Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Уральском федеральном округе

УТВЕРЖДАЮ
Региональный центр
развития движения «Абилимпикс»

Руководитель _____Чешко С.Л.
«20» февраля 2025г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по профессии
Помощник повара



Г. Нижний Тагил, 2025г.

Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Уральском федеральном округе

Конкурсное задание для проведения Открытой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Уральского федерального округа с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по программе профессиональной подготовки «Помощник повара»

Разработчики:

Белохвост Татьяна Викторовна, заместитель директора по УПР

Ястребова Анна Олеговна, преподаватель профессионального 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 Уральском федеральном округе

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

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.

Практический тур (состоит из 3-х частей)

Задание содержит наиболее значимые для работы помощника повара умения:

- Уметь правильно разводить раствор, для обработки поверхности рабочей зоны;
- Производить кулинарную обработку овощей;
- Производить не сложную нарезку овощей;
- Приготавливать несложные овощные полуфабрикаты;
- Приготавливать не сложное холодное блюдо из сырых овощей;
- Производить оформление и подачу холодного блюда из сырых 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:Приготовление холодного блюда из сырых овощей «Салат из белокочанной капусты с морковью».

Модуль В: Работа с оборудованием

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Инвентарь, инструменты и оборудование проносится 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.

Практическое конкурсное задание:

Наименование и описание модуля	**Время выполнения**	**Результат**
Модуль А. Обработка рабочей поверхности средством «Ника».	20 минут	Приготовление раствора и обработка рабочей поверхности.
Модуль Б. Приготовление холодного блюда из сырых овощей «Салат из белокочанной капусты с морковью». ТК выдаётся каждому участнику.	60 минут	1. Подготовленное, обработанное сырье, из гастроёмкости, необходимо взвешать в соответствии с ТК, на 2 порции салата. Остатки тарируем и маркируем. 2. Приготовление по технологическому процессу прописанному в ТК. 3. Оформление и подача блюда на дегустационный стол. (Перед оформлением блюда смена чёрного фартука на белый).
Модуль В. Работа с оборудованием: машины взбивальная, ROAL B5	20 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.

Приготовление холодного блюда из сырых овощей «Салат из белокочанной капусты с морковью». ТК выдаётся каждому участнику.

1. Мытые продукты, из гастроёмкости, взвешиваем в соответствии с ТК на 2 порции салата. Остатки продукта тарируем и маркируем.
2. Дальше начинаем готовить по технологическому процессу прописанному в ТК.
   - капусту нарезаем соломкой, проминаем с солью.
   - морковь натираем на тёрке и добавляем к капусте.
   - заправляем растительным маслом, перемешиваем и доводим до вкуса.
   - смена фартука
   - оформляем салат на тарелке, белой плоской, диаметром 32 см и украшаем зеленью петрушки.
   - выставляем на дигустационно-оценочный стол
   - прибираем рабочее место
   - после окончания работ поднимаем руку, чтобы комиссия зафиксировала окончание работы.

Модуль В:

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.

а. Критерии оценки выполнения задания

Оценка практического задания производится в соответствии с утвержденными критериями по бальной системе. Максимально возможное количество баллов за задание – 100 баллов.

Наименование модуля	**Контролируемые показатели**	**Максимальный балл**	**Шкала оценки:** **Субъективная, объективная**

Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Уральском федеральном округе

Модуль А	Персональная гигиена – Спец. одежда соответствие требованиям и чистота	**8**	**О**
	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками с раствором)	**5**	**О**
	Правильность разведения растворов.	**5**	**О**
Модуль Б	Навыки безопасного использования инвентаря	**5**	**С**
	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	**5**	**О**
	Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)	**5**	**О**
	Правильное использование разделочных досок	**5**	**О**
	Навыки кулинарной обработки овощей	**5**	**С**
	Навыки владения ножом, знание метода нарезки	**5**	**С**
	Навыки технологии приготовления салата	**5**	**О**
	Навыки работы с весовым оборудованием	**5**	**О**
	Органолептическая оценка качества блюда: - внешний вид, оформление блюда -вкус -консистенция	 **5** **5** **5**	**С**
	Правильное использования оставшихся продуктов	**5**	**О**
	Соблюдение маркировки	**5**	**О**
Модуль В	Обеспечение безопасного включения вилки электропитания и миксера	**5**	**О**
	Правильная установка месильного органа	**5**	**О**
	Правильная установка дежи	**5**	**О**
	Выполнение проверки оборудоваания	**5**	**О**
Всего		**70**	

	баллов	

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

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество
1	Стол с рабочей поверхностью	шт	1
2	Весы электронные	шт	1
3	Разделочная доска	шт	4
4	Ножи	шт	2
5	Овощечистка	шт	1
6	Гастроёмкости	шт	2
7	Тарелка белая, плоская диаметром 32 см	шт	2
8	Вилка	шт	1
9	Ложка столовая	шт	2
10	Тёрка четырёхгранная	шт	1
11	Бумажные полотенца	рулон	1
12	Ёмкость для разведения раствора и обработки рабочей поверхности	шт	1
13	Мерный стаканчик	шт	1
14	Ветошь	шт	1
15	Разнос	шт	1
16	Мусорные баки	шт	2
17	Одноразовые печатки для обработки рабочего места	1 пара	1
18	Одноразовые печатки для работы с продуктами	1 пара	2
19	Машины взбивальная, ROAL B5	шт	1

2.1 Перечень используемого сырья (на 1 человека)

№п\п	Наименование	Единиц измерения	Количество
1.	Капуста белокочаная	кг	0,200
2.	Морковь	кг	0,100
3.	Зелень петрушки	кг	0,003
4.	Масло подсолнечное	кг	0,050
5.	соль	кг	0,020

4. Требования охраны труда и техники безопасности.

Общие требования охраны труда

- Для обучающихся от 16 до 18 лет

К этапам выполнения, под непосредственным руководством Компетенции «Помощник повара» 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 «Помощник повара» 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.

4.1 Требования безопасности перед началом работы

- 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 оснащенность 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;

надежно 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

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

производить резкие движения;

нарезать сырье и продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

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

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

Открытая олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Уральском федеральном округе