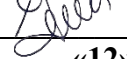


**Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Региональный центр**  
**развития движения «Абилимпикс»**

Руководитель  **Чешко С.Л.**  
**«12» февраля 2024г.**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**по профессии**  
**КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**



г. Нижний Тагил, 2024г.

**Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

Конкурсное задание для проведения Открытой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся ПОО Свердловской области, с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, по программе профессиональной подготовки «Кухонный рабочий»

Разработчики:

Белохвост Татьяна Викторовна, заместитель директора по УПР

Ястребова Анна Олеговна, преподаватель профессионально цикла

Правообладатель: ГАПОУ СО «Высокогорский многопрофильный техникум», г. Нижний Тагил

Конкурсное задание рассмотрено на заседании цикловой комиссии ГАПОУ СО «ВМТ» \_\_\_\_\_ А.А. Лазарькова

## **Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

Олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, представляет собой соревнование, предусматривающее выполнение практико-ориентированных конкурсных заданий по профессии «Кухонный рабочий».

Конкурсное задание Олимпиады направлено на выявление профессиональной подготовки участников Олимпиады (далее – участники), владения профессиональной лексикой, умения применять современные технологии, а также на мотивацию участников к применению творческого подхода к профессиональной деятельности и высокой культуры труда.

Олимпиада включает в себя выполнение профессионального комплексного задания, нацеленного на демонстрацию знаний, умений, опыта в соответствии с видами профессиональной деятельности и включает в себя теоретический и практический туры.

**I. Теоретический тур** Задание теоретического тура разработано на основе знаний, полученных при изучении предметов: охрана труда, товароведение пищевых продуктов, МДК, производственная практика и представлено в виде теста. Тест выполняют на отдельном бланке. В бланк заносится номер участника. В тесте предложены 15 заданий одного уровня. Необходимо выбрать номер одного правильного ответа. За каждый правильный ответ 2 балла. Максимальная оценка 30 баллов. Время выполнения теста – 40 мин.

### **II. Практический тур (состоит из 3-х частей)**

Задание содержит наиболее значимые для работы кухонного рабочего умения:

- Уметь правильно разводить раствор, для обработки поверхности рабочей зоны;
- Производить кулинарную обработку овощей;
- Приготавливать несложные овощные полуфабрикаты;
- Производить несложную нарезку овощей;
- Рационально организовывать свою работу;
- Соблюдать личную гигиену.

- В ходе практического конкурсного задания необходимо выполнить 3 модуля (А,Б,В).

Модуль А: Обработка рабочей поверхности.

Модуль Б: Вскрытие тары.

**Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

Модуль В: Выполнить очистку овощей и несколько видов простой нарезки.

Модуль Г: Работа с оборудованием

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Инвентарь, инструменты и оборудование проносятся на конкурсную

площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в

инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено (разрешается использовать свой персональный кухонный нож и овощечистку).

### **1.1. Структура и подробное описание конкурсного задания**

- Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов

#### **Участники:**

- Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).
- Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без
- согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) НЕ

#### **ДОПУСКАЕТСЯ!**

- Фартук – при работе любого однотонного цвета темных тонов.
- Брюки – поварские тёмного цвета;
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

#### **Эксперты:**

- обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

#### **Теоретическое конкурсное задание:**

На выполнение задания даётся 40 минут. В тесте 15 вопросов. Из нескольких вариантов ответов нужно выбрать только 1.

Один правильный ответ – 2 балла (максимальное количество - 30 баллов).

**Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

**Практическое конкурсное задание:**

<b>Наименование и описание модуля</b>	<b>Время выполнения</b>	<b>Результат</b>
Модуль А. Обработка рабочей поверхности средством «Ника».	15 минут	Приготовление раствора и обработка рабочей поверхности.
Модуль Б. Вскрытие тары	20 минут	Обработка поверхности тары. Вскрытие тары открывашкой. В качестве тары используются: одна стеклянная банка с закатывающейся крышкой, вторая жестяная банка.
Модуль В. Очистка и простая нарезка овощей: 1 – Брусочек 2 – Соломка 3 – Кубик	30 минут	1. Картофель нарезают брусочками толщиной 0,7-1 см, длиной 3-4 см. Картофель нарезают средним кубиком сечением 1-1,5 см. 2. Морковь нарезают соломкой длиной 4-4,5 см., сечением 0,2 3. Свеклу нарезают средним кубиком сечением 1-1,5 см.
Модуль Г. Работа с оборудованием: машины взбивальная, ROAL B5	10 минут	Сборка и подготовка машины взбивальная, ROAL B5. Нужно установить месильный орган для взбивания яиц, масла и жидких продуктов. Затем установить дежу и проверить работу оборудования.

**1.2. Последовательность выполнения задания**

**Модуль А:**

Развести раствор по правильным пропорциям, для обработки рабочей поверхности, после окончания работы поднять руку чтобы эксперт отметил окончание работы.

**Модуль Б:**

Обработать тару для вскрытия. Вскрыть тару специальным инвентарём. Соблюдать технику безопасности при вскрытии. Прибрать рабочее место. После окончания работы поднять руку чтобы эксперт отметил окончание работы.

