



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

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель СП

 Прохорова Е.В.

СОГЛАСОВАНО:

Методист

 Мальгина С.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по

УВР

 Атрошенко И.Ю.

**ПРОГРАММА**

Отборочного этапа Московского профессионального чемпионата  
«Профессиональные кадры столичных колледжей»  
с учетом методик WorldSkills

Компетенция WSR «Поварское дело»



2016 год

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1 Форма проведения отборочного этапа .....</b>	<b>3</b>
<b>2 Объем времени на проведение отборочного этапа.....</b>	<b>3</b>
<b>3 Сроки проведения отборочного этапа.....</b>	<b>3</b>
<b>4 Нормативное обеспечение отборочного этапа.....</b>	<b>3</b>
<b>5 Условия допуска участников к отборочному этапу.....</b>	<b>3</b>
<b>6 Состав комиссии.....</b>	<b>3-4</b>
<b>7 Организация и проведение отборочного этапа.....</b>	<b>4-5</b>
<b>8 Характеристика комплекта контрольно-оценочных средств.....</b>	<b>5</b>
<b>9 Критерии оценки отборочного этапа.....</b>	<b>5-6</b>
<b>10 Приложение 1. Техническое описание компетенции «Поварское дело».....</b>	<b>6-22</b>
<b>Приложение 2.Задание для отборочного этапа.....</b>	<b>23-26</b>
<b>Приложение 3.Инфраструктурный лист .....</b>	<b>27-30</b>
<b>Приложение 4. Охрана труда.....</b>	<b>31-34</b>
<b>Приложение 5. План расположение рабочих мест.....</b>	<b>35</b>
<b>Приложение 6. Программа отборочного этапа.....</b>	<b>36</b>

## **ПРОГРАММА**

### **Отборочного этапа Московского профессионального чемпионата «Профессиональные кадры столичных колледжей» с учетом методик WorldSkills**

Отборочный этап Московского профессионального чемпионата «Профессиональные кадры столичных колледжей» (далее – отборочный этап) проводится по методике WorldSkills с целью выявления и поддержки наиболее успешных преподавателей, мастеров производственного обучения, наставников ГАПОУ МОК им. В. Талалихина.

Отборочный этап носит соревновательный характер и проводится с целью выявления и поддержки наиболее успешных преподавателей, мастеров производственного обучения ГАПОУ МОК им. В. Талалихина.

Отборочный этап проводится для дальнейшего участия победителя в Московском профессиональном чемпионате «Профессиональные кадры столичных колледжей»: конкурс «Эксперт Worldskills»; «Кадровый профессиональный резерв педагогических работников столичных колледжей»

#### **1. Форма проведения**

Индивидуальный конкурс

#### **2. Объем времени**

2.1 Организационный день (ознакомление с площадкой, жеребьевка, ОТ И ТБ) – 2 часа

2.2 День отборочного этапа – 4 часа

2.3 Уборка рабочего места – 30 мин

Итого: 6 ч. 30мин

#### **3. Сроки проведения отборочного этапа**

с 23.01.17 по 31.01.2017 г.

#### **4. Нормативное обеспечение**

4.1 Положение «О проведение отборочного этапа Московского профессионального чемпионата «Профессиональные кадры столичных колледжей» в ГАПОУ МОК им.В.Талалихина»

4.2 Устав WorldSkills

4.3 Техническое описание компетенции Поварское дела

4.4 Приказ директора ГАПОУ МОК им.В.Талалихина от №1079 от 01.12.2016г.

#### **5. Условия допуска участников к отборочному этапу**

Заявка об участии в отборочном этапе

#### **6. Состав экспертной комиссии**

Главный эксперт, технический эксперт, независимый эксперт, 3 оценивающих эксперта.

## **7. Организация и проведение**

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

7.2 Для обеспечения рационального использования времени на проведение отборочного этапа составляется график проведения отборочного этапа.

7.3 Материально - техническое обеспечение отборочного этапа 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, с занесением в итоговый протокол.

7.5 Отборочный этап проводится в несколько этапов:

- 1) Проверка и настройка оборудования экспертами
- 2) Инструктаж
- 3) Выполнение конкурсного задания
- 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 указанную дату до проведения отборочного этапа участники 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, участник 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.

7.11 Не предусматриваются дополнительные перерывы в работе.

7.12 В ходе выполнения задания участнику разрешается общаться только с членами экспертной комиссии. Общение с третьими лицами запрещено.

7.13 Участники, уличенные членами экспертной комиссии в нечестном поведении или пагубно влияющие собственным поведением на проведение отборочного этапа, по решению главного эксперта могут быть отстранены от отборочного этапа.

7.14 Факт несоблюдения участниками указаний или инструкций по ОТ и ТБ влияет на итоговую оценку отборочного этапа.

