

VII Региональный чемпионат профессионального мастерства среди людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» Республики Тыва

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ЦИРД «Абилимпикс»
В Республике Тыва
А.А. Бижик



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по региональной компетенции
ТУВИНСКИЙ ХУЖУУР



Разработчики:

1. Конгарак Ай-Суу Сарыг-Тараевна,
главный эксперт регионального чемпионата;
2. Опакай Елена Фёдоровна,
и.о. директора БПОО ГБПОУ РТ
«Тувинский политехнический техникум».

г. Кызыл, 2022 г.

1. Описание компетенции.

Компетенция «Тувинский хужуур» является одной из наиболее традиционных. Настоящими считаются тувинские хужууры с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой.

Компетенция «Тувинский хужуур» предполагает индивидуальное выполнение задания по оформлению законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании определяются профессиональные навыки повара.

1.1. Актуальность компетенции.

В России туризм внутри страны становится всё более популярным. Туризм — приоритетная отрасль экономики Тувы. Ее территория признана аутентичной, с неисчерпаемым национальным колоритом и наследием, сохранившим в себе историю и обычаи древних предков. Многочисленные археологические территории сохранили памятники старины, руины древних городов, усыпальницы древних царей и артефакты. Тыва притягивает туристов со всего света центром Азии, другими уникальными природными, историческими и культурными достопримечательностями.

Последние исследования показали, что гастрономический туризм с национальными блюдами позволяет знакомить гостей с историей региона, местными продуктами, узнавать об особенностях местной кулинарии, развивать навыки в области сервиса и презентации.

Тувинский хужуур - это уникальный продукт, который впоследствии поможет войти в гастрономическое приветствие региона.

Специалисты с базовыми знаниями по профессии «Повар, кондитер» и дополнительными навыками гастрономических особенностей региона будут востребованы в региональных программах гастрономического туризма. Данная компетенция способна повысить интерес работодателей к специалистам, которые помогут развивать гастрономический туризм в Республике Тыва.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты)

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального

образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).	образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).	образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).
Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)	Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)	Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)

1.3. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении тувинский хужууров; - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении тувинских хужууров; - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении тувинских хужууров; - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила

<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве тувинского хужуура. Иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве тувинского хужуура. Иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к</p>	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве</p>
--	--	--

<p>инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетичной подаче кулинарных блюд; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов. 	<p>работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетичной подаче кулинарных блюд; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов 	<p>тувинского хужуура.</p> <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию.
--	---	---

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

Школьники:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюда: «Тувинский хужуур».

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа

Студенты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюда: «Тувинский хужуур» с соусом «Чесночный»

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа

Специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюда: «Тувинский хужуур» с соусом «Чесночный» и порцией салата «Витаминный»

Время выполнения конкурсного задания: 2 часа

1.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьники	Модуль 1 Организация работы на площадке	Первый день	30 минут	Готовность рабочего места
	Модуль 2 Приготовление теста и рубленого мяса, подача готового блюда	Первый день	2 часа	2 порции тувинского хужуура. Хужууры должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см). Масса блюда - минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65С (по краю тарелки)
Студенты	Модуль 1 Организация работы на площадке	Первый день	15 минут	Готовность рабочего места
	Модуль 2 Приготовление теста и рубленого мяса	Первый день	2 часа	Рубленое мясо делается из рубленой говядины со

				свининой и специями
	Модуль 3 Приготовление соуса, подача готового блюда	Первый день	15 минут	2 порции тувинского хужуура. с соусом «Чесночный». Хужууры должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см). Масса блюда - минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65С (по краю тарелки)
Специалисты	Модуль 1 Организация работы на площадке	Первый день	15 минут	Готовность рабочего места
	Модуль 2 Приготовление теста и рубленого мяса	Первый день	1 час	Рубленое мясо делается из рубленой говядины со свининой и специями
	Модуль 3 Приготовление соуса, салата, подача готового блюда	Первый день	45 минут	2 порции тувинского хужуура. с соусом «Чесночный». Хужууры должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см). Масса блюда - минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65С (по краю тарелки)

2.3. Последовательность выполнения задания

Для школьников:

Модуль 1. Организация работы на площадке.

Отводится 30 минут на подготовку и уборку рабочего места.

Модуль 2. Приготовление теста и рубленого мяса, подача готового блюда
участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить бездрожжевое тесто для хужуура;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- сформовать полуфабрикат;
- пожарить хужууры в сковороде;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать хужууры на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Для студентов:

Модуль 1. Организация работы на площадке.

Отводится 15 минут на подготовку и уборку рабочего места

Модуль 2. Приготовление теста и рубленого мяса

участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить бездрожжевое тесто для хужуура;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- сформовать полуфабрикат;
- пожарить хужууры в сковороде.

