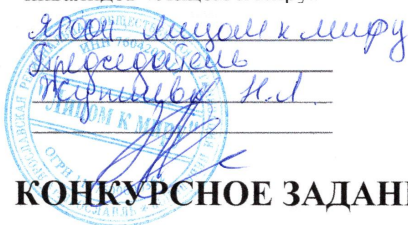


### III Ярославский чемпионат «Абилимпикс»

Согласовано:  
Координационный совет  
работодателей Ярославского  
чемпионата «Абилимпикс»  
Федоров А.Г.  
«  »    2018 г.



Согласовано:  
Общественная организация  
инвалидов «Лицом к миру»



Утвержден  
Региональный организационный  
комитет



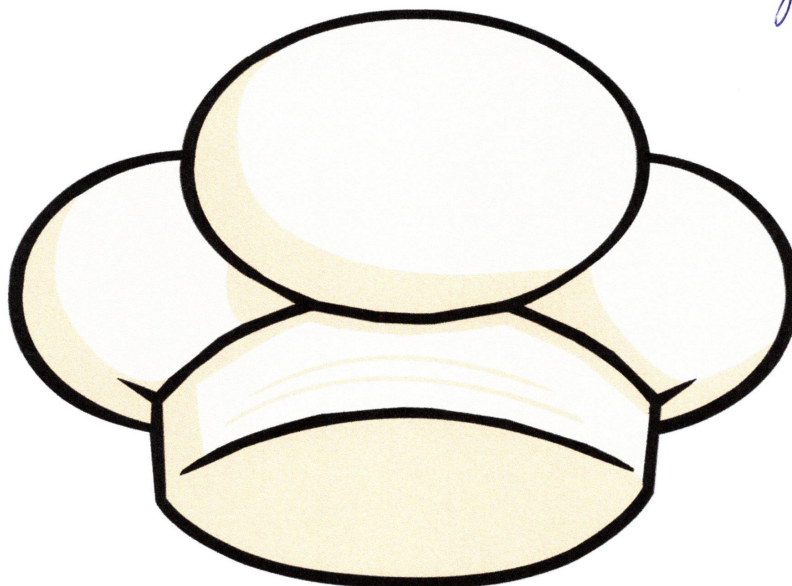
### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

### ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Разработал:  
главный эксперт по  
компетенции

С.А. Полякова  
«  »    2018г.



Ярославль 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. Описание компетенции.

#### 1.1. Ссылка на стандарты.

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» обеспечена:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года);
- Профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н и зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

#### 1.2. Актуальность компетенции.

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

#### 1.3. Требования к квалификации. Знания, умения, навыки.

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

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В рамках чемпионата «Абилимпикс» повар должен:

#### Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;

- распознавать недоброкачественные продукты;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы;
- различать пищевые и непищевые отходы,
  - подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
  - нарезать и формовать виды рыб, овощей и грибов.

**Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций,
  - современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке и реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов,
  - способы хранения сырья и продуктов;
- правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,
  - правила оформления заявок на склад;
  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
  - правила снятия остатков;
- правила обращения с тарой поставщика;
- правила поверки весоизмерительного оборудования;
  - правила приема продуктов по количеству и качеству;
- правила снятия остатков на рабочем месте;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
  - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья;
  - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
  - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
  - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования пищевых продуктов;

- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;
- технику обработки рыбы, овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке рыбы, овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд из рыбы и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, соусов, температуру подачи;
- правила хранения рыбы, овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы, овощей, грибов, и правила их безопасного использования.

***Чемпионат «Абилимпикс» направлен на закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, на освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований индустрии общественного питания.***

**Цель:**

- освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей;
- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятия питания по указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями.

## **УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

### **1. Проведение соревнования.**

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

Продолжительность соревнования - 2 часа.

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий чистоту, приготовление, поварские навыки, вкус, внешний вид и т.д.

2. На блюдо предоставляется технологическая карта. Список ингредиентов для заданного блюда представляется за 3 недели до начала конкурса.

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

**Участники должны знать и понимать:**

- Основные принципы использования ингредиентов для получения, точно заданного количества продукции.
  - Использование различных техник при обработке сырья.
- Ассортимент ингредиентов, используемых в приготовлении блюда, с учетом сезонности, доступности.
- Сочетания цветов, вкусов и текстур.
  - Суть мастерства, использовать воображение и креативность.
  - Важность минимизации отходов.
  - Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

**Участники должны уметь:**

- Подготовить инструменты и оборудование.
- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени.
  - Рационально использовать сырье.
  - Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места.
- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы.

- Работать в пределах данной темы.
  - Четко следовать письменной и устной инструкции.
- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации.

