



Министерство образования и науки Нижегородской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сосновский агропромышленный техникум»



Утверждаю:
Директор ГБПОУ «Сосновский
агропромышленный техникум»
Н.В.Зудов
Приказ № 435 от
«05» сентября 2023 года

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«МИШЛЕНОВСКИЕ ЗВЕЗДЫ»**

Срок реализации – 2 года
Количество часов – 240 часов
Программа рассчитана на
студентов 15-19 лет
Автор-составитель:
педагог доп. образования
Сергеева Л.В.

п. Сосновское 2023 г.

Содержание программы.

1. Пояснительная записка.
2. Условия для реализации программы.
3. Учебно-тематическое планирование.
4. Содержание изучаемого курса, методическое обеспечение.
5. Ожидаемые результаты.
6. Список используемой литературы и источников.

1. Пояснительная записка

Профессия повара охватывает большое число компетенций: от составления меню до приготовления блюд. Повар работает в заведениях общественного питания разного уровня — от ресторанов с Мишленовскими звездами до рабочих столовых и кафетериев. Помимо кулинарного мастерства, шеф-повара должны уметь составлять бюджет, рассчитывать нормы прибыли, контролировать и заказывать пищевые продукты и следить за актуальными тенденциями в мире кулинарии, например, органическая и вегетарианская кухни, диеты здорового питания.

Шеф-повар в элитном отеле или ресторане должен обладать высочайшей компетентностью в искусстве приготовления и презентации блюд. Ожидается, что они будут создавать и совершенствовать рецепты в соответствии с ожиданиями взыскательных клиентов. Шеф-повар должен быть в курсе новинок и модных веяний и понимать особенности особых режимов питания, обусловленных культурной спецификой, здоровьем или религией. Повар работает с высокотехнологичным оборудованием, что требует строгого соблюдения техники безопасности и охраны труда. Критически важно выполнять санитарные требования и правила личной гигиены. Повар должен обладать отличными коммуникативными навыками, уметь налаживать эффективное взаимодействие в коллективе и создавать благоприятную атмосферу в условиях кухни, где часто возникают стрессовые ситуации.

Растущие доходы населения вызывают спрос на свежеприготовленную еду и различные заведения общественного питания. Это способствует открытию большого числа новых ресторанов и других видов гастрономических заведений. Приготовление блюд высокого качества требует большого опыта и профессионализма, поэтому предприятия такого рода всегда заинтересованы в найме высококвалифицированных поваров.

Содержание программы предполагает рассмотрение широкого диапазона вопросов, относящихся к углубленному изучению профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», в условиях движения WorldSkills Russia.

Основными направлениями этой работы являются:

- ✓ обучающая функция – каждый участник имеет возможность удовлетворить свои познавательные потребности, а также получить подготовку в интересующем его направлении современной кулинарии;
- ✓ социально- адаптивная функция – занятия в кружке позволяют значительной части учащихся получить социально- значимый опыт деятельности и взаимодействия, испытать «ситуацию успеха», научиться самоутверждаться;

- ✓ воспитательная функция – содержание методики работы кружка оказывают значительное влияние на развитие социально- значимых качеств личности, на формирование коммуникативных навыков, воспитания у учащихся социальной ответственности и коллективизма.

Дополнительная образовательная программа ориентирована на достижение следующих целей:

- ✓ развитие эстетического вкуса студентов;
- ✓ расширение знаний студентов в области кулинарии;
- ✓ формирование культуры общения;
- ✓ формирование и развитие творческих способностей студентов в кулинарии;
- ✓ формирование экологических убеждений;
- ✓ развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения профессиональных компетенций с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- ✓ воспитание убежденности здорового питания в жизни современного общества, необходимостью физически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;
- ✓ применение полученных знаний и умений для безопасного использования продуктов в быту, на производстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде;
- ✓ развитие навыков партнерского взаимодействия, развитие и совершенствование умения работать в команде, повышение уровня сплоченности коллектива;
- ✓ в процессе реализации программы важно формировать информационную компетентность студентов. Поэтому при организации работы кружка необходимо акцентировать внимание студентов на поиске информации в Интернете, в учебной, справочной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.
- ✓ развитие общих интеллектуальных знаний и умений на материале, дополняющем учебную программу, с формированием навыков саморазвития.
- ✓ научить студентов владеть полученной суммой знаний, применяя их в нестандартных условиях.
- ✓ целенаправленно формировать у студентов определенного объема знаний и представлений о практической полезности профессии «Повар, кондитер».

