IV РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

Согласовано **Главный эксперт компетенции** _____ **(Ф.И.О.)** _____ (дата) _____ (подпись)	**Утверждено** **Руководитель ЦРД «Абилимпикс»** **Ильчук О.С.** _____ (дата) _____ (подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Пенза, 2019

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Ссылка на стандарты.

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» обеспечена:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года);

- Профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н и зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

1.2. Актуальность компетенции.

Актуальность компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждой организации, будь то детский сад или школа, институт или академия, правительственное учреждение имеются столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

Цель:

- освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей;

- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятия питания по указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями.

1.3. Требования к квалификации.

Повар выполняет следующие виды деятельности, в которых отражены его знания, умения и навыки:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В рамках чемпионата «Абилимпикс» повар должен:

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

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

- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

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

- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;

- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;

- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;

- распознавать недоброкачественные продукты;

- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;

- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, мяса;

- различать пищевые и непищевые отходы,

- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;

- нарезать и формовать виды мяса, овощей.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- последовательность выполнения технологических операций,

- современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке и реализации полуфабрикатов;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

- правила утилизации отходов;

- виды, назначение упаковочных материалов,

- способы хранения сырья и продуктов;

- правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;

- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;

- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, мяса;

- правила оформления заявок на склад;

- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;

- правила снятия остатков;

- правила обращения с тарой поставщика;

- правила поверки весоизмерительного оборудования;

- правила приема продуктов по количеству и качеству;

- правила снятия остатков на рабочем месте;

- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

- методы обработки традиционных видов овощей, мяса;

- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;

- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;

- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей;

- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;

- формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей;

- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования

пищевых продуктов;

- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;

- технику обработки мяса, овощей, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке мяса, овощей;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд из мяса и гарниров из овощей;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, соусов, температуру подачи;

- правила хранения мяса, овощей;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке мяса, овощей, и правила их безопасного использования.

2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности.

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, обучающиеся средних/высших профессиональных образовательных организаций, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией, от 16 лет, имеющие действующую санитарную (медицинскую) книжку.

1.2. Во время выполнения задания конкурсант обязан соблюдать установленные санитарно-гигиенические требования.

1.3. На рабочем месте конкурсант получает инструктаж по безопасности труда и расписывается в протоколе/ведомости.

1.4. На конкурсанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;

- повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции;

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- нервно-психические перегрузки.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Убедиться, что переключатели конфорок находятся в нулевом положении.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния на организм конкурсант обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

- своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.2. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.3. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.4. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.5. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

4. Требования безопасности по окончании работы.

4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕ ОДЕЖДЫ

1. Конкурсант должен быть обеспечен форменной одеждой:

- белый поварской китель/куртка;

- длинные брюки (произвольные);

- фартук/передник белый хлопчатобумажный;

-колпак белый хлопчатобумажный любой формы (допускается одноразовый)/пилотка/бандана;

- профессиональная обувь на нескользящей подошве (любого цвета).

2. Эксперт должен быть обеспечен форменной одеждой:

- белый поварской китель/куртка;

- длинные брюки (произвольные);

- фартук/передник белый хлопчатобумажный;

-колпак белый хлопчатобумажный любой формы (допускается одноразовый)/пилотка/бандана;

- профессиональная обувь на нескользящей подошве (любого цвета).

4. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ И УСЛОВИЯ ЕГО ВЫПОЛНЕНИЯ

1. Проведение соревнования.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий: соблюдение чистоты рабочего места, приготовление блюда, демонстрацию поварских навыков, вкус блюда, внешний вид блюда и т.д.

2. На блюдо предоставляется технологическая карта. Список ингредиентов для заданного блюда представляется до начала конкурса.

3. Готовятся 2 порции: одна подается для членов жюри (для дегустации) и одна порция как выставочный вариант.

4. Время выполнения задания.

Время выполнения задания – 3 часа (180 минут), включая все этапы.

Участники должны знать и понимать:

- Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции.

- Использование различных техник при обработке сырья.

- Ассортимент ингредиентов, используемых в приготовлении блюда, с учетом сезонности, доступности.

- Сочетания цветов, вкусов и текстур.

- Суть мастерства, использовать воображение и креативность.

- Важность минимизации отходов.

- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

Участники должны уметь:

- Подготовить инструменты и оборудование.

- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени.

- Рационально использовать сырье.

- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места.

- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы.

- Работать в пределах данной темы.

- Четко следовать письменной и устной инструкции.

- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации.

Описание (алгоритм работы участника):

- Надеть санитарную одежду.

- Подойти к рабочему месту.

- Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).

- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.

- Приготовить блюдо.

- Оформить блюдо.

