

Согласовано
Региональный совет
Работодателей

_____/_____/_____
_____ 2017г.

Согласовано
Центр по компетенции

_____/_____/_____
_____ 2017г.

Утверждено
Региональный
организационный комитет

_____/_____/_____
_____ 2017г.

**Техническое задание
по компетенции « Кондитерское дело»
региональный этап чемпионата «АБИЛИМПИКС - 2017»**

Согласовано с представителями
общественных организаций инвалидов:

РОО «Клуб психиатров» А.Л. Шмилович

Разработано:
Лахарева Галина Игоревна
Шлыкова Елена Дмитриевна
Яшкина Светлана Валериевна

Москва

1. 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. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, 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. Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

2 1.2. Область применения

1.2.1. *Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим заданием.*

2. Конкурсное задание:

Тема: Приготовление капкейков с различными наполнителями.

Замес теста, подготовка наполнителей, формовка, выпечка, оформление.

При разработке учитывался профессиональный стандарт по профессии «Кондитер» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г № 597 н).

Конкурс по кондитерскому делу проводится в формате реального времени в течение 1 дня. Общая протяженность конкурса, с учетом уборки рабочего места – 5 часов. Жеребьевку проводит Председатель жюри (Главный эксперт) до начала конкурса. Приготовление кондитерских изделий начинается и заканчивается в один и тот же день. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Время на выполнение задания:

➤ 4 часа

Описание объекта:

Капкейки (мини-торт)



Каждый участник готовит и представляет два (2) различных вида капкейков, классические и шоколадные, всего 20 штук – по 10 штук каждого вида. Капкейки должны весить минимум 60г каждый, включая украшения. Начинки, покрытие, глазури, декор остаются на выбор участника.

Подача: количество выпеченных изделий на 1 порцию 10 штук по 60 грамм минимум. По 5 штук каждого вида изделий подаются на 1 тарелке, (одна тарелка для жюри, вторая для демонстрации) полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=30см).

Тарелки предоставляются организаторами соревнований. Обе тарелки должны

быть предоставлены одновременно на презентационный стол.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!

3. Критерии оценки:

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.

ТЕХНИКИ: различные уровни сложности, различные техники.

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

Сложность заданий остается неизменной для людей с инвалидностью.

Адаптация заданий заключается в увеличении времени выполнения заданий.

| № п/п | Критерии и показатели | оценки | | |
|----------|---|-------------|--------------|------------|
| | | объективная | субъективная | общая |
| 1. | Организация рабочего места | 3 | 7 | 10 |
| 2. | Выполнение работы в течение выделенного периода времени | 7 | 13 | 20 |
| 3. | Мастерство | 3 | 7 | 10 |
| 4. | Внешний вид изделия | 7 | 13 | 20 |
| 5. | Органолептические показатели | 7 | 13 | 20 |
| 6. | Соблюдение техники безопасности | 3 | 7 | 10 |
| 7. | Соблюдение санитарии и гигиены | 3 | 7 | 10 |
| | Итого: | 33 | 67 | 100 |

4. Инфраструктурный лист (то оборудование и материалы, которые должны предоставить организаторы при проведении соревнований)

Оборудование на 1 участника:

- Пекарский шкаф – 1
- Электрическая плита - 1
- Весы электронные – 1

- Миксер ручной или настольная взбивальная машина -1
- Производственный стол – 1
- Холодильный шкаф – 1
- Раковина с горячей и холодной водой – 1
- Стеллаж для посуды -1
- Стол для дополнительного сырья-1

Инвентарь на 1 участника:

