

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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Выпечка хлебобулочных изделий»



г.Кингисепп

2020г

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное

и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуется особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

1.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373

2."Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

3.Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)

4.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь» утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

1.1Требования к квалификации.

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

Студенты должны знать:

- требования к качеству, сроки, условия хранения хлебобулочной продукции, разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;

Должны уметь:

- обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей;
- подготавливать и дозировать сырьё для приготовления теста;
- приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам;
- определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении;
- обслуживать оборудование для приготовления теста;
- производить деление теста на куски вручную или с помощью тестомесильных машин;
- производить формование тестовых заготовок вручную с применением формующего оборудования;
- производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- производить укладку сформированных полуфабрикатов на листы, платки, формы;
- обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов;
- определять готовность полуфабрикатов к выпечке;
- контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий;
- обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

2.Конкурсное задание.

2.1.Краткое описание задания.

Студентам в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать: 2 хлебобулочных изделия «Кекс «Майский» с декором поверхности кекса в авторском исполнении.

2.2. Структура и описание конкурсного задания.

| Категория участника | Наименование и описание модуля | День | Время | Результат |
|---------------------|--------------------------------|-----------|--------|--|
| Студент | Модуль 1. Кекс «Майский» | Один день | 4 часа | 2 порции хлебобулочного изделия «Кекс «Майский» с декором поверхности кекса в авторском исполнении. Хлебобулочное изделие подаётся на белых плоских тарелках (D=32 см): одна порция для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 200 гр, максимум 250 гр. Температура подачи – минимум 10-12 °С (по краю тарелки). |

2.3. Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Получить продукты согласно технологической карте

- Разместить сырьё по рабочему месту согласно заданию
- Подготовить своё рабочее место, инвентарь.
- Проверить собственное санитарно- гигиеническое состояние.
- По сигналу главного эксперта приступить к работе.

2.3.2. Подготовить необходимое сырьё к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц. Активировать дрожжи.

- Согласно технологической карте проверить необходимые ингредиенты (при необходимости- перевесить);
- Приготовить опару
- Приготовить тесто, замесить тесто, оставить для брожения, произвести 1-2 обминки
- Формование теста, разделить на куски
- Расстойка теста
- Выпечка изделия
- Вынуть готовое изделие из печи, остудить
- Отделка готового изделия (декор в авторском исполнении)
- При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены.
- При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Название изделия: «Кекс «Майский»»

| № п/п | Наименование сырья | Количество на 2 изделия (гр) | Технология приготовления хлебобулочного изделия |
|----------|-------------------------------------|---------------------------------------|---|
| 1 | Мука пшеничная | 0,200 | <p>1. Приготовление опары:</p> <p>В ёмкость вносят воду (20 % от рецептурного количества), яйца, массу, перемешивают, засыпают муку (50 % от рецептурного количества), разведённые в воде дрожжи и замешивают до однородной консистенции. Опару оставляют для брожения. Начальная температура опары-29-30С.</p> <p>Готовность опары определяется началом оседания массы.</p> <p>2. В готовую опару вносят оставшееся количество воды, сахарный песок, солевой раствор, растопленный маргарин, ароматизатор, изюм. Всё перемешивают, после чего засыпают муку и замешивают тесто до получения однородной консистенции.</p> <p>После начала брожения рекомендуется произвести обминку теста.</p> <p>3. Дрожжевое тесто выкладывают в цилиндрические формы, смазанные жиром, ставят в тёплое место для расстойки на 30-40 минут, затем смазывают меланжем и выпекают при температуре 190-200 С в течение 50 мин.</p> <p>4. Выпеченные изделия охлаждают, вынимают из форм и декорируем в авторском исполнении.</p> <p><i>Характеристика изделия.</i> Форма круглая. Поверхность смазана помадкой. Мякиш золотисто-коричневого цвета, пористый. На разрезе равномерно распределён изюм.</p> |
| 2 | Мука пшеничная (на подпыл) | 0,040 | |
| 3 | Сахар-песок | 0,060 | |
| 4 | Маргарин | 0,040 | |
| 5 | Меланж | 0,004 | |
| 6 | Меланж (для смазки) | 0,002 | |
| 7 | Изюм | 0,040 | |
| 8 | Соль | 0,002 | |
| 9 | Дрожжи прессованные | 0,010 | |
| 10 | Пудра ванильная | 0,020 | |
| 11 | Вода | 0,085 | |
| 12 | Масса полуфабриката | 0,423 | |
| 13 | Выход изделия | 0,400 | |
| 14 | Декор в авторском исполнении | 0,030 | |

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 проходят 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.

2.4.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. | Стол производственный 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-х уровневый из 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. | Весы настольные электронные | Наименьший предел взвешивания - 10 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля | шт. | 1 |
| 8. | Шкаф холодильный | охлаждение динамическое, 5 полок | шт. | 1 на 2 участника |
| 9. | Набор разделочных досок (5 шт.) | 600x400x18, полипропилен | шт. | 1 |
| 10. | Подставка для разделочных досок | 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. | Шкаф расстоечный | На усмотрение организатора | шт | 1 |
| 15. | Миски | Нержавеющая сталь | шт. | 3 |
| 16. | Лопатки силиконовые | 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. | Пароконвектомат | На усмотрение организатора | шт | 1 |
| 28. | Форма для выпекания | На усмотрение организатора | шт | 2 |

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. | Бумажные полотенца | Двухслойные | шт. | 2 |
| 7. | Плётка 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, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРЫЕ 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 питьевой 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 оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

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

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

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

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

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

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

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

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

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

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

3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

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

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

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

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

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

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

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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

Приложение 2.

Список сырья

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Единицы измерения | Доступное количество на 1 участника(брутто) |
|---------------------------------------|-------------------|---|
| Мука пшеничная | гр. | 0,420 |
| Сахар-песок | гр. | 0,060 |
| Маргарин | гр. | 0,050 |
| Меланж | гр. | 0,003 |
| Изюм | гр. | 0,050 |
| Соль | гр. | 0,002 |
| Дрожжи прессованные | гр. | 0,010 |
| Пудра ванильная | гр. | 0,001 |
| Пудра сахарная | гр. | 0,002 |

Декорирование в авторском исполнении производится из