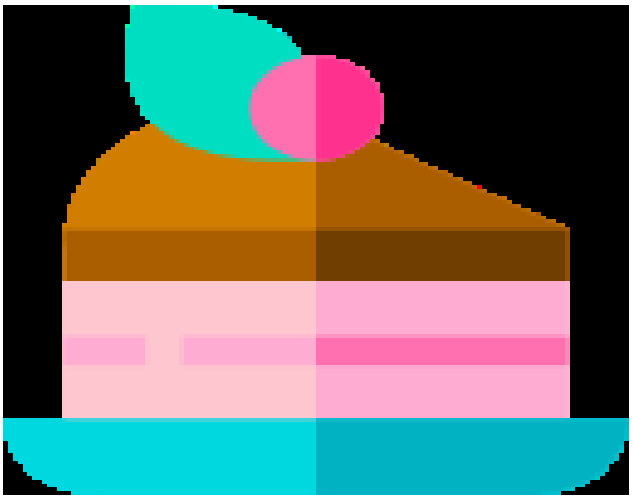
РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»



Пенза, 2019 год

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1.Актуальность компетенции.

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кондитер – это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется. Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС подготовки квалифицированных	ФГОС подготовки квалифицированных	Профессиональный стандарт

рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер	рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер	Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)
	ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер	
	ФГОС ТОП-50 среднего профессионального образования по специальности 43-02-15 Поварское и кондитерское дело	

1.3. Требования к квалификации.

Требования к квалификации участника отражают квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов: ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер, ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

Школьники	Студенты	Специалисты
Должен знать: Основы санитарии и гигиены; технологию приготовления мучных кондитерских изделий; Способы подготовки сырья, продуктов. Должен уметь: Рационально организовывать рабочее место; Проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое	Студент должен знать и понимать: Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов; Вкусовые и цветовые сочетания; Принципы сочетания текстур; Принципы оформления пирожных; Важность минимизации отходов Студент должен	Специалист должен владеть трудовыми умениями: Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; Выполнять производственные операции: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое при

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции Должен иметь навыки: Приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; Приготовления и оформления отечественных классических пирожных.	владеть профессиональными компетенциями: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных разнообразного ассортимента. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	приготовлении кондитерской продукции Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции.

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьнику:

МОДУЛЬ 1: **МИНИАТЮРЫ**
Участник готовит 1 вид изделий, 10 штук, из блока «Миниатюры».

вид – выпеченный полуфабрикат – песочное тесто

Студенту:

МОДУЛЬ 1: **МИНИАТЮРЫ**
Участник готовит 1 вид изделий, 12 штук, из блока «Миниатюры».

вид – выпеченный полуфабрикат – песочное тесто

Профессионалы:

Модуль 1: **МИНИАТЮРЫ**
Участник готовит 2 вида изделий, по 14 штук каждого вида, из блока «Миниатюры».

Один вид – выпеченный полуфабрикат – песочное тесто

Второй вид - выпеченный полуфабрикат – заварное тесто

2.2. Структура и описание конкурсного задания.

	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	Модуль 1: **МИНИАТЮРЫ**	Один день	2 часа	Изделия должны весить **25 г** каждое, включая украшения. Все изделия одного вида должны весить строго одинаково. Украшения из фруктов. Изделия подаются на предоставленных организаторами подставках в следующем количестве: на 2 подставках по 5 штук.
Студент	Модуль 1: **МИНИАТЮРЫ**	Один день	2 часа	Изделия должны весить **25 г** каждое, включая украшения. Все изделия одного вида должны весить строго одинаково. Украшения остаются на выбор участника и должны

				отражать тему: «Русские сказки» Изделия подаются на предоставленных организаторами подставках в следующем количестве: на 2 подставках по 6 штук.
Специалист	Модуль 1: **МИНИАТЮРЫ**	Один день	2 часа	Изделия должны весить **30-45 г** каждое, включая украшения. Все изделия одного вида должны весить строго одинаково. Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему: «Русские сказки» Изделия подаются на предоставленных организаторами подставках в следующем количестве: - одна подставка – 2х4 шт. (8 шт.) изделий для оценки - вторая подставка – 2х10 шт. (20 шт.) изделий для презентационного стола.

2.3. Последовательность выполнения задания «Школьники», «Студенты», «Специалисты».

