

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель РКЦ



УТВЕРЖДАЮ:
Н.о. директор ГПОУ КОПК
С.А. Решеткин
«16» 05 2017 г.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

для проведения демонстрационного экзамена
с применением методик Worldskills по
компетенции Поварское дело

Юрга 2017

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ
2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ
3. ЗАДАНИЕ НА ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН
4. ОЦЕНКА
5. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ
6. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО НАВЫКА
ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ
7. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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 WSRи 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 превагирует.

1.3. Сопроводительная документация

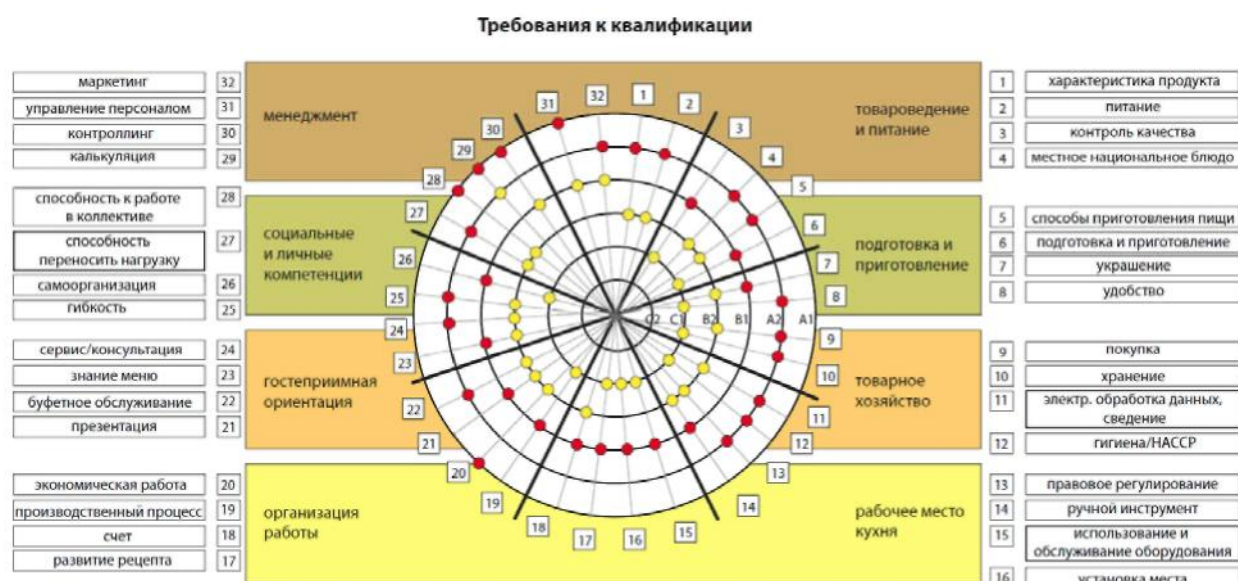
1.3.1. Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

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

2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ

Демонстрационный экзамен проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Задание состоит только из практической работы.

2.1. Требования к квалификации



2.2 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 мериллом 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.

2.3 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.

3 Задание на демонстрационный экзамен

Задание для демонстрационного по стандартам WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело

Жеребьевку проводит сертифицированный эксперт. Вскрытие «Черных 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 в течении 4 часов проходят выполнение заданий модуля, без учета уборки рабочего места 0,5 часа. Общая продолжительность выполнения заданий 4,5 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.

Задание для демонстрационного экзамена

Таблица 1- Задание демонстрационного экзамена

Модуль 2.1		Тапас	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 2 вида ТАПАС по 3 штуки каждого вида</p> <p>Размер каждого «three bites» - «на три укуса»</p> <p>Закуска Тапас должны содержать следующие ингредиенты: 1-ый должен включать - печень куриную; 11- ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»;</p>	
	Подача	<p>Подаются на двух тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте ингредиенты из «Чёрного ящика» 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Печень куриная • Ингредиент из «Чёрного ящика» 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	
Модуль 2.2	Мясо	Компетенция 34	

	Описание	<p>Приготовить 2 порции блюда «Зразы мясные рубленые»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 гарнир из крупы на выбор участника; • Минимум 1 соус на выбор участника;
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 230г • Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Говядина - лопатка
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль 2.3		Десерт – Песочное тесто	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов • Минимум 1 соус на выбор участника • Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника 	

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г • 2 порции десерта подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Песочное тесто или его производные
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

При сдаче демонстрационного экзамена оценивается уровень освоения профессиональных, общих компетенций, соотнесённых с содержанием компетенции «Поварское дело».

