

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ КемТИПиСУ
Е.В. Иванченко



СОГЛАСОВАНО:
Руководитель РКЦ
Е.Л. Руднева

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
по компетенции Поварское дело**

Жеребьевку проводит сертифицированный эксперт. Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее студентам с экспертами дается 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов.

Все студенты экзамена за один день проходят один модуль на выполнение модуля дается 3 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 3,5 часа.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

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.

Требования к форменной (санитарной) одежде студентов и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

Передник или фартук –любого цвета

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

Модуль1		Miseenplace	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд 	

Модуль1.1		Холодная закуска	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции холодной закуски из птицы - рулет • Используйте обязательный продукт • 1 соус на выбор студента • Минимум 1 гарнир на выбор студента 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – максимум 130 г • 2 порции закуска подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 1,5-1,8кг) 	
	Обязательные ингредиенты	Фисташки	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Модуль1.2		Горячая закуска	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции горячей закуски из рыбы • Минимум один овощной гарнир на выбор студента • Минимум 1 соус на выбор студента; 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 130г • 2 порции горячей закуски подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка) 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Модуль1.3		Горячее блюдо	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы • Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта. • 2 вида гарнира из овощей - нарезка турне (turned) - пюре • Минимум 1 соус на выбор студента 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелкадиаметром 32 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица, овощи 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Инфраструктурный лист демонстрационный экзамен

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

На 10 участников (конкурсная площадка)

Оборудование, инструменты и мебель			
№ п/п	Наименование*	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол производственный 1800x600x850	шт	20
2.	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900x900x900	шт	5
3.	Пароконвектомат Electrolux AOS061ET (AOS061ETA1) (267200) Air-O-Steam Touchline или аналог	шт	5
4.	Весы настольные электронные CAS SW-5W	шт	5
5.	Плита электрическая Zanussi 200 166 (с индукционным нагревом) или аналог	шт	10
6.	Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм	шт	20
7.	Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналог	шт	2
8.	Шкаф холодильный Electrolux R04NVF4F (730183)	шт	2
9.	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	шт	1
10.	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)	шт	3
11.	Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	шт	5
12.	Смеситель холодной и горячей воды	шт	3
14.	Тарелка плоская 32 см	шт	30
16.	Корзина для мусора	шт	10
17.	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт	10
18.	Сотейник 0.6 л	шт	10
20.	Сковорода 24 см	шт	10
22.	Гриль сковорода 24 см	шт	3
23.	Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	набор	10
24.	Мерный стакан	шт	7
25.	Венчик	шт	7
26.	Миски нержавеющая сталь 25-28 см	шт	35
27.	Сито 24 см	шт	10
30.	Лопатки силиконовые	шт	20
Расходные материалы			
№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Пергамент рулон	шт	20
2.	Фольга рулон 10м	шт	20
3.	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	шт	10
4.	Вилки пластик 200	шт	200
5.	Бумажные полотенца	шт	50
6.	Губка для мытья посуды	шт	50
7.	Поотенца х,б для протир. тарелок 1x3	шт	5
8.	Салфетки бумажные 1x100	шт	30
9.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500мл	шт	100
10.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 300мл	шт	100
11.	Контейнеры 1000мл	шт	30
12.	Стаканы одноразовые 200мл	шт	200
13.	Пакеты для мусора 30 л	шт	50
14.	Пакеты для мусора 200 л	шт	200
15.	Чашки пластиковые для горяч.	шт	100
16.	Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт	упак x100шт	6
17.	Вода 19л. -4 шт	шт	4
18.	Моющие средства Фери 1л.	шт	8
Общая инфраструктура конкурсной площадки			

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.			
№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
2.	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	шт	1
3.	Часы настенные	шт	1
4.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	шт	1
5.	Набор первой медицинской помощи	шт	1
6.	Столы для презентации	шт	2
7.	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	шт	2
8.	Фритюрница ERGO HY-81	шт	1
9.	Слайсер «Convito» HBS-220JS	шт	1
10.	Стол производственный 1800x600x850	шт	3
11.	Машина для вакуумной упаковки JEJU JDZ-260/PD или аналог	шт	1