**Модуль В:**

Подготовить овощи для кулинарной обработки, произвести кулинарную обработку и выполнить заданные формы нарезки. Расположить нарезанные овощи на плоской тарелке диаметром 32 см отдельными кучками и представить экспертам. Прибрать рабочее место.

**Модуль Г:**

Подготовить взбивальную машину для работы (установить месильный орган для взбивания яиц, масла и жидких продуктов. Затем установить дежу и проверить работу оборудования.). После окончания работы поднять руку чтобы эксперт отметил окончание работы.

**Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

**1.3. Критерии оценки выполнения задания**

Оценка практического задания производится в соответствии с утвержденными критериями по бальной системе. Максимально возможное количество баллов за задание – 70 баллов.

Максимально возможное количество баллов за комплексное задание – 100 баллов.

В процессе выполнения задания олимпиады конкурсантам запрещено общение:

конкурсант-конкурсант,

конкурсант-компатриот,

конкурсант-зритель.

У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за

первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

<b>Наименование модуля</b>	<b>Контролируемые показатели</b>	<b>Максимальный балл</b>	<b>Шкала оценки: Субъективная, объективная</b>
<b>Модуль А</b>	Персональная гигиена – Спец. одежда соответствие требованиям и чистота	<b>2</b>	<b>О</b>
	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками с раствором)	<b>3</b>	<b>О</b>
	Правильность разведения растворов.	<b>3</b>	<b>О</b>
<b>Модуль Б</b>	Навыки безопасного использования инвентаря	<b>3</b>	<b>С</b>
	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	<b>5</b>	<b>О</b>
	Внешний вид вскрытой банки ножом-открывашкой с ровными гофрированными краями без больших металлических заусениц.	<b>5</b>	<b>О</b>
<b>Модуль В</b>	Правильное использование отдельных контейнеров для мусора	<b>3</b>	<b>О</b>

**Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

	(органические и неорганические отходы)		
	Правильное использование разделочных досок	5	О
	Навыки кулинарной обработки овощей	5	С
	Навыки владения ножом, знание общих методов нарезки	5	С
	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	5	О
	Навыки безопасного использования инвентаря	5	С
	Правильное использования оставшихся продуктов	5	О
	Соблюдение маркировки	4	О
<b>Модуль Г</b>	Обеспечение безопасного включения вилки электропитания и миксера	3	О
	Правильная установка месильного органа	3	О
	Правильная установка дежи	3	О
	Выполнение проверки оборудования	3	О
<b>Всего</b>		<b>70 баллов</b>	

**2. Перечень используемого оборудования, инструментов, расходных материалов (на 1 человека)**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Единица измерения</b>	<b>Количество</b>
1	Стол с рабочей поверхностью	шт	1 шт
2	Весы электронные	шт	1 шт
3	Разделочная доска	шт	2шт
4	Бумажные полотенца	рулон	1шт
5	Ёмкость для разведения раствора и обработки рабочей поверхности	шт	1 шт
6	Ветошь	шт	1шт

**Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

7	Разнос	шт	1 шт
8	Открывашка ручная	шт	1 шт
9	Мусорные баки	шт	2 шт
10	Стеклобанка с закатывающейся крышкой	шт	1 шт
11	Жестяная банка	шт	1 шт
12	Одноразовые перчатки для обработки рабочего места	1 пара	1 пара
13	Машины взбивальная, ROAL B5	шт	1 шт

**2.1 Перечень используемого сырья (на 1 человека)**

№п\п	Наименование	Единиц измерения	Количество
1.	Картофель	Шт.	4
2.	Морковь	Шт.	2
3.	Свекла	Шт.	1

**3. Требования охраны труда и техники безопасности.**

Общие требования охраны труда

- Для обучающихся от 16 до 18 лет

К этапам выполнения, под непосредственным руководством Компетенции «Кухонный работник» допускаются студенты в возрасте от 16 лет: – прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»; – ознакомленные с инструкцией по охране труда; – имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании; – не имеющие противопоказаний к выполнению этапов по состоянию здоровья.

- Для обучающихся старше 18 лет

К самостоятельному выполнению этапов в Компетенции «Кухонный рабочий» допускаются участники старше 18 лет – прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»; – ознакомленные с инструкцией по охране труда; – имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании; – не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

**САМ ИНСТРУКТАЖ**

**4.1 Требования безопасности перед началом работы**



## **Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

- Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- Проверить оснащённость рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.
- 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) оборудование и инвентарь на рабочем столе

удобно и устойчиво разместить запасы сырья, 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;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

наличие и исправность весоизмерительного оборудования;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

- Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.), если таковые имеются.
- 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.

### **4.2 Требования безопасности во время работы**

**Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

- Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
- Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.
- Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
- Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
- При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

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

производить резкие движения;

нарезать сырье и продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

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

- Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

#### **4.3 Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

#### **4.4 Требования безопасности по окончании работы**

- Выключить и надежно обесточить оборудование из розетки.

**Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Свердловской области**

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