

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор: С.Д.Буланьков

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР,
КОНДИТЕР»,**

предназначена для учащихся 9-11 классов

1. Паспорт программы

Автор программы:

Смородова Лариса Владимировна

Место работы: ГБПОУ ПО «ВМТК»

Должность: Зам.директора по УМПР

Адрес:

Псковская область, Великолукский район, п.Нагорный

Рабочий телефон: 88115372793

e-mail : women_lara@mail.ru

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	очная	90 минут	9-11 класс	- допустимую нозологическую группу- 2категория; - специальные условия, которые необходимо соблюсти для проведения мероприятия: -иметь сменную обувь; - невозможность проведения пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ» или «участники нозологической группы X + участники нозологической группы Y».

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

«ПОВАР, КОНДИТЕР»

2.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ

Содержание деятельности. Повар - это специалист по приготовлению пищи. Повар, кондитер осуществляет первичную кулинарную обработку сырых продуктов, изготавливает порционные полуфабрикаты, холодные закуски, первые, вторые блюда, соусы, сладкие блюда и напитки, определяет качество приготовления пищи. Замешивает различные виды теста и приготавливает изделия из них (булочки, кексы, печенье, торты, пирожные). Для приготовления тортов и пирожных готовит различные крема, сиропы, глазури, помадки. Умеет красиво подать и оформить блюдо, изделие.

Инструмент деятельности: во время работы использует различное оборудование: овощерезки, мясорубки, электросковороды, блендеры, комбайны, жарочный шкаф, электроплиты, холодильное оборудование, пользуется специальным кондитерским оборудованием и приспособлениями (тестомесильная, взбивальная машина, миксер, кондитерские мешки, насадки, кисточки, формочки и т.д.).

Родственные профессии: бармен, пекарь, технолог пищевой продукции.

Преимущества профессии: стабильный доход, востребованность на рынке труда, разнообразие деятельности, творческий подход, возможность профессионального роста – получение более высокого разряда, приобретение бесценных знаний и навыков, которые обязательно пригодятся в жизни.

Ограничения профессии: большая физическая нагрузка, постоянное напряжение внимания, работа с кипящими жидкостями и раскаленными поверхностями.

Профессионально важные качества: ручная ловкость, способность переносить значительное физическое напряжение, тонкие вкусовые ощущения, хорошо развитое обоняние, хорошо развитое зрительное восприятие цвета, достаточное развитие долговременной словесно-логической памяти, способность переключаться быстро с одного вида деятельности на другой (переключение внимания).

Условия труда: Работа повара происходит преимущественно стоя, в движении, с использованием специальных инструментов. Как правило, это подвижная деятельность, связанная с активностью и физическим трудом.

Области применения профессии: профессиональная деятельность повара, кондитера осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности (рестораны, кафе, столовые, буфеты, закусочные, кофейни); медицинские учреждения (больницы, санатории,

оздоровительные лагеря); образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, техникумы, колледжи); фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов; магазины-кулинарии.

Предприятия г.Великие Луки, на которых используется труд по профессии «Повар, кондитер»:

- Школьное питание МУП
- Общепит Великолукского райпо
- Бар-ресторан «ПЕРСОНА»
- Кафе «Shishki»
- Детское кафе « Монро»
- Кафе «Французская булочка»

- Кафе «Sushi city»
- Бар-Ресторан «Публика»
- Ресторан «Ловать»
- ООО «Амарис»
- Ресторан «Хикоити», ООО «Хикоити»
- Ресторан «Анри», ООО «Элит»

Медицинские противопоказания: Работа поваром, кондитером не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями:

- ✓ - органов дыхания;
- ✓ - опорно-двигательного аппарата;
- ✓ - болезни кожи с локализацией на кистях рук;
- ✓ - бактерионосительство.

Квалификационные требования:

Профессиональный стандарт, определяет следующие квалификационные требования к профессии «Повар»:

Функциональная карта вида профдеятельности

№	Название обобщенной трудовой функции	Необходимый уровень квалификации	Названия должностей
1	Приготовление блюд, напитков, изделий кулинарии и другой продукции под руководством повара.	3	- помощник повара; - младший повар.
2	Приготовление блюд, напитков, изделий кулинарии и другой продукции разнообразного ассортимента	4	- повар
3	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	- шеф-повар; - бригадир поваров.
4	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	- заведующий производством; - управляющий производством.

