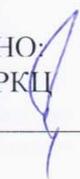


УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ КемТИПиСУ
 Е.В. Иванченко



СОГЛАСОВАНО:
Руководитель РКЦ
Е.Л. Руднева 

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
по компетенции Кондитерское дело**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Модули задания
3. Критерии оценки

ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Кондитерское дело

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства.

Кондитер это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.

Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

МОДУЛИ: А, В

Соревнования длятся 3,5 часа в течение 1 дня, готовятся изделия всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанное в расписании.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СУБЪЕКТИВНЫХ КРИТЕРИЕВ

ВКУС: соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный.

ТЕКСТУРА: комбинация различных текстур, соответствующих типу.

ИСКУСНОСТЬ: изящество и тонкость исполнения работ.

ЦВЕТ: исполнено со вкусом. Показывает художественные навыки и отражает тему.

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальная целостность.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, экспрессивность, и впечатляющая работа.

ДИЗАЙН: композиция и согласованность элементов. Соответствие теме.

ТЕХНИКИ: различные уровни сложности, различные техники.

ГИГИЕНА: каждый день участник будет оцениваться согласно документам, предоставленным организаторами соревнований.

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

МОДУЛЬ А – Таинственная корзина – десерт на тарелке.

Из предоставленных ингредиентов приготовить 6 порций десерта на тарелке на выбор участника:

- десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов
- только холодные компоненты
- минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно)
- должен подаваться с соусом
- должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины.

При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из списка 5, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 элементов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться.

Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных организаторами (тарелки квадратные). Участник должен выбрать и использовать три (3) ингредиента из списка пяти (5), которые будут отобраны экспертами и представлены на соревнованиях тогда, когда будут внесены 30% изменения и подписаны экспертами незадолго до начала соревнований.

МОДУЛЬ В – Моделирование.

Изготовить 2 вида сформованных вручную изделия из марципана/ сахарной пасты (фигурки, животные, фрукты):

- Два вида по две (2) фигурки, 1 вид по выбору участника, 2 вид будет представлен в таинственной корзине, каждый вид должен быть идентичен по весу, форме, цвету
- При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан
- Использовать отливочные формы и прессы запрещено

Каждая фигурка может весить 80 г максимум.

Они должны подаваться на постаменте размером 20x40 см.

Никаких дополнительных элементов не может быть представлено в презентации.

Каждое изделие должно стоять отдельно, так, чтобы их было просто снять с презентационной тарелки.

Применение шоколада и какао-масла не допускается.

Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками; тем не менее, использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования допускается.

Для украшения могут быть использованы роял айсинг, красители и шоколад. Не допускается покрытие лаком.

Инструкции для участника

Общее время для выполнения конкурсного задания – 3.5 часа. Рецепты участники могут брать из кулинарных книг или из собственных коллекций рецептов.

инфраструктурный лист

| На 1-го участника (конкурсная площадка) | | | |
|--|---|----------------------|------------------|
| Оборудование, инструменты и мебель | | | |
| № п/п | Наименование | Ед. измерения | Кол-во |
| 1. | Стол производственный 1800х600х850 | шт | 2 |
| 2. | Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900 | шт | 1 |
| 3. | Печь конвекционная UNOX XFT193 , 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт | шт | 1 на 2 участника |
| 4. | Весы настольные электронные CAS SW-5W | шт | 1 |
| 5. | Плита индукционная Gastrorag (185), TZ BT-350В, напряжение 220В, мощность 3,5 кВт | шт | 1 |
| 6. | Противень для конвекционной печи 600Х400 | шт | 2 |
| 7. | Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт | шт | 1 |
| 8. | Микроволновая печь, мощность 0,7кВт | шт | 1 |
| 9. | Холодильный шкаф 60х66х185 | шт | 1на 2 участников |
| 10. | Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800 | шт | 1на 2 участников |
| 11. | Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая) | шт | 1на 2 участников |
| 13. | Смеситель холодной и горячей воды | шт | 1 |
| 14. | Тарелка для подачи десерта | шт | 6 |
| 15. | Скалка | шт | 1 |
| 16. | Кастрюля с крышкой 3 л дл индукционной плиты | шт | 2 |
| 17. | Поднос пластик | шт | 2 |
| 18. | Сотейник 1л для индукционной плиты | шт | 1 |
| 19. | Чашы нерж сталь | шт | 3 |
| 20. | Мерный стакан | шт | 1 |
| 21. | Венчик | шт | 1 |
| 22. | Сито | шт | 1 |
| 24. | Корзина для мусора | шт | 1 |
| Расходные материалы | | | |
| № п/п | Наименование | Ед. измерения | Кол-во |
| 5. | Подложка для фигурок из марципана 20х30 х 1 шт | шт | 10 |
| 6. | Пергамент рулон | шт | 10 |
| 7. | Фольга рулон 10м | шт | 10 |
| 8. | Скатерть для презентационного стола белая бумажная | шт | 10 |
| 9. | Вилки пластик 200 (эксперты) | шт | 100 |
| 10. | Тарелки пластик d15-20 (эксперты) | шт | 100 |
| 11. | Бумажные полотенца | шт | 20 |
| 12. | Губка для мытья посуды | шт | 20 |
| 13. | Поотенца х,б для протир. тарелок 1х3 | шт | 5 |
| 14. | Салфетки бумажные 1х100 | шт | 20 |
| 15. | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов | шт | 100 |