**Описание (алгоритм работы участника):** последовательность выполнения задания.

При выполнении задания участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- Надеть санитарную одежду.
- Подойти к рабочему месту.
- Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
- Обработать куриное филе.
- Сформовать полуфабрикат.
- Обжарить куриное филе.
- Обработать и нарезать овощи.
- Обжарить овощи.
- Приготовить соус.
- Оформить блюдо.
- Подать блюдо на тарелке.
- Уведомить экспертов о завершении работы.
- Убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

**Дополнительные условия:**

- Жюри проводит проверку тулбоксов участников, перед соревнованиями, все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и пищевые продукты (не входящих в списочный состав технологической карты) изымаются.
- Участники в процессе выполнения конкурсного задания лично отвечают за взвешивание своих ингредиентов.

- Любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

- В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант - зритель, уличенный в факте данном факте конкурсанту снимается 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет отстранению от участия в соревнованиях.

- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

**Сложность заданий остается неизменной для людей с инвалидностью.**

**Адаптация заданий заключается в увеличении времени выполнения заданий.**

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

<b>Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» Конкурсное задание</b>	
<b>Описание</b>	Приготовить 2 порции основного горячего блюда из куриного филе «Рулет куриный, фаршированный шпинатом и сыром со сливочно-апельсиновым соусом в авторском исполнении». Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в перечне продуктов.
<b>Подача</b>	Масса блюда – максимум 250 грамм. Масса основного соуса – не менее 25 грамм (визуально не менее одной столовой ложки) Температура подачи минимум 50-65 градусов С (по тарелке). 2 порции блюда подаются на тарелках (круглое белое плоское блюдо 32 см). Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
<b>Основные ингредиенты</b>	Используются все ингредиенты, указанные в технологической карте.
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований для проверки электробезопасности.

### ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ

#### Предоставляемое оборудование (на 1 участника):

- плита электрическая индукционная 2-х конфорочная- 1 шт.;
- пароконвектомат\*\* - 1 шт.;
- весы электронные - 1 шт.;
- рабочий стол нерж. – 1 шт.;
- холодильная камера\* - 1шт.;
- стол с моечной раковиной - 1шт.;
- микроволновая печь \*\*\*\* – 1шт.;

#### Инвентарь (на 1 участника):

- ножи поварские - 3 шт.;
- набор разделочных досок (3 шт.) на подставке – 1 шт.;
- молоток для отбивания – 1 шт.;
- лопатка силиконовая - 2 шт.;
- сковорода - 2 шт. (диаметр 24 см);
- сотейник 1 л – 3 шт.;
- лоток для запекания -2 шт.
- миска нерж. – 3 шт.;
- шумовка-1шт.
- ложка столовая - 4 шт.;
- ситечко-1шт.
- тарелка - круглое белое плоское блюдо (диаметр 32 см) - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.
- пленка пищевая – 1 рулон;
- полотенца бумажные – 1 рулон;







**ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ**

Наименование Сырья, пищевых продуктов	Количество на 1 участника	
<i>Основной продукт</i>		
Куриное филе	120 г	
<i>Молочные и яичные продукты</i>		
Сыр творожный	25 г	
Сливочное масло	20 г	
Сливки 35%	50 мл	
<i>Овощи, зелень</i>		
Тыква	100г	
Шпинат	25 г	
Лук – порей (белая часть)	50 г	
Лук- шалот	10 г	
Тимьян свежий	2 г	
Апельсин	190 г	
Перец болгарский красный	150 г	
<i>Бакалея</i>		
Соль	6 г	
Сахар	7 г	
Перец молотый	0,5 г	
Масло растительное для жарки	30 мл	
<i>Сухие продукты</i>		
Булгур	80 г	

Технологическая карта (форма для заполнения) Приложение 2.		Требования к качеству	
Наименование сырья, пищевых продуктов	Расход сырья на 1 порцию		Технология приготовления
	Брутто	Нетто	
<b>Наименование блюда:</b> «Куриный рулет, фаршированный панинотом и сыром, со сливочно-апсельсиновым соусом в авторском исполнении»			
<b>Технология приготовления</b>			
<b>Рулет</b>			
Масса готового рулета	-		
<b>Гарнир</b>			
Выход	-		
<b>Соус</b>			
Выход	-		
<b>Выход готового блюда</b>	-		

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.

## ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ НА 1 УЧАСТНИКА\*(конкурсная площадка)

\* Позиции, обозначенные «\*» подразумевают общее пользование всеми участниками

<b>Оборудование, инструменты и ПО</b>					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стол производств. 1800х600х850	На усмотрение организатора		шт	1
2	Подставка нержавеющая под пароконвек томат 900х900х900	На усмотрение организатора		шт	1
3*	Пароконвекто-мат	На усмотрение организатора	Возможно использование всеми участниками	шт	1
4	Весы настольные электронные	<a href="http://www.altekrp.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-rozchnoye-cassw-5w-odin-display/">http://www.altekrp.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-rozchnoye-cassw-5w-odin-display/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
5	Плита электрическая	На усмотрение организатора		шт	1
6*	Шкаф холодильный	На усмотрение организатора		шт	1
7*	Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	На усмотрение организатора		шт	1
8	Стол с моечной ванной 1000х600х850	На усмотрение организатора		шт	1
9	Тарелка плоская 32 см	На усмотрение организатора		шт	2
10	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	2
11	Лоток для запекания	На усмотрение организатора		шт	2
12	Сотейник 1 л	На усмотрение организатора		шт	3
13	Сковорода 24 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2

14	Набор цветных разделочных досок, пластик	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
15	Мерный стакан	На усмотрение организатора		шт	1
16	Шумовка	На усмотрение организатора		шт	1
17	Миска нержавеющей сталь	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	3
18	Подставка для разделочных досок	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
19	Лопатки силиконовые	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
20	Ситечко	На усмотрение организатора		шт	1
21	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт	1
22	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора		шт	1
23	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
24	Контейнер одноразовый для продуктов	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
25	Фольга			шт	1
26	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт	4
27	Перчатки силиконовые одноразовые размер М	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>		пара	5
28	Моющее средство	На усмотрение организатора		литр	0,5
29	Ножи поварские	На усмотрение организатора		шт	3

30*	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт	1
31*	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт	1
32*	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора	шт	1
33*	Набор первой помощи	На усмотрение организатора	шт	1
34*	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	На усмотрение организатора	шт	1
35*	Пленка пищевая	На усмотрение организатора	рулон	1
36	Ложка столовая	На усмотрение организатора	шт	4
37	Вилка столовая	На усмотрение организатора	шт	2
38	Молоток для отбивания	На усмотрение организатора	шт	1
39	Жидкое мыло для рук	На усмотрение организатора	мл	250
40	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора	шт	1

**Расходные материалы для экспертов и экспертов-деустаторов**

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора		шт	1
2	Степлер	На усмотрение организатора		шт	1
3	Ножницы	На усмотрение организатора		шт	1
4	Флеш карта	На усмотрение организатора		шт	1
5	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1
6	Скатерть для презентации	На усмотрение организатора		шт	2
7	Вилки одноразовые	На усмотрение организатора		шт	20
8	Стаканы одноразовые	На усмотрение организатора		шт	50
9	Столы для презентации	На усмотрение организатора		шт	2
10	Стул	На усмотрение организатора		шт	8
11	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора		шт	8
12	Стол переговорный	На усмотрение организатора		шт	1
13	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
14	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
15	Ноутбук	На усмотрение организатора		шт	1

16	Принтер	На усмотрение организатора	шт	1
<b>Комната для участников</b>				
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.
1	Стул	На усмотрение организатора		шт
2	Стол	На усмотрение организатора		шт
3	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт
4	Вешалка	На усмотрение организатора		шт
				Кол-во
				8
				1
				1
				1

**ТУЛБОКС**  
**(СПИСОК ВОЗМОЖНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ И ОБОРУДОВАНИЯ, ПРИ ЖЕЛАНИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УЧАСТНИКОМ САМОСТОЯТЕЛЬНО)**

Инструменты					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол -во
1	Весы настольные электронные	<a href="http://www.atekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cassw-5w-odin-display/">http://www.atekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cassw-5w-odin-display/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
2	Кастрюля 1л	На усмотрение участника		шт	1
3	Сотейник 1 л	На усмотрение участника		шт	1
4	Сковорода 24 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
5	Набор цветных разделочных досок, пластик	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
6	Мерный стакан	На усмотрение участника		шт	1
7	Венчик	На усмотрение участника		шт	1
8	Миска нержавеющая сталь 25-28 см	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	3
9	Подставка для разделочных досок	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
10	Лопатки силиконовые	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
11	Ложка для соуса	На усмотрение участника		шт	1
12	Бумажные полотенца	На усмотрение участника		шт	1
13	Губка для мытья посуды	На усмотрение участника		шт	1
14	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1

15	Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
16	Контейнер 1000 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
17	Перчатки силиконовые одноразовые размер М	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>		пара	5
18	Моющее средство	На усмотрение участника		литр	0,5
19	Ножи поварские	На усмотрение участника		шт	3
20	Пленка пищевая	На усмотрение участника		рулон	1
21	Ложка столовая	На усмотрение участника		шт	4
22	Вилка столовая	На усмотрение участника		шт	2
23	Молоток для отбивания	На усмотрение участника		шт	1
24	Жидкое мыло для рук	На усмотрение участника		мл	250
25	Губка для мытья посуды	На усмотрение участника		шт	1