Уровень квалификации 3 предполагает образование по основным программам профподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, либо по программам переподготовки или повышения квалификации рабочих и служащих длительностью до 1 года.

Квалификация 4 уровня требует наличия среднего профессионального образования, а также подготовку по программам переподготовки или повышения квалификации рабочих и служащих.

5 уровень квалификации требует среднего профессионального образования с возможным прохождением программ переподготовки или повышения квалификации, а также дополнительным обучением по профессиональным программам.

Уровень квалификации 6 предполагает наличие высшего (не ниже бакалавриата) или среднего профессионального образования, а также обучения по дополнительным профессиональным программам.

Таким образом, повар должен:

- иметь среднее профессиональное образование.
- Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных,

мучных кондитерских изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья.

- Знать товароведную характеристику сырья, в т.ч. новых и нетрадиционных видов, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции
- Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.
- Знать основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни, в соответствии с Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества.
- Уметь пользоваться сборниками рецептов, стандартами предприятия, технологическими картами при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Знать, правила оформления и подачи блюд, способы и приемы высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий
- Осознавать ответственность за выполняемую работу.

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

2.2.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА»

Цель: получить первичный навык по изготовлению изделий из дрожжевого теста.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:
Знать:
Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из дрожжевого теста.

Уметь:

Приготовить изделия из дрожжевого теста в соответствии с технологией приготовления.

Содержание профессиональной пробы «Изделия из дрожжевого теста»

Булочка «Плюшка»

Введение

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из дрожжевого теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению изделий из дрожжевого теста.

Формование и выпечка изделий из дрожжевого теста

Тесто выложить на разделочную поверхность, посыпанную мукой, разделить на кусочки равной величины (114 гр) придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза.

Сформованные изделия уложить ровными рядами с расстоянием между ними 3-4 см на металлические листы, смазанные жиром, и поставить на 15-20 мин в теплое (30-35 °С) влажное место для расстаивания.

После расстойки изделия аккуратно смазывают жиром и посыпают крошкой и после этого немедленно выпекать в жарочном шкафу или пакоконвектомате при температуре 230 - 240 °С в течение 10-12 мин.

По окончании приготовления готовые булочки, уложить в один ряд на деревянный лоток или доску, накрыть чистым полотенцем и оставить на 10- 15 мин.

Презентация готового изделия

Презентация готового изделия из дрожжевого теста.

Анкетирование.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися программы:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при изготовлении кондитерских изделий;
- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии приготовления кондитерских изделий.

Оценка достижения планируемых результатов проводится в форме зачета (см. приложение 1)

Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	на 1 чел.
Оборудование и инвентарь			
1. Пароконвектомат EKSI ESL 051 GD	Потребляемая мощность, кВт 6.45 Напряжение, В 380; Количество уровней пароконвектомата - 5; Тип гастроемкости Gn 1/1 ; 600x400	1	На группу
2.Весы настольные электронные (профессиональные)	предел взвешивания 3кг наименьший предел взвешивания 5г	1	На 1чел.
3. Мойка односекционная со столешницей RESTOINOX VMCP	1-10/6-БП ЭЦ 1000*600*850	1	На 1чел.
4.Производственный стол	С бортом 1200*600*870 полка-решетка	1	На 1чел.
5. Скалки	деревянная 50 см	1	На 1чел.
6. Миски нержавеющей сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 15 см	1	На 1чел.
7. Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.		На 1чел.
Расходные материалы			На 1 чел.
1.Мука пшеничная		130,04г	
2.Сахар-песок		24г	
3.Маргарин		34,04г	
4.Соль		1,2г	
5.Дрожжи прессованные		3г	
6.Масло растительное		5г	

Приложения и дополнения

Ссылка (Литература)	Комментарий
1. Ткачёва Г.В., Юдина А.Б. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера. /Г.В. Ткачёва, А.Б. Юдина — М.: Академкнига, - 2015 г.	
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерский изделий» - М.; Академия 2016	
3.Шестакова Т.И. «Кондитер» - М.; «Дашков и К», 2016	
4. http://www.goodcook.ru/tort/tort_033.shtml	
http://www.gotovim.ru/national/scotish/9617.shtml	
http://www.povarenok.ru/recipes/show/23636/	
Нормативно-технологическая документация	технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Приложение 1 Оценка достижения планируемых результатов

