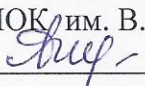
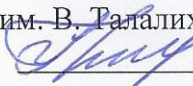
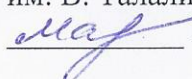


Департамент образования города Москвы
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина»

СОГЛАСОВАНО
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МЦК ГАПОУ
МОК им. В. Талалихина
 Андонова Н.И.

СОГЛАСОВАНО
РУКОВОДИТЕЛЬ СП ГАПОУ МОК
им. В. Талалихина
 Прохорова Е.В.

СОГЛАСОВАНО
МЕТОДИСТ ГАПОУ МОК
им. В. Талалихина
 Мальгина С.Ю.

ПРОГРАММА
экзамена квалификационного
с учетом методик WorldSkills
по ВПД

«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных
изделий, яиц, творога и теста»

по профессии
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Компетенция WSR Поварское дело

Москва

2016

Программа экзамена (квалификационного)

Экзамен квалификационный (далее - экзамен) проводится по методике WorldSkills в целях определения качества освоения обучающимися ВПД в результате обучения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Экзамен носит соревновательный характер и обеспечивает комплексную оценку готовности обучающихся к выполнению видов трудовой деятельности с применением профессиональных компетенций, требований, предъявляемых к участникам стандартов WSR/ WSI.

Экзамен квалификационный проводится в рамках освоения видов профессиональной деятельности - приготовление и оформление блюда из макаронных изделий и приготовление и оформление блюда из яиц по профессии 19.01.17. Повар, кондитер, обеспечивает экспертную оценку результатов обучения методом наблюдения за выполнением трудовых действий на рабочем месте и подготовку к Государственной итоговой аттестации по стандарту WorldSkills в 2018г.

1. Форма проведения:

Экзамен квалификационный с применением методики WorldSkills

2. Объем времени:

1 день (5 часов (по 2 часа 30 минут каждая из подгрупп).

3. Срок проведения квалификационного экзамена

28 декабря 2016г

4. Нормативное обеспечение экзамена (квалификационного)

4.1 Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

4.2 ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

4.3 Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4.4 Положение об Экзамене (квалификационном)

4.5 Приказ Департамента образования города Москвы от 27 октября 2016 г. № 1118;

4.6 Устав WorldSkills Russia;

4.7 Техническое описание компетенция 34 «Поварское дело»

5. Условия допуска студентов к экзамену (квалификационному)

5.1 К экзамену квалификационному допускаются обучающиеся, успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК) и практик.

6. Состав экзаменационной комиссии

6.1 Экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований.

Председателем комиссии для проведения экзамена (квалификационного) является представитель работодателя.

6.2 Экзаменационная комиссия формируется в составе: председателя, главного эксперта, технического эксперта и преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационные категории. Главным экспертом экзамена (квалификационного) назначается руководитель УП и ПП (мастер п/о).

7. Организация и проведение экзамена (квалификационного)

7.1 Условия подготовки, процедура проведения, задания и критерии оценки экзамена разработаны в соответствии с Техническим описанием компетенции Поварское дело WorldSkills Russia.

7.2 Для обеспечения рационального использования времени на проведение экзамена (квалификационного) составляется график проведения экзамена.

7.3 Материально - техническое обеспечение экзамена осуществляется в соответствии с рекомендуемым инфраструктурным листом.

7.4 Оценка результатов осуществляется по каждому модулю задания в соответствии с разработанными критериями. Оценку дает каждый эксперт экзаменационной комиссии, и она вносится в итоговую ведомость.

7.5 Экзамен проводится в несколько этапов:

- 1) Проверка и настройка оборудования техническим экспертом, подбор инвентаря.
- 2) Инструктаж.
- 3) Экзамен.
- 4) Подведение итогов и оглашение результатов.

7.6 Главный эксперт должен провести инспекцию на предмет обнаружения запрещенных материалов, инструментов или оборудования, в соответствии с Техническим описанием.

7.7 В день проведения экзамена обучающиеся встречаются на площадке для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ и знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

7.8 Время начала и завершения выполнения задания регулирует главный эксперт.

7.9 В случае опоздания к старту выполнения заданий/модулей по уважительной причине, обучающийся может быть допущен, но время на выполнение заданий не добавляется. Дополнительное время может быть добавлено в случае поломки оборудования и его замены (не по вине участника).