- Нож – 1
- Ложка столовая - 5
- Доска разделочная - 1
- Кисточка кондитерская - 1
- Терка - 1
- Кондитерский лист - 1
- Сито - 1
- Скалка - 1
- Силиконовая лопатка – 1
- Кастрюля 2 л – 1
- Ковш 1 л - 2
- Сковорода – 1
- Чаша для взбивания пластиковая - 2
- Миска – 6
- Одноразовые кондитерские мешки – 6
- Наконечники на кондитерские мешки (трубочка гладкая, трубочка зубчатая)-2
- Круглое белое плоское блюдо D = 30 см – 2
- Капсулы для выпечки капкейков бумажные с бортиком 50x40мм – 25
- Полотенце бумажное – 1 рулон
- Губка для посуды – 1
- Тряпка для стола – 1
- Средство для мытья посуды – 1
- Жидкое мыло для рук – 1
- Салфетка декоративная – 2
- Прихватки – 1 пара
- Пластиковый контейнер для отходов -2
- Одноразовые контейнеры для выдачи продуктов 0,5л -5
- Одноразовые контейнеры для выдачи продуктов 0,25л -15
- Поднос – 1шт

Ингредиенты на 1 участника:

Капкейки классические

Тесто:

- Мука 300 г
- Молоко - 120 мл
- Масло сливочное – 125 г
- Сахарный пудра – 150 г
- Яйцо – 3 шт
- Разрыхлитель -5 г
- Ванилин -1г

Крем для отделки

- Крем для взбивания на растительных маслах -150г

Выход: 700 г

Капкейки шоколадные

Тесто:

- Мука 240 г
- Молоко - 140 мл
- Масло сливочное – 125 г
- Сахарный пудра – 150 г
- Какао-порошок- 60г
- Яйцо – 3 шт
- Разрыхлитель -5 г
- Ванилин -1г

Крем для отделки:

- Крем для взбивания на растительных маслах -150г

Выход: 700 г

Общий стол (на одного участника)

- Мука – 100г
- Яйца – 1шт
- Масло сливочное – 25г
- Молоко – 100мл
- Изюм -50г
- Крем для взбивания на растительных маслах -100г
- Сахарная пудра -100г
- Орехи арахис – 100 г
- Кокосовая стружка - 35г
- Темный шоколад- 100г
- Вишня коктейльная (мараскиновая вишня) -150г
- Цветная посыпка для украшения- 50г
- Мастика (сахарная паста) -100г

- Красители пищевые в ассортименте 10г
- Крахмал – 50г
- Клубника – 100г

Каждый участник должен быть обеспечен личной форменной одеждой:

- Колпак
- Нашейный платок
- Китель поварской
- Брюки
- Фартук
- Вафельное полотенце
- Сменная обувь

5. Toolbox. Список оборудования, которое необходимо иметь участнику конкурса

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, дополнительный инвентарь можно привезти с собой, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

6. Описание специфики освоения компетенции

Условия и порядок проведения конкурса:

- Наличие технологической карты
- Готовятся 2 порции изделий: 1 подается на тарелках для членов жюри, 1 – как выставочный вариант
Количество выпеченных изделий на 1 порцию минимум 10 штук по 60 грамм минимум
- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия

Описание:

- Надеть санитарную одежду
- Подойти к рабочему месту

- Убедиться в наличии необходимого сырья
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь
- Подготовка сырья
- Приготовление теста
- Формование (разлив теста в формы) капкейков
- Отпечь до готовности
- Охладить
- Приготовление отделочных полуфабрикатов
- Оформление и декор
- Подать на тарелке
- Уведомить жюри о завершении работы
- Убрать рабочее место

Основные ингредиенты:

- Используйте ингредиенты с общего стола
- Используйте ингредиенты из списка продуктов
- Список ингредиентов для данной темы будет представлен за 3 недели до начала конкурса
За 2 недели до начала конкурса необходимо подать список продуктов от каждого участника

Дополнительные требования:

- Жюри проводит проверку перед соревнованиями и все не соответствующие требованиям элементы изымаются.
- Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.
- Любые приготовления продукта задания перед началом соревнования приведут к дисквалификации.
- Любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования.
- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

Участники должны знать и понимать:

- Основные принципы использования ингредиентов для получения, точно заданного количества продукции
- Использование различных техник при обработке сырья
- Ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования
- Сочетания цветов, вкусов и текстур

