

Внутренний этап на право участия в Региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Республике Карелия в 2024 году

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
«КАРЕЛЬСКАЯ КАЛИТКА»
Категория участников юниоры**

2023г.

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Карелия
«Колледж технологии и предпринимательства»**

Конкурсная документация Внутреннего этапа на право участия
в Региональном этапе Чемпионата
по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Республике Карелия
в 2024 году
по компетенции: Карельская калитка

Составитель: **Степанова Жанна Анатольевна**

Период проведения: январь 2024 года

Согласовано:

Представитель работодателя
(по направлению)

подпись



/ **Ильин Д.Е.**
расшифровка подписи

Заместитель директора по УПР

подпись



/ **Терентьева О.В.**
расшифровка подписи

дата утверждения «26» декабря 2023 года

Содержание:

1.1. Общие сведения.....	3
1.2. Конкурсное задание	4
1.3. Схема оценки конкурного задания.....	4
1.4. Перечень оснащения, необходимых расходных материалов	6
1.5. План застройки площадки.....	7
1.6. Требования к экспертам	7
2. Приложения	7
Приложение №1 Конкурсное задание	
Приложение №2 План застройки конкурсной площадки	
Приложение №3 Инструкция по охране труда и технике безопасности	
Приложение №4 Формы протоколов проведения внутреннего этапа	

1.1. Общие сведения

Целью проведения Внутреннего этапа на право участия в Региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Республике Карелия в 2024 году (далее – внутренний этап) является выявление наиболее подготовленных, талантливых и способных обучающихся к участию в Региональном этапе Чемпионата по компетенции «Карельская калитка».

Для реального достижения этой цели данный документ определяет конкурсное задание, методику его оценивания, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, план застройки конкурсной площадки, требования к составу экспертных групп, инструкцию по технике безопасности, шаблоны отчетной документации.

1.2. Конкурсное задание

Конкурс длится 2,5 часа в течение 1 дня. Участники получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой.

Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до конкурса.

Жеребьёвку проводит главный эксперт до начала конкурса.

На выполнение задания предусмотрено 3 часа, с учётом подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа).

Формулировка Конкурсного задания приведена в Приложении 1.

1.3. Схема оценки конкурного задания

Максимальное количество баллов за выполненное задание – 50. Баллы распределяются по Модулям в соответствии с Таблицами 1,2.

Модуль 1. Оценка работы – 25 баллов

Таблица 1 – Распределение баллов

Критерии оценивания	Кол-во баллов
Персональная гигиена	
грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами	0
спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек	1

спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок	2
спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, частое мытье рук	4
Рабочее место	
пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, выбирает не правильный цвет разделочной доски	0
пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски	2
пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без нарушения товарного соседства	4
соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы	6
Техника безопасности на рабочем месте	
не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	0
соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем	2
соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	4
строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	6
Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	
отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания	0
проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки	2
хорошие знания о различных методах тепловой обработки	4
отличные знания о различных методах тепловой обработки, применение последних трендов в отрасли	6
Контроль отходов (брак)	0
Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	1
Расточительность	0
Да = ноль баллов Нет = максимальное количество баллов	1
Корректное использование мусорных баков (пищевые/не пищевые отходы)	0
Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	1

Модуль 2. Презентация блюда – 25 баллов

Таблица 2 – Распределение баллов

Критерии оценивания	Кол-во баллов
Время подачи – корректное время подачи (±5 минут от заранее определённого) Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0
	4
Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0
	3
Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0
	4
Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0
	4
Правильность подачи в соответствии с заданием Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0
	4
Внешний вид блюда	
Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления	0
Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации	1
Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации	2
Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы	3
Вкус всех компонентов блюда	
Вкусы отдельных компонентов не сочетаются между собой	0
Вкусы сочетаются между собой, но есть некоторые недостаточно выделяющиеся компоненты	1
Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций	2
Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием	3

1.4. Перечень оснащения, необходимых расходных материалов

Конкурс будет проводиться в мастерской «Поварское дело», оснащенной в соответствии с требованиями инфраструктурного листа компетенции «Карельская калитка».