Модуль 3. Приготовление соуса, подача готового блюда

- приготовить соус «Чесночный»;
- оформить основное горячее блюдо;

- подать хужууры с соусом на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Для специалистов:

Модуль 1. Организация работы на площадке.

Отводится 15 минут на подготовку и уборку рабочего места

Модуль 2. Приготовление теста и рубленого мяса

участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить бездрожжевое тесто для хужуура;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- сформовать полуфабрикат;
- жарить хужууры в сковороде.

Модуль 3. Приготовление соуса, салата, подача готового блюда

- приготовить соус «Чесночный»;
- приготовить салат «Витаминный»;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать хужууры с соусом на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.4. 30% изменений конкурсного задания.

Школьники/студенты/ специалисты:

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене технологических параметров приготовления теста и приготовления начинки.

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Оценивание производится группами экспертов и экспертов-дегустаторов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям - 100.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-зритель. У уличенного в

данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Критерии для школьников

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективные оценки	Субъект
Организация работы на площадке	1	Санитария и гигиена	25	25	-
Приготовление теста и рубленого мяса, подача готового блюда	2	Выполнение и соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (теста и рубленого мяса)	30	30	-
	3	Выполнение и соблюдение технологического процесса формовки хужуура	25	25	-
	4	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием	15	15	-
	5	Презентация	5	-	5
		ИТОГО	100	95	5

Критерии для студентов

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективные оценки	Субъект
Организация работы на площадке	1	Санитария и гигиена	25	25	-
Приготовление теста и рубленого	2	Выполнение и соблюдение технологического	25	25	-

мяса, подача готового блюда		процесса по приготовлению полуфабрикатов (теста и рубленого мяса)			
	3	Выполнение и соблюдение технологического процесса формовки хужуура	20	20	-
	4	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием	15	15	-
Приготовление соуса, подача готового блюда	5	Выполнение и соблюдение технологического процесса приготовления соуса	10	10	-
	6	Презентация	5	-	5
		ИТОГО	100	95	5

Критерии для специалистов

Задание	№	Наименование критерия	Максималь ные баллы	Объективные оценки	Субъект
Организация работы на площадке	1	Санитария и гигиена	25	25	-
Приготовление теста и рубленого мяса, подача готового блюда	2	Выполнение и соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (теста и	20	20	-

		рубленого мяса)			
	3	Выполнение и соблюдение технологического процесса формовки хужуура	15	15	-
	4	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием	15	15	-
Приготовление соуса, подача готового блюда	5	Выполнение и соблюдение технологического процесса приготовления соуса	10	10	-
	6	Выполнение и соблюдение технологического процесса приготовления салата	10	10	-
	7	Презентация	5	-	5
		ИТОГО	100	95	5

2. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования, инструмента или мебели	Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измер.	Необх. кол-во

	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850	шт	1
	Плита электрическая индукционная		На одно рабочее место 1 греющая поверхность	шт	1
	Весы настольные электронные (профессиональные)		наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не меньше 10г	шт	1
	Позница/пароварка для индукционной плиты		Нержавеющая сталь	шт	1
	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок	шт	1
	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали	шт	1
	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400 мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	шт	1

	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	шт	1
	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь	шт	1
	Миски		Нержавеющая сталь, 25-28 см	шт	3
	Силиконовый коврик		Материал: Силиконовый, антипригарный	шт	1
	Тарелка круглая белая плоская		диаметр 28 см	шт	2
	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	шт	1
	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	шт	1