Приложение 2 Затраты на приобретение продуктов для проведения профессиональной пробы по теме «Изделия из дрожжевого теста «Булочка «Плюшка» (Из расчета на 1 человека)

Приложение 3 АНКЕТА участника профессиональной пробы

Приложение 4 Калькуляционные карты

Оценка достижения планируемых результатов

Название профессиональной пробы _____

Дата проведения _____

Планируемый результат _____

Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

	Показатели	Критерии зачет/незачет
1	соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены	
2	способность проявлять творчество при приготовлении блюд и изготовлении кондитерских изделий	
3	умение работать по образцу	
4	соблюдение технологии приготовления блюд и изготовлении кондитерских изделий	
	ИТОГ	

Затраты на приобретение продуктов для проведения профессиональной пробы по теме «Изделия из дрожжевого теста»

Булочка «Плюшка»

(Из расчета на 1 человека)

Наименование продуктов	Кол-во ед. (в граммах)	Цена за 1 ед., руб.	Сумма, руб.
Мука пшеничная	130,04	30-00	3-90
Сахар-песок	24	40-00	0-96
Маргарин	34,04	150-00	5-10
Соль	1,2	20-00	0-30
Дрожжи прессованные	3	120-00	0-36
Вода	61	0	0
Масло растительное	5	90-00	0-45
Итого	2/100		11-07

Итого сумма на 1 учащегося составит: 11 рублей 07 копеек

С учетом цен на сырье на 25. 09. 2021 г.

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИ _____

Учебное заведение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

7. Стала ли для Вас профессия Повар, кондитер по настоящему «моей»?

Если «да», то почему? _____

Если «нет», то почему? _____

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Инструкционно – технологическая карта

Булочка «Плюшка».

Посуда и инвентарь: миска для замешивания теста, сито, весы, тарелки, скалка, противни, кисточка для смазки изделий.

Дрожжевое опарное тесто

№ п/п	Технологическая последовательность приготовления	Технологические указания и пояснения
Приготовление опары		
1	Молоко или воду нагреть до 35-40 ⁰ С	
2	Дрожжи развести в воде	-для приготовления опары берут воду 100% от нормы рецептуры
3	Муку просеять, всыпать в разведенные дрожжи и все перемешать	-35-60% от нормы
4	Поверхность опары посыпать тонким слоем муки, закрыть крышкой и поставить в расстоечный шкаф на 2-3 часа	-готовность: брожение начинает стихать, пузырьков на поверхности становится все меньше, опара немного опадает

Приготовление опарного дрожжевого теста

№ п/п	Технологическая последовательность приготовления	Технологические указания и пояснения
1	В оставшуюся воду добавить соль, сахар, яйца и жир	-Все хорошо перемешать
2	Добавить оставшуюся муку	-замесить тесто и вымешивать 10-15 мин.
3	Замешенное тесто накрыть и поставить в расстоечный шкаф для брожения	На 2-2,5 часа и делают 1-2 обминки
4	Смазать жиром за 5-10 минут до выпечки и посыпать крошкой	
5	Выпекать при температуре 230 ⁰ -240 ⁰ С	в течение 10 – 12 минут

Технологическая карта
Сдоба «Плюшка» (рецептура)

№ п/п	Наименование сырья	Кол-во сырья, гр.
1	Мука пшеничная в/с	650
2	Масло сливочное (в тесто)	65
3	Масло сливочное (на отделку)	26
4	Сахар (в тесто)	197
5	Сахар (на отделку)	40
6	Дрожжи	10
7	Меланж (в тесто)	6
8	Меланж (на отделку)	2
9	Ванилин	0,01
10	Соль	0,01
	Выход:	10 штук по 100 гр.

Приготовление булочки «Плюшка»

№ п/п	Технологическая последовательность приготовления	Технологические указания и пояснения
1	Тесто разделить на куски массой 110 гр.	