7.15 Конкурсное задание считается успешно выполненным при условии, что участник набирает не менее 60 баллов

7.16 Результаты отборочного этапа отражаются в оценочном листе и заносятся главным экспертом в итоговой протокол.

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

## **8. Характеристика комплекта контрольно-оценочных средств**

8.1 Задание разрабатывается на основе конкурсной документации, описаний компетенций WorldSkillsRussia (<http://worldskills.ru/>)

8.2 Задание состоит из одного модуля (1.1, 1.2, 1.3;), которые включают в себя приготовление трех блюд по две порции:

- приготовление закуски;
- приготовление горячего блюда;
- приготовление десерта;

8.3 На выполнение одного модуля отводится 4 часа.

8.4 Необходимый перечень заданий и список продуктов, в т.ч. для формирования «черного ящика», составляется и доводится до сведения участникам не позднее, чем за 15 дней до дня начала проведения отборочного этапа.

8.5 В случае досрочного выполнения работы участник обязан известить члена экспертной комиссии для получения дополнительных баллов (если это возможно)

8.6 Фотографировать компоненты разрешается только после выставления оценок.

8.7 Участник может использовать продукты, предусмотренные инфраструктурным листом и конкурсным заданием.

8.8 Участник может использовать дополнительное оборудование и инвентарь в случае согласования с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом отборочного этапа.

8.7 Участник отборочного этапа оценивается по критериям объективных и субъективных показателей работы.

## **9. Критерии оценки**

9.1 Показатели оценки выполненного задания разрабатываются в соответствии с Регламентом соревнований WorldSkillsRussia, техническим описанием компетенции (профессии) "Поварское дело».

9.2. Отборочный этап оценивается по критериям объективных и субъективных показателей.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям персональной гигиены;
- 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;
- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче;
- правильность нарезки продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

### 9.3. Схема начисления баллов

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
A	Гигиена	0	10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
Итого =		72	28	100

9.4 Участники отборочного этапа награждаются грамотами и благодарственными письмами.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Организация «WorldSkillsRussia» в соответствии с Уставом WorldSkillsRussia, Регламентом и Правилами конкурса, приняла следующие минимальные требования к профессиональной компетенции «Поварское дело» для конкурса «WorldSkills».

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

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

### 1. ВВЕДЕНИЕ

#### 1.1. Название и описание компетенции

1.1.1 Название компетенции: Поварское дело

#### 1.1.2. Описание компетенции

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

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

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

Подготовка, обработка приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;

Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;

Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

Резка разных сортов мяса, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров;

Подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами;  
Понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям;  
Умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости;  
Понимание принципов сбалансированного планирования меню, определение стоимости пищи и требований к пище, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;  
Составление и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;  
Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

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

## **1.2. Область применения**

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

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

## **1.3. Сопроводительная документация**

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

«WorldSkills Russia», Правила проведения конкурса; «WorldSkills International», «WorldSkills Russia»: онлайн-ресурсы, указанные в данном документе; Правила техники безопасности и санитарные нормы.

## **2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ**

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

### **2.1. Требования к квалификации**





## Обзор профессиональных навыков повара

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

Специальный диск «Повар: краткое описание» (“Thecookinonelook”) содержит в себе информацию, связанную с профессией повара. Эта информация разбита на восемь основных разделов. Эти разделы затем описываются на четырех уровнях направлений работы. Уровни компетентности показаны на иллюстрации в виде колец на диске, где внешние кольца обозначают уровень новичка, а центральные – высочайший уровень мастерства.

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

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

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

## **Знание ингредиентов и меню**

Определение характеристик продукта и использование их в процессе работы

Участники конкурса должны:

Уметь распознать гастрономический уровень;

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

#### Питательные свойства

Участники конкурса должны:

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

#### Контроль качества

Участники конкурса должны:

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

#### Особые требования

Участники конкурса должны:

Знать сезонные продукты и определять их ценность;  
Знать региональные блюда (и готовить их);  
Иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой;  
Уметь определить различия между блюдами особого и обычного меню;  
Отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню;  
Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;  
Составлять тематические меню;  
Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.

### **Предварительная обработка и подготовка ингредиентов**

## Применение различных способов приготовления пищи

Участники конкурса должны:

- Знать физический питательный эффект при применении тех или иных способов приготовления пищи;
- Выбрать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;
- Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования;
- Знать технологические свойства пищевых ингредиентов;
- Иметь представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции;
- Применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и каждого блюда;
- Иметь представление о времени приготовления блюд;
- Применять способы приготовления к разным элементам блюда;
- Комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;
- Иметь представление об уменьшении продукта в размерах в ходе приготовления;
- Тушить, жарить во фритюре, готовить на пару, пассировать;

## Подготовка пищевых ингредиентов и блюд

Участники конкурса должны уметь:

- Применять обычные приемы резки пищевых продуктов;
- Делить компоненты блюда на порции;
- Подрезать и связывать отрубы мяса;
- Вынимать кости из отрубов мяса и подготавливать их к дальнейшей обработке;
- Подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке (очистка от чешуи, удаление внутренностей, вырезание филейных частей);
- Подготавливать рабочий план для единых блюд;
- Готовить бульоны и супы, иметь представление о требованиях к подготовке пищевых ингредиентов;
- Подготавливать все рыночные формы пищевого ингредиента, отчитываясь за потери в выходе продукта;
- Планировать расписание для подготовки меню.

## Обработка пищи

Участники конкурса должны уметь:

- Изготовить простые макаронные изделия;
- Готовить маринады;
- Делать супы прозрачными или более наваристыми;
- Обрабатывать все пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления;
- Создавать тарелки с нарезками и салаты-ассорти;
- Готовить стандартные международные блюда из мяса, птицы и рыбы;
- Готовить пищу в соответствии с правилами меню;
- Назначать и готовить обычные гарниры;

Приводить стиль подготовки и раскладки в соответствие с методами подачи блюда на стол;  
Разделять на порции и филетировать кухонные отрубы мяса;  
Профессионально применять травы и специи;  
Готовить производные блюда;  
Улучшать супы и соусы;  
Координировать подготовительные задания и подготовку блюд, будучи в состоянии отчитаться по методам приготовления пищи;  
Применять особые методы;  
Готовить перед клиентами;  
Готовить особые блюда;  
Продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки;  
Привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень.

### Обработка и утилизация пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления

Участники конкурса должны:

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

### **Управление товарными запасами**

#### Закупка товаров

Участники конкурса должны:

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

#### Хранение товара

Участники конкурса должны:

Знать об опасности заражения пищевыми вредителями; Иметь представление о надлежащем хранении пищевых продуктов; Учитывать санитарные требования к хранению пищевых продуктов (НАССР);  
Отчитываться по инвентарю и заполнять заказ на товары; Отчитываться

за потери при хранении; Определять стоимость хранения; Составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений; Надлежащим образом хранить опасные товары.

#### Использование компьютерных программ

Участники конкурса должны уметь:

Вести электронную переписку; Составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов; Преобразовывать рецепты с помощью компьютера; Составлять перечни с помощью компьютера; Составить и администрировать файл с рецептами; Писать меню; Знать программные решения (например, программы с рецептами, меню, системы торговли, системы банкетов); Подавать заказы на покупку в режиме «онлайн»; Совершать несложные подсчеты в программе «Excel».

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

Участники конкурса должны уметь:

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

#### **Рабочее место: Кухня**

##### Соблюдение правовых норм

Участники конкурса должны:

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

##### Хранение товара

Участники конкурса должны:

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

##### Выбор, эксплуатация и уход за приспособлениями

Участники конкурса должны уметь:

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

##### Организация рабочего места повара

Участники конкурса должны уметь:

Понять, как правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд; Собрать необходимые объемы продуктов; Самостоятельно регулировать рабочее место повара с учетом выполняемых функций; Утилизировать оставшиеся

неиспользованными продукты для дальнейшего применения; Гибко реагировать на нештатные ситуации.

## **Организация работы**

### Деловые процедуры

Участники конкурса должны уметь:

Направлять и осуществлять последовательности действий;  
Самостоятельно решать проблемы общения; Вносить предложения, направленные на улучшение операционных процедур; Общаться с представителями власти; Проявлять гибкость и функциональность на рабочем месте.

### Обращение с рецептами

Участники конкурса должны уметь:

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

### Определение количества и стоимости

Участники конкурса должны уметь:

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

### Экономичность рабочих процессов

Участники конкурса должны:

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

### Обслуживание клиента

Участники конкурса должны:

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

### Знание меню

Участники конкурса должны уметь:

Раздел находится в разработке.

### Планирование и сервировка фуршетов

Участники конкурса должны уметь:

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

## Презентация

Участники конкурса должны уметь:

Раздел находится в разработке.

## **Социальные навыки и навыки межличностного общения**

### Работа в группе

Участники конкурса должны уметь:

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

### Устойчивость к стрессам

Участники конкурса должны уметь:

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

### Умение управлять собой

Участники конкурса должны уметь:

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

### Гибкость

Участники конкурса должны:

Уметь работать в каждой области кухни; Проявлять широту взглядов, готовность принять новые идеи; Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке.

## **Управление**

### Маркетинг:

Раздел находится в разработке.