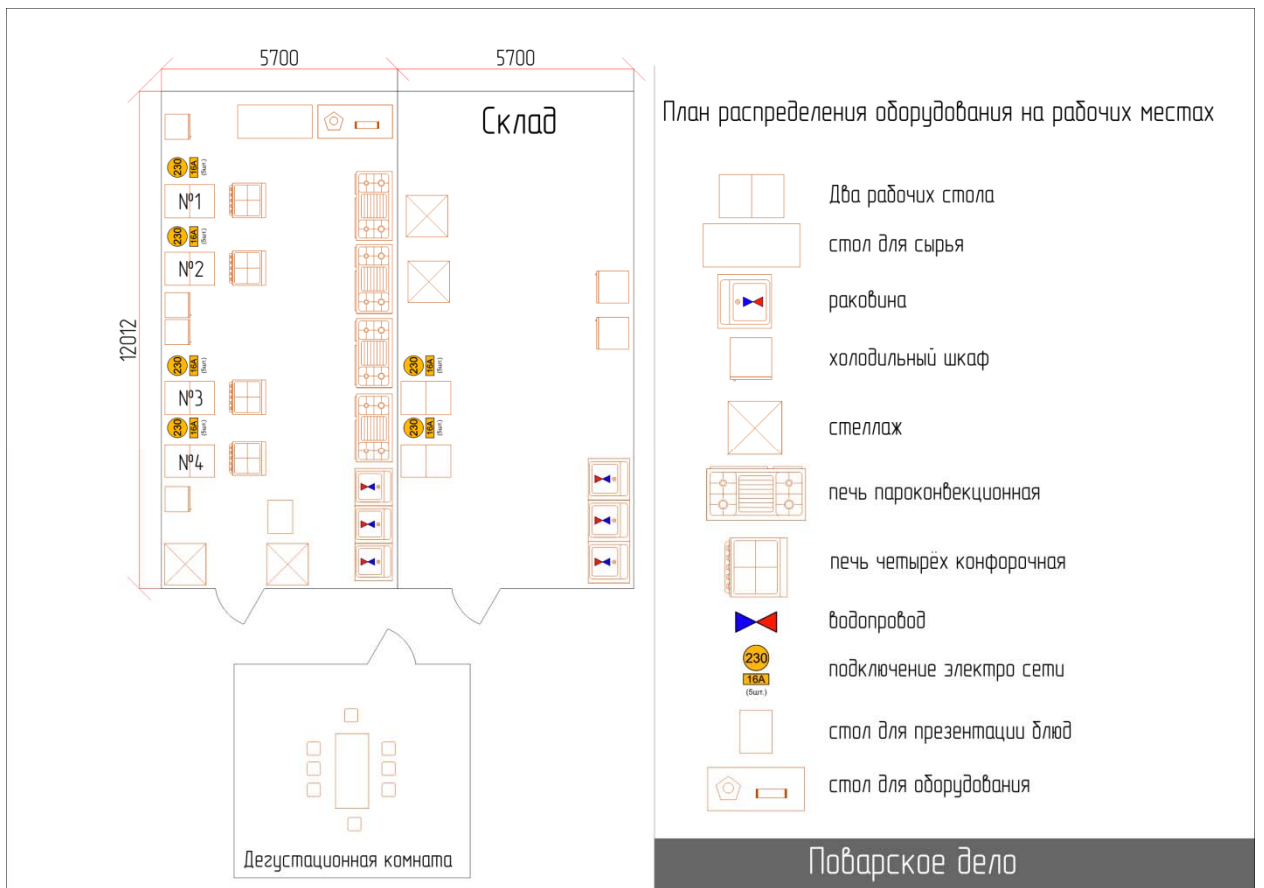
Продукты поварское дело

Мясо/Рыба	Доступное количество на всё задание	Единицы измерения	Модуль 1 MODULE 1	Модуль 2 MODULE 2	
Молочные продукты					
Сыр твердый	150	г			
Сыр Гауда	150	г			
Сыр Творожный	300	г			
Яйца перепелиные	20	шт			
Сыр Маскарпоне	300	г			
Молоко 3,2	1500	мл			
Сливки для взбивания 38%	1000	мл			
Сливочное масло	250	г			
Яйцо куриное	20	шт			
Сливки 22%	1000	мл			
Овощи					
Брокколи	400	г			
Баклажан	400	г			
Сельдерей	400	г			
Томаты Черри	200	г			
Цуккини зелёный	400	г			
Имбирь свежий	100	г			
Перец красный	300	г			
Перец жёлтый	300	г			
Картофель крахмальный	1000	г			
Тыква	600	г			
Свекла красная	400	г			
Лук порей	300	г			
Сельдерей стебель	300	г			
Шампиньоны	400	г			
Перец чили	100	г			
Помидоры	500	г			
Лук репчатый	300	г			
Морковь	400	г			
Замороженные продукты					
Тесто фило	500	г			
Клюква	300	г			
Брокколи	400	г			
Шпинат	400	г			
Цветная капуста	400	г			
Горошек зелёный	400	г			

Брусника	300	г			
Сухие продукты					
Желатин / камеди					
Агар-Агар	30	г			
Желатин листовой	100	г			
Лецитин	30	г			
Консервы					
Оливки зеленые	100	г			
Оливки чёрные	100	г			
Томаты в собственном соку	300	г			
Каперсы	100	г			
Чернослив	150	г			
Томатная паста	100	г			
Зерновые и бобовые культуры					
Белый рис (длиннозерный)	100	г			
Крупа гречневая	100	г			
Булгур	100	г			
Перловая крупа	100	г			
Полента	100	г			
Другое					
Мед цветочный	200	г			
Орехи (паста / мука) и семена					
Кунжут белый	30	г			
Орех кедровый	100	г			
Грецкий орех	100	г			
Масло/Уксус					
Масло оливковое	500	мл			
Масло растительное	1000	мл			
Уксус винный красный	100	мл			
Уксус 9%	100	мл			
Дрожжи					
Дрожжи свежие	50	г			
Пекарский порошок	30	г			
Специи и перец					
Лавровый лист	2	г			
Перец Кайенский	2	г			
Корица	2	г			
Корица палочки	20	г			
Паприка порошок	2	г			

Гвоздика	2	г			
Мускатный орех	2	г			
Карри порошок	2	г			
Перец черный горошек	2	г			
Душистый перец	2	г			
Можжевельник	2	г			
Розмарин	2	г			
Бasilik	2	г			
Шалфей	2	г			
Тмин	2	г			
Тимьян	2	г			
Перец черный молотый	2	г			
Перец розовый	2	г			
Перец белый молотый	2	г			
Майоран	2	г			
Кумин	2	г			
Орегано сухой	2	г			
Эстрагон сухой	2	г			
Куркума	2	г			
Углеводы					
Сахар	500	г			
Сахарная пудра	100	г			
Изомальт	100	г			
Мука тонкого и грубого помола					
Сухари панировочные	300	г			
Багет	400	г			
Мука пшеничная	1000	г			
Крахмал кукурузный	100	г			
Овсяные хлопья	100	г			
Свежие травы					
Чеснок	100	г			
Кинза	20	г			
Свежий базилик	20	г			
Ростки (микс)	20	г			
Лимонная трава	20	г			
Петрушка листовая	20	г			
Лук зеленый	20	г			
Укроп	20	г			
АЛКОГОЛЬ					
Вино красное (Каберне)	400	мл			
Вино белое сухое	400	мл			
Ром	100	мл			

