****

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **Описание компетенции.**

**1.1. Актуальность компетенции.**

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

**1.2. 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)

**1.3. Требования к квалификации.**

К квалификации участника предъявляются следующие требования в части приобретенных знаний, умений, сформированных профессиональных компетенций:  **Студенты**

**Знать:**

 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- регламенты, стандарты, в том числе требования ХАССП и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья и полуфабрикатов, приготовлении блюд;

 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (в том числе для порционирования блюд), весоизмерительных приборов и правила их поверки, приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов, посуды и правила ухода за ними;

- способы правки кухонных ножей;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, современные методы и техники обработки, подготовки сырья и приготовления основных горячих блюд из мяса, гарниров, соусов, сладких блюд и десертов, варианты оформления и подачи;

- правила приема продуктов по количеству и качеству;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, минимизации отходов, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

 - правила и способы презентации, основных горячих блюд из мяса, соусов, гарниров, сладких блюд;

 - правила проведения бракеража;

- правила снятия остатков;

 - правила утилизации отходов.

**Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила пожарной безопасности, охраны труда;

- сверять соответствие получаемых продуктов заказу;

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

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

 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

 - выбирать, применять и комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд;

 - порционировать, хранить (при необходимости) с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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

 - различать пищевые и непищевые отходы;

 - подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.

 Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

 - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;

 - осуществлять обработку, подготовку овощей, круп, мяса, фруктов;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации основных горячих блюд из мяса, круп, овощей, соусов, сладких блюд.

 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 и в соответствии с требования стандартов WorldSkills.

**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.

**2. Конкурсное задание.**

**2.1. Краткое описание задания.**

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции основного горячего блюда из мяса «Шницель рубленный» и 2 порции сладкого блюда «Блинчики с яблоками и мороженым» в авторском исполнении.

*Полная информация о правах и обязанностях участников, экспертов и организаторов содержится в Регламенте о проведении конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс» от 29.08.2017.*

**2.2. Структура и описание конкурсного задания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участника** | **Наименование и модуль описания** | **День** | **Время** | **Результат** |
| **Студенты** | Модуль 1. Шницель рубленный | Первый день | **2,5 часа** | 2 порции основного горячего блюда «Шницель рубленый с гарниром из булгура, перца болгарского и соусом томатным» в авторском исполнении. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (d=32 см): одна порция для членов жюри (дегустаторов) и вторая порция - как выставочный вариант.Масса блюда – минимум 200 г. Масса основного соуса на тарелке - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Остальной соус (соусы) участник подает в с соуснике для дегустации экспертам. Температура подачи – минимум 55о С (по основному блюду)  |
| Модуль 2. Блинчики с яблочной начинкой | Первый день | 2 порции сладкого блюда «Блинчики с яблочной начинкой» в авторском исполнении с апельсиновым соусом. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (d=32 см): одна порция для членов жюри (дегустаторов) и вторая порция - как выставочный вариант.Масса блюда – минимум 125 г. Масса апельсинового соуса на тарелке - не менее 25г (визуально не менее одной столовой ложки). Остальной соус участник подает в соуснике для дегустации экспертам. |

 Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

 В день выполнения конкурсного задания каждый участник предоставляет на блюда, заполненные технологические карты, которые по окончанию выполнения задания проходит экспертную оценку.

 Список ингредиентов по общему перечню сырья (см. приложение).

 Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт в день начала соревнований.

 *Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.*

 **Дополнительные условия:**

− перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: 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.

**2.3.Последовательность выполнения задания.**

 При выполнении Модуля 1. Шницель рубленый и Модуля 2. Блинчики с яблочной начинкой участник должен следовать алгоритму работы

Примерный алгоритм работы участника:

- надеть санитарную одежду;

- подойти к рабочему месту;

 - убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);

 - подобрать необходимые инструменты и инвентарь;

 - подготовить полуфабрикаты для основного блюда;

- приготовить крупу;

 - обработать и нарезать перец болгарский;

 - произвести тепловую обработку блюда, гаринира;

 - приготовить соус;

- подготовить яблочную начинку, соус;

- приготовить блинчики-полуфабрикаты и сформовать;

- оформить основное горячее блюдо;

 - подать основное горячее блюдо на тарелке;

- оформить сладкое блюдо;

 - подать сладкое блюдо на тарелке;

- уведомить экспертов о завершении работы;

- убрать рабочее место: отдать грязную посуду волонтерам, протереть рабочий стол.

**2.4.Критерии оценки выполнения задания.**

 Оценивание производится группами экспертов и экспертов-дегустаторов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям - 100.

 В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель.