### Управление персоналом:

Раздел находится в разработке.

### Контроль:

Раздел находится в разработке.

### Расчеты:

Раздел находится в разработке.

## **2.2. Теоретические знания**

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

2.2.2. Знание правил и постановлений не проверяется.

## **2.3. Практическая работа**

Участнику конкурса необходимо самостоятельно выполнить следующие задания:

Приготовление интернациональных / всемирно известных блюд, указанных в конкурсном задании, включая:

- Холодные и горячие закуски;
- Блюда из яиц и сыра;
- Бульоны, горячие и холодные супы, соусы;
- Блюда из рыбы и моллюсков;
- Горячие и холодные блюда из мяса, дичи и птицы;
- Декорирование и гарнирование;
- Блюда с крахмалом и овощные блюда;
- Салаты;
- Горячие, холодные и замороженные десерты;
- Выпечка.

Задачи:

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

### **3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

#### **3.1. Формат и структура Конкурсного задания**

По своему формату, Конкурсное задание представляет собой серию модулей, на выполнение которых отводится 1 день.

#### **3.2. Требования к проекту Конкурсного задания**

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

За один день участник конкурса должен приготовить:

Модуль 1.1, модуль 1.2, модуль 1.3



Каждый день, вместе с критериями, включенными в список, участник конкурса будет получать «неизвестные элементы».

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

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

«Неизвестные ингредиенты» изначально предоставляет Главный эксперт.

Дополнительные ингредиенты, не включенные в список ингредиентов, можно запросить на Форуме через Главного эксперта за 30 дней до начала конкурса.

Окончательный полный список ингредиентов выдается всем Экспертам и участникам конкурса до начала конкурса, с прилагаемыми цифровыми фотографиями малоизвестных ингредиентов. После этого дополнительные ингредиенты предоставляться не будут.

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

Все блюда должны упоминаться в Книге Паули. Для таких блюд должна существовать возможность открытой и справедливой оценки, а также по ним может быть установлен минимальный стандарт, чтобы у всех была одинаковая информация.

### **3.3. Разработка конкурсного задания**

Конкурсное задание необходимо составить по образцам, представленным «WorldSkillsRussia» (<http://www.worldskills.ru>). Необходимо использовать для текстовых документов образец в формате Word, а для чертежей – образец в формате DWG.

#### **3.3.1. Кто разрабатывает конкурсные задания / модули**

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

#### **3.3.2. Как и когда разрабатывается конкурсное задание / модули**

Конкурсное задание / модули разрабатываются совместно группой назначенных Экспертов. Задание должны быть готово за 1 месяц до начала конкурса.

#### **3.3.3. Когда разрабатывается конкурсное задание**

Конкурсное задание разрабатывается:

За 1 месяцев до начала конкурса, назначенной группой Экспертов.

### **3.4. Схема выставления оценок за конкурсное задание**

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

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

### **3.4. Утверждение конкурсного задания**

Предложения конкурсных заданий, вошедшие в окончательный список, оцениваются Экспертами на предмет соответствия требованиям и на предмет выполнимости их всеми участниками конкурса за отведенный период времени, при использовании имеющегося у них оборудования и ингредиентов. Необходимо согласие большинства (50%+1) Экспертов.

### **3.6. Выбор конкурсного задания**

Выбор конкурсного задания происходит следующим образом:

Конкурсные задания / модули разрабатываются совместно группой назначенных Экспертов. Задания должны быть готовы за 1 месяц до начала конкурса.

### **3.7. Обнародование конкурсного задания**

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

### **3.8. Согласование конкурсного задания (подготовка к конкурсу)**

Согласованием конкурсного задания занимается Главный эксперт

### **3.9. Изменение конкурсного задания во время конкурса**

В конкурсное задание вносится 30% изменений.

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

### **3.10. Свойства материала или инструкции производителя**

Не применимо.

## **4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ**

### **4.1. Дискуссионный форум**

До начала конкурса все обсуждения, обмен сообщениями, сотрудничество и процесс принятия решений по компетенции происходят через почту главного эксперта (rimenova.12@bk.ru)

### **4.2. Информация для участников конкурса**

Всю информацию для зарегистрированных участников конкурса можно получить на сайте ГАПОУ МОК им. В. Талалихина (<http://mok.mskobr.ru/>) или на личный e-mail участника .