Расходные материалы на конкурс – канцелярия (бумага для печати отчетной документации, ручки и блокноты для записей участников, ручки для членов экспертной комиссии).

1.5. План застройки площадки

Конкурсная площадка – учебная лаборатория на 6 рабочих мест. План приведен в приложении 2.

1.6. Требования к экспертам

Оценивание работ участников внутреннего этапа производит экспертная группа в составе минимум 3-х человек:

1. Главный эксперт – преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства», Степанова Жанна Анатольевна
2. Эксперт - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства», Иванова Ольга Владимировна
3. Эксперт – преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства», Яковлева Ольга Александровна
4. Эксперт – мастер п/о ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства», Равнушкина Алеся Александровна
5. Технический эксперт - мастер п/о ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства», Чеснакова Жанна Викторовна

В качестве внешних экспертов могут быть приглашены представители организаций-партнеров техникума.

2. Приложения

Приложение №1 Конкурсное задание

Приложение №2 План застройки конкурсной площадки

Приложение №3 Инструкция по охране труда и технике безопасности

Приложение №4 Формы протоколов проведения внутреннего этапа

Конкурсное задание

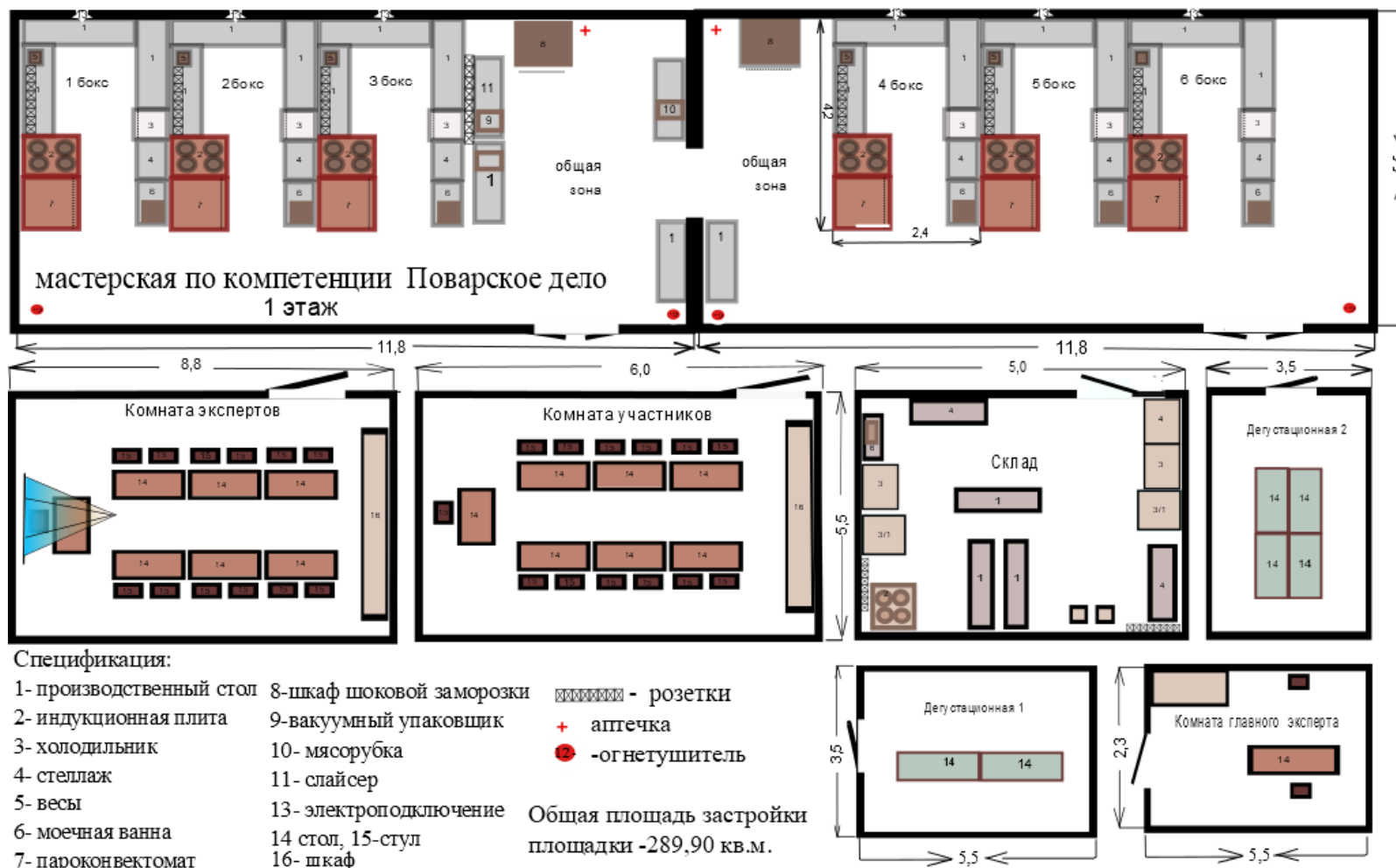
Приготовить 5 калиток с картофелем

- Приготовить пресное тесто из ржаной и пшеничной муки в соотношении 50/50.
- Приготовить начинку – картофельное пюре.
- Провести формовку и выпекание калиток.

Особенности подачи.

- Вес одной калитки 100 грамм, размеры 14*8 см.
- Калитки подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 - 32 см.
- 3 калитки подаются для оценки измеримых показателей и на демонстрационный стол для фотографирования.
- 2 калитки подаются на дегустацию.
- Температура подачи тарелки от 20 °С и выше.
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

План застройки конкурсной площадки



Инструкция по охране труда и технике безопасности

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения конкурса, расположение компетенции, время трансфера до места проживания, расположение транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположение санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения конкурсных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами. Штрафные баллы за нарушения требований охраны труда.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории проведения конкурса.

5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения конкурсных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

Инструкция по охране труда для участников

1. Общие требования охраны труда

1.1. К участию в конкурсе, допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;

- ознакомленные с инструкцией по охране труда;

- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;

- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование разрешенное к выполнению конкурсного задания;

1.3. Участник для выполнения конкурсного задания использует инструмент:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Блендер ручной погружной	
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками	
Сотейник для индукционных плит	
Мерный стакан	
Венчик	
Миски нержавеющей стали	
Сито (для муки)	
Гastroемкость из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	

1.4. При выполнении конкурсного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;

-недостаточная освещенность рабочей зоны;
-острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки
- повышенная ответственность;

1.5. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);
- Передник или фартук х/б;
- Брюки профессиональные поварские х/б;
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре

- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи





- Р 01 Запрещается курить