Таблица 2 - Уровень освоения профессиональных, общих компетенций, соотнесённых с содержанием компетенции «Поварское дело»

Спецификация компетенции WorldSkills	ПК в соответствии с ФГОС СПО (№ и наименование компетенции)	ОК в соответствии с ФГОС СПО (№ и наименование компетенции)
1 Ингредиенты и меню		
1.1 Определение характеристик продукта и использование их в процессе работы		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p> <p>ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.</p> <p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>

<p>ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.</p>	
1.2 Питательные свойства		
<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать общие диетологические принципы; • Удовлетворять ожидания посетителей относительно здоровой пищи; • Готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта. 	<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p> <p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.</p> <p>ОП.02. Физиология питания</p>	<p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в процессе деятельности</p>
1.3 Контроль качества		
<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; • Определять качество ингредиентов; • Распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; • Классифицировать рыночные формы по 	<p>ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>ОП.02. Физиология питания</p> <p>ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и</p>

<p>уровням качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		<p>качество</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки задач, профессионального и личного развития</p>
---	--	--

1.4 Особые требования

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>ПК 08.01 Организовывать процесс и проводить приготовление блюд национальной кухни</p> <p>ПК 08.02 Организовывать и проводить подачу блюд национальной кухни</p> <p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p> <p>ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.</p> <p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение</p>
--	---	---

		квалификации ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
2 Предварительная обработка и подготовка ингредиентов		
2.1 Применение различных способов приготовления пищи		
<ul style="list-style-type: none"> • 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, 	<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p>	<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>

запекать, подвергать обработке при определённых температурах, варить, припускать;		
2.2 Подготовка пищевых ингредиентов и блюд		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p>	<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>
2.3 Обработка пищи		

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p>	<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>
2.4 Обработка и утилизация пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления		
<ul style="list-style-type: none"> • Знать поставщиков пищевых полуфабрикатов 	<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели</p>	<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы</p>

<p>быстрого приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>производства продукции общественного питания.</p> <p>ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.</p> <p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.</p> <p>ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>
--	--	--

3 Управление товарными запасами

3.1 Закупка товаров

<ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать суточные заявки на пополнение запасов; • Заполнять заказы на покупку при получении соответствующих инструкций; • Совершать закупки при получении соответствующих 	<p>ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p> <p>ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы,</p>
---	--	--

<p>инструкций;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знать сезонные колебания закупочных цен; • Знать рыночные цены на товары повседневного спроса; • Сравнить цены; • Соотносить цену и качество, отчитываясь по качеству товара; • Проверять товарные чеки; • Контакттировать с поставщиками и производителями; • Знать общие условия оплаты и доставки; 	<p>производстве.</p> <p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p> <p>ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p> <p>ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.</p> <p>ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.</p> <p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.</p> <p>ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p>оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
--	---	--

3.2 Хранение товара

<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации,</p>
--	---	--

<p>потери при хранении;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определять стоимость хранения; • Составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений; • Надлежащим образом хранить опасные товары. 		<p>необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>
<p>3.3 Использование компьютерных программ</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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». 	<p>ОП. 04. Информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>
<p>3.4 Соблюдение санитарных требований к рабочим процессам, применение санитарных требований к хранению пищевой продукции</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со 	<p>ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к</p>

<p>стандартами;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения; • Неукоснительно применять внутренние требования концепции НАССР. 		<p>ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
--	--	--

4 Рабочее место: кухня

4.1 Соблюдение правовых норм

<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и</p>
--	--	---

		<p>личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>
4.2 Хранение товара		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
4.3 Выбор, эксплуатация и уход за приспособлениями		
<ul style="list-style-type: none"> • Использовать традиционные кухонные приспособления, а также большинство 	<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>

<p>современных кухонных технологий, профессионально и экономично, уметь объяснить функциональное назначение этих приспособлений.</p>		<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>
4.4 Организация рабочего места повара		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>
5 Организация работы		
5.1 Деловые процедуры		
<ul style="list-style-type: none"> • Планировать и осуществлять последовательности действий; • Самостоятельно решать проблемы общения; • Вносить предложения, направленные на улучшение операционных 	<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. ПК 6.3. Разрабатывать различные</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.3 Решать проблемы,</p>

<p>процедур;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Общаться с представителями власти; • Проявлять гибкость и функциональность на рабочем месте. 	<p>виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.</p>	<p>оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>
5.2 Обращение с рецептурами		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
5.3 Определение количества и стоимости		
<ul style="list-style-type: none"> • Определить количество материала, которое 	<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей</p>