| | 500мл | | |
|---|--|--------------------------|---------------|
| 16. | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл | шт | 100 |
| 17. | Контейнеры 1000мл | шт | 30 |
| 18. | Стаканы одноразовые 200мл | шт | 100 |
| 19. | Пакеты для мусора 30 л | шт | 50 |
| 20. | Пакеты для мусора 200 л | шт | 50 |
| 21. | Чашки пластиковые для горяч. (эксперты) | шт | 100 |
| 22. | Перчатки силиконовые одноразовые размер М | упак x100шт | 11 |
| 23. | Вода 19л. -4 шт | шт | 4 |
| 24. | Моющие средства Фери 1л. | шт | 20 |
| "Тулбокс" Инструмент, который должен привезти с собой участник | | | |
| № п/п | Наименование | Ед. измерения | Кол-во |
| 2. | Миксер ручной (+насадка блендер+стакан) | шт | 1 |
| 5. | Сковорода для индукционной плиты | шт | 1 |
| 8. | Ножницы | шт | 1 |
| 9. | Чашы нерж сталь | шт | 2 |
| 10. | Миски для микроволновой печи полипропелен | шт | 3 |

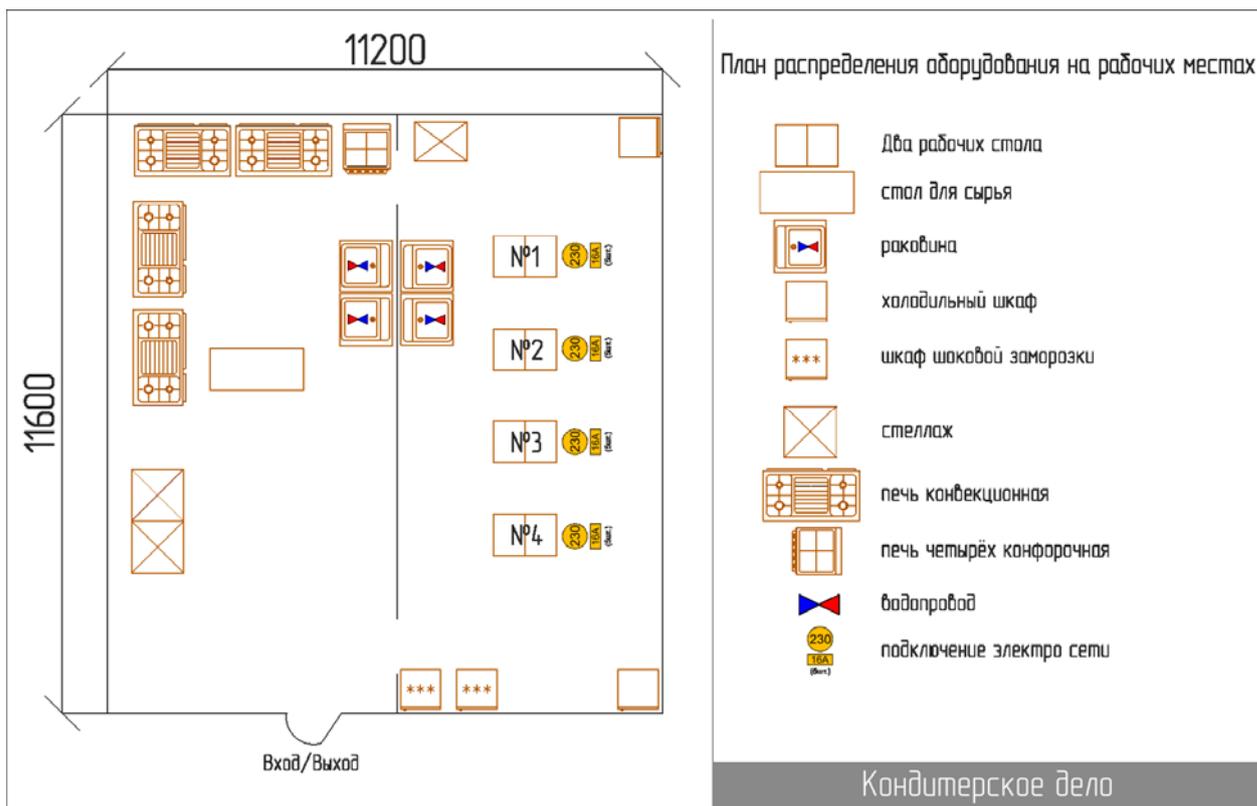
СПИСОК ПРОДУКТОВ

1. Сахар
2. Сироп глюкозы
3. Мед
4. Инвертный сахар
5. Изомальт
6. Сахарная пудра
7. Тростниковый сахар
8. Лайм
9. Груша
10. Апельсин
11. Банан
12. Яблоко красное
13. Лимон
14. Виноград
15. Миндальная мука
16. Миндаль очищенный
17. Миндальный слайс
18. Фисташки
19. Фисташковая паста
20. Фундук целый
21. Паста миндальная