Общий стол					
Соль мелкая	-	г			
Горчица Дижонская	-	г			
Морская соль	-	г			
Сахар тростниковый	-	г			
Сахар тростниковый коричневый	-	г			
Сода пищевая	-	г			
Соус соевый	-	мл			
Соус Табаско	-	мл			
Щепа для копчения	-	г			
Соус Ворчестерский	-	мл			
Ваниль стручковая	-	шт			
Чёрный ящик					
Нет необходимости заказывать.					
птица (модуль 1.1)	-	г			
Рыба (модуль 1.2)	-	г			



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ
2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ
3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И КОММУНИКАЦИЯ
5. ОЦЕНКА
6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ
7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ
8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание компетенции

1.1.1 Название компетенции: Поварское дело

1.1.2. Описание компетенции

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет в целом процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими навыками:

- Первичная обработка сырья, подготовка, обработка специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;
- Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
- Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- Обработка и подготовка различных видов и сортов мяса, определение размера порций, сервировка блюд и с использованием соусов, подливок и гарниров;
- подача на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;
- Понимание технологии и умение приготовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;
- Умение готовить фуршетные блюда при необходимости;
- Понимание принципов сбалансированного планирования меню, расчёт себестоимости продуктов, оценка качества сырья и полуфабрикатов, способность рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада /и у поставщиков для поддержания запасов;
- Составление меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;
- Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

В настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу помощников по кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт WSR и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим описанием.

1.2.2. В случае возникновения разночтений в версиях Технического описания на разных языках, версия на русском языке превалирует.

1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Регламент финала национального чемпионата WSR
- Конкурсное задание
- Правила техники безопасности и санитарные нормы.

2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Конкурсное задание состоит только из практической работы.

2.1. Требования к квалификации



Обзор профессиональных навыков повара

Представленная выше шкала профессиональных навыков иллюстрирует стадии профессионализма повара, от новичка до мастера повара и выше. Стадии развития профессиональных навыков указаны как «компетентность». Компетентность в данном случае обозначает умение. Таким образом, шкала профессиональных навыков ориентируется исключительно на человеческий потенциал. Шкалы четко и недвусмысленно демонстрируют задачи, поставленные перед участниками. По своей структуре шкала профессиональных навыков является отсылкой к общеевропейским директивам.

Уровни компетентности показаны на иллюстрации в виде колец на диске, где внешние кольца обозначают уровень новичка, а центральные – высочайший уровень мастерства.

При помощи этого специального диска можно создавать «профессиональные профили». Список этих профессиональных навыков (Стандарты «Ворлд Скиллз») относится к характеристикам профессиональных навыков, которыми необходимо овладеть к концу периода обучения.

Требования, предъявляемые к стажерам, ясны; учащиеся могут оценивать свою работу самостоятельно. Это служит мерилем развития профессиональной компетентности и повышает ответственность стажера за овладение знаниями и навыками в процессе обучения.

Преподаватели могут применять «профессиональные профили» для оценки уровня, достигнутого стажерами и другими лицами, посредством сравнения достигнутых результатов с общим стандартом, и ставить дополнительные цели в процессе обучения.

Знание ингредиентов и меню

Определение характеристик продукта и использование их в процессе работы

Участники конкурса должны:

- Уметь распознать гастрономический уровень;
- Знать рыночные цены основных ингредиентов;
- Объяснить соотношение качества и цены;
- Знать соотношение качества ингредиентов и изысканности меню;
- Вносить предложения относительно закупок;
- Знать сезонность продуктов;
- Знать технологические свойства ингредиентов, используемых на кухне;
- Уметь распределить ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно;
- Выбрать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;
- Ознакомиться с правилами и ограничениями на импорт используемых ингредиентов;
- Знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках.

Питательные свойства

Участники конкурса должны:

- Соблюдать общие диетологические принципы;
- Удовлетворять ожидания посетителей относительно здоровой пищи;
- Готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.

Контроль качества

Участники конкурса должны:

- Соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи;
- Определять качество ингредиентов;
- Распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;
- Классифицировать рыночные формы по уровням качества;
- Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;
- Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;
- Иметь высокий уровень знаний о качестве пищевых продуктов;
- Применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта;
- Обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара.

Особые требования

Участники конкурса должны:

- Знать сезонные продукты и определять их ценность;
- Знать региональные блюда (и готовить их);
- Иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой;
- Уметь определить различия между блюдами особого и обычного меню;
- Отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню;

- Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;
- Составлять тематические меню;
- Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.

Предварительная обработка и подготовка ингредиентов

Применение различных способов приготовления пищи

Участники конкурса должны:

- Знать эффект при применении тех или иных способов приготовления пищи;
- Выбрать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;
- Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования;
- Знать технологические свойства пищевых ингредиентов;
- Иметь представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции;
- Применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и каждого блюда;
- Иметь представление о времени приготовления блюд;
- Применять различные способы приготовления к разным элементам блюда;
- Комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;
- Иметь представление о потере массы в ходе приготовления;
- Тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определённых температурах, варить, припускать;

Подготовка пищевых ингредиентов и блюд

Участники конкурса должны уметь:

- Применять обычные приемы нарезания пищевых продуктов;
- Делить компоненты блюда на порции;
- Порционировать и формовать полуфабрикаты из мяса;
- Выполнять обвалку различных отрубов мяса и подготавливать их к дальнейшей обработке;
- Подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке (очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные виды полуфабрикатов);
- Подготавливать рабочий план для выполнения всех модулей;
- Готовить бульоны и супы, иметь представление о требованиях к подготовке пищевых ингредиентов;
- Составлять тайминг для реализации меню.