<p>будет использовано на приготовление тех или иных блюд, рассчитать затраты и отчитаться по отходам.</p>	<p>общественного питания. ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p>	<p>будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
<p>5.4 Экономичность рабочих процессов</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>

		<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
5.5 Обслуживание клиента		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
5.6 Знание меню		
<ul style="list-style-type: none"> • Уметь разработать и знать своё меню 	<p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей</p>

	<p>кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p>	<p>будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
5.7 Планирование и сервировка фуршетов		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p> <p>ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p> <p>ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>

	ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.	ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности деятельности
5.8 Презентация		
<ul style="list-style-type: none"> • Правильно сервировать и подать блюдо 	ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
6 Социальные навыки и навыки межличностного общения		
6.1 Работа в группе		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.	ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК.9 Быть готовым к смене

		технологий в профессиональной деятельности
6.2 Устойчивость к стрессам		
<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
6.3 Умение управлять с собой		
<ul style="list-style-type: none"> • Определять ближайшие задачи; • Расставлять приоритеты и действовать соответственно им; • Самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их; • Находить решения сложных проблем, брать на себя ответственность. 	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p>

		<p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
6.4 Гибкость		
<ul style="list-style-type: none"> • Уметь работать в каждом подразделении кухни; • Проявлять широту взглядов, готовность принять новые идеи; • Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке. 	<p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК.9 Быть готовым к смене</p>

		технологий в профессиональной деятельности
Модуль 2.1 Закуска Тапас		
<p>Полное понимание технологических приемов работы с сырьем и принципов применения и сочетания цветов, сочетания вкусов и внешнего вида; Строгое соблюдение времени, отведенного для конкурсного задания; Приготовление бульона, супов, соусов; Приготовление горячих и холодных закусок; Приготовление, сервировка и гарнирование холодных блюд; Порционирование, сервировка и гарнирование блюд из рыбы</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок холодной кулинарной продукции. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>
Модуль 2.2 Зразы мясные рубленые		
<p>Полное понимание технологических приемов работы с сырьем и принципов применения и сочетания цветов, сочетания вкусов и внешнего вида; Строгое соблюдение времени, отведенного для конкурсного задания; Разделка туши и нарезание на порции сырого мяса, птицы (перевязка птичьей тушки для формовки) и дичи; Разделка туши и нарезание на порции сырого мяса, птицы (перевязка птичьей тушки для формовки) и дичи; Приготовление блюд из мяса и дичи; Порционирование,</p>	<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной</p>	<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>

сервировка и гарнирование блюд из рыбы, мяса, дичи и птицы;	(домашней) птицы.	
Модуль 2.3 Десерт - песочное тесто		
Полное понимание технологических приемов работы с сырьем и принципов применения и сочетания цветов, сочетания вкусов и внешнего вида; Строгое соблюдение времени, отведенного для конкурсного задания; Приготовление теста, белково-взбивного теста, заварного крема и т.п.; Приготовление десертов	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	ОК.2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

4 ОЦЕНКА

Оценка освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется через оценку выполнения профессиональной задачи, исключая теоретические формы проверки и тестовые задания.

Каждому разделу (критерию) выполненного задания соответствует процент от общей оценки, составляющей 100% в зависимости от важности данного задания (таблица 3).

Таблица 3

№	Разделы задания (критерии)	Максимально возможный балл из 100
1.	А-Гигиена	10
2.	В- Продемонстрированные поварские умения	50
3.	С - Вкус	40

Выполнение заданий модуля компетенции WorldSkills проверяется с помощью объективных (точно измеряемых) и субъективных (качественно определяемых) оценок.

Для каждого раздела (критерия) вне зависимости от типа оценки (объективная или субъективная) используются установленные подкритерии,

соответствующие им дескрипторы и оценочные показатели, по которым оценивается каждый аспект выполненного задания (таблица 4).

