

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Профессиональное училище №60» с. Оёк

РАССМОТРЕНО:

на заседании педагогического совета
протокол №2 от 16 октября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор ООО «Формула
успеха» (ресторан «Джайхун»)
Е.И. Олейник
16 октября 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ ИО ПУ №60

Д.В. Скрипучий

17 октября 2020 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Профессия среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Оёк, 2020 г.

1. Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. (действующая редакция, 2016г.) № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. №968 (с изменениями от 17.11.2017г.), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г. (в действующей редакции), Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденной Приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 22 декабря 2016., регистрационный номер 44898.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2017- 2018 учебный год. Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по ППКРС на основе ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в виде демонстрационного экзамена.

Главной задачей по реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки рабочих кадров. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка рабочих кадров, готовых качественно, в установленный срок, решать поставленные профессиональные задачи и обладать необходимым уровнем теоретических знаний. Данная цель конкретным образом меняет подход к оценке качества подготовки кадров. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия одновременно решает целый комплекс задач:
-ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

-позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;

-систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

-значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в заданиях демонстрационного экзамена).

При выполнении задания демонстрационного экзамена выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер демонстрирует уровень готовности по выполнению заданий.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и не имеющие академических задолженностей.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на демонстрационный экзамен;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

2. Общие положения

Цель государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) - установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности форсированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения училища и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

3. Условия проведения ГИА

3.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в форме Демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен работа как форма государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Для проведения государственной итоговой аттестации используется комплект оценочной документации № 1.3 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

3.2. Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09. Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение Демонстрационного экзамена составляет 72 часа (2 недели).

3.3. Сроки проведения аттестационного испытания

В соответствии с учебным планом по профессии период проведения аттестационного испытания с 21 по 30 июня 2021года.

4. Содержание ГИА

Задание выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является актуальным, обладает новизной, практической значимостью, имеет практико-ориентированный характер, разработано с учётом предложений работодателей и соответствуют содержанию профессиональных модулей (ПМ):

ПМ02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

4.1 Форма проведение ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в виде Демонстрационного экзамена.

4.2 Требования к выполнению выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с заданием для демонстрационного экзамена (Приложение 1).

На выполнение задание отводится 4 часа в соответствии с требованиями задания. После проведения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена оформляется Протокол.

5. Перечень документов к проведению ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ об организации и проведении Государственной итоговой аттестации выпускников;
- Лист ознакомления выпускников с программой проведения государственной итоговой аттестации;
- Лист ознакомлен выпускников с заданием по демонстрационному экзамену;
- Приказ о графике проведения ГИА;
- График подготовки к демонстрационному экзамену;
- Приказ директора училища об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по программам подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии реализуемой образовательной организацией;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протокол проведения ДЭ;
- Дневники производственной практики;
- Свободная ведомость итоговых оценок;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- Аттестационные листы;
- Приказ Министерства образования Иркутской области об утверждении председателей комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников на 2021 год;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии;
- Комплект оценочной документации № 1.3. по компетенции «Поварское дело» для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

- Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», условия и оборудование которой соответствуют требованиям проведения демонстрационного экзамена;

- Утвержденная Союзом Ворлдскиллс Россия методика перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

6. Условия подготовки и процедура проведения ГИА

6.1. Допуск обучающихся к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих. Служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Условием допуска выпускника к ГИА является предоставление:

- дневника производственной практики;
- производственной характеристики;
- аттестационного листа;
- сводной ведомости итоговых оценок;
- ведомости сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

6.2. Место проведения выпускной квалификационной работы в виде ДЭ

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» проводится в здании училища, в лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», условия и оборудование которой соответствуют требованиям проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6.3. Процедура оценивания демонстрационного экзамена

Защита выпускных квалификационных работ в виде демонстрационного экзамена проводится в лаборатории, на организованных рабочих местах с выполнением задания и оцениванием работы участников независимыми экспертами. Заполнение протоколов по итогам государственной итоговой аттестации, с учетом итогов промежуточных аттестаций, а также аттестационных листов и характеристик, проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