Обработка пищи

Участники конкурса должны уметь:

- Изготовить простые макаронные изделия;
- Готовить маринады;
- Делать прозрачными или концентрированными бульоны и супы;
- Обрабатывать все пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления;
- Создавать тарелки с нарезками и салаты-ассорти;
- Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы;
- Готовить пищу в соответствии с правилами меню;
- Подбирать и готовить обычные гарниры;
- Подбирать стиль подготовки и раскладки в соответствии с методами подачи блюда на стол;
- Профессионально применять приправы и специи;
- Готовить производные блюда;

- Доводить до вкуса супы и соусы;
- Применять инновационные методы приготовления;
- Готовить перед клиентами;
- Готовить сложные блюда;
- Продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки;
- Привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень.

Обработка и утилизация пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления

Участники конкурса должны:

- Знать поставщиков пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Уметь оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Принимать во внимание обязательные требования;
- Принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Уметь оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;
- Принимать во внимание временные и кадровые ресурсы при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;

Управление товарными запасами

Закупка товаров

Участники конкурса должны:

- Подготавливать суточные заявки на пополнение запасов;
- Заполнять заказы на покупку при получении соответствующих инструкций;
- Совершать закупки при получении соответствующих инструкций;
- Знать сезонные колебания закупочных цен;
- Знать рыночные цены на товары повседневного спроса;
- Сравнивать цены;
- Соотносить цену и качество, отчитываясь по качеству товара;
- Проверять товарные чеки;
- Контакттировать с поставщиками и производителями;
- Знать общие условия оплаты и доставки;

Хранение товара

Участники конкурса должны:

- Знать об опасности заражения пищевыми вредителями;
- Иметь представление о надлежащем хранении пищевых продуктов;
- Учитывать санитарные требования к хранению пищевых продуктов (НАССР);
- Отчитываться по инвентарю и заполнять заказ на товары;
- Отчитываться за потери при хранении;
- Определять стоимость хранения;
- Составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений;
- Надлежащим образом хранить опасные товары.

Использование компьютерных программ

Участники конкурса должны уметь:

- Вести электронную переписку;
- Составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов;
- Преобразовывать рецепты с помощью компьютера;
- Составлять перечни с помощью компьютера;
- Составить и администрировать файл с рецептами;
- Писать меню;
- Знать программные решения (например, программы с рецептами, меню, системы торговли, системы банкетов);

- Подавать заказы на покупку в режиме «онлайн»;
- Совершать несложные подсчеты в программе «Excel».

Соблюдение санитарных требований к рабочим процессам, применение санитарных требований к хранению пищевой продукции

Участники конкурса должны уметь:

- Убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;
- Убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;
- Неукоснительно применять внутренние требования концепции НАССР.

Рабочее место: Кухня

Соблюдение правовых норм

Участники конкурса должны:

- Иметь представление обо всех внутренних требованиях, применяемых в данной области;
- Самостоятельно решать проблемы с контрактами;
- Применять действующее законодательство о торговле пищевыми продуктами;
- Знать организацию данной отрасли промышленности;
- Соблюдать правила техники безопасности;

Хранение товара

Участники конкурса должны:

- Уметь использовать инструменты, подходящие для продукта;
- Уметь пользоваться специальными инструментами;
- Иметь представление о специальных инструментах, используемых в гастрономии;
- Уметь оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты.

Выбор, эксплуатация и уход за приспособлениями

Участники конкурса должны уметь:

- Использовать традиционные кухонные приспособления, а также большинство современных кухонных технологий, профессионально и экономично, уметь объяснить функциональное назначение этих приспособлений.

Организация рабочего места повара

Участники конкурса должны уметь:

- Понять, как правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд;
- Собрать необходимые объемы продуктов;
- Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места повара с учетом выполняемых функций;
- Утилизировать оставшиеся неиспользованными продукты для дальнейшего применения;
- Гибко реагировать на нештатные ситуации.

Организация работы

Деловые процедуры

Участники конкурса должны уметь:

- Планировать и осуществлять последовательности действий;
- Самостоятельно решать проблемы общения;

- Вносить предложения, направленные на улучшение операционных процедур;
- Общаться с представителями власти;
- Проявлять гибкость и функциональность на рабочем месте.

Обращение с рецептурами

Участники конкурса должны уметь:

- Оптимизировать рецепт, внося в него свои собственные идеи;
- Создавать рецепты из самостоятельно приготовленных блюд;
- Отражать и кратко описывать процессы;
- Помнить стандартные рецепты и готовить по ним.

Определение количества и стоимости

Участники конкурса должны уметь:

- Определить количество материала, которое будет использовано на приготовление тех или иных блюд, рассчитать затраты и отчитаться по отходам.

Экономичность рабочих процессов

Участники конкурса должны:

- Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения деловых и природоохранных аспектов, экономно расходовать материалы;
- Рачительно относиться ко всем товарам;
- Рассчитывать стоимость материалов;
- Соблюдать экономические требования бизнеса;
- Иметь представление о факторах, влияющих на стоимость меню.