Таблица 4

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
А	Гигиена	0	10	10
В	Продемонстрированные поварские умения	32	18	50
С	Вкус	40	0	40
Итого =		72	28	100

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

под критерии	Наименование дескрипторов	Оценочные показатели	Объективная оценка, максимально возможный балл	Субъективная оценка, максимально возможный балл	Баллы за выполнение задания	Суммарный балл
1	2	3	4	5	6	7
Критерий А - Гигиена						
А 1	Личная гигиена	Чистота рук, ногтей	0,5			10
		Наличие и чистота спецодежды	0,5			
		Использование одноразовых перчаток	1			
А 2	Чистота рабочего места	Чистота рабочей поверхности	1			

		Чистота оборудования	0,5			
		Чистота инвентаря	0,5			
A 3	Приготовление	Чистота сырья	1			
		Соблюдение санитарных правил	1			
A 4	Отходы	Использование спец тары для пищевых и непищевых отходов	1			
A 5	Время подачи	Подача блюда согласно тайминга	1			
A 6	Использование обязательных ингредиентов		1			
A 7	Температура подачи		1			
Критерий В – Продемонстрированные поварские умения						
B 1	Качество приготовленной еды		2	4		50
B 2	Организаторские способности		2	3		
B 3	Презентация		2	5		
B 4	Четкость презентации		2	3		
B 5	Блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно		4	5		
B 6	Размер порции		2	5		
B 7	Творческий подход		2	2		
B 8	Точность следования рецепту		2	5		
Критерий С – Вкус						
C 1	Текстура			10		40
C 2	Вкус			20		
C 3	Гармония и баланс ароматов			10		

5 МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

5.1 Инфраструктурный лист

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

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.

5.2 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

5.3 Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

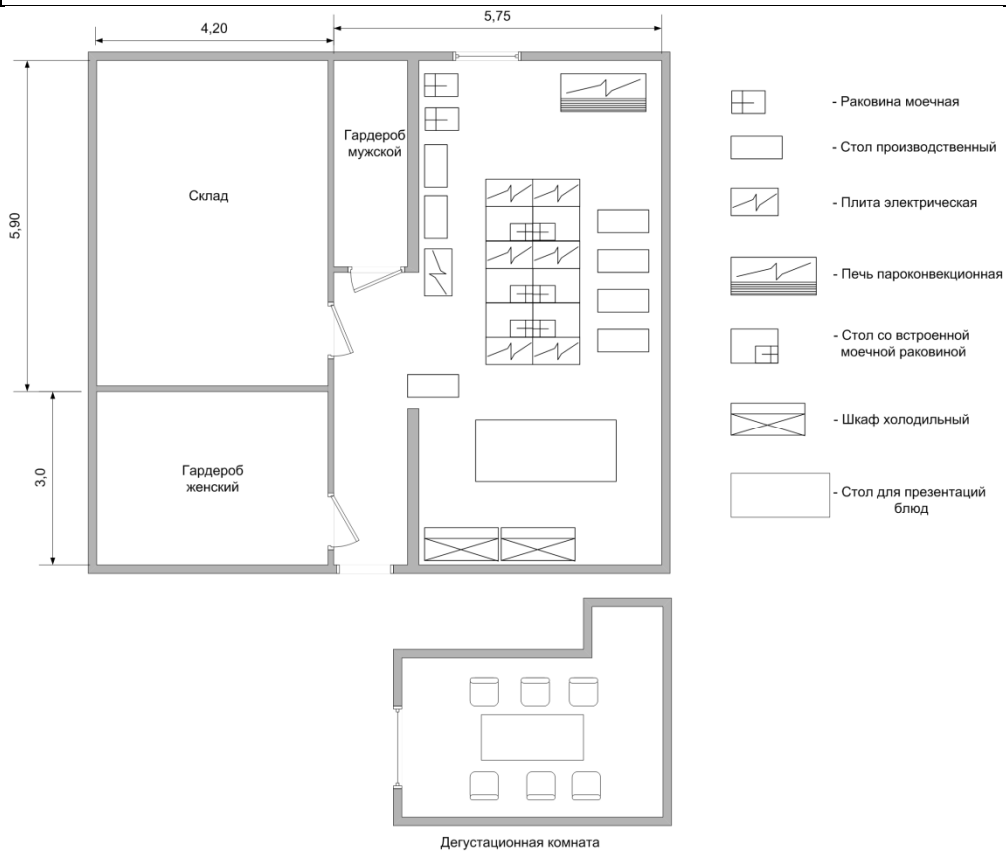
Участникам экзамена запрещено приносить на конкурс сырье, т.е., пищевые продукты или добавки. Для презентации запрещено использовать собственные тарелки, небольшие блюда или ложки.