 У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

 **3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов: студенты**

1. **Оснащение рабочего места участника:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование**  | **Количество (шт)** |
| 1.1. ПОВАРСКОЕ МОДУЛЬНОЕ РАБОЧЕЕ МЕСТО |  |
| **Предоставляемое оборудование (на 1 участника):**  |  |
| 1.2. Плита электрическая индукционная 4-х конфорочная | 2 конфорки |
| 1.3 Пароконвектомат Unox | 1  |
| 1.4 Весы электронные настольные | 1 |
| 1.5 Рабочий производственный стол 1200 | 4 |
| 1.6 Стеллаж 4-х уровневый  | 1 |
| 1.7 Холодильная камера (дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок) | 1  |
| 1.8 Мясорубка | 1 шт. на общем столе |
| 1.9 Моечная ванна | 1 |
| 1.10 Блендер (с комплектом насадок для взбивания и измельчения) | 1 |
| 1.11 Подвод электроэнергии на каждое рабочее место (две розетки) | 1 |
| 1.12 Пластиковые контейнеры для отходов | 10 |
| 1.13 Тарелка плоская 32 см | 4 |
| 1.14 Соусник 50 мл | 3 |
| 1.15 Ножи «Поварская тройка»  | 1 |
| 1.16 Нож экономка для очистки овощей | 1 |
| 1.17 Доска разделочная красная, белая, зеленая, коричневая |  каждой по 1 шт |
| 1.18 Лопатка деревянная | 2 |
| 1.19 Лопатка силиконовая | 3 |
| 1.20 Сковорода (диаметр 20, 24 см) | 2 |
| 1.21 Сковорода блинная (диаметр 20-24 см) | 1 |
| 1.22 Сотейник 1 л | 2 |
| 1.23 Кастрюля 1 л | 1 |
| 1.24 Миски нержавейка 1 л | 4 |
| 1.25 Ситечко | 1 |
| 1.26 Сито для просеивания муки | 1 |
| 1. 27 Сито коническое | 1 |
| 1.28 Шумовка | 1 |
| * 1. Мерный стакан объемом 0,5 л
 | 1 |
| 1.30 Венчик | 2 |
| 1.31 Половник  | 1 |
| 1.32 Ложка столовая | 4 |
| 1.33 Вилка столовая | 2 |
| 1.34 Микроволновая печь  | 1 шт. на общем столе |
| 1.35 Корзина для мусора | 2 |
| 1.36 Соковыжималка | 1 шт. на общем столе |
|  |  |

1. **Расходный материал на 1 конкурсное место:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование**  | **Количество (шт)** |
| 2.1 Фольга рулон | 1 |
| 2.2 Пищевая пленка | 1 |
| 2.3 Пластиковые контейнеры (300-500 мл) | 100 для всех |
| 2.4 Тарелки пластиковые одноразовые (не большие) | 1 уп на всех |
| 2.5 Стаканы одноразовые 200мл | 200 шт для всех |
| 2.6 Ложки пластик столовые | 100 для всех |
| 2.7 Ложки пластик чайные | 100 для всех |
| 2.8 Зубочистки  | 1 упаковка на всех |
| 2.9 Бумажные полотенца (одноразовые)  | 2 упаковки |
| 2.10 Губка для мытья посуды | 2 |
| 2.11 Полотенца х/б для протир. Тарелок 1х3 | 2 |
| 2.12 Салфетки бумажные 1х100 | 2 |
| 2.13 Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт | 100 для всех |
| 2.14 Перчатки силиконовые одноразовые размер L 250шт | 100 для всех |
| 2.15 Жидкое мыло для рук | 1 |
| 2.15 Моющие средства | 1 л |
| 2.16 Дезинфицирующее средство | 1 для всех |
| 2.17 Мешки для мусора  | 4 шт |

1. **Оборудование площадки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование**  | **Количество (шт)** |
| 3.1. Одноразовые полотенца | 50 |
| 3.2. Одноразовые салфетки | 4 упаковки |
| 3.3 Стаканы одноразовые 200мл | 200 шт для всех |
| 3.4 Ложки пластик чайная | 100 для всех |
| 3.5. Мешки для мусора 30 литров (упаковка) | 2 |
| 3.6. Щетка для подметания пола | 5 |
| 3.7. Совок для мусора | 5 |
| 3.8. Ветошь (для протирки загрязненных поверхностей) | 5 |
| 3.9 Аптечка | 1 |
| 3.10. Электроводонагреватель | 1 |
| 3.11 Телевизор с таймером | 1 |
| 3.12 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | 1 |
| 3.13 Кулер с водой | 1 |
| 3.14 Стол для демонстрации | 3 |
| 3.15 Скатерть для демонстрационных столов | 5 |

1. **Зона экспертной проверки и дегустационной зоны**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Количество (шт)** |
| 4.1. Стол | 3 |
| 4.2 Весы | 1 |
| 4.3 Бесконтактный термометр | 1 |
| 4.4 Стул | 10 |
| 4.5 Салфетки | 1 упаковка |
| 4.6 Тарелки  | 10 |
| 4.7 Стаканы | 10 |
| 4.8 Нож столовый | 10 |
| 4.9 Вилка столовая | 10 |
| 4.10 Ложка столовая | 10 |
| 4.11 Ложка чайная | 10 |
| 4.12 Корзина для мусора | 1 |