Обслуживание клиента

Участники конкурса должны:

- Заботиться о своем внешнем виде;
- Быть вежливыми и дружелюбными;
- Рекомендовать гостям блюда к завтраку / фуршетные блюда;
- Подавать сервированные блюда;
- Понимать разницу между обычными типами подачи блюд;
- Самостоятельно сервировать на стол блюда простого меню;
- По типам подачи блюд, делать выводы о том, как следует сервировать блюдо;
- Общаться с коллегами;
- Координировать процессы на кухне и процессы подачи блюд;
- В своих действиях ориентироваться на обслуживание клиента.

Знание меню

Участники конкурса должны уметь:

- Уметь разработать и знать своё меню

Планирование и сервировка фуршетов

Участники конкурса должны уметь:

- Самостоятельно сервировать фуршеты в соответствии с критериями;
- Самостоятельно организовать фуршетное снабжение;
- Планировать и организовывать простые фуршеты;
- Действовать в соответствии с санитарными требованиями к хранению пищевой продукции.

Презентация

Участники конкурса должны уметь:

- Правильно сервировать и подать блюдо

Социальные навыки и навыки межличностного общения

Работа в группе

Участники конкурса должны уметь:

- Инициировать обсуждение, активно слушать;
- Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели;
- Принимать совместные решения;
- Обнаруживать конфликты, принимать меры и находить решения совместно с группой.

Устойчивость к стрессам

Участники конкурса должны уметь:

- Выносить суждения о личной работоспособности, избегать нежелательного стресса;
- Проявлять спокойствие в стрессовых ситуациях, достигать хороших результатов;
- Продолжать следовать намеченным курсом, несмотря на постоянно меняющуюся и нестабильную обстановку;
- Определять приоритет каких-либо вопросов (важные / не столь важные).

Умение управлять собой

Участники конкурса должны уметь:

- Определять ближайшие задачи;
- Расставлять приоритеты и действовать соответственно им;
- Самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их;
- Находить решения сложных проблем, брать на себя ответственность.

Гибкость

Участники конкурса должны:

- Уметь работать в каждом подразделении кухни;
- Проявлять широту взглядов, готовность принять новые идеи;
- Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке.

2.2. Теоретические знания

2.2.1 Теоретические знания необходимы, но они не подвергаются явной проверке.

2.2.2. Знание правил и постановлений не проверяется.

2.3. Практическая работа

Участнику конкурса необходимо самостоятельно выполнить следующие задания:

- Приготовление интернациональных / всемирно известных блюд, указанных в конкурсном задании, включая:
 - Холодные и горячие закуски;
 - Блюда из яиц и сыра;
 - Бульоны, горячие и холодные супы, соусы;
 - Блюда из рыбы и моллюсков;
 - Горячие и холодные блюда из мяса, дичи и птицы;
 - Декорирование и гарнирование;
 - Блюда из круп, макаронных изделий и овощные блюда;
 - Салаты;

- Горячие, холодные и замороженные десерты;
- Выпечка.
- Задачи:
 - Наличие материала;
 - Общая подготовка ингредиентов, подготовка блюд (организация рабочего места повара);
 - Уборка и поддержание чистоты рабочего места;
 - Правильное хранение пищевых продуктов;
 - Подготовка необходимой кухонной утвари и т.п.;
 - Подготовка и нарезка фруктов и овощей;
 - Разделка туши и нарезание на порции сырого мяса, птицы (перевязка птичьей тушки для формовки) и дичи;
 - Резка и филетирование рыбы;
 - Приготовление бульона, супов, соусов;
 - Приготовление теста, белково-взбивного теста, заварного крема и т.п.;
 - Приготовление горячих и холодных закусок;
 - Приготовление блюд из рыбы и моллюсков;
 - Приготовление блюд из мяса и дичи;
 - Птица, овощи, салаты, десерты;
 - Приготовление, сервировка и гарнирование холодных блюд;
 - Порционирование, сервировка и гарнирование блюд из рыбы, мяса, дичи и птицы;
 - Приготовление десертов;
 - Подготовка рецептов;
 - Расчёт количества ингредиентов в зависимости от поставленной задачи.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Формат и структура Конкурсного задания

По своему формату, Конкурсное задание представляет собой серию модулей, на выполнение каждого модуля отводится один день.

3.2. Требования к проекту Конкурсного задания

Эксперты принимают совместное решение по конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам. Эксперты субъективной и объективной оценки. Совместно с техническим экспертом они подготавливают список пищевых продуктов и столовых приборов.

За три дня участник конкурса должен выполнить:

- Модуль 1
- Модуль 2
- Модуль 3

50% участников конкурса будут получать одну корзину с ингредиентами каждое утро, а другие 50% участников – днем. Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать по Списку ингредиентов за две недели до начала Конкурса.

Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично выложить на тарелки, полученные согласно Инфраструктурному списку.

«Продукты из чёрного ящика» изначально предоставляет Главный эксперт.

Дополнительные ингредиенты, не включенные в список ингредиентов, можно запросить на Форуме через Главного эксперта за 14 дней до начала конкурса. Окончательный полный список ингредиентов выдается всем Экспертам и участникам конкурса до начала конкурса, с прилагаемыми цифровыми фотографиями малоизвестных ингредиентов. После этого дополнительные ингредиенты предоставляться не будут.

Все ингредиенты, предоставленные Организатором конкурса, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

3.3. Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание необходимо составить по образцам, представленным «World Skills Russia». Необходимо использовать для текстовых документов образец в формате Word,

3.3.1. Кто разрабатывает конкурсные задания / модули

Конкурсные задания / модули разрабатывают и оценивают Эксперты по данной компетенции.

