- проверять качество и безопасность сырья, продуктов, материалов органолептическим способом;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;

- выбирать, применять и комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд;

- порционировать, хранить (при необходимости) с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- различать пищевые и непищевые отходы;
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.

Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять обработку, подготовку мяса, круп, овощей, фруктов;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, соусов, блюд из теста.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Студенты в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

2 порции «Вареники с картофелем и сливочным маслом»

2 порции основного горячего блюда из рыбы: «Рыба с гарниром со сливочным соусом» в авторском исполнении.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Студент	Модуль 1. «Вареники с картофелем и сливочным маслом»	Один день	3 часа	2 порции блюда «Вареники с картофелем со сливочным маслом» в авторском исполнении. Блюда должны быть поданы на белых глубоких тарелках (D=32 см): одна порция для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 130 г., на порцию не менее 3-х штук. Температура подачи – минимум 60-65°C (по краю тарелки).
	Модуль 2. «Рыба (сёмга) со сливочным соусом и гарниром»			2 порции основного горячего блюда из рыбы «Рыба (сёмга) со сливочным соусом и гарниром» 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 50г. (подача в соуснике не предусмотрена). Температура подачи – минимум 60-65°C (по краю тарелки).

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

В день выполнения конкурсного задания каждый участник предоставляет на блюда, заполненные технологические карты, которые по окончании выполнения задания проходит экспертную оценку.

Список ингредиентов по общему перечню сырья (см. приложение).

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:

Объективные критерии оценивания работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

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

Описание специфики освоения компетенции:

Условия и порядок проведения конкурса:

- Наличие технологической карты.
- Готовятся 2 порции блюда: 1 блюдо подается на тарелке индивидуально для членов жюри, 1 блюдо – как выставочный вариант.
- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.

Дополнительные условия:

– перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и пищевые продукты (не входящих в списочный состав технологической карты) изымаются;

– участники в процессе выполнения конкурсного задания лично отвечают за взвешивание своих ингредиентов;

– любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

2.3. Последовательность выполнения задания.

2.3.1. При выполнении модуля 1: «Вареники с картофелем со сливочным маслом» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки
- подойти к рабочему месту;
- проверить наличие необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить тесто для вареников
- выдержать 30-40 мин.
- обработать овощи
- отварить картофель
- пассеровать репчатый лук
- протереть картофель
- смешать с пассерованным репчатым луком, беконом;
- раскатать готовое тесто в пласт толщиной 1,5-2 см
- сформовать вареники
- опустить готовые вареники в кипящую подсоленную воду
- оформить горячее блюдо;
- подать основное горячее блюдо на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.2. При выполнении модуля 2: «Горячее блюдо - рыба (сёмга) со сливочным соусом и гарниром» в авторском исполнении, участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки
- подойти к рабочему месту;
- проверить наличие необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- обработать рыбу;
- обработать овощи;
- приготовить рыбу согласно технологической карты участника;
- приготовить гарнир согласно технологической карты участника;
- приготовить соус согласно технологической карты участника;
- оформить горячее блюдо;
- подать основное горячее блюдо на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.4. Критерии оценки выполнения задания.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:

Объективные критерии оценивания работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

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

Описание специфики освоения компетенции:

Условия и порядок проведения конкурса:

- Наличие технологической карты.
- Готовятся 2 порции блюда: 1 блюдо подается на тарелке индивидуально для членов жюри, 1 блюдо – как выставочный вариант.
- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

