



Региональный этап национального чемпионата «Абилимпикс» в Саратовской области в 2021 году

Техническое описание

Компетенция «Поварское дело»

1. Описание компетенции

Ссылка на стандарты

Компетенция «Поварское дело» обеспечена:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года);
- Профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н и зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

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

Требования к квалификации. Знания, умения, навыки.

Повар выполняет следующие виды деятельности, в которых отражены



его знания, умения и навыки:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В рамках чемпионата «Абилимпикс» Повар должен:

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;



- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, птицы;
- различать пищевые и непищевые отходы,
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
- соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- нарезать и формовать полуфабрикаты из птицы, овощей.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций,
- современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке и реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов,



- способы хранения сырья и продуктов;
- правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, сельскохозяйственной птицы,
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
- правила снятия остатков;
- правила обращения с тарой поставщика;
- правила поверки весоизмерительного оборудования;
- правила приема продуктов по количеству и качеству;
- правила снятия остатков на рабочем месте;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
- методы обработки традиционных видов овощей, сельскохозяйственной птицы:
- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей;
- санитарно - гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
- формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- способы упаковки, складирования пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;



- технику обработки с/х птицы, овощей, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке с/х птицы, овощей;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд из с/х птицы и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, соусов, температуру подачи;
- правила хранения с/х птицы, овощей;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке с/х птицы, овощей и правила их безопасного использования.

Чемпионат «Абилимпикс» - 2020 направлен на закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, на освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей и соответствия требованиям WORLDSKILLS.

Цель:

- освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей;
- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятия питания по указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями.

Жеребьевку проводит главный Эксперт или заместитель главного Эксперта в день соревнований.

Все участники конкурса за один день проходят модуль в течении 3 часов.

2. СОДЕРЖАНИЕ КОНКУРНОГО ЗАДАНИЯ

Условия и порядок проведения конкурса:



- Наличие технологической карты.
- Готовятся 2 порции блюда: 1 блюдо подается на тарелке индивидуально для членов жюри, 1 блюдо - как выставочный вариант.
- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

Описание:

- Надеть санитарную одежду
- Подойти к рабочему месту
- Убедиться в наличии необходимого сырья
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь
- Обработать птицу
- Приготовить начинку
- Приготовить соус
- Сформовать полуфабрикат
- Запечь полуфабрикат из птицы
- Обработать и нарезать овощи
- Термически обработать овощи
- Оформить блюдо
- Подать на тарелке
- Уведомить судей о завершении работы
- Убрать рабочее место

Основные ингредиенты:

- Используйте ингредиенты с общего стола
- Используйте ингредиенты из списка продуктов

Дополнительные требования:

- Технический эксперт перед началом работы на площадке проводит проверку и все не соответствующие требованиям инфраструктурного листа элементы **изымаются**.



- Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.
- Любые приготовления продуктов перед началом соревнования приведут к дисквалификации.
- Любой конкурсант, пойманный на обмане, использовании не указанных в инфраструктурном листе элементов, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к **выбыванию** из соревнования.
- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

Участники должны знать и понимать:

- Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции
- Использование различных техник при обработке сырья
- Ассортимент ингредиентов, используемых в приготовлении блюда, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования
- Сочетания цветов, вкусов и текстур
- Суть мастерства, использовать воображение и креативность
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов
- Важность минимизации отходов
- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности

Участники должны уметь:

- Подготовить инструменты и оборудование
- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени
- Рационально использовать сырье
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы



- Предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы
- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места
- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы
- Продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе
- Работать в пределах данной темы
- Четко следовать письменной и устной инструкции
- Создать портфолио для клиентов, это означает изображения продукции и технологию ее изготовления
- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации

Правила для участников соревнований:

Чтобы можно было проводить соревнования из года в год участники должны следовать следующим правилам в течение всего процесса:

- Перерабатывать отходы (должны думать об экологичности процесса).
- Использовать экологически чистые материалы (сырье).
- Остатки сырья или полуфабрикатов, после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе.
- Беречь электроэнергию, выключая неиспользованное оборудование.



3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- использование обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- выход блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).



Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Поварское дело»

1. Общие требования безопасности

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией.

1.2. На рабочем месте конкурсант получает первичный инструктаж по безопасности труда и расписывается в протоколе.

1.3. Конкурсант должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию;

1.4. На конкурсанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- нервно-психические перегрузки.

1.5. У конкурсанта должно быть:

- санитарная одежда;
- полотенце;
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний конкурсант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). При изготовлении блюд не



допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.
- 2.2. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм конкурсант 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.

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

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

3.5. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды 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».

3.7 В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

4. Требования безопасности по окончании работы

- 4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
- 4.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.