Такая информация включает в себя:

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

### **4.3. Конкурсные задания**

Обнародованные конкурсные задания можно получить на сайте <http://mok.mskobr.ru/>

### **4.4. Текущее руководство**

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

## **5. ОЦЕНКА**

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

### 5.1. Критерии оценки

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

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
A	Гигиена	0	10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
Итого =		72	28	100

### 5.2. Субъективные оценки

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

Отлично 10

Очень хорошо 9

Хорошо 8

В целом хорошо 7

Удовлетворительно 6

Слабо 5

Недостаточно 4

Очень плохо 2

Неудовлетворительно 1

### 5.3. Критерии оценки мастерства Критерии оценки мастерства

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

#### Гигиена

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

#### Продемонстрированные поварские умения

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

#### Вкус

Текстура; Вкус; Гармония и баланс ароматов.

## **Вычеты**

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

### **5.4. Регламент оценки мастерства**

Необходимо соблюдать время, отведенное на подачу блюда. Блюдо необходимо подать на стол в течение этого периода времени. За пятиминутную задержку участник получает штраф в 0,3 балла, а через 8 минут он потеряет еще 0,3 балла. Через 10 минут вычитаются все субъективные баллы, а окошко выдачи пищи закрывается.

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

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

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

## **6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

См. документацию по технике безопасности и охране труда.

Отраслевые требования техники безопасности включают в себя:

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

## **7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ**

### **7.1. Инфраструктурный лист**

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

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количества, запрошенные Экспертами для следующего конкурса. Организатор конкурса обновляет Инфраструктурный лист, указывая необходимое количество, тип, марку/модель предметов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указаны в отдельной колонке.

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

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

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

## **7.2. Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе**

### **Инструментальный ящик**

Участники могут принести с собой украшения для стола, которые они будут использовать для сервировки своего демонстрационного стола.

Одежда:

- Поварская куртка
- Брюки
- Белый фартук
- Белый халат
- Посудное полотенце
- Шейный платок (не обязательно)
- Поварской колпак
- Рабочие туфли с закрытым передом

## **7.3. Материалы, оборудование и инструменты, предоставляемые Экспертами**

Одежда:

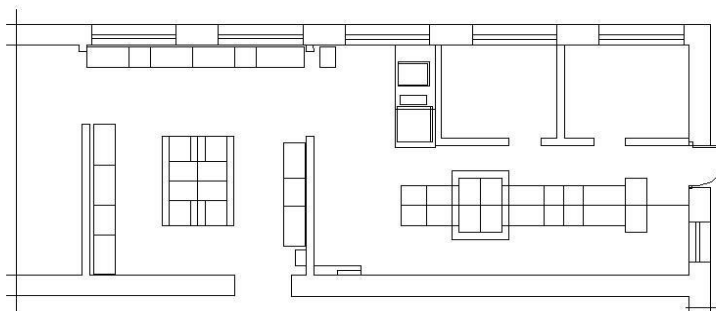
- Поварская куртка
- Брюки
- Белый халат
- Поварской колпак
- Рабочие туфли с закрытым передом

## **7.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке**

Для презентации запрещено использовать собственные тарелки, небольшие блюда или ложки.

## **7 5. Предлагаемая схема мастерской и рабочего места**

### **План расположение рабочих мест**



(см. Приложение 4)

## **8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ**

### **8.1. Максимальное вовлечение посетителей и журналистов**

Ниже приводится список возможных способов максимизации вовлечения посетителей в процесс.

Предложение попробовать себя в профессии; Демонстрационные экраны; Описания конкурсных заданий; Информация об участниках («профили» участников); Карьерные перспективы; Ежедневное освещение хода конкурса.


### **8.2. Самодостаточность**

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

## Задание для отборочного этапа



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

<b>Согласовано:</b> Главный эксперт Пименова А. А. 	<b>Утверждаю:</b> Технический эксперт Прохорова Е.В. 
--	--

**Отборочный этап Московского профессионального чемпионата  
«Профессиональные кадры столичных колледжей»  
с учетом стандартов WorldSkills  
Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО -34**

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

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам с экспертами даётся 1 час чистого времени для написания меню.

Все участники конкурса за один день проходят один модуль (1.1, 1.2, 1.3)

На выполнение модуля дается 4 часов без учета уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения задания 4,5 часов.

Модуль 1.1 - подача блюда через 3 часа

Модуль 1.2 – подача блюда через 3,5 часа

Модуль 1.3 – подача блюда через 4 часа

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %**

**Модуль 1 (100%) = Модуль 1.1 (25%) + Модуль 1.2 (40 %) + Модуль 1.3 (35 %)**

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов  
Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например: логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник или фартук – любого цвета

Брюки – любого цвета

Халат - белый

Головной убор – белый поварской колпак

Обувь – закрытые мокасины или сандалии

Перчатки силиконовые

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, халат, передник или фартук, колпак.