- 22.Фундук сырой измельченный
- 23.Арахис несоленый
- 24.Кунжут белый
- 25.Грецкий орех измельченный
- 26.Кокос тертый мелкий
- 27.Амаретто**
- 28.Мятный ликер
- 29.Водка
- 30.Красное вино сухое
- 31.Белое вино сухое
- 32.Кокосовое масло
- 33.Подсолнечное масло
- 34.Крем-сыр**
- 35.Маскарпоне
- 36.Сгущеное молоко
- 37.Сливки животные 35%
- 38.Сливки животные 33%
- 39.Сливки животные 20%
- 40.Йогурт натуральный
- 41.Молоко 3,2%
- 42.Сухое молоко
43. Масло сливочное 82,5%
- 44.Яйцо диетическое**
- 45.Замороженные пюре:**
- 46.Малина
- 47.Клубника
- 48.Красная смородина
- 49.Вишня
- 50.Белый шоколад**
- 51.Молочный шоколад
- 52.Горький шоколад 53%
- 53.Какао порошок
- 54.Какао масло
- 55.Пралине
- 56.Вишня свежемороженая**
- 57.Черная смородина свежемороженая
- 58.Малина свежемороженая
- 59.Красная смородина свежемороженая
- 60.Корица молотая (палочки)

- 61. Мята свежая
- 62. Бадьян
- 63. Ваниль стручки
- 64. Мускатный орех
- 65. Марципан 33%**
- 66. Крахмал картофельный
- 67. Крахмал кукурузный
- 68. Абрикосовый джем
- 69. Желатин листовой**
- 70. Желатин порошок
- 71. Пекарский порошок
- 72. Пектин
- 73. Агар-агар
- 74. Мука
- 75. Чай

Эскиз площадки по компетенции «Кондитерское дело»



**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИЯ «Кондитерское дело»**

ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание компетенции

1.1.1 Название профессионального навыка: Кондитер

1.1.2 Описание компетенции

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства.

Кондитер это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.

Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости.

В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется.

Профессионал будет работать, используя широкий спектр оборудования и материалов. Кондитер должен уметь работать экономно и самостоятельно, проявляя инициативу, не забывать о качестве продукции, эргономике, соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.

1.2. Область применения

Этот документ содержит информацию о необходимых стандартах для участия в соревновании, принципы, методы и процедуры. Каждый Эксперт и Участник должны знать и понимать это Техническое описание.

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:

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

2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ

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

2.1. Требования к квалификации

В ходе выполнения конкурсного задания, будут подвергаться проверке следующие навыки:

Организация работы

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 кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и возможности 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 включает изображения продукции и технологию ее изготовления
- профессионально реагировать на неожиданные ситуации

Торты, Гато и Десерты

Участники должны знать и понимать:

- Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме
- Методы приготовления, хранения и подачи
- Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме
- Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме
- Особенности национальных традиций.

Участники должны уметь:

- Готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений
- Готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации
- Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты и т.д.
- Готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями
- Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление.
- Комбинировать вкус, текстуру и цвет
- Подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания

Холодные и горячие десерты

Участники должны знать и понимать:

- Разнообразный ассортимент горячих и холодных десертов, включая методы их приготовления, характеристику ингредиентов, способы подачи и затраты на их изготовление
- Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость.
- Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями
- Характеристику, правила использования разрыхлителей, в том числе дрожжей, пекарского порошка, яичных белков, и т.п.
- Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд

Участники должны уметь:

- Готовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов высокого качества
- Готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках аккуратно, тщательно
- Готовить десерты для обслуживания широкого диапазона мероприятий, таких как фуршеты, банкеты и ужины в ресторанах
- Производить большие количества горячих и холодных десертов высокого качества за определенное время

Кондитерские изделия и шоколад

Участники должны знать и понимать:

- Ассортимент шоколада и кондитерских изделий
- Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом
- Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции.
- Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями.

Участники должны уметь:

- Темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения

- Работать с темным, молочным и белым кувертюром
- Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки
- Изготавливать и использовать ганаш
- Изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи
- Презентовать свои шоколадные изделия
- Уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности
- Уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.
- Производить конфеты нужного веса и размера
- Производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов

Миниатюры, Маленькие пирожные, Выпечка и Птифуры

Участники должны знать и понимать:

- Широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров.
- Виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров.
- Использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки.
- Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров.
- Хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров.