3.3.2. Как и когда разрабатывается конкурсное задание / модули

Конкурсное задание / модули разрабатываются совместно группой назначенных Экспертов. Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

3.3.3. Когда разрабатывается конкурсное задание

Конкурсное задание разрабатывается:

За 2 месяца до начала конкурса, назначенной группой Экспертов.

3.4. Схема выставления оценок за конкурсное задание

Каждое конкурсное задание должно сопровождаться проектом схемы выставления оценок, основанным на критериях оценки, определяемой в Разделе 5.

3.4.1. Проект схемы выставления оценок разрабатывает лицо (лица), занимающееся разработкой конкурсного задания. Подробная окончательная схема выставления оценок разрабатывается и утверждается всеми Экспертами на конкурсе.

3.4.2. Схемы выставления оценок необходимо подать в CIS до начала конкурса.

3.5. Утверждение конкурсного задания

Предложения конкурсных заданий, вошедшие в окончательный список, оцениваются Экспертами на предмет соответствия требованиям и на предмет выполнимости их всеми участниками конкурса за отведенный период времени, при использовании имеющегося у них оборудования и ингредиентов. Необходимо согласие большинства (80%+1) Экспертов.

3.6. Выбор конкурсного задания

Выбор конкурсного задания происходит следующим образом:

Конкурсные задания / модули разрабатываются совместно группой назначенных Экспертов. Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

После успешного голосования по окончательному списку, конкурсные задания передаются в Технический департамент WSR.

Технический директор WSR утверждает задание за 1 недели до начала Конкурса.

3.7. Обнародование конкурсного задания

Конкурсное задание должно быть обнародоваться после даты завершения чемпионата и официального подведения итогов чемпионата.

3.8. Согласование конкурсного задания (подготовка к конкурсу)

Согласованием конкурсного задания занимается Главный эксперт WSR.

3.9. Изменение конкурсного задания во время конкурса

В конкурсное задание вносится минимум 30% изменений.

Внимание: в основном эти изменения вносятся за счет содержимого «Черный ящик».

3.10. Свойства материала или инструкции производителя

Не применимо.

4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

4.1. Дискуссионный форум

До начала конкурса все обсуждения, обмен сообщениями, сотрудничество и процесс принятия решений по компетенции происходят на дискуссионном форуме, посвященном соответствующей специальности. Все решения, принимаемые в отношении какого-либо навыка, имеют силу лишь, будучи принятыми на таком форуме. Модератором форума является Главный эксперт WSR (или Эксперт WSR, назначенный на этот пост Главным экспертом WSR). Временные рамки для обмена сообщениями и требования к разработке конкурса устанавливаются Правилами конкурса.

4.2. Информация для участников конкурса

Всю информацию для зарегистрированных участников конкурса можно получить на форуме <http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8>

Такая информация включает в себя:

- Правила конкурса
- Технические описания
- Конкурсные задания
- Другую информацию, относящуюся к конкурсу.

4.3. Конкурсные задания

Обнародованные конкурсные задания можно получить на сайте worldskills.ru и на <http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8>

4.4. Текущее руководство

Текущее руководство компетенцией производится Главным экспертом WSR по данной компетенции. Группа управления компетенцией состоит из Президента жюри, Главного эксперта и Заместителя Главного эксперта. План управления компетенцией разрабатывается за 1 месяц до начала чемпионата, а затем окончательно дорабатывается во время чемпионата совместным решением Экспертов WSR.

5. ОЦЕНКА

В данном разделе описывается процесс оценки конкурсного задания / модулей Экспертами. Здесь также указаны характеристики оценок, процедуры и требования к выставлению оценок.

5.1. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
А	Гигиена	0	10	10
В	Приготовление и расчет времени	19	11	30

C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
	Итого =	72	28	100

5.2. Субъективные оценки

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

Отлично	10	
Очень хорошо	9	
Хорошо	8	
В целом хорошо	7	
Удовлетворительно	6	
Слабо	5	
Недостаточно	4	
Очень плохо	2	
Неудовлетворительно	1	

5.3. Критерии оценки мастерства

Критерии оценки мастерства представляют собой четкие сжатые определения Аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Ниже приводится пример оцениваемых Аспектов.

Гигиена

- Личная гигиена;
- Чистота рабочего места;
- Приготовление;
- Отходы;
- Время подачи;
- Использование обязательных ингредиентов;
- Температура подачи.

Продемонстрированные поварские умения

- Качество приготовленной еды;
- Организаторские способности;
- Презентация;
- Четкость презентации;
- Блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно;
- Размер порции;
- Опрятность;
- Творческий подход;
- Точность следования рецепту.

Вкус

- Текстура;
- Вкус;
- Гармония и баланс ароматов.

Вычеты

За нарушения оцениваемого Аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от Аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

5.4. Регламент оценки мастерства

Необходимо соблюдать время, отведенное на подачу блюда. Блюдо необходимо подать на стол в течение этого периода времени. За задержку участник получает штраф. Через 10 минут вычитаются все субъективные баллы, а блюдо снимается с дегустации..

Разница в оценках может составлять как максимум 2 балла до обсуждения и повторного выставления оценок.

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта, после обсуждения, распределяют Экспертов на группы для выставления оценок участникам конкурса. Критериями такого распределения обычно является стаж участия в конкурсах «WorldSkills», культура и компетентность Экспертов.

В каждой группе имеется Старший Эксперт, которого выбирают Эксперты по определенной компетенции из своего числа простым большинством голосов. В ходе конкурса каждый Эксперт занимается судейством на всех участках, судейством на площадке, а также судейством методом «слепой дегустации». Графики такого судейства составляются для всех трёх дней конкурса.

Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», находятся в помещении для «слепой дегустации» на всем протяжении модуля. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Главного эксперта. Когда Эксперты находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться в виду производственного участка, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа. Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», должны вернуться в помещение для дегустации за тридцать минут до подачи блюд.

6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

См. документацию по технике безопасности и охране труда.

Отраслевые требования техники безопасности включают в себя:

- Наличие противопожарных покрывал в каждой кухне;
- Наличие аптечки первой помощи.

7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

7.1. Инфраструктурный лист

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор конкурса.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на <http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8>

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количества, запрошенные Экспертами WSR для следующего конкурса. Организатор конкурса обновляет Инфраструктурный лист, указывая необходимое количество, тип, марку/модель

предметов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указаны в отдельной колонке.

В ходе каждого конкурса, Эксперты WSR рассматривают и уточняют Инфраструктурный лист для подготовки к следующему конкурсу. Эксперты WSR дают Техническому директору рекомендации по расширению площадей или изменению списков оборудования.

В ходе каждого конкурса, Технический директор WSR проверяет Инфраструктурный лист, использовавшийся на предыдущем конкурсе.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники и/или Эксперты WSR должны приносить с собой, а также предметы, которые участникам приносить запрещается. Эти предметы перечислены ниже.

7.2. Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе Инструментальный ящик

- Участники могут принести с собой украшения для стола, которые они будут использовать для сервировки своего демонстрационного стола.
- Одежда:
 - Поварская куртка белая
 - Брюки тёмные
 - Белый фартук
 - Посудное полотенце
 - Шейный платок (не обязательно)
 - Поварской колпак
 - Профессиональная обувь с закрытым передом

7.3. Материалы, оборудование и инструменты, предоставляемые Экспертами

- Одежда:
 - Профессиональная поварская куртка (китель)
 - Черные брюки
 - Профессиональная обувь с закрытым передом

7.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

Участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, т.е., пищевые продукты или добавки. Для презентации запрещено использовать собственные тарелки, небольшие блюда или ложки.

7.5. Предлагаемая схема мастерской и рабочего места

Со схемами мастерских можно ознакомиться на <http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8>

8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

8.1. Максимальное вовлечение посетителей и журналистов

Ниже приводится список возможных способов максимизации вовлечения посетителей и журналистов в процесс.

- Предложение попробовать себя в профессии;
- Демонстрационные экраны;
- Описания конкурсных заданий;
- Информация об участниках («профили» участников);
- Карьерные перспективы;

- Ежедневное освещение хода конкурса.

8.2. Самодостаточность

- Повторная переработка;
- Использование «экологичных» материалов;
- Использование законченных конкурсных заданий после окончания конкурса;

Инструкция по ОТ на рабочем месте для повара

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. Соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка.

1.3. Соблюдать правила пожарной и электробезопасности. Нельзя касаться находящихся в движении частей механизмов, прикасаться к токоведущим частям, электрическим проводам (даже изолированным), кабелям, клеймам, патронам освещения. Наступать на лежащие на полу переносные электропровода, так как при плохой их изоляции может произойти травма электрическим током. Знать место расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться ими. Не разрешается использовать средства пожаротушения для других целей. При возникновении пожара немедленно поставить в известность администрацию и принять меры к тушению пожара. В случае необходимости вызвать пожарную команду по телефону -01-

1.4. Запрещается выполнение работы в состоянии алкогольного, токсического или наркотического опьянения. Курить разрешается только в специально установленных местах

1.5. Во время работы на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции;
- повышенная температура, влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная загазованность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений, оборудования и инвентаря;
- физические перегрузки.

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью и средствами индивидуальной защиты, вещи хранить в установленных местах.

1.7. Пользоваться только исправным оборудованием, инструментами, приспособлениями, инвентарем и только по их прямому назначению.

1.8. Соблюдать правила личной гигиены: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом (желательно дезинфицирующим) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.

1.9. В своей работе повар использует следующее оборудование:
- плита индукционная или стеклокерамическая;

- печь конвекционная или пароконвекционная;
- холодильник;
- морозильник;
- шкаф интенсивной заморозки;
- взбивальная машина;
- аппарат для вакуумирования;
- миксер ручной;
- гриль контактный;
- посудомоечная машина;
- слайсер.

1.10. В случае заболевания или получения даже незначительной травмы прекратить работу, сообщить об этом непосредственному руководителю и обратиться в лечебное учреждение

1.11. За невыполнение требований настоящей инструкции работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Правильно надеть полагающуюся санитарную одежду, волосы убрать под головной убор, рукава одежды подвернуть до локтя. Запрещено закалывать иголками, булавками одежду. Не держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы. В процессе изготовления кулинарных изделий не допускается носить ювелирные украшения, на ногтях не должно быть лака.

2.2. Внимательно осмотреть рабочее место, убрать лишние и мешающие предметы, проверить исправность оборудования, инструментов, приспособлений, инвентаря; не загромождать проходы.

2.3. При осмотре оборудования проверить:

- исправность оборудования;
- наличие и исправность ограждений;
- наличие и исправность заземления.

2.4. Обо всех неисправностях, обнаруженных при проверке оборудования, инвентаря, инструментов и приспособлений, сообщить непосредственному руководителю и до их устранения к работе не приступать.

3. Требования безопасности при выполнении работы

3.1. Содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать посторонними предметами проходы, подходы к оборудованию.

3.2. Во избежание падения, своевременно принимать меры по уборке с пола случайно пролитых жидкостей, жира, упавших продуктов.