1. Согласно составленной рецептуре проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.
3. Замесить тесто.
4. Приготовить отделочный полуфабрикат.
5. Собрать изделия.
6. Украсить.

7. Оформленные пирожные подать как указано в задании.

2.4. Критерии оценки выполнения задания

№ п/п	MAX	Оценочные критерии
1	13	Объективные показатели работы
2	4	Объективные показатели презентации
3	33	Субъективные показатели работы
4	50	Субъективные показатели презентации
	Итого 100	

3 . «Тулбокс» (инструмент, который должен привезти с собой участник)

1. Инструменты, необходимые для индивидуальной работы
2. Формы, молды для индивидуального использования (модуль 1)
3. Коврики силиконовые.

Список оборудования, которое необходимо иметь участнику конкурса:

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований. Дополнительный инвентарь и инструменты можно привезти с собой, за исключением аналогичных, имеющихся на площадке.

4. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов для школьников, студентов, специалистов.

- Оборудование на 1 участника:
- Пекарский шкаф – 1
- Электрическая плита - 1
- Весы электронные – 1
- Миксер ручной или настольная взбивальная машина -1
- Производственный стол – 1
- Холодильный шкаф – 1
- Раковина с горячей и холодной водой – 1
- Стеллаж для посуды -1
- Стол для дополнительного сырья-1
- Инвентарь на 1 участника:
- Нож – 1
- Ложка столовая - 5
- Доска разделочная - 1
- Кисточка кондитерская - 1

- Терка - 1
- Кондитерский лист - 1
- Сито - 1
- Скалка - 1
- Силиконовая лопатка – 1
- Кастрюля 2 л – 1
- Ковш 1 л - 2
- Сковорода – 1
- Чаша для взбивания пластиковая - 2
- Миска – 6
- Одноразовые кондитерские мешки – 6
- Наконечники на кондитерские мешки (трубочка гладкая, трубочка зубчатая) - 2
- Круглое белое плоское блюдо D = 30 см – 2
- Капсулы для выпечки бумажные с бортиком 50х40мм – 20
- Полотенце бумажное – 1 рулон
- Губка для посуды – 1
- Тряпка для стола – 1
- Средство для мытья посуды – 1
- Жидкое мыло для рук – 1
- Салфетка декоративная – 2
- Прихватки – 1 пара
- Пластиковый контейнер для отходов -2
- Одноразовые контейнеры для выдачи продуктов 0,5л -5
- Одноразовые контейнеры для выдачи продуктов 0,25л -15
- Поднос – 1шт

Ингредиенты на 1 участника:

Согласно технологической карте

Для специалистов:

Технологическая карта

Наименование изделия: Птифуры (из песочного теста)

№ п/п	**Наименование полуфабрикатов**	**Расход полуфабрикатов, г**
1.	Песочный п/ф	140
2.	Абрикосовый джем	70
3.	Фруктовый мусс	125
4.	Глазурь	642
5.	Белый шоколад	50
6.	Красители (зеленый и желтый)	2
	Выход	14 шт. по 35-40 г.

Наименование сырья	Расход сырья, г.				
	Выпеченный полуфабрикат (песочный)	Абрикосовый джем	Мусс фруктовый	Глазурь	Оформление
Сахар	30			150	
Пюре малины			21		
Желатин листовой			3	12	
Сливки 33%			42		
Сыр Маскарпоне			52		
Сахарная пудра			21	70	
Масло сливочное	43			130	
Сгущенное молоко				105	
Шоколад белый				150	50
Вода				75	
Мука	80				
Яйца	1/4				
Разрыхлитель	0,15				
Абрикосовый джем		70			
Глюкозный сироп				150	
Выход	140	70	125	642	50

Технология приготовления

Из песочного теста фигурной выемкой вырезают полуфабрикат и выпекаем. На полуфабрикат из кондитерского мешка отсаживают абрикосовый джем. В форму закладывают фруктовый мусс, замораживают, затем поливают глазурью и переносят на песочный полуфабрикат, украшает.

Глазурь

Замачивают желатин на 10 мин в холодной кипяченой воде. Соединяют сахар с глюкозным сиропом и водой, нагреваем до 103^0 С. Белый шоколад соединяют со сгущенным молоком и заливают готовым сиропом. Полученную массу пробивают блендером под углом 30^0, закрывают пленкой и отправляют в холодильник для созревания.