Участники должны уметь:

- Производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д.
- Производить полный ассортимент маленьких тортов и птифуров.
- Производить готовые изделия высокого качества, определенного веса, размера.
- Производить миниатюры, с основой из бисквита и комбинации тортов, включая:
 - сухие торты
 - глазированные торты
 - покрытия
 - муссы
 - начинки
 - украшения
 - фрукты

Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, пти фуры после декорирования.

Презентационное изделие

Участники должны знать и понимать:

- Художественное воздействие презентационного изделия.
- Ситуации, в которых возможно использование этого изделия.
- Воздействие окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) на изделие
- Ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия.

- Особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью.

Участники должны уметь:

- Создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями
- Проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия.
- Изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.
- Использовать красители при работе с шоколадом
- Использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь для работы
- Работать эффективно в пределах отведенного времени
- Изготавливать изделия заданного размера

Моделирование из различных материалов

Участники должны знать и понимать:

- Технику моделирования из различных материалов
- Визуальное воздействие форм
- Ассортимент материалов для изготовления разнообразных изделий
- Техники и методы моделирования, формования, окрашивания.

Для чего могут быть эффективно использованы полученные модели

Участники должны уметь:

- Создавать гладкие, без трещин фигурки из марципана (люди, фрукты, животные и т.д.)
- Вручную изготавливать фигурки из марципана точного веса и размера
- Окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг, также использовать цветной марципан
- Использовать профессиональные инструменты, такие как резак, формы и т.д.
- Создавать творческие, гармоничные фигурки
- Эффектно представлять изделия
- Украшать изделия роял айсингом и шоколадом

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

В течение 3 дней (15 часов), участники готовят изделия заданных модулей. Они могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанное в расписании.

3 КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1 Формат и структура Конкурсного задания

По своему формату Конкурсное задание представляет собой серию модулей, оцениваемых по отдельности.

3.2 Требования к проекту Конкурсного задания

Конкурсное задание может включать в себя любые из перечисленных ниже модулей:

- Многоярусный торт. Изготовление одного или нескольких многоярусных тортов, пирожных или блюд третьей перемены;
- Тематический торт. Торт или блюда третьей перемены, стиль украшения которых продиктован какой-либо темой или событием;
- Маленькие пирожные или птифуры. Изготовление набора миниатюрных пирожных ассорти;
- Шоколадные конфеты. Изготовление шоколадных конфет из горького, молочного, белого шоколада с разными начинками путем отливки или погружения начинки в шоколад;
- «Таинственная корзина» ингредиентов для блюд третьей перемены. Каждый участник должен приготовить два или больше блюд третьей перемены, включив в них указанное количество ингредиентов из «таинственной корзины». Участник может выбирать компоненты и конструкцию изделия по своему усмотрению; однако, оформление должно соответствовать условиям конкурсного задания;
- «Таинственная корзина» ингредиентов для холодных, горячих десертов. Каждый участник должен приготовить два или больше десертов, включив в них указанное количество ингредиентов из «таинственной корзины». Участник может выбирать компоненты и дизайн оформления десерта по своему усмотрению.
- Марципан. Участник должен вручную изготовить две или несколько идентичных фигур из марципана;
- Выпечка. Участник должен приготовить выпечку в ассортименте: дрожжевое тесто, сдобное тесто, тесто ускоренного брожения, заварное тесто, сладкое тесто, рубленое тесто и т.д.;
- Презентационный экземпляр. Может быть изготовлен из сахара, пастилажа, шоколада, нугатина, марципана или любых сочетаний этих продуктов.

Вне зависимости от выбранных модулей, за два дня до начала конкурса участники получают возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Участники смогут освоиться на рабочем месте, расставить свою посуду и оборудование. На этом этапе участникам запрещено обрабатывать пищевые продукты, за исключением плавления красителей на основе шоколада и какао-масла.

Рецепты разрешается брать из поваренных книг и личных собраний.

Готовые изделия будут представлены на демонстрационном столе, который предоставляется Организатором конкурса и указывается в Инфраструктурном списке. Другие элементы оформления запрещены.

3.3 Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание необходимо составлять по образцам, представленным «WorldSkillsRussia». Необходимо использовать для текстовых документов шаблон формата Word, а для чертежей – шаблон формата DWG.

3.3.1. Кто разрабатывает конкурсные задания / модули

Конкурсные задания / модули разрабатываются и оцениваются всеми Эксперты по данной компетенции.

В ходе предыдущего конкурса, все Эксперты имеют возможность внести предложения по модулям задания для следующего конкурса. Эти предложения обсуждаются и отбираются путем голосования всех Экспертов, во время подготовительного этапа.