- Подать блюдо на тарелке.

- Убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

- Уведомить судей о завершении работы.

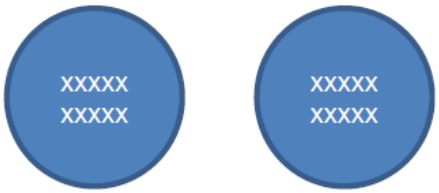
5. Дополнительные условия.

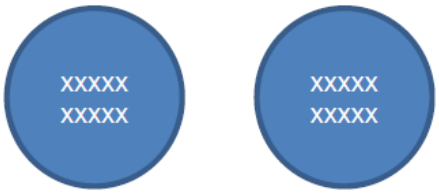
1) Разговоры со зрителями, экспертами (за исключением случаев, предусмотренных правилами чемпионата), использование любых коммуникационных устройств не допускается. В случае однократного нарушения данного условия участник подлежит штрафу, в случае многократного нарушения - подлежит дисквалификации.

2) Приготовление блюда до начала соревнования не допускается.

3) Взвешивание продуктов для порционирования каждый участник осуществляет самостоятельно.

6. Конкурсное задание.

	Описание	Подача	Время
Школьники	1 модуль: Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса» 1ый вид ово-лакто, 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого.	Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:  Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	2 часа
Студенты	1 модуль: Приготовить 2 порции горячего блюда бифштекс рубленный из говядины соус на выбор участника гарнира: Картофельный гратен.	общий вес блюда должен составлять минимум 220 грамм 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках круглая белая плоская тарелка диаметром 32см Температура подачи от 50 °С до 65°С Подаются два идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	3 часа
Специалисты	1 модуль: Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два	Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённойсхемой:	3 часа

	укуса» 1ый вид (ово-лакто), 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого.	 Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	2 модуль: Приготовить 2 порции горячего блюда бифштекс рубленный из говядины соус на выбор участника гарнира: Картофельный гратен.	общий вес блюда должен составлять минимум 220 грамм 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках круглая белая плоская тарелка диаметром 32см Температура подачи от 50 °С до 65°С Подаются два идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	

Перечень, предоставляемых продуктов, согласно технологической карте.

Наименование продуктов	Расход сырья		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Finger food» 1ый вид (ово-лакто)
	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Сыр Пармезан	100	100	Цуккини моем, очищаем и нарезаем на тонкие пластины. Пластины маринуем. Маринад: соль, перец, уксус 9%, вода. Бланшируем зелень, обсушиваем, мелко нарезаем и добавляем в творожный сыр или протертый творог. Сыр Пармезан нарезаем на пластины толщиной 0,3 см, а затем вырезаем формой кружочки. Собираем закуску: цуккини с начинкой сворачиваем в рулет, устанавливаем на кружочек сыра и украшаем долькой томата Черри.
Цуккини зеленый	200	50	
Соль	2	2	
Перец молотый	1	1	
Уксус 9%	10	10	
Сыр творожный или творог	60	50	
Зелень укропа	7	5	
Томаты Черри	22	20	
Выход готового блюда – 10 шт			

Наименование продуктов	Расход сырья		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Finger food» 2ой вид
	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Тесто слоеное бездрожжевое	150	150	Тесто слоеное бездрожжевое слегка раскатать в одном направлении и нарезать на 10 квадратов размером 5*5 см. На тесте сделать насечки и свернуть жгутом, а затем в рулет. Смазываем меланжем и выпекаем при температуре 180 градусов в течении 20 мин. Охлаждают Фарш: нарезанный лук, морковь поджаривают до полуготовности, добавляют обработанную и мелко нарезанную печень, специи, все жарят, добавляют сливки и тушат до готовности. Пробивают массу блендором, вводят коньяк и мед, масло сливочное и еще раз пробивают. Выпеченный полуфабрикат отделывают паштетом из кондитерского мешка.
Печень говяжья	110	88	
Коньяк	5	5	
Яйцо	1	40	
Мед	5	5	
Лук репчатый	12	10	
Морковь	9	7	
Масло сливочное	10	10	
Масло растительное	10	10	
Сливки 33%	10	10	
Перец молотый	2	2	
Соль	2	2	
Выход готового блюда – 10 шт			