Фруктовый мусс

Листовой желатин замачивают в холодной воде на 10 минут для набухания. Охлажденные сливки взбивают с сахарной пудрой до пик в охлажденной посуде. Фруктовое пюре доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин,

добавляют сыр маскарпоне, краситель пищевой и взбивают. Затем аккуратно вводят подготовленные сливки и перемешивают.

Песочное тесто

Масло с сахаром растирают до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют разрыхлитель. Смесь замешивают до однородного состояния и охлаждают. Готовое тесто раскатывают до толщины 0,5 см, вырезают полуфабрикат и выкладывают на кондитерский лист с пергаментной бумагой и выпекают при температуре 260-270 С.

Абрикосовый джем

Абрикосовый джем соединяет с не большим количеством воды и пробивают блендором.

Технологическая карта

Наименование изделия: Птифуры (из заварного теста)

№ п/п	Наименование полуфабрикатов	Расход полуфабрикатов, г
1.	Заварной полуфабрикат	250
2.	Крустиан	100
3.	Белый шоколад	100
4.	Крем сливочный	250
5.	Тёмный шоколад	30
6.	Краситель (зеленый)	2
7.	Абрикосовый джем	70
	Выход	14 шт. по 35-40 г.

Наименование сырья	**Расход сырья, г.**				
	Выпеченный полуфабрикат (заварной)	Абрикосовый джем	Крустиан	Крем сливочный	Оформление
Вода	100				
Сахарная пудра				69,75	
Масло сливочное	50		7,5	130,5	
Сгущенное молоко				52,25	
Абрикосовый джем		70		1,25	
Темный шоколад					30

Белый шоколад			27,5		100
Мука	100				
Яйца	80				
Соль	1				
Фундук			15		
Сахар			32		
Сливки			20		
Вафельная крошка			15		
Выход	250	70	100	250	130

Технология приготовления

Выпеченный полуфабрикат разрезаем на две части. На нижнюю часть полуфабриката из кондитерского мешка отсаживают абрикосовое желе, наносим сливочный крем и закрываем верхней частью полуфабриката. Украшаем шоколадными заготовками.

Заварное тесто

Соединят воду, соль, сливочное масло и доводят до кипения. Заваривают муку (проварить 3 мин.), полученную массу охлаждают до 60^0 С и вводим меланж. Перемешивают, отсаживают на противень и выпекаем при 220-190^0 С.

Крем сливочный

Сливочное масло зачищают и разрезают на куски и взбивают в течении 5 минут. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Смесь взбивают в течении 7-10 мин. В конце взбивания добавляют пищевой краситель.

Крустиант

Фундук прокаливаем и очищаем. Прогреваем сахар до сухой карамели и карамелизуем орехи. Полученную массу охлаждаем и пробиваем блендером. Сливки соединяем со сливочным маслом и доводим до кипения, добавляем шоколад, перемешиваем до загустения, охлаждаем до комнатной температуры, добавляем вафельную крошку. Полученную массу выкладываем на пергаментную бумагу и вырезаем формой круги. Охлаждаем в холодильнике 20-30 мин.

Для студентов:

Технологическая карта

Наименование изделия: Птифуры

№ п/п	Наименование полуфабрикатов	Расход полуфабрикатов, г
1.	Песочно-миндальное тесто	120
2.	Фруктовая начинка	84
3.	Белый шоколад	84
4.	Тёмный шоколад	60
5.	Ягоды	12
	Выход	12 шт. по 25 г.

Наименование сырья	Расход сырья, г		
	Песочно-миндальное тесто	Фруктовая начинка	Оформление
Мука	190		
Масло сливочное	100		
Сахар	100		
Яйцо	2		
Миндальная крошка	20		
Разрыхлитель	1		
Ванильный сахар			
Фруктовая начинка		100	
Белый шоколад			84
Темный шоколад			60
Ягоды			12
Выход	**120**	**84**	**156**

Технология приготовления.

Приготавливаем песочный полуфабрикат. Ядра миндаля очищают от кожицы, просушивают, измельчают. Муку просеивают, соединяют с разрыхлителем и миндальной крошкой. Яйца взбивают с сахаром, добавляют ванильный сахар. Охлажденное сливочное масло измельчают, соединяют с мучной смесью. Добавляют яичную смесь. Тщательно вымешивают, охлаждают. Подготовленное тесто раскатывают на пласт. Пласт выпекают при 180 С 12 минут.