Инфраструктурный лист

компетенции Поварское дело

На 6 участников (конкурсная площадка)			
Оборудование, инструменты и			
№ п/п	Наименование*	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол производственный 1800x600x850	шт	12
2.	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900x900x900	шт	3
3.	Пароконвектомат Electrolux AOS061ET (AOS061ETA1) (267200) Air-O-Steam Touchline	шт	3
4.	Весы настольные электронные CASSW-5W	шт	6
5.	Плита электрическая Zanussi 200 166 (с индукционным нагревом) или аналог	шт	10
6.	Гastroемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм	шт	12
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	6
11.	Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	шт	3
12.	Смеситель холодной и горячей воды	шт	6
14.	Тарелка плоская 32 см	шт	18
16.	Корзина для мусора	шт	6
17.	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт	6
18.	Сотейник 0.6 л	шт	6
20.	Сковорода 24 см	шт	6
22.	Гриль сковорода 24 см	шт	2
23.	Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	набор	6
24.	Мерный стакан	шт	3
25.	Венчик	шт	3
26.	Миски нержавеющая сталь 25-28 см	шт	12
27.	Сито 24 см	шт	6
30.	Лопатки силиконовые	шт	6
Расходные материалы			
№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Пергамент рулон	шт	12
2.	Фольга рулон 10м	шт	12
3.	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	шт	6
4.	Вилки пластик 200	шт	100
5.	Бумажные полотенца	шт	25
6.	Губка для мытья посуды	шт	25
7.	Поотенца х,б для протир. тарелок 1x3	шт	5
8.	Салфетки бумажные 1x100	шт	10
9.	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл	шт	50
10.	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл	шт	50
11.	Контейнеры 1000мл	шт	30
12.	Стаканы одноразовые 200мл	шт	100
13.	Пакеты для мусора 30 л	шт	25
14.	Пакеты для мусора 200 л	шт	100
15.	Чашки пластиковые для горяч.	шт	25
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. измерен	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.	Стол 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

Продукты поварское дело

Мясо/Рыба	Доступное количество на всё задание	Единицы измерения	Модуль 1	Модуль 2
Говядина вырезка (1 целая)	г	300		
Бекон сырокопчённый	г	100		
Печень куриная	г	300		
Молочные продукты				
Сыр твердый	г	150		
Сыр Гауда	г	150		
Сыр творожный	г	300		
Сливки живот.33%	г	1000		
Масло сливочное 82,5%	г	250		
Молоко ж.3,2 %	г	1000		
Яйцо куриное	шт	20		
Овощи				
Брокколи	г	100		
Баклажан	г	100		
Сельдерей	г	100		
Томаты Черри	г	100		
Цукини зелёный	г	100		
Тыква	г	100		
Свекла красная	г	100		
Лук порей	г	100		
Сельдерей стебель	г	100		
Шампиньоны	г	100		
Помидоры	г	100		
Лук репчатый	г	100		
Морковь	г	100		
Консервы				
Оливки зеленые	г	100		
Оливки чёрные	г	100		
Томаты в собственном соку	г	100		
Каперсы	г	100		
Чернослив	г	100		
Томатная паста	г	100		
Замороженные продукты				
Ежевика	г	100		
Тесто фило	г	100		

Клюква	г	100		
Брокколи	г	100		
Шпинат	г	100		
Цветная капуста	г	100		
Горошек зеленый	г	100		
Зерновые и бобовые культуры				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Орехи				
Кунжут чёрный	г	100		
Кунжут белый	г	100		
Фисташки орехи	г	100		
Орех кедровый	г	100		
Орех фундук	г	100		
Масло/Уксус				
Масло оливковое	мл	100		
Масло растительное	мл	100		
Специи и перец				
Лавровый лист	г	2		
Перец черный горошек	г	2		
Душистый перец	г	2		
Перец черный молотый	г	2		
Майоран	г	2		
Куркума	г	2		
Мука тонкого и грубого помола				
Сухари панировочные	г	100		
Мука пшеничная	г	1000		
Багет	г	400		
Свежие травы				
Чеснок	г	50		
Кинза	г	10		
Свежий базилик	г	10		
Свежая мята	г	10		
Ростки (микс)	г	10		
Петрушка листовая	г	10		
Лук зеленый	г	10		
Укроп	г	10		
Общий стол				
Соль мелкая	г	-		
Горчица Дижонская	г	-		
Морская соль	г	-		
Сахар тростниковый	г	-		
Сода пищевая	г	-		
Соус соевый	мл	-		
Соус Табаско	мл	-		
Соус Ворчестерский	мл	-		

6 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО НАВЫКА ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

6.1. 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;

7 ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Инструкция по ТБ на рабочем месте для повара

7.1. 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;
- 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.

7.2. 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.

7.3. 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 непрочными 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 подогреть 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.

7.4. 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.

7.5. 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.