Модуль 1.1		Холодная Закуска	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 2 порции вегетарианской закуски (ово-лакто)</li> <li>• Обязательный продукт – кабачок</li> <li>• Должен включать ингредиент из «Черного ящика»</li> <li>• 1 соус на выбор участника</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда - максимум 130г</li> <li>• 2 порции закуски подаются на отдельных тарелках, полученных согласно инфраструктурному листу</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте ингредиенты из «Черного ящика»</li> <li>• Можно использовать (свой) 1 ингредиент не входящий в перечень списка продуктов и общего стола</li> </ul>	
	Обязательные ингредиенты	<p><b>Кабачок</b></p> <p><b>Черный ящик</b></p>	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	



Модуль 1.2		Птица	Компетенция 34
	Описание	<b>Приготовить 2 порции основного горячего блюда из птицы</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>– из овощей (на выбор участника);</li> <li>– из крупы на выбор участника;</li> </ul> </li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220г</li> <li>• Соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>• 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку</li> <li>• Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Обязательные продукты: «Чёрный ящик»</li> <li>• Можно использовать свой 1 ингредиент не входящий в перечень списка продуктов и общего стола (крупы)</li> </ul>	
	Обязательные ингредиенты	<b>Чёрный ящик (птица)</b>	
	Специальное оборудование	<b>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</b>	

Модуль 1.3		Десерт	Компетенция 34
	Описание	<b>Приготовить 2 порции десерта с использованием фруктового мусса как компонента</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника;</li> <li>• Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участник</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса десерта - минимум 100г</li> <li>• 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках, полученных согласно инфраструктурному листу</li> <li>• Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Можно использовать (свой) 1 ингредиент не входящий в перечень списка продуктов и общего стола</li> </ul>	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

## Инфраструктурный лист

На 1-го участника (конкурсная площадка)			
Оборудование, инструменты и мебель			
№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол производственный 1800х600х850	шт	1
4.	Весы настольные электронные	шт	1
5.	Плита электрическая (с индукционным нагревом) или аналог	шт	1
9.	Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	шт	1
10.	Стол с моечной ванной	шт	1
11.	Смеситель холодной и горячей воды	шт	1
12.	Тарелка глубокая 28 см, 250 мл	шт	6
13.	Тарелка плоская 32 см	шт	2
14.	Блюдо прямоугольное 20*36 см	шт	1
15.	Корзина для мусора	шт	2
16.	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт	1
17.	Сотейник 0.6 л	шт	1
18.	Сотейник 0.8 л	шт	1
19.	Сковорода 24 см	шт	2
20.	Сковорода 32 см	шт	1
21.	Разделочная доска	набор	1
23.	Мерный стакан	шт	1
24.	Венчик	шт	1
25.	Миски нержавеющей сталь 25-28 см	шт	1
26.	Сито 24 см	шт	1
27.	Лопатки силиконовые	шт	3
28.	Половник 0,3 л	шт	1
На всех участников			
Оборудование, инструменты и мебель			
№п/п	Наименование	Ед.	Кол-во
1	Пароконвектомат	шт	1
2	Шкаф холодильный	шт	1
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	шт	4
4	Миксер ручной	шт	5
5	Гриль сковорода	шт	6
6	Блендер	шт	5
7	Тарелка квадратная, 17см	шт	30

8	Тарелка квадратная, 26 см	шт	30
9	Тарелка квадратная, 30см	шт	30
10	Тарелка ромбус	шт	8
11	Форма силиконовая	шт	5
12	тарелка треугольная, 30см	шт	10

### Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Пергамент рулон	шт	5
2.	Фольга рулон 10м	шт	5
3.	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	шт	5
4.	Вилки пластик 200	шт	200
5.	Бумажные полотенца	шт	20
6.	Губка для мытья посуды	шт	15
7.	Салфетки бумажные 1x100	шт	5
8.	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500 мл	шт	100
9.	Стаканы одноразовые 200 мл	шт	200
10.	Пакеты для мусора 30 л	шт	30
11.	Пакеты для мусора 200 л	шт	30
12.	Вода 19л.	шт	1
13.	Моющие средства 1л.	шт	1

### "Тулбокс" Инструмент, который должен привезти с собой участник

№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Привозит, что считает необходимым, при согласовании с главным экспертом		

### На 1-го эксперта (конкурсная площадка)

#### Оборудование, инструменты и мебель

№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Бумага 50 листов (на всех)	шт	1
2.	Ручка шариковая	шт	1
3.	Степлер (на всех)	шт	2
4.	Ножницы (на всех)	шт	1