Конкурсные задания / модули разрабатывают Эксперты. Конкурсное задание может быть разработано сторонним предприятием.

3.3.2. Как и где разрабатывается конкурсное задание / модули

Конкурсное задание/модули разрабатываются совместно на конкурсной площадке, основываясь на выводах по итогам текущего конкурса. Эксперты совместно обсуждают Конкурсное задание и принимают путем голосования.

3.3.3 Когда разрабатывается конкурсное задание

Конкурсное задание разрабатывается Экспертами WSR, а затем размещается в соответствующую закрытую группу на Дискуссионном форуме в разделе компетенции Кондитерское дело. Конкурсное задание разрабатывается согласно следующему временному графику:

| Время | Деятельность |
|--|---|
| Во время предыдущего конкурса | Конкурсное задание разрабатывается и утверждается Экспертами путем голосования. |
| Сразу же после завершения предыдущего конкурса | Выбранное конкурсное задание обнародуется на веб-сайте WSR. |
| Во время конкурса | Эксперты обсуждают и голосуют за 30% изменений, вносимых в задание. |

3.3.4 Утверждение Конкурсного задания

Модули окончательно оформляются Экспертами после их прибытия на Конкурс. Необходимо подтвердить, что модуль может быть выполнен в рамках отведенного времени, с использованием предоставленных участникам материалов и оборудования.

3.3.5 Обнародование Конкурсного задания

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

Участники получают все документы для конкурса, включая оценочные критерии в ознакомительный день С- 2. Это ответственность экспертов, приехавших вместе с участниками конкурса.

3.3.5 Согласование Конкурсного задания (подготовка к конкурсу)

Согласованием Конкурсного задания занимается Главный эксперт WSR.

3.3.6 Изменение конкурсного задания во время конкурса

В конкурсное задание вносится 30% изменений.

Внимание: в основном эти изменения вносятся за счет содержимого «Таинственная корзина»

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 (<http://forum.worldskillsrussia.org>). 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 в Центре для участников (<http://www.worldskills.org>).

Такая информация включает в себя:

- Правила конкурса
- Техническое описание
- Конкурсные задания
- Инфраструктурный лист
- Документация по технике безопасности
- Прочую информацию для участников.

4.3 *Конкурсные задания*

Обнародованные конкурсные задания можно получить на сайте [worldskills.org](http://www.worldskills.org) (<http://www.worldskills.org/testprojects>) и в Центре для участников (<http://www.worldskills.org/competitorcentre>).

4.4 *Текущее руководство*

Текущее руководство компетенцией производится Главным экспертом 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.

5. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ

5.1 *Общее руководство*

В данном разделе описан процесс оценивания конкурсного задания/ модулей Экспертами.

Система оценивания это основной инструмент соревнования, который привязывает оценку к Стандартам, представляющим мастерство (навыки). Система оценивания позволяет давать оценку для каждого аспекта.

Отражая удельный вес (значимость) в Спецификации Стандартов Система оценивания, основывает параметры для создания Конкурсного задания. В зависимости от основного свойства (типа) мастерства (навыка) и его оценивания (потребности в оценке), может быть вначале более детальная оценка, как инструкция для создания Конкурсного задания. Но кроме того, вначале может быть текст Конкурсного задания, основанный на принципах Системы оценивания. Следовательно, Система оценивания и Конкурсное задание должны разрабатываться вместе.

Система оценивания и Конкурсное задание могут разрабатываться, как одним человеком, так и несколькими, или всеми экспертами. Детальная и финальная Система оценивания и Конкурсное Задание **должны** быть утверждены всеми Экспертами до начала соревнований. Исключения из этого правила для тех соревнований, где используются внешние разработчики Системы оценивания и Конкурсного задания.

Кроме того эксперты заинтересованы в более раннем представлении их для комментариев и утверждения.

Во всех случаях, полная и утвержденная Система оценивания должна быть введена в CIS не позже, чем в день С-2 до начала соревнования, используя стандарты CIS или другие согласованные методы.

5.2 *Критерии оценки*

Главным пунктом Системы оценивания являются Критерии оценки. Критерии оценки получены в слиянии с Конкурсным заданием. Обычно, бывает от пяти, до девяти критериев. Система оценивания должна отражать удельный вес критериев в соответствии со Спецификацией Стандартов. Критерии оценки создаются человеком, людьми, разработавшими Систему оценивания, которые способны определить критерий для оценивания задания. Каждый критерий отмечен буквой (A-I)

«Форма суммарных оценок», генерируемая системой «CIS», будет содержать список «Критериев оценки». Оценки, распределенные по критериям, будут автоматически калькулироваться системой «CIS». Это будет совокупная сумма оценок, выставленных за каждый Критерий.

5.3 *Субкритерии*

Каждый оценочный критерий разделён на 1 или более субкритерий (субкритерии). Каждый субкритерий становится заглавием (наименованием) для «Оценочного листа».