Наименование продуктов	Расход сырья на 2 порции		**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Бифштекс»**
	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Бифштекс			**Бифштекс:** из мясного фарша с добавлением шпига готовят полуфабрикат, укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с 2 сторон, при температуре 150-180^0 С и доводят в жарочном шкафу до готовности. **Гарнир: гратен :** в сотейник наливают сливки и добавляют натертый сыр, не допуская кипения растворяем сыр, добавляем соль, специи, приправы. Картофель нарезаем тонкими кружками. Смазываем форму. Укладываем картофель. Заливаем соусом. Накрываем форму фольгой и запекаем. Температура запекания 160-170 ^{0}С 45-50 мин. **Соус:** воду с сахаром проварить до полного растворения, добавить перебранную клюкву, варить 7-10 мин. Пробить блендером. Процедить. Прогреть. **Оформить блюдо.**
Говядина	340	240	
Шпик	40	34	
Молоко	20	20	
Соль	3,4	3,4	
Перец	0,4	0,4	
Масса п\ф		96	
Жир животный	20	20	
Выход		200	
Гарнир: гратен			
Картофель	200	140	
Сливки 33% жирности	54	54	
Соль	1,4	1,4	
Перец	0,2	0,2	
Сыр	6	6	
Масло сливочное	6	6	
Чеснок	1,4	1,4	
Тимьян	1,4	1,4	
Выход		200	
Соус:			
Вода	50	50	
Сахар	45	45	
Клюква	55	55	
Выход		60	
Выход готового блюда – минимум 220 г			

7. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)				
Оборудование, инструменты, ПО				
№	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.	2
2.	Стол с моечной ванной из нержавеющей стали	1000x600x850	шт.	1
3.	Стеллаж 4-х уровневый из нержавеющей стали	800x500x1800	шт.	1
4.	Плита электрическая индукционная	2 греющих поверхности, рабочая температура 60-20°с	шт.	2
5.	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания – 10 г, автоматическая установка нуля при включение весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
6.	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок	шт.	1
7.	Набор разделочных досок (3шт.)	600x400x18, полипропилен	шт.	1
8.	Подставка для разделочных досок	Хромированная сталь	шт.	1
9.	Ножи поварские	На усмотрение организатора	шт.	3
10.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	2
11.	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт.	3
12.	Кастрюля для индукционных плит	5 л	шт.	1
13.	Гастроемкость (для запекания)	Нержавеющая сталь (в соответствие с моделью пароконвектомата)	шт.	2
14.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
15.	Молоток для отбивания на усмотрение организации	На усмотрение организации	шт.	1
16.	Лопатки силиконовые	На усмотрение организации	шт.	2
17.	шумовка	На усмотрение организации	шт.	1
18.	Ситечко	На усмотрение организации	шт.	1
19.	Мерный стакан	На усмотрение организатора	шт.	1
20.	Тарелка круглая белая полоска	Диаметр 32 см	шт.	2

21.	Тарелка круглая белая глубокая	Диаметр 28 см	шт.	2
22.	Ложка столовая	На усмотрение организации	шт.	4
23.	Вилка столовая	На усмотрение организации	шт.	2
24.	Корзина для мусора	На усмотрение организации	шт.	2

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА

№	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.	1
2.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	1
3.	Губка для мытья посуды	На усмотрение организации	шт.	1
4.	Моющее средство	На усмотрение организации	мл.	500
5.	Жидкое мыло (для мытья рук)	На усмотрение организации	мл.	250
6.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	1
7.	Пленка 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, размер М	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				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Ножи поварские	На усмотрение участника	шт.	3
2.	Кастрюля для индукционных плит	1 л	шт.	1
3.	Сотейник для индукционных плит	1 л	шт.	1
4.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см	шт.	1
5.	Венчик	На усмотрение участника	шт.	1
6.	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	1
7.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	1
8.	Контейнер одноразовый для продуктов	1000 мл, с крышкой	шт.	1
9.	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой	шт.	1
10.	Контейнер одноразовый для продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	1
11.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные, размер М	пара	5
НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)				
Перечень оборудования и мебель				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. Характеристиками либо тех. Характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Планшет формата А 4	На усмотрение организации	шт.	1
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организации	шт.	1
3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организации	шт.	1

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

8. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4,9	1,2	-
Рабочее место участника с нарушением зрения	4,9	1,2	-
Рабочее место участника с нарушением ОДА	4,9	1,2	-
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4,9	1,2	-
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4,9	1,2	-

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

8.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

8.3. Схема застройки соревновательной площадки.

- на 5 рабочих мест (студенты)

9. Требования охраны труда и техники безопасности

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности.

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией.

1.2. На рабочем месте конкурсант получает первичный инструктаж по безопасности труда и расписывается в журнале установленного образца.

1.3. Конкурсант должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию;

1.4. На конкурсанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;

- повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции;

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- нервно-психические перегрузки.

1.5. У конкурсанта 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).

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний конкурсант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом

работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). При изготовлении блюд не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Убедиться, что переключатели конфорок находятся в нулевом положении.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния на организм конкурсант обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

- своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.2. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.3. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.4. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.5. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

4. Требования безопасности по окончании работы.

4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.