### Общая инфраструктура конкурсной площадки

#### Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	шт	2

2.	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	шт	1
3.	Часы настенные	шт	3
4.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	шт	1
5.	Набор первой медицинской помощи	шт	1
6.	Столы для презентации	шт	2
7	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	шт	1
10	Стол производственный 1800х600х850	шт	2
<b>СКЛАД</b>			
№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол производственный 1800х600х850	шт	2
2.	Весы	шт	1
3.	Холодильный шкаф	шт	3
	Морозильный шкаф	шт	1
4.	Стол с моечной ванной 1200х600	шт	1
5.	Смеситель для г и х воды	шт	1
6.	Стеллаж 4х уровневый	шт	3
7.	Ножи поварские	шт	3
8.	Доска разделочная	шт	3
9.	Корзина для мусора	шт	3
10.	Стул	шт	2
11	Контейнер для продуктов	шт	12
<b>ДЕГУСТАЦИОННАЯ 1</b>			
№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол переговорный арт Б352, 1800х880х760	шт	1
2.	Стул	шт	6
3.	Корзина для мусора	шт	1
4	Вилки нерж	шт	20
<b>КОМНАТА ИЛИ ЗОНА ЭКСПЕРТОВ</b>			
№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол переговорный арт Б352, 1800х880х760	шт	2
2.	Стул	шт	25
3.	Вешалка 153х74х179	шт	1
4.	Корзина для мусора	шт	2
5.	Проектор Acer Projector U5313W (DLP, 2700 люмен, 10000:1, 1280х800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, LAN, ПДУ, 2D / 3D)	шт	1
6.	Ноутбук ASUS N750JK	шт	1
8.	WI FI доступ в интернет	шт	1
9.	Экран для проектора	шт	1
<b>КОМНАТА УЧАСТНИКОВ</b>			
№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во

1.	Вешалка	шт	1
2.	Стол переговорный , арт Б351, 880х880х760	шт	1
3.	Стул	шт	6
Дополнительные требования/комментарии			
№ п/п	Наименование		
1.	Электричество на 1 бокс для участника		
2.	Водопровод на 1 пост для участника		
3.	Канализация для мытья жирной посуды		
4	Дегустационные должны иметь два выхода один в соревновательную зону, другой в проход		

## Инструкция по охране труда

### 1. Общие требования безопасности

**1.1** На участника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части электромеханического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции; 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; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

**1.2** Участник извещает Экспертов о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на рабочем месте, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

**1.3** 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.

### 2. Требования безопасности перед началом работы

**2.1** Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

**2.2** Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

**2.3** Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, 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, 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;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов;
- 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 спецтары, разделочных досок, ручки совков, 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).

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

**2.5** Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

**2.6** 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.

**2.7** Проверить исправность другого применяемого оборудования.

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

### **3.Требования безопасности во время работы**



- 3.1** Выполнять только ту работу, по которой прошел инструктаж по охране труда и к которой допущен Экспертом, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2** Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.3** Соблюдать правила перемещения на территории учебного кулинарного цеха.
- 3.4** Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- 3.5** Не загромождать рабочее место порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
- 3.6** Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
- 3.7** Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
- 3.8** 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.
- 3.9** Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.
- 3.10** 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.
- 3.11** Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности охраны труда.
- 3.12** При эксплуатации холодильного оборудования:  
–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;  
–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;

–работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

–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.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

–токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

–холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

–истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

–сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

–обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

**3.13** 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.

**3.14** Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

**3.15** Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

**3.16** Ставить кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

**3.17** 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".

**3.18** Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.

- 3.19** Перед переноской наплитной посуды с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.
- 3.20** Предупредить о предстоящем перемещении наплитной посуды стоящих рядом участников.
- 3.21** Снимать с плиты посуду с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка кастрюли должна быть снята.
- 3.22** При перемещении посуды с горячей пищей не допускается:
- заполнять её более чем на три четверти емкости;
  - прижимать к себе;
  - держат в руках нож или другой травмоопасный инструмент.
- 3.23** В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.
- 3.24** При эксплуатации электромеханического оборудования:
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
  - перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
  - предупреждать о предстоящем пуске оборудования участников, находящихся рядом;
  - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
  - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
  - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
  - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
  - загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе;
  - соблюдать нормы загрузки оборудования;
  - удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- не допускается:
- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
  - превышать допустимые скорости работы оборудования;
  - извлекать руками застрявший продукт;
  - эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
  - проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними

предметами;

–переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

–оставлять без надзора работающее оборудование;

–складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

–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.