Оформление.

Фигурки смазывают фруктовой начинкой, соединяют по парно, глазируют белым шоколадом, чёрным шоколадом наносят узор.

Для школьников:

Технологическая карта

Наименование изделия: Птифуры

№ п/п	Наименование полуфабрикатов	Расход полуфабрикатов, г
1.	Песочно-миндальное тесто	100
2.	Фруктовая начинка	70
3.	Белый шоколад	70
4.	Тёмный шоколад	50
5.	Миндаль	10
	Выход	10 шт. по 25 г.

Наименование сырья	Расход сырья, г		
	Песочно-миндальное тесто	Фруктовая начинка	Оформление
Мука	190		
Масло сливочное	100		
Сахар	100		
Яйцо	2		
Миндальная крошка	20		
Разрыхлитель	1		
Ванильный сахар			
Фруктовая начинка		100	
Белый шоколад			70
Тёмный шоколад			50
Миндаль			10
Выход	**100**	**70**	**130**

Технология приготовления.

Приготавливаем песочный полуфабрикат. Ядра миндаля очищают от кожицы, просушивают, измельчают. Муку просеивают, соединяют с разрыхлителем и миндальной крошкой. Яйца взбивают с сахаром, добавляют ванильный сахар. Охлажденное сливочное масло измельчают, соединяют с мучной смесью.

Добавляют яичную смесь. Тщательно вымешивают, охлаждают. Подготовленное тесто раскатывают на пласт. Пласт выпекают при 180 С 12 минут.

Оформление.

Фигурки смазывают фруктовой начинкой, соединяют по парно, глазируют белым шоколадом, чёрным шоколадом наносят узор.

5. Требования к спецодежде

для участников

Китель– белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее ¾.
Брюки - белого цвета
Фартук длинный – белого цвета.
Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

Обязательные элементы для экспертов

Китель– белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее ¾.
Брюки – тёмного цвета
Фартук длинный – белого цвета.
Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

6. Условия и порядок проведения конкурса:

 Наличие технологической карты.

Описание:

 Надеть санитарную одежду

 Подойти к рабочему месту

 Убедиться в наличии необходимого сырья

 Подобрать необходимые инструменты и инвентарь

 Подготовить сырьё

 Замесить теста, следуя предложенным рецептурам, адаптируя их по мере необходимости

 Сформовать полуфабрикат

 Выпечь изделия до готовности

 Охладить выпеченные изделия

 Приготовить отделочные полуфабрикаты

 Оформить изделия

 Подать на тарелке

 Уведомить жюри о завершении работы

 Убрать рабочее место

Ингредиенты:

 Используйте ингредиенты с общего стола

 Используйте ингредиенты из списка продуктов

 Список ингредиентов для данной темы будет представлен за 4 недели до начала конкурса

Дополнительные требования:

 Жюри проводит проверку перед соревнованиями и все не соответствующие требованиям элементы изымаются.

 Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.

 Допускается по мере необходимости адаптировать рекомендуемую рецептуру из предложенных ингредиентов для достижения требуемого результата.

 Любые приготовления продукта задания перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

 Любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования.

 Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

7. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом

основных нозологий.

Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с нарушением зрения	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с нарушением ОДА	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4,5	1	Не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4,5	1	Не требуется

8. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных

нозологий. Застройка осуществляется на группу участников.

Схема застройки соревновательной площадки одинакова для всех категорий участников.

Требования охраны труда и техники безопасности

1. Общие требования безопасности

1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, 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.

1.3. Кондитеру 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 кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;

• не снимать пробы пальцами.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную 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 для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

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;

• удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

• достаточность освещения рабочей поверхности;

• отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

• надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

• наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);

• отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

• наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;

• состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

• отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих

поверхностях производственных столов;

• исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки 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 должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, 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, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.

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

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

• соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

• использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

• включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

• снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без

больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;

• надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

• загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;

• соблюдать нормы загрузки оборудования;

• проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

• удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

• не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

• не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;

• не превышать допустимые скорости работы;

• не извлекать руками застрявший продукт;

• не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);

• не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

• не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию;

• осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

• соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.15. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

• применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

• не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

• не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.18. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и

дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (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.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

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

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

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

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.