

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

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 WSR и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим описанием.

1.3. Сопроводительная документация

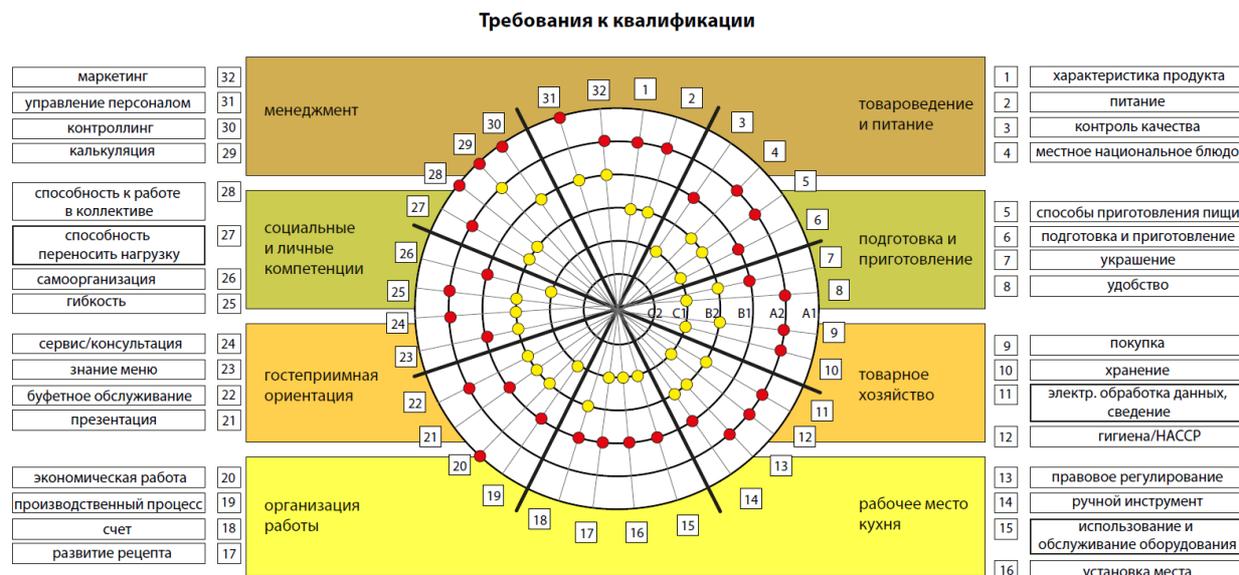
1.3.1. Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Регламент регионального чемпионата WSR Приморского края
 - 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» (“The cook in one look”) 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 «Уорлд Скиллз») 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 мерилем 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;
- Контакттировать 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 нестандартные 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.

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 один 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 Начальником мастерской они подготавливают список пищевых продуктов и столовых приборов.

За один день участник конкурса должен приготовить:

1 Модуль

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.

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

3.3. Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание необходимо составить по образцам, представленным «World Skills Russia» (<http://wsr14.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. Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

3.3.3. Когда разрабатывается конкурсное задание

Конкурсное задание разрабатывается:

За 2 месяца 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.

3.4.2. Схемы выставления оценок необходимо подать в АСУС (Автоматизированная система управления соревнованиями) до начала конкурса.

3.5. 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 2 месяца до начала конкурса.

После успешного голосования по окончательному списку, конкурсные задания передаются в Технический департамент WSR.

Технический директор WSR случайным образом отбирает одно из конкурсных заданий за 2 недели до начала Конкурса.

3.7. Обнародование конкурсного задания

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

3.8. Согласование конкурсного задания (подготовка к конкурсу)

Согласованием конкурсного задания занимается Главный эксперт WSR.

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 на дискуссионном форуме, посвященном соответствующей специальности. Все решения, принимаемые в отношении какого-либо навыка, имеют силу лишь, будучи принятыми на таком форуме. Модератором форума является Главный эксперт WSR (или Эксперт WSR, назначенный на этот пост Главным экспертом WSR). Временные рамки для обмена сообщениями и требования к разработке конкурса устанавливаются Правилами конкурса.