2	Сформировать тесто в виде шариков	-оставить на 5-8 минут для расстойки
3	Шарики раскатать в продолговатую лепешку	
4	Смазать маргарином или маслом (растопленным), посыпать сахаром	Завернуть рулетом
5	Сложив рулет, вдвое делают один или два надреза	Оставить на 30 минут для расстойки
6	За 10 минут смазать яйцом	
7	Выпекать при температуре 250-260 ⁰ С	15 минут, затем посыпать сахарной пудрой

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование: **сдоба «Лесной хоровод»**

Вид обработки: Запечение

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья, гр. (нетто)	Требование к качеству:
1	Мука пшеничная в/с	390	Цвет от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено
2	Сахар-песок	80	
3	Масло сливочное	67	
4	Яйца (меланж) 1С	24	
5	Дрожжи	5	
6	Соль пищевая йодированная	5	
7	Ванилин	0,03	
8	Изюм	2	
9	Орехи	2	
	Выход	10 шт по 50 грамм	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом, делят его на куски m= 55 гр. Из кусков формируют «грибы»: раскатывают овальную заготовку толщиной до 1 см, затем отрезают от овала с одной и другой стороны две «шляпки». От оставшейся части отрезают 1,5-2 см с одной стороны и делают несколько надрезов — «трава», а затем оставшийся прямоугольник разрезают по диагонали - «ножки».

Все части соединяют так, чтобы получились два «гриба» с «травой», склеивают меланжем. После расстойки их смазывают меланжем, «шляпки» украшают изюмом и орехами. Выпекают при температуре 240-250⁰С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование:

Сдоба обыкновенная

Вид обработки: Запечение

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья, гр. (нетто)	Требования к качеству:
1	Мука пшеничная в/с	711,2	Внешний вид: форма - разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый
	в том числе на подпыл	29,6	
2	Сахар-песок	74,0	
3	Яйца (меланж) 1С	26,6	
4	Масло сливочное	22,2	

5	Соль пищевая йодированная	11,2	Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок -более светлый Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста
6	Дрожжи	5,6	
7	Вода	312	
8	Масло сливочное на отделку	29,6	
	Масса теста	1110	
9	Для смазки: маргарин для листов	2,5	
10	Яйцо для смазки	шт.	
	Выход	1000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят опарным способом. Готовое выброженное тесто выкладывают на подпиленный мукой стол и подкатывают в равные по толщине жгуты, которые разрезают на куски массой по 57 г. Кусок раскатывают скалкой, смазывают маслом или маргарином и заворачивают в рулет. Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два надреза. Если концы не скреплены, получается плюшка круглой формы. А если концы скреплены — одинарная и двойная плюшки. Изделия укладывают на смазанные жиром листы, оставляют для расстойки на 30 мин, за 10 мин до выпечки смазывают яйцом и после выпечки посыпают сахарной пудрой. Выпекают при 250-260°C

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование: **Рогалик ореховый**

Вид обработки: Запечение

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья, гр. (нетто)	Требования к качеству:
1	Мука пшеничная в/с	320	Цвет от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено
	в том числе на подпыл	29,6	
2	Сахар-песок	75,0	
3	Яйца (меланж) 1С	50,0	
4	Масло сливочное	40,0	
5	Соль пищевая йодированная	11,2	
6	Дрожжи	5,0	
7	Молоко	160	
8	Масло сливочное на отделку	15	
	Ядра орехов	125	
9	Ванилин	1,0	
10	Лимонно-сахарная глазурь		
	Выход	500	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. Соль, сахар, дрожжи и яйца размешивают с молоком и соединяют с мукой. В конце замеса тесто перемешивают с маслом и ставят в теплое место для подъема.

Через 1,5 - 2 ч готовое тесто раскатывают в пласт, нарезают на треугольники и смазывают растопленным маргарином.

Орехи растирают с сахаром-песком, слегка подрумянивают на сковороде и измельчают. К орехам подливают немного воды и добавляют ванилин, чтобы получилась тягучая масса.

Треугольники из теста смазывают этой массой и скатывают в виде рогалика. После 30-минутной расстойки изделия выпекают при температуре 230°C в течение 20 мин до золотистого цвета.