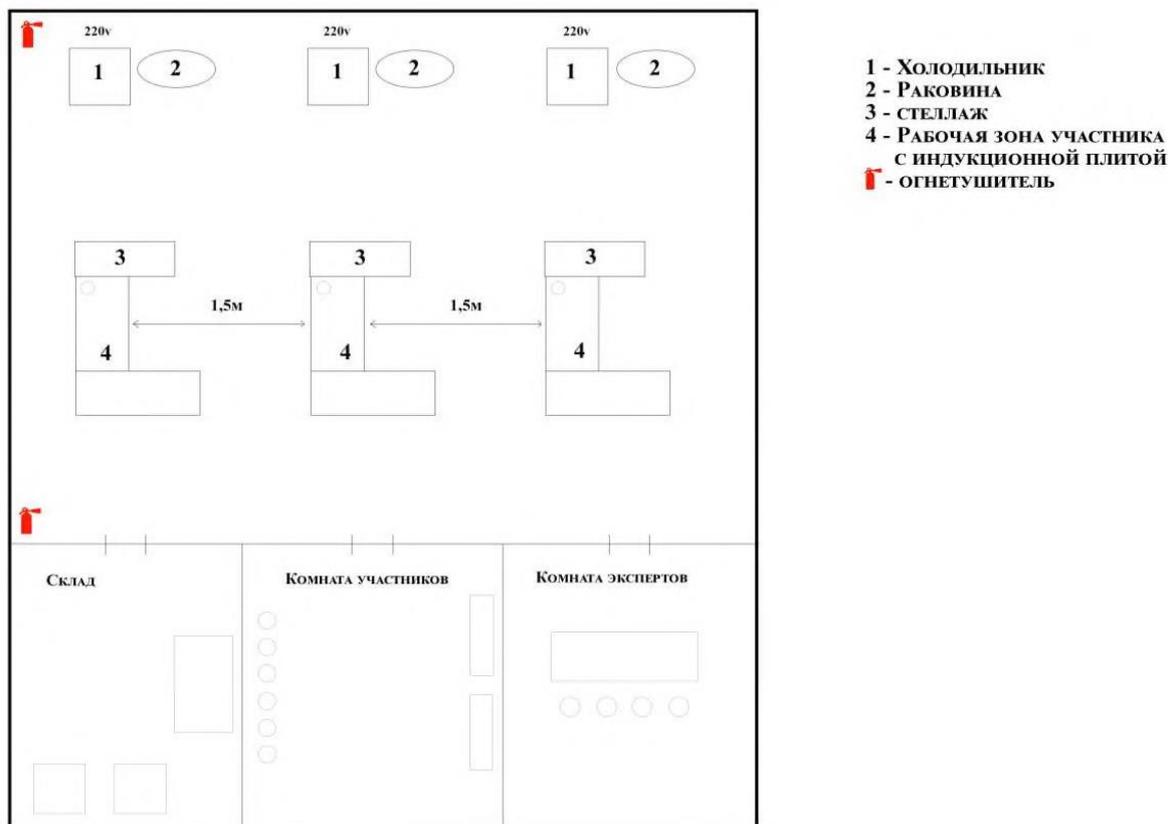
	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см	шт	1
	Скалка двуручная		Материал: дерево	шт	1
	Бак для мусора		Материал: Пластиковый	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
	Бумажные полотенце 2-слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2-слойные в рулоне	рулон	1
	Вилки пластик			шт	20
	Губка для мытья посуды		Поролоновая	шт	2
	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов		300, 500 мл	шт	10
	Перчатки силиконовые одноразовые		размер S;M;L	шт	10

	Моющие средства		1 литр	шт	1
	Пакеты для мусора		60 л	шт	1
	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая	шт	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
	Часы настенные		Электронные	шт	1
	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг.	шт	1
	Набор первой медпомощи			шт	1
	Кулер для воды		холодная/горячая вода	шт	1

3. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий

Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-PCM» РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) – 1 шт Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) – 1 шт
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse – 2 шт Электронная лупа – 2 шт Говорящий карманный калькулятор на русском языке – 4 шт
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

4. Схема застройки конкурсной площадки



5. Требования охраны труда и техники безопасности.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований. 1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;

- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности 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.

1.4. Участнику 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;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. 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.

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- 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, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

– достаточность освещения рабочей поверхности;

– отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

– исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

– наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и

заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

– наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;

– 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).

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

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности

имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться. После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

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

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

Не допускается:

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

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

3. Требования безопасности во время работы

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

охране труда.

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

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

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

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

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. 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;

- опираться на мусат при правке ножа.

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

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

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к

нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

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

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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

СПИСОК СЫРЬЯ

Для школьников:

Наименование сырья	Единицы измерения	Доступное количество пищевых продуктов на 1 участника (брутто)
Мясные продукты		
Мясо говядины	г.	86
Свинина	г.	65
Молочные и яичные продукты		
Яйцо	шт.	1
Овощи		
Лук репчатый	г.	12
Бакалея		
Соль	г.	6
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	2,5
Мука пшеничная	г	100

Для студентов:

Наименование сырья	Единицы измерения	Доступное количество пищевых продуктов на 1 участника (брутто)
Мясные продукты		
Мясо говядины	г.	86
Свинина	г.	65

Молочные и яичные продукты		
Яйца	шт.	2
Овощи		
Лук репчатый	г.	12
Бакалея		
Соль	г.	10
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	203
Мука пшеничная	г.	100
Горчица дижонская	г	10
Винный уксус	г	5

Для специалистов:

Наименование сырья	Единицы измерения	Доступное количество пищевых продуктов на 1 участника (брутто)
Мясные продукты		
Мясо говядины	г.	86
Свинина	г.	65
Молочные и яичные продукты		
Яйца	шт.	2
Овощи		
Лук репчатый	г.	24
Помидор свежий	г	37
Перец болгарский	г	27
Огурец свежий	г	25
Бакалея		
Соль	г.	6
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	208
Мука пшеничная	г.	100
Горчица дижонская	г	10
Винный уксус	г	5