«Оценочный лист» заполняется в определенный день.

«Оценочный лист» может содержать объективные или субъективные аспекты, для выставления оценок. Но некоторые субкритерии имеют и объективные и субъективные аспекты, в этом случае используют «Оценочные листы» для каждого аспекта.

5.4 *Аспекты*

Каждый Аспект определяет в деталях один элемент, который будет оценен и поставлена оценка или инструкцию, как оценки должны быть поставлены (за что)

Аспекты оцениваются или объективно или субъективно и отражаются в соответствующем «Оценочном листе». В «Оценочном листе» в деталях оценивается

каждый Аспект, вместе с оценкой к этому Аспекту дается ссылка к соответствующему разделу Спецификации Стандартов.

Сумма баллов каждого Аспекта должна попасть в интервал оценок, описанных каждым разделом мастерства Спецификации Стандартов. Это будет показано в таблице распределения оценок CIS

5.5 Субъективные оценки

Чтобы выставление оценок было точным и последовательным, субъективное оценивание должно руководствоваться следующим:

- Исходные данные (критерий)
- Градация:
 - не получилось
 - 1-4 ниже производственных стандартов
 - 5-8 на уровне или выше производственных стандартов
 - 9-10 выдающиеся мастерство (высокое качество) безупречно

5.6 Объективные оценки

Оцениваются группой Экспертов минимум из трех человек.

5.7 Критерии оценки

Окончательное распределение объективных и субъективных оценок будет согласовано при утверждении Системы Оценивания и Конкурсного Задания.

Таблица внизу является консультативной, используемой только для разработки Системы Оценивания и Конкурсного Задания

Этот раздел определяет критерии оценивания и число баллов (субъективных и объективных). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

| СЕКЦИЯ | КРИТЕРИИ | ОЦЕНКИ | | |
|--------|---|-------------|------------|------------|
| | | Субъективно | Объективно | Всего |
| A | Место/Подготовка/Гигиена/Рабочий процесс/Отходы | 16 | 1 | 17 |
| B | Моделирование | 6 | 5 | 11 |
| C | Шоколад | 12 | 5 | 17 |
| D | Таинственная корзина: десерт на тарелке | 6 | 5 | 11 |
| E | Презентационное изделие | 15 | 2 | 17 |
| F | Таинственная корзина: Антреме | 7 | 5 | 12 |
| G | Миниатюры | 11 | 4 | 15 |
| Всего | | 73 | 27 | 100 |

5.8 Завершение детализации оценки мастерства

Критерии оценки навыка – четкие и всеобъемлющие аспектные определения, точно объясняющие, как и почему присваиваются данные баллы.

Модуль А: Организация рабочего места/Подготовка

- Подготовка инвентаря и оборудования;
- Базовая обработка сырья/ингредиентов;

- Изготовление полуфабрикатов;
- Гигиена;

Модуль В: Моделирование. Марципан

- Техника ручной лепки;
- Творческий подход/Гармония;
- Цветовая гамма;
- Общее впечатление;
- Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;
- Время;
- Количество;
- Ассортимент;
- Масса

Модуль С: Шоколадные конфеты

- Темперирование/глянец;
- Техника отливки/формование;
- Начинки/Текстура;
- Вкус;
- Общее впечатление;
- Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;
- Время;
- Количество;
- Ассортимент;
- Масса.

Модуль G: Миниатюры

- Гигиена/процесс работы/отходы;
- Отделка, завершенность, украшение, общее впечатление;
- Время;
- Количество;
- Ассортимент;
- Размер;

Модуль F: Таинственная Корзина – Антреме

- Навыки декорирования;
- Текстура и вкус;
- Гигиена/процесс работы/отходы;
- Общее впечатление;
- Время;
- Использование ингредиентов из «таинственной корзины»
- Масса;

5.9 Регламент оценки мастерства

Эксперты, присутствующие на конкурсе, распределяются по группам. Группы являются смешанными, и состав их меняется посредством ротации. Эксперты обеспечивают наблюдение за участниками в ходе конкурса.

Эксперту не разрешается входить на территорию рабочего места участника без разрешения участника. Граница этой территории будет обозначена линией.

6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте документацию и правила Здравоохранения принимающего региона/страны. Также необходимо соблюдать следующие отраслевые требования техники безопасности:

- Все участники должны быть одеты в белый поварской китель, длинные брюки из белой ткани или из ткани в мелкую клетку, специальную безопасную обувь и колпак. Видимые ювелирные украшения запрещены.
- Униформа всех Экспертов состоит из длинных черных брюк, специальной обуви на плоской подошве, кителя и колпака . Количество ювелирных изделий должно быть минимальным.
- Все участники должны до начала конкурса научиться обращению с имеющимся на площадке оборудованием.
- Все участники должны знать об опасностях, связанных с работой в горячем цехе и требования к безопасности кондитеров

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 веб-сайте организации:

<http://www.worldskills.ru>

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

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

В ходе каждого конкурса, технический наблюдатель должен следить, что из Инфраструктурного листа использовалось на Конкурсе.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники и/или Эксперты могут 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 в своем инструментальном ящике*

Участники могут привести с собой следующие предметы для соревнования:

- Небольшие инструменты и посуду (ножи, резак и т.п.);
- Специальный инвентарь и оборудование, по согласованию с экспертным советом;

- Пищевые красители: порошкообразные, пастообразные, жидкие, на основе какао-масла;
- Пищевые порошковые красители или декоративные листья с металлическим блеском;

7.3 *Материалы, оборудование и инструменты, предоставляемые Экспертами*

Не используются.