#### **4.Требования безопасности в аварийных ситуациях**

**4.1** 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.

**4.2** В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить Эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

**4.3** Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

**4.4** Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

**4.5** 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.

**4.6** Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

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

**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.

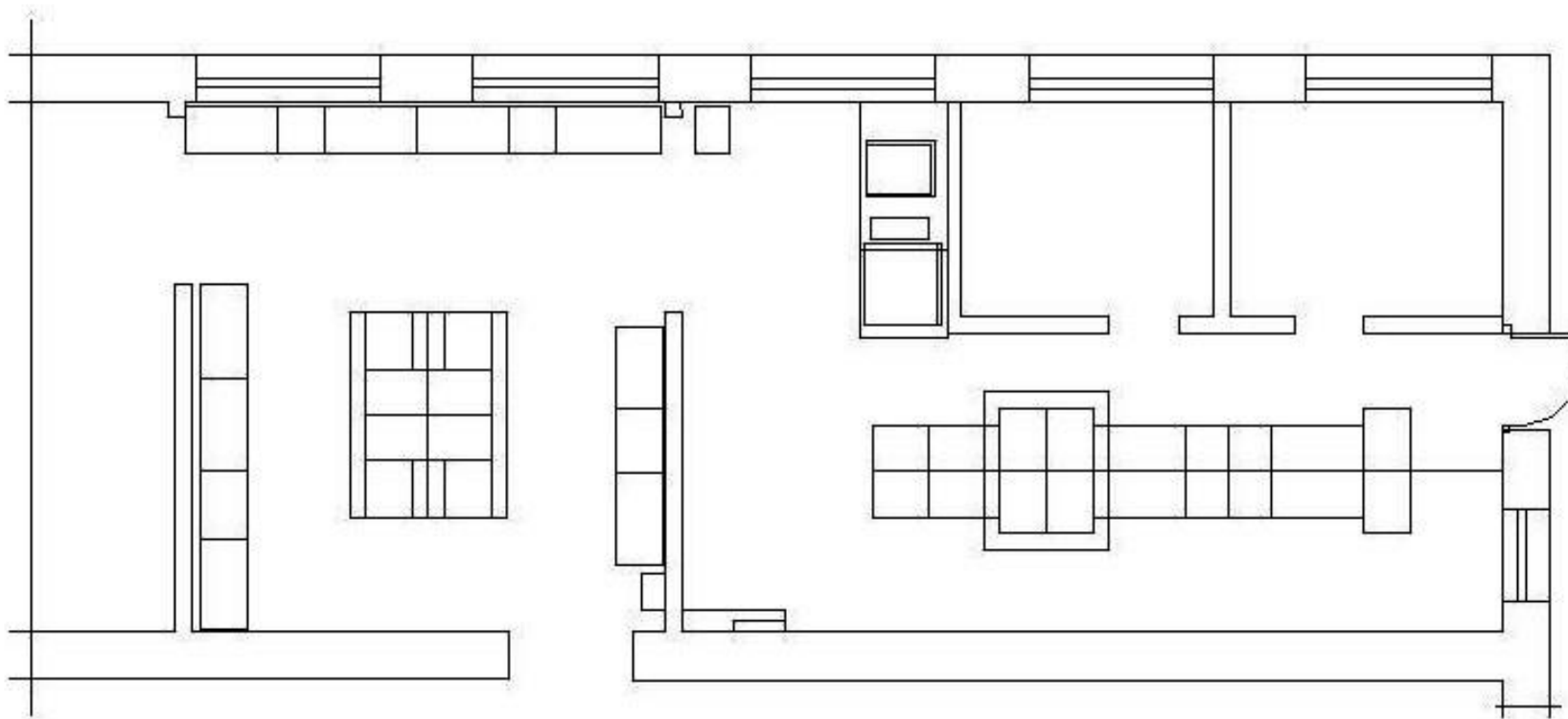
**5.3** Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

**5.4** Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического

- после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового
- после полного остывания нагретых поверхностей.

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

План расположение рабочих мест



## Приложение 5

### Примерная программа проведения отборочного этапа Московского профессионального чемпионата «Профессиональные кадры столичных колледжей» в ГАПОУ МОК им. В. Талалихина

Место проведения г.Москва, ул. Авиамоторная, дом 36/7

Организационный день 23 января 2017г. ( даты могут быть изменены)

<b>17:00 - 17:30</b>	Сбор и регистрация экспертов и участников
<b>17.30-18.00</b>	Инструктаж по ОТ и ТБ
<b>18.00 -18.15</b>	Жеребьевка участников
<b>18.15-18.30</b>	Вскрытие «Черных ящиков», написание меню и окончательная до заявка продуктов
<b>19.00</b>	Завершение конкурсного дня.

1 день 28 января 2017г. ( даты могут быть изменены)

<b>9:45 – 09:55</b>	Сбор и регистрация участников
<b>Место:</b>	<b>Зал № 12 (лаборатория)</b>
	<b>Задание № 1</b>
<b>10:00- 14:00</b>	Соревнование по модулю 1
<b>14.00-14.30</b>	Уборка рабочего места
<b>14:30- 15:30</b>	<b>Обеденный перерыв</b>
<b>15.30-15.40</b>	Завершение конкурсного дня. Подведение итогов.