1. **Оснащение для комнаты жюри**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Количество (шт)** |
| 5.1. Ноутбук или компьютер | 1 |
| 5.2. Принтер (с возможностью ксерокопирования МФУ) | 1 |
| 5.3. Упаковка бумаги А4 | 1  |
| 5.4. Ручки  | 15 |
| 5.5. Удлинитель с проводом 3 метра | 2 |
| 5.6. Планшеты с зажимом  | 10 |
| 5.7 Ножницы канцелярские | 1 |
| 5.8. Степлер с набором скоб | 1 |
| 5.9. Скотч узкий | 1 |
| 5.10. Скотч широкий прозрачный  | 1 |
| 5.11 Скотч двусторонний | 1 |
| 5.12 Чайник электрический | 1 |
| 5.13. Одноразовые стаканы (упаковка) | 1 |
| 5.14. Чай, кофе, сахар, молоко, конфеты, печенье. |  |
| 5.15 Доступ в интернет | 1 |
| 5.16 Корзина для мусора | 1 |
| 5.17 Маркер | 3 |
| 5. 18Халаты одноразовые |  1 упаковка |
| 5.19 Шапочки одноразовые | 1 упаковка |

1. **Спецодежда**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Количество (шт)** |
| Футболка с логотипом Абилимпикс для участника | по количеству участников |
| Футболка с логотипом Абилимпикс для эксперта | по количеству экспертов |
| Футболка с логотипом Абилимпикс для главного эксперта | 1 |

1. **Комната гардеробная**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Количество (шт)** |
| 7.1 Шкаф | 10 |
| 7.2 Вешалка | 10 |
| 7.3 Скамейки  | 2 |

**Дополнительные требования:**

* **Электрическтво на 1 рабочее место участника 380 вольт, 220-230, мощность 20 кВт;**
* **Водопровод к каждой моечной ванне участника с подводом горячей и холодной воды;**
* **Канализация для мытья жирной посуды**

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** **Продуктов** |  **На 1 участника** | **На 5 участников** |
| *Основной продукт* |
| Мясо говядина | 300 г | 1500 г |
| Хлеб пшеничный | 50 г | 250 г |
| *Молочные и яичные продукты* |
| Молоко  | 500 г | 2500 г |
| Сливочное масло | 100 г | 500 г |
| Яйца  | 4 шт | 20 шт |
| *Овощи, зелень, фрукты* |
| Яблоки  | 500 г | 2500 г |
| Апельсины  | 150 г | 750 г |
| Перец болгарский  | 200 г | 1000 г |
| Лимон  | 1 шт | 5 шт |
| Помидоры консервированные с соком | 1 банка (примерно 350 мл) | 5 банок |
| Лук репчатый  | 100 г | 500 г |
| Чеснок  | 10 г | 50 г |
| Базилик свежий | 10 г |  1 пучок |
| Зелень укропа | 10 г | 1 пучок |
| Зелень петрушки | 10 г | 1 пучок |
| *Бакалея* |
| Булгур | 100 г  | 500 г |
| Панировочные сухари | 40 г | 200 г |
| Мука  | 500 г | 2500 г |
| Крахмал  | 20 г | 100 г |
| Соль | 50 г | 250 г |
| Сахар | 300 г | 1500 г |
| Сахарная пудра  | 100 г | 500 г |
| Перец молотый | 2 г | 10 г |
| Перец душистый |  | 1 пачка |
| Лавровый лист |  | 1 пачка |
| Орегано сущеный |  | 1 пачка |
| Ванильный сахар | 10 | 50 г (5 пачек) |
| Корица | 2 г | 10 г (1 пачка) |
| Масло растительное для жарки | 500 мл | 2500 мл |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наимено-вание продуктов | Расход сырьяна 1 порцию | ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА *Наименование блюда* |
| Брутто | Нетто | Технология приготовления | Требования к качеству |
| Рулет |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса готового рулета | - |  |
| Гарнир |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход | - |  |
| Соус |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход | - |  |
| Выход готового блюда  | – |  |

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

**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  | http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cassw-5w-odin-displey/ | 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 | http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 2 |
| 5 | Набор цветных разделочных досок, пластик  | http://www.complexbar.ru/ | 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 | http://www.complexbar.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 3 |
| 9 | Подставка для разделочных досок | http://www.complexbar.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 10 | Лопатки силиконовые | http://www.complexbar.ru/ | 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 | http://www.metro-cc.ru/public/home  | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 15 | Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл | http://www.metro-cc.ru/public/home  | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 16 | Контейнер 1000 мл | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 17 | Перчатки силиконовые одноразовые нужного размер  | http://www.metro-cc.ru/public/home |  | 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 | Цитрус пресс | 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 |
| 26 | Блендер | На усмотрение участника |  | шт | 1 |

3. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Длина технологической линии2, м. | Ширина прохода между рабочими местами, м. | Специализированное оборудование, количество |
| Рабочее место участника с нарушением слуха, зрения, соматическими заболеваниями | 4,9 | 1,2 | - |

* 1. **Схема рабочей площадки компетенции «Поварское дело»**

Вход

 

5. Требования охраны труда и техники безопасности

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Общие требования безопасности
	1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.
	2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:
* подвижные части электрооборудования;
* повышенная температура поверхностей оборудования;
* пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная влажность воздуха;
* повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* повышенный уровень инфракрасной радиации;
* острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* физические перегрузки;
* нервно - психические перегрузки.
	1. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
	2. Участнику следует:
* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
* перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
* работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.
	1. У участника 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), профессиональная обувь на нескользящей подошве

1. Требования безопасности перед началом работы
	1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
	2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.
	3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
* обеспечить наличие свободных проходов;
* проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
* надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
* удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

* достаточность освещения рабочей поверхности;
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
* наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
* наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
* отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
* наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
	1. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
	2. Перед включением индукционной плиты помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

* 1. При эксплуатации весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
	2. При эксплуатации холодильного оборудования: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить.

Не допускается:

* включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
* загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
* прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
* хранить продукты на испарителях;
* загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

1. Требования безопасности во время работы
	1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
	2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.
	3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
	4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
	5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
	6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
	7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

* использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* производить резкие движения;
* нарезать сырье и продукты на весу;
* проверять остроту лезвия рукой;
* оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
* опираться на мусат при правке ножа.
	1. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
	2. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.
1. Требования безопасности в аварийных ситуациях
	1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
	2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
	3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
	4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.
	5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.
2. Требования безопасности по окончании работы
	1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.
	2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

**Программа Компетенция «Поварское дело»**

**Дата проведения июня 2019 года**

**1 день, площадка № 1 и 2**

|  |  |
| --- | --- |
| 9.00 – 11.00 | Заезд и регистрация участников, экспертов Чемпионата, поселение в общежитие (площадка № 1) |
| 11.00 – 12.30 | Торжественное открытие III Крымского чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс» (актовый зал, ул. Севастопольская, 84) |
| 13.00 – 14.00 | *Обед*  |
| 14.00 – 14.10 | Организационное совещание экспертов с Главными экспертами |
| 14.10 – 14.20 | Аудит конкурсных площадок экспертами. Организационное совещание с экспертами на конкурсных площадках. Инструктаж экспертов по ОТ и ТБ. Распределение ролей между экспертами. Внесение необходимых организационных корректив на конкурсных площадках (учебная кулинарный цех)  |
| 14.00 – 14.30 | Знакомство участников Чемпионата «Абилимпикс» с конкурсным заданием, жеребьевка, подготовка рабочего места |
| 14.30 – 16.30 | Работа экспертов |
| 16.00 – 17.00 | Профессиональная выставка «Цветы в профессии кондитер» (конкурсная площадка 1)  |
| *18.00 – 19.00* | *Ужин* |
| 17.00 – 20.00 | Культурная программа (посещение театров, музеев, выставок) |

**2 день, площадка № 1, учебный кулинарный цех**

|  |  |
| --- | --- |
| *8.00 – 8.30* | *Завтрак* |
| 08.30 – 9.00 | Регистрация участников на конкурсных площадках  |
| 9.00 – 10.00 | Организационные моменты. Инструктаж участников по ОТ и ТБ  |
| 10.00 – 13.00 | **Выполнение конкурсного задания** Модуль 1 и Модуль 2  |
| *13.00 – 14.00* | *Обед*  |
| 14.00 – 15.00 | Подведение итогов соревнований (завершение внесения оценок в итоговые протоколы) |
| 13.00 – 17.00 | Профессиональная выставка «Цветы в профессии кондитер» (конкурсная площадка 1)Мастер-класс по технике фламбирования фруктов «Яблоки в огне», для частников чемпионата и профориентации учащихся общеобразовательных школ г. Симферополя (площадка №1). |
| *18.00 – 19.00* | *Ужин* |
| 17.00 – 20.00 | Культурная программа (посещение театров, музеев, выставок) |

**3 день, площадка № 2**

|  |  |
| --- | --- |
| *8.00 – 9.00* | *Завтрак* |
| 10.00 – 11.30 | Торжественная Церемония закрытия и награждения победителей, участников III Крымского чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс» (актовый зал, ул. Севастопольская, 84) |
| 12.00 – 13.00 | Отъезд участников, экспертов Чемпионата |
|  |  |