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении общей рабочей площадки конкурсантов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт и Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в Чемпионате ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. Участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

2.2. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, 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;

2.3. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
Индукционная плита	Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
Пароконвектомат	Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.
Блендер стационарный	<p>Перед началом эксплуатации блендера убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. Включайте прибор ТОЛЬКО с закрытой крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.</p> <p>Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите</p>

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
	центральную часть крышки.
Блендер ручной	<p>Перед началом эксплуатации <i>ручного блендера</i> проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы.</p> <p>Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора. Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту.</p>
Измерительные весы	<p>Перед началом эксплуатации <i>весов</i> проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.</p>
Холодильное оборудование	<p><u>Подготовка к работе и пуск</u> холодильного оборудования необходимо осуществлять следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата; - визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку хладагента); - ежедневную чистку и пропитку изделия после окончания работы; - удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм); - визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению конкурсных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.4. В день проведения конкурса, изучить содержание и порядок проведения модулей конкурсного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Индукционная плита	Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.
Пароконвектомат	При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.</p>
<p>Блендер стационарный</p>	<p>В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники и т.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора.</p>
<p>Блендер ручной</p>	<p>Во избежание разбрызгивания заполняйте емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика. При использовании блендера или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима.</p> <p>Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты и жидкости, если их температура выше 80°С. Начинайте обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особотвердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.</p>
<p>Планетарный миксер</p>	<p>Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами,</p>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.</p> <p>Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами.</p> <p>При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.</p>
Измерительные весы	<p>При эксплуатации <i>измерительных весов</i> не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши.</p>
Холодильное оборудование	<p>При эксплуатации <i>холодильного оборудования</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;</p> <ul style="list-style-type: none"> - при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить; <p style="text-align: center;"><u>не допускается:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>зануления электродвигателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей; - размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата; - загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата; - самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.2. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
 - соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
- не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни

и др.).

- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
- 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 непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение конкурсного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим,

вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на конкурсной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5.Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.

Инструкция по охране труда для экспертов

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Поварское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3. В процессе контроля выполнения конкурсных заданий и нахождения на конкурсной площадке Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график проведения конкурсного задания, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;
- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдение за выполнением конкурсного задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;

-недостаточная освещенность рабочей зоны;
-острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки
- повышенная ответственность;

1.5. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);
- Передник или фартук х/б;
- Брюки профессиональные поварские х/б;
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь –безопасная обувь;

1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:



- F 04 Огнетушитель

- Телефон для использования при пожаре



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- P 01 Запрещается курить

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении общей рабочей площадке конкурсантов Компетенции «Поварское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Ежедневно, перед началом работ на конкурсной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- осмотреть инструмент и оборудование участников

2.5. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.6. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

3. Требования охраны труда по окончании работ

После окончания конкурсного дня Эксперт обязан:

5.1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

5.2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

5.3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.

Протокол презентации блюда

Наименование компетенции: Карельская калитка

Имя Эксперта: _____

Код участника		1	2	3	4	5
Критерии оценивания	Кол-во баллов					
Время подачи – корректное время подачи (±5 минут от заранее определённого) Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0					
	4					
Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0					
	3					
Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0					
	4					
Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0					
	4					
Правильность подачи в соответствии с заданием Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	0					
	4					
Внешний вид блюда						
Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления	0					

Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации	1					
Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации	2					
Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы	3					
Вкус всех компонентов блюда						
Вкусы отдельных компонентов не сочетаются между собой	0					
Вкусы сочетаются между собой, но есть некоторые недостаточно выделяющиеся компоненты	1					
Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций	2					
Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием	3					

Протокол оценки работы

Наименование компетенции: Карельская калитка

Имя Эксперта: _____

Код участника		1	2	3	4	5
Критерии оценивания	Кол-во баллов					
Персональная гигиена						
грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами	0					
спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек	1					
спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок	2					
спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, частое мытье рук	4					
Рабочее место						
пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, выбирает не правильный цвет разделочной доски	0					
пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски	2					
пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без нарушения товарного соседства	4					
соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы	6					
Техника безопасности на рабочем месте						
не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	0					
соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем	2					

соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	4					
строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	6					
Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки						
отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания	0					
проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки	2					
хорошие знания о различных методах тепловой обработки	4					
отличные знания о различных методах тепловой обработки, применение последних трендов в отрасли	6					
Контроль отходов (брак)	0					
Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	1					
Расточительность	0					
Да = ноль баллов Нет = максимальное количество баллов	1					
Коррректное использование мусорных баков (пищевые/не пищевые отходы)	0					
Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	1					

**Внутренний этап на право участия в Региональном этапе Чемпионата
по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Республике Карелия
в 2024 году
по компетенции Карельская калитка
для участников категории юниоры**

Код участника	Оценка работы	Презентация блюда	Общее количество баллов	Место
Максимальное количество баллов	25	25	50	
1				
2				
3				
4				

Главный эксперт

Эксперты

**Внутренний этап на право участия в Региональном этапе Чемпионата
по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Республике Карелия
в 2024 году**

**ИТОГОВЫЙ ПРОТОКОЛ
по компетенции Карельская калитка
для участников категории юниоры**

№ п/п	ФИО участника	Получено баллов	Время выполнени я задания	Место в зачете
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				

« _____ » _____ 2024 год

Главный эксперт _____ /

Оценивающий эксперт _____ /

Оценивающий эксперт _____ /

Оценивающий эксперт _____ /

Оценивающий эксперт _____ /