- ✓ развивать патриотические чувства, научное мировоззрение, определенные позитивные жизненные позиции на примерах изучения научного творчества великих русских ученых.

Задачи:

- ✓ углубленное изучение профессии «Повар, кондитер».
- ✓ выработать умения и навыки самостоятельного и систематического расширения своего кругозора при приготовлении блюд из различного вида сырья.
- ✓ дать возможность студентам почувствовать себя творцами, искателями, открывателями, мастерами своего дела.
- ✓ научить студентов всем элементам исследовательской деятельности: планировать эксперимент, качественно осуществлять его, анализировать и обобщать полученные эксперименты.

Формы и методы кружка

- ✓ Экскурсия;
- ✓ Практические занятия;
- ✓ Беседы;
- ✓ Дискуссии;
- ✓ Решение «продуктивных» задач;
- ✓ Самостоятельная разработка студентами технологических карт;
- ✓ Дегустации.

Форма занятий – групповая.

Количество учащихся в группе - не менее 16 человек.

Программа кружка рассчитана на 120 часов учебного времени.

2. Условия для реализации программы

- Материально-технические условия – Учебно – производственная мастерская по профессии « Повар, кондитер»
- Оснащение – стенды « Уголок инструмента по технике безопасности», «Муляжи блюд и кондитерских изделий» и др. информационные стенды.
- Оборудование:
 - электро - жарочный шкаф-1 шт.,
 - плита электрическая-2 шт.,
 - кухонный комбайн – 1 шт.,
 - тестомесильная машина-1 шт.,
 - миксер -1 шт.
 - блендер – 2 шт.
 - слайсер – 1 шт.
 - пароконвектомат- 1 шт.
 - кухонный инвентарь:
 - сковороды- 6 шт.
 - кастрюли – 6 шт.
 - сотейник- 1 шт.
 - половники, терки для овощей, ложки, вилки, ножи, разделочные доски.
 - кондитерский инвентарь.
- Методические условия – комплекты наглядных, дидактических, видеопособий.

3. Учебно-тематическое планирование

1 год обучения

№ п/п	Наименование темы	Всего	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	<i>Вводное занятие. Введение в образовательную программу кружка.</i>	1	1	-
1.1.	Цель и задачи кружка. Охрана труда. Техника безопасности. Рабочее место Повара, кондитера.	3	3	-
2.	<i>Чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы»</i>	10	2	8
2.1	Описание профессиональных компетенций		2	-
2.2	Конкурсное задание			2
2.3	Инфраструктурный лист		-	2
2.4	Выбор продуктов, составление меню		-	2
2.5	Виды оценивания		-	2
3.	<i>Современные тенденции в поварском деле</i>	44	18	26
3.1	Современные технологии кулинарии		8	
3.2	Выбор сырья и приготовление конкурсных блюд.			18
3.3	Техники подачи, презентации и оформления блюд.			8
3.4	Молекулярная кухня		6	
3.5	Региональная и мировая кухня		4	
4.	<i>Современные тенденции в кондитерском деле.</i>	35	21	12
4.1	Виды современных кондитерских изделий.		10	
4.2	Приготовление кондитерских изделий			14
4.3	Техники подачи, презентации и оформления кондитерских изделий.		5	
4.4	Шоколадные изделия		6	
5.	<i>Современное технологическое оборудование</i>	2	2	2
5.1	Видео- обзор современного оборудования и инвентаря			2
6.	<i>Диетическое и лечебно-профилактическое питание.</i>	23	17	6
6.1	Новая номенклатура диет		3	
6.2	Приготовление фингер фудов ово-лакто			4