7.4 *Материалы и оборудование, запрещенные на площадке*

Любые другие пищевые ингредиенты.

7.5 *Схема площадки*

Со схемой площадки, с оборудованными рабочими местами можно ознакомиться на веб-сайте: www.worldskills.org

8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

8.1 *Максимальное вовлечение посетителей и журналистов*

Ниже приводится список возможных способов максимального вовлечения посетителей и журналистов в процесс:

- Предложение попробовать себя в профессии;
- Демонстрационные экраны;
- Описания конкурсных заданий;
- Информация об участниках («профили» участников);
- Карьерные перспективы: путешествия по миру, это отдельная возможность, т.к в мире мало хороших кондитеров. Возможность, представленная в отелях, ресторанах, школах фабриках, собственном бизнесе, должны быть показаны на конкурсе.
- Ежедневное освещение хода конкурса: отчёт статуса участника не одобряется в этой зоне умений.

Инструкция по ОТ на рабочем месте для кондитера

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве кондитера допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. Соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка.

1.3. Соблюдать правила пожарной и электробезопасности. Нельзя касаться находящихся в движении частей механизмов, прикасаться к токоведущим частям, электрическим проводам (даже изолированным), кабелям, клеймам, патронам освещения. Наступать на лежащие на полу переносные электропровода, так как при плохой их изоляции может произойти травма электрическим током. Знать место расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться ими. Не разрешается использовать средства пожаротушения для других целей. При возникновении пожара немедленно поставить в известность администрацию и принять меры к тушению пожара. В случае необходимости вызвать пожарную команду по телефону -01-

1.4. Запрещается выполнение работы в состоянии алкогольного, токсического или наркотического опьянения. Курить разрешается только в специально установленных местах

1.5. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.6. Кондитер должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью и средствами индивидуальной защиты, вещи хранить в установленных местах.

1.7. Пользоваться только исправным оборудованием, инструментами, приспособлениями, инвентарем и только по их прямому назначению.

1.8. Соблюдать правила личной гигиены: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом (желательно дезинфицирующим) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.

1.9. В своей работе кондитер использует следующее оборудование:

- миксер планетарный;
- холодильный шкаф;
- шкаф интенсивной заморозки;
- микроволновая печь;
- пароконвектомат;
- электрическая плита;
- блендер

1.10. В случае заболевания или получения даже незначительной травмы прекратить работу, сообщить об этом непосредственному руководителю и обратиться в лечебное учреждение

1.11. За невыполнение требований настоящей инструкции работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством.

2. Требование безопасности перед началом работы

2.1. Правильно надеть полагающуюся санитарную одежду, волосы убрать под головной убор, рукава одежды подвернуть до локтя. Запрещено закалывать иголками, булавками одежду. Не держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы. В процессе изготовления изделий не допускается носить ювелирные украшения, на ногтях не должно быть лака.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.3. Обо всех неисправностях, обнаруженных при проверке оборудования, инвентаря, инструментов и приспособлений, сообщить непосредственному руководителю и до их устранения к работе не приступать.

3. Требования безопасности во время работы

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

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

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Во избежание падения, своевременно принимать меры по уборке с пола случайно пролитых жидкостей, жира, упавших продуктов.

3.7. Не допускается пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины, немедленно убирать с пола осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником (или щеткой), не собирать осколки руками

3.8 Осторожно работать с ножами, острыми и режущими предметами, не проверять пальцами остроту режущих кромок, не переносить и не передавать их друг другу острием вперед, не пользоваться ножами с непрочными закрепленными или тупыми лезвиями.

и др.).

3.9. Не допускается нарезать продукты вручную на весу, пользоваться для этого разделочными досками, уложенными на поверхность стола.

3.10. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (противни)

3.11. Для предотвращения неблагоприятного воздействия инфракрасного излучения на организм при работе с электрическими:

- встать на диэлектрический коврик, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов;

- для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали, не рекомендуется использовать алюминиевую посуду;

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит,

- своевременно выключать конфорки или переключать их на меньшую мощность;

- не включать конфорки на максимальную или среднюю мощность без загрузки;

- крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром;

- во избежание получения ожогов или выхода из строя оборудования не допускать попадания жидкостей на нагретую поверхность электрической плиты;

- не брать руками за горячую посуду, для защиты рук от ожогов надевать рукавицы;

- следить за тем, чтобы жиры, поставленные на плиту для разогрева, не вспыхнули от воздействия высокой температуры;

- не допускать попадания воды в кипящий жир.