7. Состав государственной экзаменационной комиссии:

Председатель

Заместитель председателя - заместитель директора по учебной работе;

Члены комиссии – преподаватель профессионального цикла, мастер производственного обучения, главный эксперт сторонней образовательной организации, экспертная группа из 6 человек.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и члена государственной экзаменационной комиссии, имеющего статус сертифицированного эксперта от профессионального сообщества. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

8. Поведение итогов прохождения обучающимися ГИА

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов профессиональной деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен считается успешно сданным по результатам выполнения задания, соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии. Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с Методикой.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом (хранится в архиве училища) и приказом директора училища. Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения демонстрационного экзамена, а также с учетом освоения профессиональных модулей и сдачи промежуточных аттестаций. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из училища, не сдавшим демонстрационный экзамен выдается справка об обучении по образцу, установленному училищем.

9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом

особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее-индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющим ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях (наличие пандусов, поручений, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категории выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости представляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости представляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации,

подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

10. Дополнительные сроки проведения ГИА

В случае досрочной защиты, на основании представленного выпускником документа, издается приказ директора Училища, в котором утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Училища не позднее **4-х** месяцев после подачи заявления (при условии предоставления подтверждающего документа). Лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 12 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более двух раз.

11. Условия подачи и порядка рассмотрения апелляции

Выпускник при наличии несогласия с оценкой аттестационной комиссии имеет право подачи в апелляционную комиссию заявление не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) выпускника в апелляционную комиссию училища. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трёх рабочих дней с момента её поступления. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трёх рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

12. Критерии оценки выпускной квалификационной работы в виде ДЭ

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде ДЭ является уровень освоения общих и профессиональных компетенций предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Задание для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»**

Профессия СПО Повар кондитер. Код 43.01.09

1. Паспорт комплекта оценочной документации

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

комплект оценочных средств предназначен для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии 34.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Паспорт оценочного средства

спецификация задания для демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 повар кондитер.

Развитие профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Критерии оценок	Тип задания
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место оборудование сырье исходные материалы для приготовление горячих блюд кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарнир из овощей грибов круп бобовых макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий закусок из яиц, творога, сыра, муки, разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд</p> <p>ПК 3.1 Приготавливать рабочее</p>	<p>Выбор и умение работать на технологическом оборудовании согласно заданию выбор сырья для приготовления блюд</p> <p>Приготовление блюд согласно заданию контроль отходов знание и применение примеров приготовления и тепловой обработки</p> <p>Выбор и умение работать на техническом оборудовании согласно заданию выбор сырья для приготовления блюд</p> <p>Приготовление блюд согласно заданию контроль отходов знание и применение приемов приготовления и тепловом приготовления и тепловой обработки</p> <p>выбор и умение работать на</p>	<p>Практическая работа</p>

<p>место оборудование сырья приготовления холодных блюд кулинарных изделий закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов канапе холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера оборудование инвентарь кондитерское сырье исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление творческое оформление подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>технологическом оборудовании согласно заданию выбор сырья для приготовление блюд</p> <p>Приготовление блюд согласно заданию контроль отходов знание и применение приемов приготовление и тепловой обработки</p> <p>Приготовление блюд согласно заданию контроль отходов знание и применение приемов приготовление и тепловой обработки</p> <p>Выбор и умение работать на технологическом оборудовании согласно заданию выбор для приготовления блюд</p> <p>Приготовление блюд согласно заданию контроль отходов, Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки</p>	
---	--	--

Развитие профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к задачам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции №34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

№	Раздел WSSS	Важность (%)
1	Специалист должен знать и понимать : <ul style="list-style-type: none"> • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру 	1,6

- гостинично-ресторанного бизнеса;
- Важность эффективной командой работы;
 - Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
 - Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;
 - Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
 - Принципы разработки сбалансированного меню различного направления;
- Специалист должен уметь:
- Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая, стрессоустойчивостью;
 - Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства;
 - Координировать действия при решении задач;
 - Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
 - Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
 - Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
 - Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
 - Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
 - Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
 - Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
 - Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиции;
 - Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
 - Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе ;
 - Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
 - Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим

	<p>рецептурам с применением новых технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие 	
2	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами. Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками; <p>Специалист должен уметь :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллеги клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовать рекламные кампании. 	1,5
3	<p>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, 	5

	<p>касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с наблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) • Хранить все товары с наблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями эксплуатации технологического оборудования. • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 	
4	<p>Знания об ингредиентах и меню.</p> <p>Специалист должен и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии, 	2,2

	<p>непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p> <p>Специалист должен уметь;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предлагать рекомендации по закупки ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствам; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары. не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя. 	
5	<p>Подготовка ингредиентов.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие виды мяса дичи птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи кулинарное назначение всех частей мяса птицы дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса птицы и дичи традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы моллюсков и ракообразных к тепловой обработки; • Существующие виды фруктов овощей ингредиентов для салатов используемые в кулинарии и методы их подготовки к тепловой обработки; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы подготовки ингредиентов; • Технику безопасности правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. <p>Специалист должен уметь:</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно рассчитывать отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготовить и разделывать различные виды мяса, птицы, дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработки филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны соусы маринады заправки элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов изготовлению хлебобулочных кондитерских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий. 	
6	<p>Применение различных методов тепловой обработки. Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от методов обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработки; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося измерения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; 	5

	<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> - Супы и соусы; - Закуски горячие и холодные; - Салаты и холодные блюда; - Блюда из рыбы моллюсков и ракообразных; - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; - Овощные и вегетарианские блюда; - Фирменные и национальные блюда; - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов в пища (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи. 	
7	<p>Изготовление и презентация блюд.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий. 	10,3
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление	3,2

	<p>смет, учёт. Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: - программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять приём продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлаждённые пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли. 	
--	---	--

3. Форма участия – индивидуальная

4. Критерии оценки и время

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов
 Таблица 1.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 34,80.
 Таблица 1.

№	Критерии	Модуль	Проверяемые	Баллы
---	----------	--------	-------------	-------

п/п			разделы WSSS	Судейская оценка	Измеримая	Общая
1	Холодная закуска fingerfood (в т.ч. работа)	1	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,35	25,95
2	Горячее блюдо из птицы	1	2,4,7	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1	2,4,7	2,90	1,40	4,30
Итого=				20,50	14,30	34,80

(Методика) система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии:

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 24,73 и более баллов (от 70% до 100% от общего количества баллов) и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности ;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 14,13 до 24,72 баллов (40.00%-69.99%) и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенции, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 7,07 до 14,12 баллов (20%-39,99%) и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владение профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 7,07 баллов (0,00%-19,9%) и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

70-100% -оценка «5»

40-69,9% -оценка «4»

20-39,99 -оценка «3»

19,9 и менее - оценка «2»

Количество часов на выполнение задание: 4,5ч, в том числе 30 минут на подготовку и уборку рабочего места.

Оценочные критерии

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процессе работы расстановка приоритетов понимание процесса выполнения работы применение знаний на практике;

- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан во время;
- ✓ Доказан заказ сырья отсутствует в день С-1
- ✓ Доказать сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи; \
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии сменю;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (+_5 минут от заранее определённого). При задержки от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается;
- ✓ Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены в меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствуют заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюд;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

5. Условия проведения для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции Поварское дело

5.1 В день С-1 все участники должны ознакомиться с инструкцией по охране труда и технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами

расположения питьевой воды, имеют возможность протестировать оборудование на рабочем месте.

По окончании ознакомительного периода участники подтверждают подписью свое ознакомление с Инструкцией по охране труда и техникой безопасности.

5.2 За 1 день главным экспертом площадки проводится жеребьёвка с оформлением протокола за день до начала экзамена, а также вскрытие «Черных ящиков». Экзаменуемым даётся 1 час времени для написания меню и дозаявки продуктов.

5.3. Задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Каждый участник выполняет задание за 1 день.

5.4. На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

5.5. Требования к спецодежде:

-китель белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$

- 1 фартук – при работе, чёрного цвета;

-1 фартук – при сервировке и подаче, белого цвета;

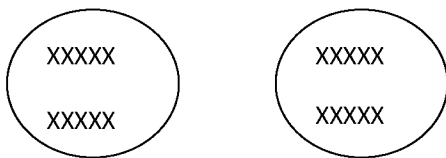
-брюки поварские чёрного цвета;

- головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

-обувь – закрытая с зафиксированной пяткой

Задание для демонстрационного экзамена.

(используется материал из комплекта оценочной документации №1.2 для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции "Поварское дело").

Модули – время выполнения 4 часа	
Часть В	Finger food
Описание	<p>Приготовить 2 вида Fingerfood по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1-ый вид: на основе теста собственного приготовления • 2-ой вид : Использовать обязательный продукт (морепродукт), который необходимо согласовать в подготовительный день. В холодильнике должно быть организовано раздельное хранение сырья, полуфабрикатов. Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. Вы должны быть чистыми опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки. Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно. Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты. Не должно быть ни каких загрязнений, продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 круглых плоских блюдах диаметром 30-32 см (на каждом 10 штук, по 5 каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведенной схемой: <div style="text-align: center;">  </div> <p>Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на</p>

	<p>демонстрационный стол для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу FingerFood в соответствии с вышеприведенной схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i></p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из заказанного списка • Используйте продукты из « Черного ящика»
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Морепродукт
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
Часть Н	Горячее блюдо - Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильнике должно быть организовано раздельное хранение сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. • Вы должны быть чистыми опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки. • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно. • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты. • Не должно быть ни каких загрязнений, продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы. • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 220 г порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура тарелки от 35 град. и выше(температура изменяется по краю тарелки) • Подаются три идентичных блюда. • Использование при подаче несъедобных

	<p>компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте ингредиенты из заказанного списка
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
Часть С	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника -Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день -Минимум 1 гарнир на выбор участника -1 соус на выбор участника -Декоративный элемент из изомальта или карамели -Допускается дополнительное оформление десерта _ на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • В холодильнике должно быть организовано раздельное хранение сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. • Вы должны быть чистыми опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки. • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно. • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты. • Не должно быть ни каких загрязнений, продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы. <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г – максимум 150 г. Порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская диаметром 30-32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 до 14 град. • Подаются три идентичных блюда • 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
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола

	<ul style="list-style-type: none">• Используйте ингредиенты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Черный ящик фрукт и орех – будут известны в день С – 1
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для экзаменуемых с учетом условий их работы. Участник должны ознакомиться с инструкцией по безопасности перед началом занятий.

1.2. На участников могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- 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. Участник извещает эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем во время учебной практики, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участникам следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую форму, убрать волосы под колпак;
- работать в чистой форме, менять ее по мере загрязнения;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5. У участников должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки чёрные;
- фартуки чёрный и белый;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- закрытая обувь с зафиксированной пяткой, на нескользящей подошве.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Одеть и застегнуть форменную одежду на все пуговицы. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащённость рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке;
- удобно и устойчиво разместить сырьё и продукты, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояния полов (скользкости);
- отсутствие трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов.

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

2.5. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования – быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, 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. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а затем выключите из сети.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить.

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов.

Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Использовать оборудование только для тех, для которых оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в учебной лаборатории пользоваться только установленными проходами.

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

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Используя средства защиты рук (прихватки) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

Во время работы с ножом не допускается:

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

- производить резкие движение;

- 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;

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

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

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать необходимые требования безопасности.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в учебной лаборатории: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах директору и действовать в соответствии с полученными указаниями.

- 4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; руководителю практики о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.
- 4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.
- 4.6. Пострадавшему при травме, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

Требования безопасности по окончанию работы.

- 5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.
- 5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