- Суть мастерства, использовать воображение и креативность
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов
- Важность минимизации отходов
- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности
- Краткую характеристику сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий, основные правила и порядок подготовки
- Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья (сиропа, помада, наполнители), иметь представление о технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, помады, начинок, требование к качеству, виды дефектов и способы их устранения, режим хранения.
- Характеристику бисквитного теста, сырье, входящее в рецептуру бисквитного теста, классификацию и способы приготовления бисквитного теста. Иметь представление о технологическом процессе приготовления бисквитного теста, способах разрыхления теста, показателях готовности теста и изделий из него. Виды отделки готовых изделий, ассортимент изделий из бисквитного теста, требования к качеству, режим хранения, виды и причины брака и способы их устранения. Режим выпечки изделий в капсулах и на листах, продолжительность выпечки, определение готовности, охлаждение изделий, допустимые отклонения в весе штучных изделий

Участники должны уметь:

- Подготовить инструменты и оборудование
- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени
- Рационально использовать сырье
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы
- Предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы
- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места
- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы
- Продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе
- Работать в пределах данной темы
- Четко следовать письменной и устной инструкции
- Создать портфолио для клиентов, это означает изображения продукции и технологию ее изготовления
- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации
- Подготавливать кондитерское сырье к производству, взвешивать, отмеривать сырье

- При приготовлении сиропов определять концентрацию сахара. При приготовлении помады выявлять виды и причины брака. Использовать полуфабрикаты по назначению, использовать наполнители и декор в зависимости от применяемого сырья, выход готовых изделий
- Взбивать необходимые ингредиенты и замешивать бисквитное тесто, формовать и порционировать тесто в зависимости от ассортимента, уметь определять готовность теста, определять готовность изделий после выпечки и охлаждение, оформлять и декорировать изделия.

Правила для участников соревнований:

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

- Перерабатывать отходы (должны думать об экологичности процесса).
- Использовать экологически чистые материалы (сырье).
- Остатки сырья или полуфабрикатов после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе.
- Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу, разработанному экспертами.
- Ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до начала конкурса.
- Список оборудования должен быть уточнен за четыре недели до начала конкурса.
- Беречь электроэнергию, выключая неиспользованное оборудование.
- Условия конкурса могут быть использованы каждым участником конкурса для проведения соревнований.

Техника безопасности

1. Общие требования безопасности

1.1. 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).

1.2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении

состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. 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) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- 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;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных,

клиноремных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);
- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном и водогрейном оборудовании;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, 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 деформирующимся от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Перед эксплуатацией газоиспользующего оборудования:

- проветрить помещение, где установлены газовые приборы;
- перед зажиганием горелок в течение 5 - 10 минут проветрить при открытом шибере газогорелочную камеру;
- проверить наличие тяги в топках и дымоходах по тягомеру или отклонению полоски тонкой бумаги, подносимой к смотровому окну газового котла, пекарного шкафа, плиты и т.п. Если тяга отсутствует, то до прочистки дымохода аппарат разжигать запрещается.

2.6. Открыть краны и вентили на газовых трубопроводах и воздухопроводах плавно, без рывков и больших усилий.

2.7. Зажечь газовые горелки от переносного запальника через специальный лючок. Открыть газовый кран перед горелкой только после поднесения к горелке зажженного переносного запальника.

2.8. Своевременно регулировать подачу воздуха к горелке, обеспечивать полное сгорание топлива, не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топki газового прибора.

2.9. При обнаружении проскока пламени выключить горелку, дать ей остыть, уменьшить подачу воздуха и вновь зажечь.

2.10. Для ликвидации отрыва пламени уменьшить подачу газа или первичного воздуха.

2.11. При возникновении хлопков при зажигании или самопроизвольном угасании газовой горелки прекратить ее эксплуатацию, закрыв кран горелки и кран на подводящем газопроводе. Проветрить топку и, при необходимости, помещение.

2.12. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.13. При эксплуатации тестомесильных и взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

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. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

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

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. 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).