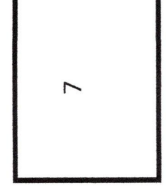
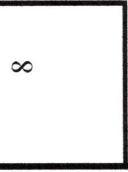
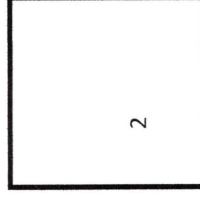
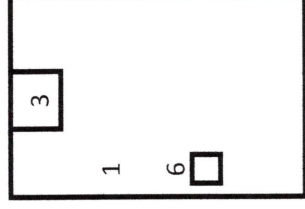
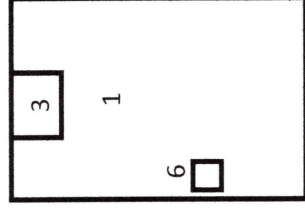
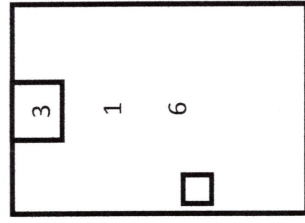
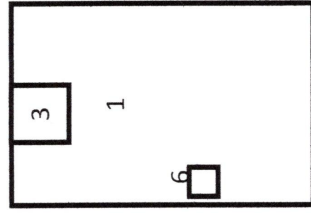
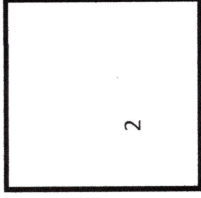
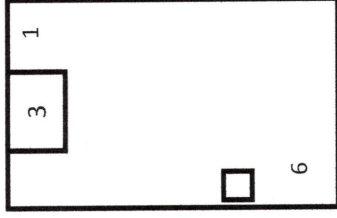
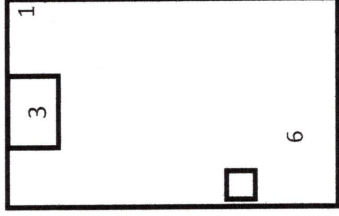
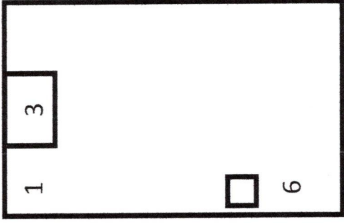
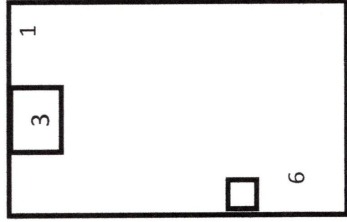
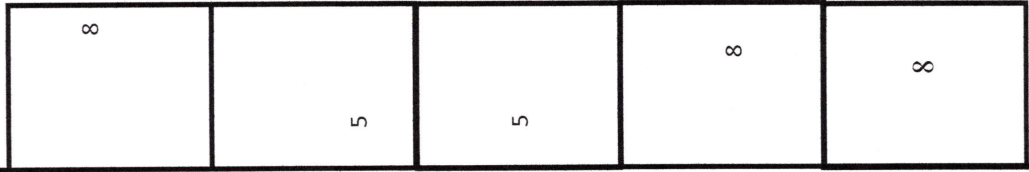


**Схема оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.**

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

	Длина технологической линии, м	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха, зрения, соматическими заболеваниями	4,9	1,2	-

Схема застройки соревновательной площадки



Конкурсная площадка на 8 рабочих мест - 52 м2

- 1 – производственные столы
- 2 – пароконвектомат
- 3 - плита индукционная 2х комфорочная
- 4 – холодильник низкотемпературный
- 5 – моечная ванна с двумя секциями со смесителем для горячей и холодной воды
- 6 -весы настольные
- 7- холодильник
- 8 – вспомогательный стол

9-шкафы для хранения столовой посуды, инвентаря

\* Инвентарь в период проведения Регионального Чемпионата устанавливается на каждое рабочее место согласно инфраструктурному листу.

Спецификация застройки по компетенции «Поварское дело»

- I – Зона дегустации 1 - столы для работы экспертов находятся в другом помещении.
- II – Комната экспертов
  - 1 – столы - парты для работы экспертов
  - 2 – чайный стол
  - 3 - компьютер
- III – склад для хранения инвентаря, столовой посуды, столового белья
  - 1 – шкафы для хранения
- V- Комната участников
  - 1 -стол-парта
  - 2 - чайный стол

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### 1. Общие требования безопасности.

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

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

1.3. Конкурсант должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;  
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию;

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

- подвижные части механического оборудования;  
- повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции;  
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;  
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;  
- нервно-психические перегрузки.

1.5. У конкурсанта должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;  
- брюки;

- фартук белый хлопчатобумажный;

- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);

- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

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

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний конкурсант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). При изготовлении блюд не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

### 2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

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

### 3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния на организм конкурсант обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

- одновременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.2. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, налитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.3. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
- 3.4. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки налитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».
- 3.5. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

#### **4. Требования безопасности по окончании работы.**

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