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 участника		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ШКОЛЬНИКИ «Тувинский хужуур» Технология приготовления
	брутто	нетто	
Говядина	86	63	Мякоть говядины и свинины моют, рубят на мелкие куски. Добавляют лук, соль, перец и воду. Все тщательно вымешивают.
Свинина	65	55	
Лук	12	10	
Вода	23	23	
Перец	0,1	0,1	
Масса рубленого мяса	-	150	
Мука	100	100	Яйцо хорошо взбить, добавить воду, соль. Вымесить тесто для хужууров. Затем тесто раскатывается толщиной 2 – 3 мм, и вырезается на кругляши, или раскатывают тесто в круглый жгут, нарезают на небольшие в 4 – 6 см брусочки, которые раскатывают в тонкие кружки. Рубленое мясо накладывают на раскатанные кружки, края защипывают. Хужууры жарят на среднем огне до готовности.
Мука на подпыл	2	2	
Яйцо	1	1	
Вода	11	11	
Соль	6	6	
Масса теста	-	60	
Масса п/ф		210	
Выход готового блюда – 140			

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 участника	ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА СТУДЕНТЫ

			«Тувинский хужуур»
	брутто	нетто	Технология приготовления
Говядина	86	63	Мякоть говядины и свинины моют, рубят на мелкие куски. Добавляют лук, соль, перец и воду. Все тщательно вымешивают.
Свинина	65	55	
Лук	12	10	
Вода	23	23	
Перец	0,1	0,1	
Масса рубленого мяса	-	150	
Мука	100	100	Яйцо хорошо взбить, добавить воду, соль. Вымесить тесто для хужууров. Затем тесто раскатывается толщиной 2 – 3 мм, и вырезается на кругляши, или раскатывают тесто в круглый жгут, нарезают на небольшие в 4 – 6 см брусочки, которые раскатывают в тонкие кружки. Рубленое мясо накладывают на раскатанные кружки, края защипывают. Хужууры жарят на среднем огне до готовности.
Мука на подпыл	2	2	
Яйцо	1	1	
Вода	11	11	
Соль	6	6	
Масса теста	-	60	
Масса п/ф		210	Смешиваем: желток 1 яйца, 5 грамм винный уксус, горчица обыкновенная и интенсивно взбиваем венчиком. Затем маленькими порциями добавляем подсолнечное масло (чтобы не отслоилось), сушеный чеснок и быстрыми движениями взбиваем венчиком. Добавляем соль 2 грамма. Если масса стекает с лопаточки в виде треугольника, соус майонез готов.
Масса готового блюда – 140			
Масло подсолн	200	200	
Яйцо	1	1	
Горчица	10	10	
Соль	2	2	
Винный уксус	5	5	
Чеснок	0,1	0,1	
Масса готового блюда – 30			
Выход готового блюда - 170			

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 участника		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА СПЕЦИАЛИСТЫ «Тувинский хужуур»
	брутто	нетто	
			Технология приготовления
Говядина	86	63	Мякоть говядины и свинины моют, рубят на мелкие куски. Добавляют лук, соль, перец и воду. Все тщательно вымешивают.
Свинина	65	55	
Лук	12	10	
Вода	23	23	
Перец	0,1	0,1	
Масса рубленого мяса	-	150	
Мука	100	100	Яйцо хорошо взбить, добавить воду, соль. Вымесить тесто для хужууров. Затем тесто раскатывается толщиной 2 – 3 мм, и вырезается на кругляши, или раскатывают тесто в круглый жгут, нарезают на небольшие в 4 – 6 см брусочки, которые раскатывают в тонкие кружки. Рубленое мясо накладывают на раскатанные кружки, края защипывают. Хужууры жарят на среднем огне до готовности.
Мука на подпыл	2	2	
Яйцо	1	1	
Вода	11	11	
Соль	6	6	
Масса теста	-	60	
Масса п/ф		210	
Масса готового блюда – 140			Смешиваем: желток 1 яйца, 5 грамм винный уксус, горчица обыкновенная и интенсивно взбиваем венчиком. Затем маленькими порциями добавляем подсолнечное масло (чтобы не отслоилось), сушеный чеснок и быстрыми движениями взбиваем венчиком. Добавляем соль 2 грамма. Если масса стекает с лопаточки в виде треугольника, соус майонез готов.
Масло подсолн	200	200	
Яйцо	1	1	
Горчица	10	10	
Соль	2	2	

Винный уксус	5	5	Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют маслом, солят.
Чеснок	0,1	0,1	
Масса готового блюда – 30			
Помидоры свежие	37	31	
Лук репчатый	12	10	
Перец сладкий	27	20	
Огурцы свежие	25	20	
Масло подсолнечное	5	5	
Масса готового блюда – 100			
Выход готового блюда - 270			

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончании выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки.