ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ

«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ» с. БЕЯ

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании МО преподавателей  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Анфалова Н.Н.  (протокол № 1 от 28 августа 2020 г.) | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Лапса  «28» августа 2020 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ»**

**«МДК. 01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ»**

**профессионального учебного цикла**

**основной образовательной программы**

**по профессии: 13249 Кухонный рабочий**

Разработала: преподаватель

Елена Викторовна Любященко

**с. Бея, 2020**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ» И «МДК. 01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ» ………………………………………………… 3** |  |
| **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ….. 7** |  |
| **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ» ……………... 7**  **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ» …………………………………………… 16** |  |
| **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МДК. 01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ» ……………..................................................... 18**  **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «МДК. 01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ» …………………………………………………………………………….. 27**  **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ …………………………………………………………………………… 29** |  |
| **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ …… 31** |  |

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ»**

**«МДК. 01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ»**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «МДК 01.01 Технология уборки производственных помещений», «МДК. 01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной посуды и приборов» предназначена для изучения основного профессионального цикла по профессиональной подготовке рабочих по профессиям 13249 «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2.** **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «МДК 01.01 Технология уборки производственных помещений», «МДК. 01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной посуды и приборов» относится к профессиональному учебному циклу по профессиям 13249 «Кухонный рабочий».

**1.3. Цели и задачи** профессионального учебного цикла – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-мыть производственные полы и стены производственных помещений;

-проводить дезинфекцию в рабочих зонах;

-проводить генеральную уборку производственных помещений;

-поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;

-пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;

-пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;

-содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.

-удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;

-мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;

-мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;

-пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;

-сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;

-чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;

-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного

инвентаря и кухонной посуды;

-содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

**и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК.1.1 Моет производственные помещения ПК.1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон ПК.1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте ПК.1.4 Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь. ПК.1.5 Чистит и раскладывает на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь ПК.1.6 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

**уметь:**

-проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки

производственных помещений.

-пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных

помещений.

-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.

-убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.

-обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для

последующего использования.

-проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды.

-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке

производственного инвентаря и кухонной посуды.

-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных

для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.

-чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники

безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.

-обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и

дезинфицирующих средств.

**знать:**

-структуру и планировку производственных помещений.

-представление о работе кухни.

-виды поверхностей стен и полов производственных помещений.

-правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.

-правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных

помещений.

-виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.

-инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.

-средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их

применения.

-важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.

-рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и

окончанию работы.

-требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.

-возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.

-требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.

- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.

-правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего

использования.

-внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.

-основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.

-виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.

-требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.

-виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.

-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного

инвентаря и кухонной посуды.

-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке

производственного инвентаря и кухонной посуды.

-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной

посуды.

-требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для

последующего использования.

**1.4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины,**

**должны формироваться общие компетенции (ОК):**

1. Моет производственные помещения

2. Проводит дезинфекцию рабочих зон

3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **«МДК 01.01 Технология уборки производственных помещений»** | |
| **Вид работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 96 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 24 |
| Обязательная аудиторная нагрузка | 36 |
| В том числе: |  |
| Практические работы | 36 |
| Контрольные работы | - |
| Экзамен | 1 |
| **«МДК. 01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной посуды и приборов»** | |
| **Вид работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 144 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 36 |
| Обязательная аудиторная нагрузка | 54 |
| В том числе: |  |
| Практические работы | 54 |
| Контрольные работы | - |
| Экзамен | 1 |

**2.2. Содержание учебной дисциплины «МДК 01.01 Технология**

**уборки производственных помещений»**

**Глава 1 Производственные помещения**

**1.1. Представление о работе кухни**

Представления о работе кухни. Какие специальности есть на кухни.

Повар готовит разные блюда (первые блюда, вторые блюда, десерты, холодные и горячие закуски, а также третьи блюда — напитки) по рецептам и умеет оформлять приготовленное. Он должен знать основы кулинарии, правила хранения и реализации пищевых продуктов (организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами) и их стоимость. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения, в зависимости от качества сырья и контингента потребителей. Работает в помещении, в условиях повышенной температуры и влажности.

Шеф-повар составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню. Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Составляет график выхода поваров на работу. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учёт, составление и своевременное представление отчётности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.

Су-шеф - второй по иерархии на кухне, помощник шефа, заместитель шеф-повара, а также специализируется на приготовлении разных блюд

Повар-кондитер специализируется на кондитерских изделиях.

Технолог организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляет меню и прейскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учёт материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.

Повар производит расчет сырья и выхода готовой продукции, составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, производит порционирование блюд.

**1**.**2. Структура и планировка производственных помещений**

На каждом предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные под­разделения, формирующие его производственную инфраструктуру, под которой понимается состав его производственных подразделе­ний (участков, отделений, цехов), формы их построения, размеще­ния, производственных связей. На каждом предприятии выделяют две наиболее важные составные части: основное производство. Запись терминов: производства, цех, производственный участок, отделения. Цехи, отделения, производственные участки делятся на рабочие места. Рабочее место часть цеха, на которой процесс труда осуще­ствляется одним или группой работников, выполняющих опре­деленные операции. Различают предприятия с цеховой структурой и бесцеховой. Цеховая структура организуется на предприятиях, работаю­щих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразде­ляются на заготовочные (мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специали­зированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприяти­ях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, орга­низуется цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени. Бесцеховая структура производства организуется на предпри­ятиях с небольшим объемом производственной программы, имею­щих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специ­ализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельмен­ных, вареничных и др.).

Выделены следующие основные группы помещений:

- складская группа для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладо­вых с соответствующими режимами хранения;

- производственная группа для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерский, ку­линарный и др.) и вспомогательные (моечные, хлеборезка);

- торговая группа для реализации готовой продукции и орга­низации ее потребления (торговые залы с раздаточными и буфетами, магазины кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами и др.);

- административно-бытовая группа для создания нормаль­ных условий труда и отдыха работников предприятия (каби­нет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами и др.).

**Практическая работа:** № 1. Структура и планировка производственных помещений.

**Самостоятельная работа:**

Планирование заготовочного цеха.

**1.3. Виды поверхностей стен и полов производственных помещений.**

Требования к полам промышленных помещений. На полу промышленных зданий происходят все технологические процессы. Конструктивные особенности и материал напольного покрытия зависят от разновидности и степени механического влияния и параметров нагрузки, веса техники и груза. Они должны соответствовать общепринятым нормативам: иметь достаточное сопротивление на изгиб, растяжение и сжатие;

быть износостойким, устойчивым к ударам и агрессивным химикатам; поверхность должна легко очищаться и подлежать ремонту; выдерживать перепады температуры, воздействие влаги; быть безопасным для передвигающегося по нему транспорта;

внешний настил должен быть гладким и противоскользящим с диэлектрическими свойствами; настил не должен источать вредные вещества, пылить, источать запахи. Классификация полов промышленных зданий.

Классические бетонные полы с повышенными прочностными характеристиками внешнего слоя – наиболее востребованный тип пола для гаражей, СТО и автомоек. Их поверхность не пылит, прочна и надежна. Наливные полы для промышленных зданий устойчивы к механическим повреждениям и химикатам. Они имеют более благородный вид по сравнению с топпингами, поэтому их устанавливают в торговых центрах, офисных компаниях, административных учреждениях. Полимерные полы востребованы в зданиях с повышенными требованиями гигиены: фармацевтических корпорациях, пищевой промышленности. Такая поверхность выдерживается систематическую уборку и инертно к агрессивным веществам. Магнезиальные покрытия являются бесшовными, они идеально подходят для складов и автопаркингов. Монтируемые разновидности укладывают в офисах, магазинах, торговых помещениях, ресторанах и кафе.

**Практическая работа:** № 2. Уборка стен в овощном цехе

**1.4. Виды поверхностей полов и стен в зале.**

Редко какой современный интерьер обходится без декорирования кафелем. Это не только удивительный материал с широким списком характеристик, но и потрясающий декор, который может изящно украсить любой интерьер. Широкий выбор плитки позволяет дизайнером воплощать наиболее смелые идеи. Этот материал уместен в любой зоне – на полу, стене, лестницах и т.д. Рассмотрим подробнее, какие виды и типы имеет кафель, а также какими техническими характеристиками обладает. Разделяют множество типов кафеля, которые разнятся друг от друга, как по техническим характеристикам, так и по внешнему виду.

**Самостоятельная работа:**

Уборка стен в складских помещениях

**Практическая работа: №** 3. Правила уборки разных видов поверхностей ПОП

**1.5. Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.**

Трудовая дисциплина основывается на сознательном и добросовестном выполнении рабочими и служащими своих трудовых обязанностей и является необходимым условием высокопроизводительного труда. Соблюдение строжайшей дисциплины в труде - первейшее правило поведения каждого члена коллектива предприятия, учреждения, организации. Бережное отношение к народному добру, выполнение действующих на предприятии, в учреждении, организации норм труда составляют обязанность всех рабочих и служащих. Трудовая дисциплина обеспечивается методами убеждения, а также поощрением за добросовестный труд. К нарушителям трудовой дисциплины применяются меры дисциплинарного и общественного воздействия. Порядок приема и увольнения рабочих и служащих. Основные обязанности рабочих и служащих. Рабочее время и его использование. Взыскания за нарушение трудовой дисциплины.

**1.6. Должностные инструкции кухонного рабочего**

Общие положения: настоящая должностная инструкция определяет должностные обязанности, права и ответственность кухонного рабочего. Кухонный рабочий принимается на работу и увольняется с работы директором учреждения по представлению заместителя директора по безопасности без предъявления требований к образованию и опыту работы. Должностные функции и обязанности. Какие права имеет кухонный рабочий. За что несет ответственность кухонный рабочий.

**Практическая работа:** №4. Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.

**Самостоятельная работа:**

Доклад на тему: Работа кухни.

**Глава 2 Моющие и дезинфицирующие средства.**

**Подготовка специальных моющих растворов.**

**2.1. Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав**

Современные дезинфектанты представляют собой сбалансированную смесь нескольких активных веществ, которая дает возможность добиться максимального эффекта в отношении большинства вредных и устойчивых микроорганизмов. Их действие постоянно совершенствуется. В настоящее время в медицине применяют дезинфицирующие средства широкого спектра действия, многие из которых можно использовать многократно. Они отличаются высокой бактерицидностью и безопасны для человека. Некоторые из них можно использовать в домашних условиях в качестве очищающего средства, благодаря их низкой токсичности. Особенности дезинфицирующих препаратов и критерии классификации.

**2.2. Правила использования дезинфицирующих средств, для уборки ПОП.**

Дезинфекция — это комплекс мероприятий, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний и разрушение токсинов на объектах внешней среды для предотвращения попадания их на кожу, слизистые и раневую поверхность. Является одним из видов обеззараживания. Для проведения дезинфекции обычно используются химические дезинфицирующие средства (например,- формальдегид или гипохлорид натрия), растворы органических веществ, обладающих дезинфицирующими свойствами, (хлоргексидин, четвертичные аммонийные соединения (ЧАСы), надуксусная кислота, полигуанидины (ПГМГ-ГХ). Дезинфекция уменьшает количество микроорганизмов до приемлемого уровня, но полностью может их и не уничтожить. Различают профилактическую, текущую и заключительную дезинфекции. Правила техники безопасности при использовании дезинфицирующих средств. Основные требования для предприятий общественного питания.

**2.3. Моющие средства: понятие , виды, состав.**

Моющие средства — водорастворимые вещества химического производства, использующиеся для очистки (мытья и стирки) твёрдых тел от загрязнений. Среди моющих средств можно выделить товары бытовой химии (стиральный порошок) и средства гигиенической косметики (мыло, шампунь).

Моющие средства подразделяются на мыла́ и синтетические моющие средства (детергенты), содержащие синтетические поверхностно-активные вещества.

Моющие средства подразделяют на мыло хозяйственные и туалетные, синтетические моющие средства (CMC), мылосодержащие препараты, вспомогательные средства для стирки. Мыло - смесь водорастворимых солей, жирных кислот (натриевых и калиевых), часто с добавками, обладающих моющим действиям. Бывает в коробке или без обертки. Хозяйственное мыло — это смесь натриевых (иногда калиевых) солей жирных кислот, чаще всего стеариновой, пальмитиновой, олеиновой. Сырьем для производства хозяйственного мыла являются саломас технический и соапстоки, которые получают при производстве маргарина и очистке растительных масел; синтетические жирозаменители, смоляные и нафтеновые кислоты. Для придания твердости и улучшения растворимости добавляют канифоль, силикат натрия. Хозяйственное мыло можно использовать для замачивания, стирки или кипячения белья из хлопчатобумажных и льняных тканей; для мытья жирной посуды; ухода за жилыми помещениями; для мытья сильно загрязненных рук. Недостатки — высокая щелочность мыла, затруднения при стирке в жесткой воде (выпадение осадка кальциевых солей жирных кислот). Достоинства — безопасность и высокие экологические свойства натурального мыла жировой варки, утилизация в природе.

**2.4. Правила использования моющих средств.**

Профессиональные средства для уборки и дезинфекции всерьез отличаются от бытовых, прежде всего, объемом тары, в которой их выпускают. Они часто имеют узкую направленность и способны удалять только определенный вид загрязнений, а, значит, рассчитаны на определенную отрасль промышленности. Особенно высоки требования к средствам для пищевой промышленности, для детских столовых и для цехов, перерабатывающих мясо. В этих ситуациях особенно важно соблюдать правила санитарии, чтобы избежать попадания в организм людей опасной кишечной палочки. Для столовых требуются только безопасные средства, а в гостиницах, чтобы устранить лишние запахи, используют специальные отдушки. Уборка производственных помещений ведется с применением специальной техники. Моющие средства, выпускаемые в канистрах, заливаются в промышленные машины для мытья посуды или полов, в них содержатся пеногасители, позволяющие избежать возгорания. Нормы расхода средств. Количество используемых средств зависит от назначения убираемого помещения и количества людей, которые в нем бывают. Нормы расхода прежде всего обеспечивают безопасность для людей. Работники должны находиться в гигиеничных условиях, и их здоровью не должно наноситься никакого ущерба.

**2.5. Правила хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.**

Манипуляции включают в себя: ежедневную уборку, стерилизацию инструментов, оборудования, генеральную уборку 2 раза в месяц. Для соблюдения безопасности работки должны строго соблюдать правила пользования. Стерилизация осуществляется представляет собой замачивание в растворах, специально предназначенных для обеззараживания или подготовки для утилизации отходов.

**Практическая работа:** № 5. Правила использования моющих средств, необходимых для уборки производственных помещений

**Самостоятельная работа:**

Описать использование дезинфицирующих средств при уборке в доготовочном цехе.

**Глава 3 Уборочная техника.**

**3.1. Виды уборочной техники, для уборки производственных помещений**

К уборочной технике относятся: всевозможные сервисные тележки, пылесосы для сухой уборки, пылеводососы, однодисковые машины полотеры, поломоечные комбайны, подметательные машины, автоматы для мытья ступеней эскалаторов. В настоящее время используют уборочные и сервисные тележки различного назначения и разных модификаций. Закупая такую уборочную технику, необходимо учитывать специфику эксплуатации конкретного гостиничного предприятия

**3.2. Инструкции по использованию рабочего состояния уборочной техники.**

Изучения инструкций от уборочной техники, применяемой в предприятие общественного питания. Проверка рабочего состояния, изучения неисправностей. К кому обратиться при неисправной уборочной технике.

**Практическая работа:** № 6. Уборочная техника, применяемая для уборки производственных помещений.

**Самостоятельная работа**:

Составить таблицу: Виды уборочной техники, предназначенные для уборки в складских помещениях.

**Глава 4 Уборка производственных помещений**.

**4.1. Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.**

Изучения инструкция по охране труда при уборке производственных и служебных помещений. К работам по уборке производственных и служебных помещений допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование, вводный инструктаж, первичный инструктаж, обучение на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда и имеющие I группу по электробезопасности.

**4.2. Требования к хранения моющих средств и дезинфицирующих средств**

На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации применяемого оборудования; курс по санитарно—гигиенической подготовке со сдачей зачета (в предприятиях общественного питания и помещениях с пищевыми продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием предприятий продовольственной торговли); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способовработы.

В процессе работы на кухонного работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы. Требования перед начало работы, вовремя и по окончанию работы.

**Практическая работа**: № 7. Возможные последствия нарушения требований санитарии.

**4.3. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии**

Все помещения, оборудование и другой инвентарь должны содержаться в чистоте. Влажная уборка помещений (обработка полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей) должна осуществляться не менее 2 раз в сутки с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию в установленном порядке. Для хранения и очистки инвентаря и оборудования, предназначенных для уборки вспомогательных помещений, следует предусматривать помещения площадью не менее 3 кв.м, оборудованные мойками с подачей к ним холодной и горячей воды через смесители, а также приспособлениями для сушки уборочного инвентаря. Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению. Еженедельно производится: мытье стен; мытье осветительной аппаратуры; очистка стекол от пыли и копоти. Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

**4.4. Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений**

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы тщательно 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; при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника; при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

**Практическая работа:** №8. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии.

**4.5. Ежедневная уборка в пищеблоке.**

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Уборку пищеблоков необходимо проводить в соответствии с санитарными нормами. Кроме того, тем, кто хоть раз проводил генеральную уборку на кухне у себя дома, хорошо известно, насколько это трудная работа. А ведь интенсивность использования пищеблоков, где готовится пища для большого количества людей, намного выше, и, как следствие, выше уровень их загрязненности. Причем в большинстве случаев загрязнения, которые можно встретить на кухнях, относятся к категории трудноудаляемых.

**Практическая работа:**

№9 Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.

**Самостоятельная работа:**

Техника безопасности при уборке производственных помещений

**3.1. Тематический план учебной дисциплины «МДК 01.01 Технология уборки производственных помещений»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Объем часов** | |
| **Раздел 1**  **Производственные помещения - 28 часов** | | | |
| **1-2** | Представление о работе кухни | 2 | |
| **3-4** | Структура и планировка производственных помещений | 2 | |
| **5-8** | **Практическая работа:**  № 1. Структура и планировка производственных помещений. | 4 | |
|  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Планирование заготовочного цеха. | 4 | |
| **9-10** | Виды поверхностей стен и полов производственных помещений | 2 | |
| **11-14** | **Практическая работа:**  № 2. Уборка стен в складских помещениях | 4 | |
| **15-16** | Виды поверхностей полов и стен в зале. | 2 | |
|  | **Самостоятельная работа:**  Уборка стен в овощном цехе | 4 | |
| **17-20** | **Практическая работа:**  № 3. Правила уборки разных видов ПОП | 4 | |
| **21-22** | Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания | 2 | |
| **23-24** | Должностные инструкции кухонного рабочего | 2 | |
| **25-28** | **Практическая работа:**  №4. Внутренний трудовой распорядок на ПОП | 4 | |
|  | **Самостоятельная работа:**  Доклад на тему: Работа кухни. | 4 | |
| **Раздел 2**  **Моющие и дезинфицирующие средства.**  **Подготовка специальных моющих растворов. - 14 часов** | | | |
| **29-30** | Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав | 2 | |
| **31-32** | Правила использования дезинфицирующих средств | 2 | |
| **33-34** | Моющие средства: понятие , виды, состав. | 2 | |
| **35-36** | Правила использования моющих средств, для уборки ПОП | 2 | |
| **37-38** | Правила хранения моющих и дезинфицирующих средств. | 2 | |
| **39-42** | **Практическая работа:**  № 5. Правила использования моющих средств, для уборки ПОП | 4 | |
|  | Самостоятельная работа:  Описать использование дезинфицирующих средств при уборке в доготовочном цехе. | 4 | |
| **Раздел 3**  **Уборочная техника - 8 часов** | | | |
| **43-44** | Виды уборочной техники, применяемой для уборки ПОП | 1 | |
| **45-46** | Инструкции по использованию уборочной техники, для ПОП | 2 | |
| **47-50** | **Практическая работа:**  № 6. Уборочная техника, применяемая для уборки производственных помещений. | 4 | |
|  | **Самостоятельная работа:**  Составить таблицу: Виды уборочной техники. | 4 | |
| **Раздел 4 Уборка производственных помещений - 20 часов** | | | |
| **51-52** | Требования к ТБ при уборке производственных помещений. | 2 | |
| **53-54** | ТБ хранения моющих средств и дезинфицирующих средств | 2 | |
| **55-58** | **Практическая работа:**  № 7. Возможные последствия нарушения требований санитарии. | 4 | |
| **59-60** | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии | 2 | |
| **61** | Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений | 1 | |
| **62-65** | **Практическая работа**:  №8. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии. | 4 | |
| **66** | Ежедневная уборка в пищеблоке. | 1 | |
| **67-70** | **Практическая работа:**  №9 Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений. | 4 | |
| **71-72** | Обобщенный урок по пройденным темам | 2 | |
| Всего аудиторных: | | 72 | |
| Из них учебных | | 36 | |
| Из них лабораторных практических | | 36 | |
| **3.2. Содержание учебной дисциплины «МДК. 01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной посуды и приборов»**  **Раздел 1 Классификация производственного**  **инвентаря и кухонной посуды**  **1.1. Основная классификация производственного инвентаря.**  К инвентарю относят: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита, кондитерские мешки, наконечники, специальные шприцы, скалки, формочки, выемки, гребенки и т.д. Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород (дуб, бук, береза, клен) с гладкой поверхностью. Допускается изготовление досок из синтетических материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором. Немеханическое оборудование относят: производственные столы, производственные и моечные ванны, разрубочный стул, стеллажи, табуреты, шкафы и т.д. Холодильное оборудование в виде шкафов, сборно-разборных камер, низкотемпературных прилавков и столов с охлаждаемыми шкафами, морозильников следует мыть ежедневно горячей водой и проветривать. Тепловым оборудованием причем самым гигиеничным являются электрические аппараты: стационарные котлы, плиты и модульные секционные передвижные плиты, сковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, которые собирают в линию в зависимости от последовательности технологического процесса, кондитерские шкафы в кондитерском производстве. Всё тепловое оборудование содержат в чистоте. После работы тщательно моют горячей водой с моющими средствами  **Внеурочная самостоятельная работа:** Виды производственного инвентаря  **1.2. Основная классификация кухонной посуды**  Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы не более 60л, сотейники, чайники) изготавливают из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия с гладкой поверхностью. Во избежании передачи запахов блюдам все котлы закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготовляемых блюд. Противни изготавливают из нелуженого железа, а сковороды из чугуна. Новые формы, противни, листы должны прокладываться в печах.  **Практическая работа: № 1.** Структура и планировка производственных помещений.  **Внеурочная самостоятельная работа:** Виды кухонной посуды  **Раздел 2 Характеристика кухонной посуды,**  **назначение**  **2.1. Требования к кухонной посуде, таре**  На предприятиях общественного питания запрещается использовать эмалированную посуду, так как она хрупкая, особенно посуда с поврежденной эмалью. Алюминиевая и дюралюминиевая кухонная посуда может использоваться только для хранения пищи. Тару для п/ф. изготавливают из алюминия, дерева и полипропилена, который имеет преимущество. Тару моют в специальных моечных помещениях или в моечной кухонной посуды в специально выделенных двухгнездовых ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств. Требования к столовой посуде. На предприятиях общественного питания используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, а также нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из нержавеющей стали и мельхиора. А последнее время допускается применение посуды из пластмасс: для горячих блюд — из мелалита, для холодных – из полистирола**.**  **2.2. Виды кухонной фарфоровой посуды, характеристики**  Посуда из белого фарфора. Посуда из твердого фарфора утонченная, прозрачная и белоснежная. Фарфоровую посуду подразделяют на три вида – из твердого, мягкого и костяного материала. Каждый вид отличается процентным содержанием каолина, шпата и глины, и способом обработки.  Посуда из фарфора твердого вида выглядит достаточно утонченной, несколько прозрачной и белоснежной. Столовый фарфор из мягкого материала более прозрачен, имеет белый цвет с небольшим сливочным оттенком и по таким характеристикам как прочность, жароустойчивость уступает изделиям из твердого материала. Костяной фарфор по своим свойствам находится между твердым и мягким материалом.  Уход за посудой.  **2.3. Виды кухонной стеклянной посуды, характеристики**  Изначально стеклянную посуду изготавливали способом надувания, со временем технологии изготовления все усовершенствовались вплоть до столько эффективных современных. Хрустальная посуда преимущество в своей большей прозрачности, прочности и твердости. Стеклянная посуда подразделяется на столовую и хозяйственную в зависимости от своего предназначения.  **2.4. Виды кухонной металлической посуды, характеристики**  Основными материалами для металлической посуды являются нержавеющая сталь, мельхиор (сплав меди и никеля), латунь, олово. Классификация посуды из металла по функциональности может быть следующей: емкости для приготовления пищи; столовая утварь для подачи на стол горячих блюд; столовые приборы; различные аксессуары из металла (солонки, сахарницы, и корницы, креманки и т.д.) Среди достоинств металлической посуды можно выделить следующие: быстрота нагревания, а соответственно удобство и простота приготовления пищи;  долгое сохранение тепла, а значит эта утварь идеально подходит для подачи горячих блюд к столу; простота в уходе и долговечность. Правила по уходу за металлической посудой.  **Практические занятия: № 2** Определение вида поверхности посуды  Характеристика производственного инвентаря  **2.5. Виды кухонной деревянной посуды характеристики**  Деревянная посуда становиться все более модной и востребованной. Органично вписывается в разный стиль интерьеры.  Преимущества посуды из дерева: экологичность, целебные свойства, прочность, нулевая теплопроводность. Хорошая сочетаемость. Посуда из дерева прекрасно сочетается с сервизами из фарфора и некоторой посудой из стекла. Стоит обратить внимание на материалы из которых изготовлена посуда. Акация, бук, кедр, тис - те материалы, посуда из которых будет качественной. Бамбук также можно считать подходящим материалом, если он специальным образом обработан. Уход за деревянной посудой.  **2.6 Виды кухонной пластмассовой посуды, характеристики**  Посуда и приборы из полимерных материалов (мелалита, поликарбоната, полистирола и др.) обладают такими важными свойствами, как легкость, большая прочность, превышающая прочность стекла, фарфора и фаянса, хими­ческая стойкость и относительно невысокая стоимость. Это обусловило их широкое применение, особенно на предпри­ятиях общественного питания, расположенных в зоне отды­ха, кафе-автоматах и др. На этих предприятиях могут ис­пользоваться посуда и приборы из полимеров (тарелки, блюдца, чашки, подносы, рюмки-подставки для яиц, креманки для сладких блюд, мороженого и цветов, столовые приборы). Для обслуживания приемов по типу фуршет и коктейль в ресторанах применяют пластмассовые шпажки, вилочки для подачи бутербродов канапе и других мелких закусок. Для фруктов, входящих в состав коктейлей, служат специальные коктейльные шпажки.  **2.7. Посуда одноразового использования.**  Классифицировать одноразовую посуду можно по разным характеристикам, но наиболее часто применяется разделение на три вида в зависимости от типа материала:  Пластиковая посуда изготавливают из пластика характерна гигиеничность, практичность, универсальность, надежность, а главное — доступная цена. Кроме того, одноразовая пластиковая посуда не бьется, не требует мытья и отличается большим разнообразием.  Бумажная посуда  Тарелки, стаканы для горячих и холодных напитков, упаковка для пиццы, бургеров и тортов — посуда и емкости из бумаги используются практически во всех сетевых ресторанах быстрого питания, закусочных, а также для сервировки столов для детских праздников, банкетов и пикников на природе.  Биоразлагаемая посуда — последний тренд в сфере производства одноразовой посуды. Такие стаканы, тарелки и упаковка для пищевой продукции изготавливается по особой технологии из «природных» материалов — кукурузы, сахарного тростника и различных пищевых добавок. Иногда для улучшения прочностных характеристик в состав материала для биопосуды добавляют полипропилен.  **Внеурочная самостоятельная работа:** Характеристика кухонной посуды  **Практические занятия: № 3** Определение дефектов поверхности посуды  **Раздел 3 Виды производственного оборудования**  **3.1. Механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе**  Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Организация рабочего места работника. Соблюдение правил безопасной эксплуатации посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря.  **3.2. Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды**  Посудомоечные машины – многофункциональная бытовая техника. Посудомоечная машина обеспечивает безупречную чистоту посуды и кухонных принадлежностей благодаря тому, что температура нагрева воды в машине достигает 60 градусов, а значит, активные компоненты моющих средств более эффективно справляются с любыми типами загрязнений. Отдельно стоящие – имеют собственный корпус с крышкой-столешницей. Такие машины доступнее в установке, обслуживании и дешевле по сравнению со встраиваемыми аналогами. В некоторых моделях верхняя крышка съемная, поэтому при необходимости ее можно заменить. Встраиваемые – выбираются на этапе проектировки кухонного гарнитура. Можно выбрать модели с полным встраиванием или частичным, когда верхняя панель остается открытой. Полновстраиваемые – устанавливаются в мебельный гарнитур, поэтому внешне становятся практически незаметными для посторонних глаз. Панель управления также надежно скрыта за декоративным фасадом, однако доступна для запуска прибора и выбора рабочей программы. В приборах с частичным встраиванием, панель управления располагается поверх декоративного фасада и обеспечивает быстрый доступ к машине.  **Практическая работа: № 4** Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины  **3.3. Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья кухонной посуды**  Чтобы посудомоечная машина как можно дольше не требовала ремонта и исправно выполняла свои обязанности, при эксплуатации необходимо соблюдать ряд правил: Недопустимо помещать в неё сковородки и кастрюли, не очищенные от кусочков пищи. Также нужно следить за тем, чтобы приёмники посудомоечной машины не были загружены сверх меры. Если между предметами будет слишком небольшое пространство, то нет никакой гарантии, что они хорошо отмоются. Нижняя корзина, как правило, предназначена для крупной или сильно загрязнённой посуды. В верхнюю же ставят мелкие или предметы из очень хрупкого материала. Об этом правиле необходимо помнить всем владельцам независимо от того, установлена ли на их кухне посудомоечная машина Electrolux, Ariston, Зигмунд и Штайн или любая другая.  **Практическая работа: № 5** Правила пользования посудомоечной машиной  **Внеурочная самостоятельная работа:** Доклад на тему: Характеристика посудомоечных машин  **Раздел 4 Столовая посуда, приборы, уход**  **4.1. Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой**  Обычно стоит избегать мыть фарфоровую посуду очень горячей водой. Для мытья фарфора необходимо использовать теплую воду и жидкое моющее средство. Не ставьте фарфоровую посуду на горячую плиту для сушки или подогревания пищи, так как на некоторых видах не слишком прочного фарфора может потрескаться глазурь.  **Внеурочная самостоятельная работа:** Виды столовой посуды  **Практическая работа: № 6.** Определение вида столовой посуды, назначения  **4.2. Керамическая, стеклянная, хрустальная посуда, правила мытья**  Керамическую посуды мыть рекомендуется в теплой воде с использованием нежесткой щетки и небольшого количества моющих средств. Не стоит подвергать резкому перепаду температур:  ставить в горячую духовку; на открытый огонь или раскаленную электроплиту; из холодильника сразу помещать в теплое место.  Стеклянная посуда считается чистой, если на стенках ее не образуется отдельных капель и вода оставляет равномерную тончайшую пленку. Если на стенках посуды имеется налет каких-либо солей или осадок, посуду очищают (предварительно смочив водой) щеткой или ершом и уже затем окончательно моют водой.  Правила мытья хрусталя - если посуда с позолотой или с рисунком – можно мыть ее в слабом растворе нашатырного спирта (пропорции те же: столовая ложка на литр воды). Вода должна быть теплой: от высоких температур хрусталь мутнеет, а со временем может даже потрескаться.  **4.3. Уход за металлической посудой**  Вся металлическая посуда должна содержаться в образцовом порядке. Для этой цели ее следует тщательно мыть горячей водой, дезинфицировать раствором хлорамина и в конце ополаскивать холодной водой. После просушки посуду следует разложить на определенные места. Перед использованием ее полируют и складывают в соответствующие шкафы или на полки в теплим месте. При сортировке посуды следует обращать внимание на то, нет ли повреждений: деформированных, ручек, искривленных краев и др. Посуду с такими дефектами следует отделить.  Чистка и полировка металлических блюд производятся работниками кухни до оформления блюд. Официант при приемке блюд с раздачи должен проверить, не запачкано ли дно. Для этой цели прилавок раздачи закрывается скатертью, а блюда ставятся на нее. Когда берут блюда с помощью ручника, одновременно очищают дно.  **Практическая работа: №7** Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды  **4.4. Уход за деревянной, пластмассовой посудой**  Мыть деревянные кухонные изделия вручную и сразу после использования. Моющее средство лучше использовать натуральное, например, соду. В крайнем случае можно помыть деревянную кухонную доску жидким моющим средством. Вытирайте деревянную посуду насухо и оставляйте хорошенько просушиться на несколько часов.  Уход за пластмассовой посудой - имеет гладкую блестящую поверхность, хорошо моется теплой мыльной водой; посуда из аминопласта выдерживает температуру кипящей воды, а из полистирола деформируется уже при температуре 70-75° С, поэтому в пластмассовой посуде нельзя готовить пищу. Чистящие порошки, содержащие твердые абразивы, царапают поверхность пластмассовой посуды, и для чистки этой посуды их не применяют.  **Практическая работа: №8** Подбор дезинфицирующих средств  **Внеурочная самостоятельная работа:** Характеристика столовой посуды  **4.5. Основные столовые приборы**  Основные столовые приборы, с помощью которых едят.  Закусочный прибор (нож, вилка) — подают к холодным блюдам и закускам всех видов и некоторым горячим закускам (жареной ветчине, яичницам, блинам и др.). Длина ножа примерно равна диаметру закусочной тарелки.  Рыбный прибор (нож, вилка) — используют при употреблении горячих рыбных блюд. Рыбный нож — тупой, напоминает лопатку, вилка — с более короткими зубцами.  Столовый прибор (нож, вилка, ложка) — предназначен для первых и вторых горячих блюд. Длина столового ножа примерно равна диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложки и вилки используют и для перекладывания кушанья из общего блюда в тарелку участника трапезы.  Десертный прибор (нож, вилка, ложка) — подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче. Нож уже, чем закусочный. кончик его имеет заострённый конец, вилка имеет три зубца. Десертный нож и вилку используют при подаче сыра, сладких пирогов, яблочного шарлота, арбуза, а десертную ложку — при подаче сладких блюд, не требующих разрезания на части (мороженого, муссов, желе, каш, компотов, ягод с молоком или со сливками и др.)  Фруктовый прибор - ложка с длинной ручкой (нож, вилка) отличается от десертного меньшего размера, вилка — с двумя зубцами. Нож и вилка имеют одинаковую ручку.  Ложка - основная статья: Ложка; ложка кофейная используется при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и «в мешочек», грейпфрутов, фруктовых коктейлей. Ложка мокко используется при потреблении кофе чёрного, кофе по-восточному. Ложечка с длинной ручкой — для охлаждённого чая и напитков, подаваемых в больших стаканах.  Вилка - основная статья: вилка (столовый прибор); вилка состоит из рукояти и нескольких узких зубцов (обычно от двух до четырёх) на одном конце.  Палочки для еды - традиционный столовый прибор в Восточной Азии. К четырём странам, где преимущественно используют палочки, относятся Китай, Япония, Корея и Вьетнам. Палочки обычно изготавливают из дерева, металла, кости, слоновой кости, а в настоящее время также из пластика.  За пределами Восточной Азии (в странах Европы, Африки, Америки и т. д.) палочки для еды принято подавать к блюдам китайской, японской, корейской и вьетнамской кухни. При этом европейские столовые приборы не убираются (на случай, если кто-то из присутствующих не умеет пользоваться палочками).  **4.6. Вспомогательные столовые приборы.**  Вспомогательные — коллективного пользования, с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатников, блюд, ваз, соусников и др.) в тарелки участников трапез.  Виды:  Нож для масла — имеет широкое, изогнутое полудугой лезвие. Для отрезания и перекладывания сливочного масла, поданного большим куском. Кладут на правый борт пирожковой тарелки.  Нож-вилка — серповидной формы с зубцами на конце, используют для нарезания и раскладывания сыра, подаваемого куском.  Нож-пила — для нарезания лимонов.  Лимонная вилочка — для перекладывания ломтиков лимона.  Вилка двухрожковая — для подачи сельди.  Вилка для шпрот имеет широкое основание в виде лопатки и пять зубцов, соединённых на концах перемычкой для исключения деформации рыбы. Предназначена для перекладывания рыбных консервов (шпрот, сардин).  Прибор для крабов, раков, креветок (нож, вилка) используется при потреблении крабов, раков и креветок. Вилка длинная с двумя зубцами на конце.  Вилка для устриц, мидий и холодных рыбных коктейлей — один из трёх зубцов (левый) более мощный и предназначен для отделения мякоти устриц и мидий от раковин. Длина 15 см, ширина у основания 1, 5 см.  Игла для омаров — для употребления омаров.  Вилка кокильная — для горячих закусок из рыбы. Имеет три зубца, более коротких и широких, чем у десертной.  Ложечка для соли — крохотная (диаметром не более 1 см) ложка для солонки.  Ложка для салата отличается от столовой бо́льшим размером. Кончик ложки иногда делают в виде трёх зубцов. Используют для перекладывания салата из многопорционной посуды.  **Практическая работа: № 9** Подготовка посуды и приборов для обслуживания посетителей  **Внеурочная самостоятельная работа:** Доклад: Столовые приборы  **Раздел 5 Чистка поверхностей столовой посуды, приборов**  **5.1. Удаление остатков пищи с посуды и инвентаря.**  Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Организация рабочего места работника. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря, предназначенного для очистки кухонной посуды и производственного инвентаря. Выполнение рекомендаций по организации работы моечной кухонной посуды и производственного инвентаря на предприятии питания.  **Практические занятия: № 10** Чистка и мойка столовой посуды и приборов  **5.2. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены**  Соблюдение правил личной гигиены на предприятиях пищевой промышленности имеет большое эпидемиологическое значение. Личная гигиена — это ряд санитарных правил, которые должны строго соблюдать все сотрудники. Данные правила предусматривают ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта работника, к санитарной одежде, к режиму предприятия и медицинскому освидетельствованию работников. Несоблюдение правил личной гигиены может привести к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний (например, таких как брюшной тиф, дизентерия) и токсикоинфекций (сальмонеллез, стафилококковые интоксикации и др.). Под личной гигиеной работника пищевого предприятия подразумевается: прохождение медицинского осмотра;  использование для работы чистой санитарной одежды; содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта.  **5.3. Требования к личной гигиене при подготовке столовой посуды и приборов**  Каждый работник обязан соблюдать правила личной гигиены:  оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы тщательно 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;  при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения.  Раковины для мытья рук должны быть оснащены жидким мылом, дезинфицирующим средством или кожным антисептиком, одноразовыми бумажными полотенцами, ведром для мусора с педальным устройством и инструкцией по мытью рук. Для мытья рук применяют жидкое мыло с помощью дозатора. Вытирают руки индивидуальным полотенцем (салфеткой), предпочтительно одноразовым. Гигиеническую обработку рук спиртсодержащим или другим разрешенным к применению антисептиком (без их предварительного мытья) проводят путем втирания его в кожу кистей рук в количестве, рекомендуемом инструкцией по применению, обращая особое внимание на обработку кончиков пальцев, кожи вокруг ногтей, между пальцами.  **Практические занятия: № 11** Правильные условия хранения чистой столовой посуды, приборов  **Внеурочная самостоятельная работа:** Составить таблицу: Мойка и хранение посуды.  **5.4 Правила утилизации отходов**  Отходы подлежат специальному сбору, хранению и утилизации, и для этих процессов разработан ряд правил и нормативов.  Отходы 5 класса не причиняют природе какого-либо ущерба, к ним относятся: скорлупа от яиц; овощные очистки; хлебная крошка; выжимки фруктов и ягод; кофейная и чайная шелуха и пр.  Отходы 4 класса способны нанести природным экосистемам незначительный вред. К этой группе принадлежат: растительные масла, использованные при обжарке продуктов; остатки сахарного сиропа;  раствор поваренной соли отработанный при засолке овощей; некондиционная молочная продукция.  В небольшом объеме пищевые отходы опасности для человека не представляют. Однако гниющие органические остатки – благоприятная среда для размножения болезнетворных бактерий, что может стать причиной опасных кишечных инфекций.  **3.2. Тематический план учебной дисциплины «МДК. 01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной посуды и приборов»**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **№ урока** | **Тема урока** | **Объем часов** | | **Раздел 1**  **Классификация производственного инвентаря и**  **кухонной посуды- 15 часов** | | | | **1-4** | Основная классификация производственного инвентаря. | 4 | |  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Виды производственного инвентаря | 4 | | **5-6** | Основная классификация кухонной посуды | 2 | | **7-11** | **Практическая работа:**  № 1. Структура и планировка производственных помещений. | 5 | |  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Виды кухонной посуды | 4 | | **Раздел 2**  **Характеристика кухонной посуды, назначение - 24 часов** | | | | **12-13** | Требования к кухонной посуде, таре | 2 | | **14-15** | Виды кухонной фарфоровой посуды, характеристики | 2 | | **16-17** | Виды кухонной стеклянной посуды, характеристики | 2 | | **18-19** | Виды кухонной металлической посуды, характеристики | 2 | | **20-24** | **Практические занятия:**  № 2 Определение вида поверхности посуды | 5 | |  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Характеристика производственного инвентаря | 4 | | **25-26** | Виды кухонной деревянной посуды характеристики | 2 | | **27-28** | Виды кухонной пластмассовой посуды, характеристики | 2 | | **29-30** | Посуда одноразового использования. | 2 | |  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Характеристика кухонной посуды | 4 | | **31-35** | **Практические занятия:**  № 3 Определение дефектов поверхности посуды | 5 | | **Раздел 3**  **Виды производственного оборудования - 20 часов** | | | | **36-39** | Механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе | 4 | | **40-43** | Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды | 4 | | **44-48** | **Практическая работа:**  № 4 Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины | 5 | | **49-50** | Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | 2 | | **51-55** | **Практическая работа: № 5**  Правила пользования посудомоечной машиной | 5 | |  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Доклад на тему: Характеристика посудомоечных машин | 4 | | **Раздел 4**  **Столовая посуда, приборы, уход - 34 часов** | | | | **56-58** | Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой | 3 | |  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Виды столовой посуды | 4 | | **59-63** | **Практическая работа:**  № 6. Определение вида столовой посуды, назначения | 5 | | **64-66** | Керамическая, стеклянная, хрустальная посуда, правила мытья | 3 | | **67-68** | Уход за металлической посудой | 2 | | **69-73** | **Практическая работа**:  №7 Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды | 5 | | **74-75** | Уход за деревянной пластмассовой посудой | 2 | | **76-80** | **Практическая работа:**  №8 Подбор дезинфицирующих средств | 5 | |  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Характеристика столовой посуды | 4 | | **81-82** | Основные столовые приборы. | 2 | | **83-84** | Вспомогательные столовые приборы. | 2 | | **85-89** | **Практическая работа:** № 9  Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания посетителей | 5 | |  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Доклад: Столовые приборы | 4 | | **Раздел 5**  **Чистка поверхностей столовой посуды, приборов - 19 часов** | | | | **90-91** | Удаление остатков пищи с посуды и инвентаря. | 2 | | **92-96** | **Практические занятия:**  № 10 Чистка и мойка столовой посуды и приборов | 5 | | **97-98** | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены | 2 | | **99-100** | Требования к личной гигиене при подготовке столовой посуды и приборов | 2 | | **101-104** | **Практические занятия:**  № 11 Правильные условия хранения чистой столовой посуды, приборов | 4 | |  | **Внеурочная самостоятельная работа:**  Составить таблицу: Мойка и хранение посуды. | 4 | | **105-108** | Правила утилизации отходов | 4 | | **Экзамен** | | 6 | | Всего аудиторных: | | 108 | | Из них учебных | | 54 | | Из них лабораторных практических | | 54 |   **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной работы, а также выполнения слушателями индивидуальных, самостоятельных заданий.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Результаты** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** | | Проводит дезинфекцию рабочих зон | •проводить дезинфекцию в  рабочих зонах; | - Письменная проверка.  - Текущая оценка  -Контрольные вопросы  - Практическая проверка | | Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте. | •пользоваться уборочной техникой и средствами  уборки;  •пользоваться моющими и дезинфицирующими  средствами при уборке  производственных  помещений | | Моет вручную столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь | •удалять остатки пищи с кухонной посуды и  производственного инвентаря;  •мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом; | | Чистит и раскладывает на хранение столовую и кухонную посуду и  производственный инвентарь | •сушить и раскладывать кухонную посуду и  производственный инвентарь по местам;  •чистить все типы  поверхностей кухонной посуды и  производственного инвентаря;  •пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; | | Экзамен | | Контрольные вопросы |   5.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | | |

5.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

1. ­ рабочее место преподавателя;
2. ­ рабочие места по числу слушателей;
3. ­ учебно-методическое обеспечение.
4. технические средства обучения:
5. ­ средства мультимедиа (проектор).

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

*Основные источники:*

1.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. –7-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2013. -432с.

2.Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин –6-изд. стер. -М.: Издательский центр «Академия» -2012г. -248с.

3.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов –2-е изд. испр.-М.: Издательский центр «Академия» 2012г. –464с.

**Дополнительные источники, Интернет-ресурсы:**

1.ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

2.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

3.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

4.Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. –Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный. –Заглавие с экрана.