3.10. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

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

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.15. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.16. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.17. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.18. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.19. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.20. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.21. Во время работы бисквиторезательной машины не поправлять руками бисквитные заготовки и не собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства. Зачищать ножи от остатков продукта скребками только после остановки машины.

3.22. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на три четверти.

3.23. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.24. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов для обработки яиц не должна превышать: кальцинированной соды - 1 - 2%; хлорамина - 0,5%.

3.25. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.26. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

3.27. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.28. При эксплуатации газоиспользующего оборудования:

- вести постоянное наблюдение за наличием тяги в камере сгорания газового прибора;
- периодически проверять герметичность крана газовой горелки. Для этого закрыть кран у работающей горелки, если после этого пламя будет гореть, значит кран пропускает газ;
- проверять герметичность газопровода, смазывая эмульсией места соединения труб и других частей газовой аппаратуры, где возможна утечка газа.

3.29. При эксплуатации пищеварочных котлов соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для повара.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

- открыть окна и двери, проветрить помещение;
- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

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

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

4.7. 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.

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковом устройстве вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

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

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.

5.5. Перед окончанием работы газового прибора закрыть:

- регулятор первичного воздуха у горелки;
- кран основной горелки;
- кран на подводящем газопроводе перед прибором.

5.6. В конце рабочего дня закрыть кран на подводящем газопроводе перед счетчиком или на вводе газа в цех или помещение, где установлены газовые приборы. Кран закрыт, если риска на его пробке расположена поперек трубы.

5.7. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.8. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: капкейки классические

| № п/п | Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Технология приготовления изделия |
|-------|---|------------------|-----------------|--|
| 1 | Мука пшеничная в/с | 300 | 300 | Взбить масло, сахарную пудру, постепенно добавить, предварительно взбитые яйца, продолжая взбивать массу. Добавить ½ нормы муки и молока, тщательно перемешать, затем добавить оставшееся молоко, муку, соединенную с разрыхлителем и ванилином. Заполнить тестом бумажные капсулы на 2/3 от объема. Выпекать при температуре 180 - 200°C 15 – 20 минут. Охладить. Взбить крем до образования устойчивой массы. Наполнить кондитерский мешок. Оформить изделия. Отпуск. |
| 2 | Молоко | 120 | 120 | |
| 3 | Масло сливочное | 125 | 125 | |
| 4 | Сахарный пудра | 150 | 150 | |
| 5 | Яйцо | 150 | 135 | |
| 6 | Разрыхлитель | 5 | 5 | |
| 7 | Ванилин | 1 | 1 | |
| 8 | Для отделки: Крем для взбивания на растительных маслах | 150 | 150 | |
| | Выход | 700 | 700 | |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: капкейки шоколадные.

| № п/п | Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Технология приготовления изделия |
|-------|---|------------------|-----------------|---|
| 1 | Мука пшеничная в/с | 240 | 240 | Взбить масло, сахарную пудру, постепенно добавить, предварительно взбитые яйца, продолжая взбивать массу. Добавить какао – порошок, ½ нормы муки и молока, тщательно перемешать, затем добавить оставшееся молоко, муку, соединенную с разрыхлителем и ванилином. Заполнить тестом бумажные капсулы на 2/3 от объема. Выпекать при температуре 180 - 200°C 15 – 20 минут. Охладить. Взбить крем до образования |
| 2 | Молоко | 140 | 140 | |
| 3 | Масло сливочное | 125 | 125 | |
| 4 | Сахарный пудра | 150 | 150 | |
| 5 | Яйцо | 150 | 135 | |
| 6 | Разрыхлитель | 5 | 5 | |
| 7 | Ванилин | 1 | 1 | |
| 8 | Какао – порошок | 60 | 60 | |
| 9 | Для отделки: Крем для взбивания на растительных маслах | 150 | 150 | |
| | Выход | 700 | 700 | |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | устойчивой массы. Наполнить кондитерский мешок. Оформить изделия. Отпуск. |
|--|--|--|--|---|