3.12. При обслуживании холодильного оборудования (холодильный шкаф и шкаф интенсивной заморозки) необходимо:

- дверь оборудования открывать только при необходимости и на короткий срок;

- в процессе эксплуатации холодильного оборудования не допускать попадания влаги на поверхность оборудования, не прикасаться мокрыми руками к холодильному оборудованию.

3.13. При работе с миксером:

- не прикасайтесь к насадкам руками или другими предметами;
- не использовать прибор для смешивания твёрдых ингредиентов;
- запрещается опускание корпуса прибора в воду;
- не использовать миксер более 5 минут;
- перед отключением прибора от сети питания убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении «OFF».

3.14. При обслуживании микроволновой печи:

- не оставлять оборудование без присмотра;
- для приготовления использовать специальную посуду для микроволновых печей;
- не открывать дверцу печи во время работы;
- запрещается включать пустую печь;
- стеклянное основание всегда должно находиться внутри печи;
- пользуйтесь прихватками и соблюдайте осторожность при извлечении готовых жидких блюд из печи, так как они могут закипеть при разогревании;
- удаляйте металлические элементы с упаковки продукта перед помещением их в микроволновую печь;
- при укладке пищи в камеру микроволновой печи соблюдать расстояние порядка 2 см от стенок камеры, поскольку в противном случае возможно искрообразование;
- не разогревать жидкости и другие продукты в герметической упаковке, это может привести к взрыву;
- не следует разогревать в микроволновой печи растительное масло или жир, так как их температуру трудно контролировать;
- старайтесь держаться на расстоянии вытянутой руки от печи, перед тем как открыть дверцу и извлечь готовое блюдо, используйте прихватки.

3.15. При обслуживании пароконвектомата необходимо:

- не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра;
- не перегружать пароконвектомат;
- при открытии дверки соблюдать осторожность: сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверку; выпустить пар и (или) горячий воздух из духовки, повернуть ручку вниз до упора и открыть дверку полностью;
- при открытой двери держать лицо и другие открытые участки тела подальше от нее;
- не прикасаться к обзорному стеклу на двери рабочей камеры, так как его температура может быть выше 60 С;

- если на корпусе пароконвектомата обнаружено напряжение (ощущение тока) или другие неисправности, то следует остановить работу и сообщить об этом своему руководителю;

3.16. При работе с блендером:

- использовать по назначению;
- не допускать работы блендера «вхолостую»;
- не брать за прибор мокрыми руками;
- не прикасаться руками к режущим частям работающего блендера;
- пользоваться насадками одного типа;
- заменять насадки можно только после полной остановки прибора;
- не закладывать в чашу крупные продукты;
- не использовать горячие продукты;
- оставлять некоторое свободное пространство под крышкой (чтобы не перегревался мотор);
- при длительной работе необходимо делать небольшие перерывы, давая блендеру «отдохнуть», чтобы избежать перенапряжения механизма;
 - не погружать блендер в кипяток и сильно горячую жидкость;
 - не использовать прибор для измельчения слишком твердых предметов без наличия хотя бы небольшого количества сока или жидкости.

3.17. При возникновении неисправностей во время работы, выключить электрооборудование, отключить его от электрической сети и сообщить об этом непосредственному руководителю.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями. Во избежание поражения электрическим током не пытаться устранять неисправности самостоятельно.

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

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

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

4.6. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

4.7. При возникновении пожара немедленно выключить оборудование и отключить его от электрической сети, сообщить руководителю, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения

4.8. При угрозе здоровью и (или) жизни немедленно покинуть место пожара по путям эвакуации.

4.9. В случае получения травмы и (или) внезапного ухудшения здоровья (усиления сердцебиения, появления головной боли и другого) необходимо прекратить работу, выключить оборудование, сообщить об этом непосредственному руководителю или другому должностному лицу и при необходимости обратиться к врачу.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить оборудование, отключить его от электрической сети, очистить от загрязнений, провести санитарную обработку.

5.2. Чистку и санитарную обработку механического оборудования выполнять только после полной остановки электропривода.

5.3. Чистку и санитарную обработку теплового оборудования производить только после его остывания.

5.4. Привести в порядок рабочее место, инструменты, приспособления, инвентарь убрать в отведенные места.

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

5.6. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.7. Снять и убрать в отведенное место спецодежду.

5.8. Сообщить непосредственному руководителю обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и мерах, принятых к их устранению.

5.9. Выполнить гигиенические процедуры.

Руководитель безопасности ОП

Зубарева Ю. В.