4.2. Информация для участников конкурса

Всю информацию для зарегистрированных участников конкурса можно получить на сайте Регионального Координационного Центра World Skills Russia Приморского края (ПКЦ WSR Приморский край). <http://dvssk-bk.ru/wsr.html>

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 Регионального Координационного Центра World Skills Russia Приморского края (ПКЦ WSR Приморский край). <http://dvssk-bk.ru/wsr.html>

4.4. Текущее руководство

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

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 выставяемых 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 выставяются 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 каждой группе имеется Старший Эксперт, которого выбирают Эксперты по определенной компетенции из своего числа простым большинством голосов. В ходе конкурса каждый Эксперт занимается судейством на всех участках, судейством на площадке, а также судейством методом «слепой дегустации». Графики такого судейства составляются для всех четырех дней конкурса.

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.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на сайте <http://dvssk-bk.ru/wsr.html>

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количества, запрошенные Экспертами WSR 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 WSR рассматривают и уточняют Инфраструктурный лист для подготовки к следующему конкурсу. Эксперты WSR дают Техническому директору рекомендации по расширению площадей или изменению списков оборудования.

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

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники и/или Эксперты WSR 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
- Одежда:
 - Поварская куртка
 - Брюки
 - Белый фартук
 - Посудное полотенце
 - Шейный платок (не обязательно)
 - Поварской колпак
 - Рабочие туфли с закрытым передом

7.3. Материалы, оборудование и инструменты, предоставляемые Экспертами

- Одежда:
 - Профессиональная поварская куртка (китель)
 - Черные брюки
 - Рабочие туфли с закрытым передом

7.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

Участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, т.е., пищевые продукты или добавки. Для презентации запрещено использовать собственные тарелки, небольшие блюда или ложки, украшения несобственного производства.

8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

8.1. Максимальное вовлечение посетителей и журналистов

Ниже приводится список возможных способов максимизации вовлечения посетителей и журналистов 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;
-

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для повара с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (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; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Повару 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 или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- 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;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. 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, 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 деревянной решетки под ногами;

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 (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

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 деформирующимся 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 под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;

нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);

правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;

варочный сосуд опрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10 - 15 см ниже верхней кромки;

после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2 - 3 раза вокруг оси;

открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии - кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;

закрывать крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания;

убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;

при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250 °С для удаления влаги.

2.9. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа "нет воды". Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

2.10. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.11. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.12. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. 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.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. 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.

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать сырье и продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.12. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. 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 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.15. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя оборудования.

3.16. Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:

следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/кв. см ;

не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;

не допускать работу котла без загрузки;

после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накидными рычагами;

по окончании варки нажать кнопку "стоп" и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за кольцо клапан - турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью "промывка". Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан - турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.

3.17. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:

заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170 - 180 °С до прекращения выделения из него пузырьков пара;

загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150 - 180 °С;

после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) повесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;

во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;

своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;

не допускается:

включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;

опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;

сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

3.18. 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 образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

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;
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.

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.

3.19. 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.

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

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

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

3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.24. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.25. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.26. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.27. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.28. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.29. 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".

3.30. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, шербины.

3.31. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.32. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.33. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.34. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

заполнять его более чем на три четверти емкости;

прижимать котел к себе;

держат в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.35. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.36. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.37. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.38. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.39. При работе на раздаче необходимо:

производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;

включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.40. 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 работников, 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, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

не допускается:

работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

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, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

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 непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

закрывать нос и рот мокрой салфеткой;
открыть окна и двери, проветрить помещение;
перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

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

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. 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.

4.8. 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. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды 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. По окончании работы электросковороды:

выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;

после остывания сковороды слить жир;

пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;

вымыть чашу горячей (не выше 50 °С) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;

стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

5.6. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

5.7. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.8. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.