3.3. Не допускается пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины, немедленно убирать с пола осколки случайно разбитой посуды,

пользоваться при этом совком, веником (или щеткой), не собирать осколки руками

3.4. Осторожно работать с ножами, острыми и режущими предметами, не проверять пальцами остроту режущих кромок, не переносить и не передавать их друг другу острием вперед, не пользоваться ножами с непрочно закрепленными или тупыми лезвиями.

3.5. Не допускается нарезать продукты вручную на весу, пользоваться для этого разделочными досками, уложенными на поверхность стола.

3.6. Для предотвращения неблагоприятного воздействия инфракрасного излучения на организм при работе с электрическими плитами (плита индукционная или плита со стеклокерамической панелью):

- встать на диэлектрический коврик, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов;

- для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали, не рекомендуется использовать алюминиевую посуду;

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит,

- своевременно выключать конфорки или переключать их на меньшую мощность;

- не включать конфорки на максимальную или среднюю мощность без загрузки;

- кастрюли заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту;

- крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром;

- для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками;

- во избежание получения ожогов или выхода из строя оборудования не допускать попадания жидкостей на нагретую поверхность электрической плиты;

- не брать руками за горячую посуду, для защиты рук от ожогов надевать рукавицы;

- следить за тем, чтобы жиры, поставленные на плиту для разогрева, не вспыхнули от воздействия высокой температуры;

- не допускать попадания воды в кипящий жир при опускании в него полуфабрикатов, картофеля, других овощей.

3.11. При обслуживании холодильного оборудования (холодильник, морозильник, шкаф интенсивной заморозки) необходимо:

- дверь оборудования открывать только при необходимости и на короткий срок;

- в процессе эксплуатации холодильного оборудования не допускать попадания влаги на поверхность оборудования, не прикасаться мокрыми руками к холодильному оборудованию.

3.12. При работе с машиной для нарезания гастрономических продуктов (слайсер) соблюдать следующие меры безопасности:

- не использовать машину для нарезания замороженных продуктов, мяса или рыбы с костями;
- соблюдать осторожность, не приближать руки к дисковому ножу;
- для подталкивания продуктов в зону резания необходимо использовать только специальное прижимное устройство;
- не допускается проверять остроту режущих кромок ножа рукой, проверять зазоры на работающей машине, качество заточки ножа проверяется только визуально;
- регулировку толщины нарезаемых ломтиков разрешается производить только при выключенном электродвигателе;
- не допускается использование машины работающим с мокрыми руками или стоя босиком;
- застрявшие ломтики продуктов следует удалять после отключения оборудования;
- все операции по очистке ножа необходимо выполнять и при отключенном оборудовании и в перчатках.

3.13. При обслуживании гриля:

- запрещается применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду;
- запрещается применять для очистки внутренней поверхности шпатель или другие острые предметы;
- готовые продукты доставать из гриля после появления мигающего сигнала и срабатывании звукового сигнала;
- продукты вынимать, соблюдая осторожность, после выключения гриля и полной остановки вертелов;
- необходимо следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения;
- при наполнении поддона надеть защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку;
- не допускается печь или подогревать замороженные продукты.

3.14. При обслуживании взбивальной машины:

- постоянно следить за работой машины, не оставляя ее без присмотра;
- запрещается работать на машине со снятой крышкой;
- качество полуфабриката проверять только после остановки машины;
- менять обороты машины только на включенной (работающей) машине;
- начинать взбивание на малых оборотах месильного органа и увеличивать обороты по ходу процесса, избегая выплескивания продуктов из дежи;
- при появлении посторонних шумов, стуков или задевании инструмента об дежу, немедленно остановить машину, отключить от сети.

3.15. При работе на посудомоечной машине:

- предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом;

- включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- во время работы машины нельзя открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер;
- во избежание падения столовую посуду на ленту транспортера нужно устанавливать устойчиво (тарелки - дном вниз, чашки и стаканы - дном вверх), столовые приборы укладывать только в лоток;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки "стоп", отключена пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!"

3.16. При работе ручным миксером:

- во время работы прибора не прикасайтесь к насадкам руками или другими предметами;
- не использовать прибор для смешивания твёрдых ингредиентов;
- запрещается опускание корпуса прибора в воду;
- не использовать миксер более 5 минут;
- перед отключением прибора от сети питания убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении «OFF».

3.17. При возникновении неисправностей во время работы, выключить электрооборудование, отключить его от электрической сети и сообщить об этом непосредственному руководителю.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями. Во избежание поражения электрическим током не пытаться устранять неисправности самостоятельно.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю 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. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом

4.6. 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.

4.7. При возникновении пожара немедленно выключить оборудование и отключить его от электрической сети, сообщить руководителю, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

4.8. При угрозе здоровью и (или) жизни немедленно покинуть место пожара по путям эвакуации.

4.9. В случае получения травмы и (или) внезапного ухудшения здоровья (усиления сердцебиения, появления головной боли и другого) необходимо прекратить работу, выключить оборудование, сообщить об этом непосредственному руководителю или другому должностному лицу и при необходимости обратиться к врачу.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить оборудование, отключить его от электрической сети, очистить от загрязнений, провести санитарную обработку.

5.2. Чистку и санитарную обработку механического оборудования выполнять только после полной остановки электропривода.

5.3. Чистку и санитарную обработку теплового оборудования производить только после его остывания.

5.4. Привести в порядок рабочее место, инструменты, приспособления, инвентарь убрать в отведенные места.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.7. Снять и убрать в отведенное место спецодежду.

5.8. Сообщить непосредственному руководителю обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и мерах, принятых к их устранению.

5.9. Выполнить гигиенические процедуры.

Руководитель безопасности ОП

Зубарева Ю. В.