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

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов: студенты.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)				
Оборудование, инструменты, ПО				
№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Столпроизводственный из нержавеющей стали	1800x600x850, с бортом/без борта, с глухой полкой	шт.	1
2.	Стол с моечной ванной из нержавеющей стали	1000x600x850	шт.	1
3.	Стеллаж 4-хуровневыйиз нержавеющей стали	800x500x1800	шт.	1
4.	Кастрюли для индукционных плит	1 л	шт.	3
6.	Плита электрическая индукционная	2 греющих поверхности, рабочая температура 60-240° С	шт.	1
7.	Весынастольныеэлектронные	Наименьший предел взвешивания - 10 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
8.	Шкафхолодильный	охлаждение динамическое, 5 полок	шт.	1 на 2 участника
9.	Набор разделочных досок (5 шт.)	600x400x18, полипропилен	шт.	1
10.	Подставка дляразделочныхдосок	Хромированная сталь	шт.	1
11.	Ножи поварские	На усмотрение организатора	шт.	3
12.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	2
13.	Венчик	Нержавеющая сталь	шт	1
14.				
15.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
16.	Лопаткисиликоновые	На усмотрение организатора	шт.	2
17.	Сито для муки	На усмотрение организатора	шт.	1
18.	Сито-шенуа	На усмотрение организатора	шт.	1
19.	Ситечко	На усмотрение организатора	шт.	1
20.	Мерный стакан	На усмотрение организатора	шт.	1
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 32 см	шт.	2
22.	Щипцы	На усмотрение организатора	шт	1
23.	Микроволновая печь (общий стол)	На усмотрение организатора	шт.	1
24.	Ложка столовая	На усмотрение организатора	шт.	4
25.	Вилка столовая	На усмотрение организатора	шт.	2
26.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	2
27.				
28.	Пароконвектомат	На усмотрение организатора	шт	1

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)

№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой	шт.	5
2.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	10
3.	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Моющее средство	На усмотрение организатора	мл.	500
5.	Жидкое мыло (для мытья рук)	На усмотрение организатора	мл.	250
6.	Бумажныеполотенца	Двухслойные	шт.	2
7.	Плѐнка пищевая	20 м	шт.	1
8.	Фольга рулон	10 м	шт.	1
9.	Пакеты для мусора	30 л	шт.	4
10.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные	пара	5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ				
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.			
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫКОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК				
№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Ножи поварские		шт.	3
2.	Кастрюля для индукционных плит	1л	шт.	4
3.	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт.	1
4.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	1
5.	Венчик	Нержавеющая сталь	шт.	1
6.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
7.	Формы для вырезания	Нержавеющая сталь	шт.	2
8.	Контейнер одноразовый для продуктов	1000 мл, с крышкой	шт.	1
9.	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой	шт.	5
10.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	10
11.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные	пара	5
ОБОРУДОВАНИЕ для экспертов				
Перечень оборудования и мебель				
№п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора	шт.	1
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	13
3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Степлер	На усмотрение организатора	шт.	1

5.	Ножницы	На усмотрение организатора	шт.	1
6.	Флешка	На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	1
10.	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1
11.	Принтер	На усмотрение организатора	шт.	1
12.	Пирометр	На усмотрение организатора	шт.	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.				
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Микроволновая печь	Мощность 0,7 кВт	шт.	1
2.	Часынастенные	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	ОгнетушительОУ-1	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт.	1
5.	Кулер спитьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.				
1.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
3.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Вешалка для одежды	На усмотрение организатора	шт.	1
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек питания и их характеристики				
№п/п	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	2/1

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

	Длина технологической линии ¹ , м.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха, зрения, соматическими заболеваниями	4,9	1,2	-

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 оснащённость 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;
- надёжно 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 надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата,

имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

– включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

– загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

– прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

– хранить продукты на испарителях;

– загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

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

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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

Примерный список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника(брутто)
Основной продукт		
Рыба (сёмга)	шт.	240
Молочные и яичные продукты		
Сыр (пармезан)	г.	40
Сливочное масло	г.	50
Сливки 22%	мл	150
Яйца	шт	2
Молоко	г	25
Овощи, зелень		
Морковь	г.	200
Лук репчатый	г.	30
Цуккини	г.	100
Картофель	г	200
Бакалея		
Соль	г.	10
Перец черный молотый	г.	0,005
Масло растительное	мл.	200
Сахар	г	10
Сухие продукты		
Пшено	г.	50
Мука	г.	80
Гастрономия		
Бекон	г.	20