ОЦЕНОЧНАЯ КАРТА БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Критерии качества	Оценка качества
Форма изделия	Правильная без притисков и подрывов
Цвет изделия	Светло-коричневый, золотистый
Поверхность изделия	Блестящая, равномерно смазанная, без трещин
Мякиш изделия	Пышный, хорошо пропеченный, пористость равномерная, при надавливании пружинит
Вкус и запах изделия	Ароматный, сдобный, свойственный данному изделию, не кислый
Вес изделия	Соответствует

РЕФЛЕКСИЯ

1. Я узнал(а) много нового.
2. Мне это пригодится в жизни.
3. На занятие было над чем подумать.
4. На все возникшие у меня в ходе занятия вопросы, я получил(а) ответы.
5. На занятие я поработал(а) добросовестно и цели достиг(ла)

**Инструкция по технике безопасности и охране труда для компетенции
«Поварское дело»
Общие положения**

1. Во время работы на повара могут оказывать неблагоприятное воздействие, в основном, следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т.п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

2. Повар во время работы должен пользоваться санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.

3. Для предупреждения возможности возникновения пожара повар должен соблюдать требования пожарной безопасности.

Требования охраны труда перед началом работы

1. Повар перед началом работы должен надеть санитарную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, убрать волосы под головной убор.

2. Санитарная одежда должна быть соответствующего размера, с коротким рукавом или рукавом три четверти, чистой и не стеснять движений.

3. Перед началом работы в горячем цеху повару необходимо выполнить следующие операции:

- проверить работу оборудования на холостом ходукратковременным включением;
- проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);
- перед включением проверить исправность шнура питания. Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.
- при включении плитки штепсельную вилку ввести в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.
- для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.
- следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
- проверить отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;
- убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;
- убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипятильника.

Требования охраны труда во время работы

При работе с режущими инструментами

- Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.

- Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.

- Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. - При загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках.
- Не следует носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения.
- Нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.
- Не следует нарезать продукты вручную навесу; для этого нужно использовать разделочные доски.
- Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.
- Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин.
- Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины.
- Нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту.
- Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.
- При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:
 - работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
 - нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
 - нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
 - необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
 - во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
 - остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
 - нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;
 - не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

При работе с горячими жидкостями и поверхностями

- Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
- Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.
- Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.
- Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.
- Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.

- загрузку продуктов производить спустя 15 - 20 минут после включения сковороды;
- не устанавливать контакты электроконтактного термометра на температуру выше 260 С;
- при открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку;
- опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40 С .
- Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением «на себя».
- Повару следует быть осторожным и не проливать на плиту жидкости.

Во время работы повару не следует накапливать излишки продуктов, не загромождать проходы порожней тарой и другими предметами.

1. Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.
2. Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
3. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; при этом укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.
4. Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или уроненные продукты нужно немедленно убрать.

Нельзя пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.

5. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;
- выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;
- выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.

6. Нельзя пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.
7. Повару следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.
8. При использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение.
9. Во время работы месильного рычага тестомесильной машины нельзя соскребать со стенок дежи прилипшее тесто различными предметами (скобами, лопатками).
10. Не следует перегружать дежу тестомесильной машины; для этого необходимо соблюдать норму загрузки объема дежи.
11. Установку и надежную фиксацию резервуара и рабочего органа взбивальной машины следует производить при обесточенном электродвигателе; зазор между дном резервуара и рабочим органом должен быть не менее 5 мм.
12. Загрузка резервуара взбивальной машины должна производиться только после полной сборки резервуара и рабочего органа.
13. Нельзя добавлять продукты во время работы взбивальной машины.
14. Отбор проб и выгрузку продуктов из резервуара взбивальной машины следует только после полной остановки электродвигателя.

15. При работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины;

- не протирать вальцы во время работы машины;

16. При работе на ореходробилке нельзя перемешивать орехи руками.

17. Во время работы бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

18. Зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки.

Требования охраны труда по окончании работы

1. По окончании работы следует произвести разборку, мойку, чистку остывшего оборудования, предварительно отключив его от электрической сети при помощи рубильника; не следует охлаждать жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой.

2. Во время разборки машины необходимо проявлять осторожность, остерегаться порезов; следует соблюдать последовательность сборки и разборки машины.

3. Для извлечения шнека из мясорубки следует пользоваться специальным крючком или выталкивателем в зависимости от конструкции машины; при этом нельзя пользоваться кратковременным пуском машины.

4. При чистке камер электрошкафа не следует пользоваться водой.

5. Во время мойки не допускается попадание воды на токоведущие части оборудования.

6. По окончании работы следует тщательно вымыть руки тёплой водой с моющим средством.