7.10 Задания выполняются по модулям согласно регламентирующим документам. Все требования, прописанные в задании и инфраструктурном листе, правилах по охране труда, критериях оценивания, являются обязательными для всех участников экзамена.

7.11 Не предусматриваются дополнительные перерывы в работе.

7.12 В ходе выполнения задания обучающимся разрешается общаться только с техническим экспертом. Общение с третьими лицами запрещено.

7.13 Обучающиеся, уличенные членами экзаменационной комиссии в нечестном поведении или пагубно влияющие собственным поведением на проведение экзамена, по решению главного эксперта могут быть отстранены от экзамена.

7.14 Факт несоблюдения обучающимися указаний или инструкций по ОТ и ТБ влияет на итоговую оценку выполнения задания.

7.15 Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении вида профессиональной деятельности принимается на основании критериев оценки, разработанных в соответствии с требованиями WSR.

7.16 Результаты выполнения экзамена отражаются в экзаменационной ведомости и заносятся в сводную ведомость и оценочный лист.

7.17 После выполнения задания рабочее место, включая материалы, инструменты и оборудование, должны быть оставлены аттестуемым чистыми.

8. Характеристика комплекта контрольно-оценочных средств

8.1 Задание разрабатывается на основе конкурсной документации, описаний компетенций WorldSkills Russia (<http://worldskills.ru/>) и требований общих и профессиональных компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в соответствии с ФГОС СПО.

8.2 Задание состоит из одного модуля (1.1;1.2), которые включают в себя приготовление двух блюд по две порции:

- Приготовление и оформление блюда из макаронных изделий;
- приготовление и оформление блюда из яиц;

8.3 На выполнение одного модуля отводится 4 часа (по 2 часа на подгруппу).

8.4 Необходимый перечень заданий и список продуктов, в т.ч. для формирования «черного ящика», составляется и доводится до сведения аттестуемых не позднее, чем за 10 дней до дня начала проведения экзамена.

8.5 В случае досрочного выполнения работы обучающийся обязан известить члена экзаменационной комиссии для получения дополнительных баллов.

8.6 Фотографировать компоненты разрешается только после выставления оценок.

8.7 Обучающийся может использовать только выданные ему продукты, предусмотренные инфраструктурным листом, если по условиям задания блюда не является авторским.

8.8 Обучающийся может использовать дополнительное оборудование и инвентарь в случае согласования с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена.

9. Критерии оценки экзамена квалификационного

9.1 Показатели оценки выполненного задания разрабатываются в соответствии с Регламентом соревнований WorldSkills Russia, техническим описанием компетенции Поварское дело, требованиями ФГОС по профессии Повар, кондитер.

9.2. Экзамен квалификационный оценивается по критериям объективных и субъективных показателей.

Объективные критерии оценивания работы обучающегося:

- соответствие форменной одежды санитарным требованиям;
- соответствие персональной гигиене: руки (умение работать с перчатками);
- плохие привычки (снятие пробы руками);
- 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;
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;
- соблюдение техники безопасности при работе с кухонной посудой и инструментами;
- соблюдение техники безопасности при работе с механическим оборудованием;
- соблюдение техники безопасности при работе с тепловым оборудованием
- время подачи блюда;
- температура подачи блюда;
- использование обязательных компонентов и ингредиентов;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче;
- правильность нарезки продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы обучающегося:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность планирования и ведения технологического процесса;
- чистота рабочего места;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями;
- визуальное впечатление от блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- стиль и креативность оформления, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов и аромата блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

9.3. Схема начисления баллов

Раздел	МАХ кол- во балл ов за опер аци ю	Критерии оценивания	Выставленные баллы	
			Объек тивная оценка	Субъек тивная оценка

A	2,5	соответствие форменной одежды санитарным требованиям; (от 2,5 до 0)		-
A	2,5	соответствие персональной гигиене: руки (умение работать с перчатками);		-
A	2,5	плохие привычки (снятие пробы руками);		-
A	2,5	соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;		-
B	1	правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;		-
B	1	правильное использование отдельных контейнеров для мусора;		-
B	1	правильность использования цветных разделочных досок;		-
B	1	правильность подачи заявки на продукты;		-
B	2	соблюдение техники безопасности при работе с кухонной посудой и инструментами;		-
B	2	соблюдение техники безопасности при работе с тепловым оборудованием		-
B	2	время подачи 1-го блюда;		-
B	2	время подачи 2-го блюда;		-
B	1	температура подачи 1-го блюда;		-
B	1	температура подачи 2-го блюда;		-
C	1	использование обязательных компонентов и ингредиентов;		-
C	3	корректная масса или размер блюда;		-
C	2	чистота тарелки при подаче;		-
C	2	правильность нарезки продуктов.		-
B	4	организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность планирования и ведения технологического процесса;	-	
B	4	чистота рабочего места;	-	
B	4	владение кулинарными техниками;	-	
B	4	владение технологиями;	-	
C	4	визуальное впечатление от 1-го блюда	-	
C	4	визуальное впечатление от 2-го блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция);	-	
C	4	стиль и креативность оформления, соответствие современным тенденциям;	-	

Д	10	сочетание и гармония вкуса всех компонентов и аромата 1-го блюда;	-	
Д	10	сочетание и гармония вкуса всех компонентов и аромата 2-го блюда;	-	
Д	5	консистенция каждого компонента 1-го блюда в отдельности;	-	
Д	5	консистенция каждого компонента 2-го блюда в отдельности;	-	
Д	5	вкус каждого компонента 1-го блюда в отдельности.	-	
Д	5	вкус каждого компонента 2-го блюда в отдельности.	-	

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
А	Гигиена	-	10	10
В	Приготовление и расчет времени	16	14	30
С	Презентация	12	8	20
Д	Вкус	40	-	40
Итого =		68	32	100

Субъективные оценки:

Мах – отлично

-1б.- хорошо

-2б.- удовлетворительно

-3б. – слабо

-4б. – не удовлетворительно

9.4 Обучающимся, показавшим по итогам выполнения заданий экзамена квалификационного результат в **50 баллов и более**, экзаменационная комиссия выносит решение:

«Вид профессиональной деятельности «ОСВОЕН».

Приложение №1.

Сравнительный анализ компетенций и требований ФГОС

ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	Техническое описание компетенции (профессии) «Поварское дело»
<p>ПМ. 02</p> <p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими навыками:</p> <p>Подготовка, обработка приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;</p> <p>Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;</p> <p>Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;</p> <p>Нарезка разных сортов овощей, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров;</p> <p>Подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами;</p> <p>Понимание технологий и умение готовить десертные изделия согласно полученным критериям;</p> <p>Умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости;</p> <p>Понимание принципов сбалансированного планирования меню, определение стоимости пищи и требований к пище, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;</p> <p>Составление и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;</p> <p>Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады</p>



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС
ИМЕНИ ВИКТОРА ТАЛАЛИХИНА**

**Задание экзамена (квалификационного)
с применением методик WorldSkills**

ВПД

«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
и теста».

**Компетенция 34
«Поварское дело»**

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Задание демонстрационного экзамена включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Задание экзамена
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки
5. Приложения

Количество часов на выполнение задания: 2ч. 30м.

Разработчик:
Мастер производственного обучения
Кузнецова Ирина Петровна

1. Введение.

Задание на экзамен квалификационный по видам профессиональной деятельности:

Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий, и приготовление и оформление блюд из яиц.

Жеребьевку проводит мастер производственного обучения за 1 час до начала экзамена.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам с экспертами даётся час чистого времени для написания меню.

Все участники экзамена за один день готовят два блюда производственного модуля (1.1,1.2) на выполнение задания даётся 2 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 2 часа 30 минут.

1. Задание

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модуль 1 (100%) = Модуль 1.1 (50 %) + Модуль 1. 2 (50 %)

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)

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- правильность нарезки продуктов

- 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 участников и экспертов:

Обязательные элементы

Для участников:

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

Передник или фартук - при работе любого цвета;

Брюки - поварские тёмного цвета;

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый)

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Перчатки

Для экспертов:

Обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета),

безопасная обувь

Модуль 1.1		Блюдо из яиц	
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда из яиц. • Обязательные продукты – Яйцо, масло сливочное • на выбор участника один дополнительный ингредиент. 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 100г-максимум 165г • 2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 27 см • Температура подачи 65 градусов • Для блюда необходимо предоставить технологическую карту. <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 	

	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.
--	--------------------------	--

Модуль 1.2		
Блюдо из макаронных изделий		
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда из макаронных изделий возможна авторская <u>подача</u>. • Обязательные продукты - макаронные изделия, масло сливочное • 1 дополнительный ингредиент на выбор участника;
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 200 - 250г • 2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 28 см или тарелках «шляпа» • Температура подачи 65градусов • Для блюда необходимо предоставить технологическую карту <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
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.

2. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица №3. Общее количество баллов заданий/модуля по всем критериям составляет 100.

Таблица №3

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
A	Гигиена	-	10	10
B	Приготовление и расчет времени	16	14	30
C	Презентация	12	8	20
D	Вкус	40	-	40
Итого:		68	32	100

Приложение № 3.

Инфраструктурный лист.

№	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный 1800x600x850	шт	13
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат	шт	2
3	Пароконвектомат	шт	2
4	Весы настольные электронные	шт	13
5	Плита электрическая	шт	4
6	Гастроремкость из нержавеющей стали	шт	13
7	Планетарный миксер	шт	1
8	Шкаф холодильный	шт	3
9	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	шт	2
10	Стол с моечной ванной 1000x600x850	шт	5
11	Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	шт	6
12	Смеситель холодной и горячей воды	шт	5
13	Тарелка «шляпа» 27 см	шт	50
14	Тарелка плоская 27 см	шт	50

15	Блюдо прямоугольное 20*36 см	шт	25
16	Корзина для мусора	шт	13 + 4
17	Кастрюли 2л, 1.5л, 1.2л.	шт	13
18	Сотейник 0.6 л	шт	6
19	Сотейник 0.8 л	шт	3
20	Сковорода 24 см	шт	13
21	Разделочные доски;	шт	13
22	Мерный стакан	шт	13
23	Венчик	шт	13
24	Миски нержавеющая сталь 25-28 см	шт	13
25	Нож поварской универсальный	шт	13
26	Тёрка	шт	8
27	Подставка для разделочных досок	шт	3
28	Лопатки силиконовые, деревянные, пластиковые, металлические	шт	13
29	Блендер	шт	1
30	Сито	шт	8
31	Стол для презентации	шт	4
32	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	шт	1
33	Фритюрница	шт	1
34	Слайсер	шт	1
Расходные материалы			
1.	Пергамент рулон	шт	2
2.	Фольга рулон	шт	2
3.	Скатерть для презентационного стола	шт	4
4.	Вилки нерж.	шт	В ассортименте
5.	Бумажные полотенца	шт	13
6.	Губка для мытья посуды	шт	5
7.	Поотенца х,б для протир.тарелок	шт	25
8.	Салфетки бумажные 1х100	шт	3
9.	Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов 500мл	шт	13
10.	Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов 300мл	шт	13
11.	Пленка пищевая	шт	2
12.	Стаканы 200мл	шт	В ассортименте
13.	Пакеты для мусора 200 л	шт	8
14.	Пакеты для мусора 30 л	шт	26
15.	Стаканы одноразовые	шт	50

16.	Вода (кулер)	шт	1
17.	Моющие средства	шт	5

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

- Одежда:
 - Поварская куртка
 - Брюки
 - Черно-белый фартук
 - Посудное полотенце
 - Шейный платок (не обязательно)
 - Поварской колпак
 - Рабочие туфли с закрытым передом
 - Перчатки

Охрана труда.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
по компетенции «Поварское Дело»**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

- 1.1. К работе в качестве повара допускаются прошедшие предварительный медицинский осмотр, инструктаж по охране труда.
- 1.3. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.
- 1.2. На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по охране труда и проходит:
- обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;
 - осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы; -обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2-года;
- 1.4. Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно; -периодический медицинский осмотр, врачом- терапевтом – ежегодно, врачом – дерматовенерологом – 2 раза в год; -повторный инструктаж по охране труда - один раз в 6 месяцев.
 - стажировку;
 - надевать чистую санитарную одежду ;
- 1.8. - недостаточная освещенность рабочей зоны
- 1.9. - повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- 1.10. - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- 1.11. - повышенный уровень шума на рабочем месте;
- подготовить рабочее место для безопасной работы:
 - проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

2.1. – исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;

2.2. – наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;

– обеспечить наличие свободных проходов;

2.3. – отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов;

2.4. – полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

– проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления.

2.5. – Проверь исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

2.6. – Проверь наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом).

2.7. – Проверь наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования; отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

2.8. – Проверь отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

2.9. – рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды;

2.10. – состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

2.11. – удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить внешним осмотром: – достаточность освещения рабочей поверхности;

2.12. . Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Экспертам и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.13. Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

2.14. Не проводи самостоятельно ремонт оборудования. надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

-обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;

-осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы; -обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2-года;

2.15. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности, требуй от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.

-оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;

2.16. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона для сбора пролитой жидкости под блоком конфорок, состояние жарочной поверхности. В камере жарочного шкафа проверить наличие подового листа, закрывающего тэны. Убедиться, что переключатели конфорок плиты и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

-перед началом работы тщательно мыть руки с мылом,

Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, санпринадлежностями и СИЗ:

2.17. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

2.18. Правильно надеть спецодежду, застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Не держать в карманах одежды посторонние предметы, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.

2.19. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в известность заведующего столовой и до устранения их, к работе не приступай.

-при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;

2.20. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.

-приходить на работу в чистой одежде и обуви;

2.21. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.22. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

-проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно; -периодический медицинский осмотр, врачом- терапевтом – ежегодно, врачом – дерматовенерологом – 2 раза в год; -повторный инструктаж по охране труда - один раз в 6 месяцев.

2.23. Проверь устойчивость производственного стола, прочность крепления.

2.24. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы (если вы уполномочены).

-сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

-сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

-стажировку;

- тапочки – на 6 месяцев.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.2. Выемку рыбы из ванн производи роволочными черпаками.
- 3.3. Выемку рыбы из ванн производи роволочными черпаками.
- 3.4. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.
- 3.5. Для опалки дичи, птицы, пользуйся паяльными лампами.
- 3.6. Для опалки дичи, птицы, пользуйся паяльными лампами.
- Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:
- 3.7. Для проталкивания мяса в машину, пользуйся деревянным пестиком. Не проталкивай мясо руками.
- 3.8. Для проталкивания мяса в машину, пользуйся деревянным пестиком. Не проталкивай мясо руками.
- 3.9. Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.
- 3.10. Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.
- 3.11. Консервные банки открывай специальным ключом.
- 3.12. Крышки варочных котлов открывай от себя осторожно.
- 3.13. Крышки варочных котлов открывай от себя осторожно.
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит,
- 3.14. На предприятиях общественного питания запрещается: -при изготовлении блюд носить ювелирные украшения; -курить на рабочем месте;
- 3.15. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.
- 3.16. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.
- 3.17. Не выходи на улицу потным.
- 3.18. НЕ пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.
- 3.19. НЕ пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.
- не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена
- Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.
- операции по просеиванию муки, крахмала производить на специально оборудованных рабочих местах.
- 3.20. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедитесь в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.
- 3.21. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедитесь в

- отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.
- 3.22. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.
 - 3.23. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.
 - 3.24. При использовании универсального привода насадку и крепления их производи при включении мотора.
 - 3.25. При использовании универсального привода насадку и крепления их производи при включении мотора.
 - 3.26. При переводе на другую работу, требуй от администрации дополнительного инструктажа.
 - 3.27. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.
 - 3.28. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.
 - 3.29. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.
 - 3.30. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.
 - 3.31. При работе на овощно-мясных и протирачных машинах пользуйся предохранительной крышкой.
 - 3.32. При работе на овощно-мясных и протирачных машинах пользуйся предохранительной крышкой.
 - 3.33. При работе на шинкованных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.
 - 3.34. При работе на шинкованных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.
 - 3.35. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.
 - 3.36. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.
 - 3.37. Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.
 - 3.38. Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.
 - 3.39. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.
 - 3.40. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.
 - 3.41. Разделочные доски располагай на ровную поверхность.
 - 3.42. Разделочные доски располагай на ровную поверхность.
 - своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
 - 3.43. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.
 - 3.44. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.
 - соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
 - 3.45. Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.
 - 3.46. Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.
 - 3.47. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
 - 3.48. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших

- усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- 3.49. Консервные банки открывай специальным ключом.
 - 3.50. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.
 - 3.51. Выполнять только ту работу, по которой прошел инструктаж по охране труда и к которой допущен Экспертом, ответственным за безопасное выполнение работ.
 - 3.52. . Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
 - 3.53. . Соблюдать правила перемещения на территории учебного кулинарного цеха.
 - 3.54. . Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
 - 3.55. Не загромождать рабочее место порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
 - 3.56. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
 - 3.57. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
 - 3.58. 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).
 - 3.59. Во время работы с ножом не допускается:
 - 3.60. – использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - 3.61. – производить резкие движения;
 - 3.62. – нарезать сырье и продукты на весу;
 - 3.63. – проверять остроту лезвия рукой;
 - 3.64. – оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра.
 - 3.65. . Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.
 - 3.66. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
 - 3.67. При эксплуатации холодильного оборудования:
 - 3.68. – загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов; количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
 - 3.69. – двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;
 - 3.70. – при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить; не допускается:
 - 3.71. – включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
 - 3.72. – работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики; – загромождать пространство возле холодильного агрегата,

- складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- 3.73. – прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
 - 3.74. – хранить продукты на испарителях;
 - 3.75. – загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:
 - 3.76. – токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;
 - 3.77. – холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
 - 3.78. – истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
 - 3.79. – сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
 - 3.80. – обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.
 - 3.81. . Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.
 - 3.82. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема
 - 3.83. . Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
 - 3.84. - загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе;
 - 3.85. – извлекать руками застрявший продукт; – эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
 - 3.86. – оставлять без надзора работающее оборудование;
 - 3.87. – переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
 - 3.88. – превышать допустимые скорости работы оборудования;
 - 3.89. – при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом экспертам и до устранения неисправности не включать.

- 3.90. – проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- 3.91. – работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- 3.92. – складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- 3.93. – соблюдать нормы загрузки оборудования;
- 3.94. – удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- 3.95. -курить на рабочем месте;
- 3.96. На предприятиях общественного питания запрещается: -при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
- 3.97. Не выходи на улицу потным.
- 3.98. Не допускается:
- 3.99. При переводе на другую работу, требуй от администрации дополнительного инструктажа.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни поваров и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.
- 4.2. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установке и на установках.
- 4.3. При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану, удались в безопасное место, поставь в известность эксперта и организуй тушение огня подручными средствами.
- 4.4. Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.
- 4.5. О несчастном случае доложи эксперту.
- 4.6. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование и сообщить о принятых мерах экспертам (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.7. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.8. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

- 4.9. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и выпереть насухо.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

Надежно обесточьте оборудование. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства; не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C); – не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 2.11. Во время работы с использованием различного вида оборудования.
- 5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- 5.2. . Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки электроплиты и шкаф.
- 5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического
- 5.5. - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
- 5.7. Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.
- 5.8. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- 5.9. – применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства; не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
 - 5.10. – не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 5.11. Снять спецодежду, принять душ.
- 5.12. Убрать инвентарь на специально отведенное место.

Примерная программа проведения экзамена (квалификационного) с учетом требований стандартов WorldSkills Russia в рамках освоения ВПД

Место проведения: Ресурсный центр ГАПОУ МОК им. В.Талалихина

Адрес: г.Москва, ул. Полбина, д.72

День соревнований.

Организационный момент:

08:30 - 08:40	Сбор и регистрация экспертов и участников экзамена, жеребьевка
08.40- 08.59	Инструктаж по ОТ и ТБ

Соревнования:

9:00- 11:00	Соревнование по модулю 1
11.00-11.15	Презентация блюд
11.15- 11.45	Уборка рабочего места
	Организационный момент:
13.00- 13.15	Сбор участников демонстрационного экзамена
13.15- 13.45	Инструктаж по ОТ и ТБ
13.45- 13.59	Жеребьевка участников
	Соревнования:
14.00-16.00	Соревнование по модулю 1
16.00- 16.15	Презентация блюд
16.15-16.30	Уборка рабочего места
16.30-16.45	Завершение конкурсного дня. Подведение итогов. Внесение баллов в ведомость.