6.3	Низкокалорийные соусы.		7	
6.4	Аллергенные ингредиенты и их замена в процессе приготовления блюд		7	
6.5	Бады и пищевые добавки.		3	
7	<i>Экскурсия на предприятие общественного питания.</i>	2		2
	Итого	120		

2 год обучения

№ п/п	Наименование темы	Всего	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	<i>Вводное занятие. Введение в образовательную программу кружка.</i>	1	1	-
1.1.	Цель и задачи кружка. Охрана труда. Техника безопасности. Рабочее место Повара, кондитера.	2	2	-
2.	<i>Современные тенденции в поварском деле</i>	34		
2.1	Иновационные способы тепловой кулинарной обработки		10	-
2.2	Технология су вид			6
2.3	Технология КЭЧ		-	6
2.4	Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки		-	6
2.5	Сушка фруктов и овощей		-	6
3.	<i>Нетривиальные вкусовые сочетания и аппетитная подача блюд</i>	40		
3.1	Холодные закуски и салаты		2	8
3.2	Десерты и сладкие блюда		2	8
3.3	Напитки холодные и горячие		2	8
3.4	Соусы		2	8
4.	<i>Современные тенденции в кондитерском деле.</i>	26		
4.1	Способы темперирования шоколада		2	6
4.2	Изготовление декора из шоколада			6
4.3	Изготовление декора из карамели			6
4.4	Изготовление декора из изомальта			6
5.	<i>Региональная кухня</i>	17		
5.1	Супы		2	4
5.2	Блюда из рыбы		2	4
5.3	Блюда из мяса		2	3

	Итого	120		
--	-------	------------	--	--

4. Содержание изучаемого курса, методическое обеспечение

Тема 1. Вводное занятие. Введение в образовательную программу кружка.

1.1. Цель и задачи кружка. Охрана труда. Техника безопасности. Рабочее место Повара, кондитера.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К самостоятельной работе в качестве повара допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда и имеющие 1 группу по электробезопасности.

1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев повар должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

1.3. Не реже одного раза в год повар должен проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

1.4. В процессе работы на повара могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;

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

1.5. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.6. Повару следует:

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

1.7. Повар обязан знать и соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения, инструкции по охране труда, правила пожарной безопасности

1.8. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных местах для курения.

1.9. Повар должен быть обеспечен санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.

1.10. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца (электрополотенца).

1.11. В помещениях пищеблока должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.

1.12. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.

1.13. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

— обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

— надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

— удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

— проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

2.4. Проверить внешним осмотром:

— достаточность освещения рабочей поверхности;

— отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

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

— наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

— наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;

— отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

— наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);

— отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

— состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

— отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

— исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия

горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

2.7. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.8. Перед включением пищеварочного электрического котла:

— открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;

— нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла),

— правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;

— варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10—15 см ниже верхней кромки;

— после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2—3 раза вокруг оси;

— открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии — кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;

— закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.9. Перед началом эксплуатации электросковороды и др.:

— проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды — механизм опрокидывания;

— убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;

— при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250° С для удаления влаги.

2.10. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

2.11. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

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

2.13. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

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

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

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

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

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.11. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.12. Во время работы с ножом не допускается:

— использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

— производить резкие движения;

— нарезать сырье и продукты на весу;

— проверять остроту лезвия рукой;

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

— опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

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

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

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

3.16. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

— применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

— не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);

— не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.17. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.18. Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:

— следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/см²;

— не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;

— не допускать работу котла без загрузки;

— после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накидными рычагами;

— по окончании варки нажать кнопку «Стоп» и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем

за кольцо клапан-турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью «промывка». Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан-турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.

3.19. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:

— заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°C до прекращения выделения из него пузырьков пара;

— загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150—180°C; после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

— при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;

— во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;

— своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;

не допускается:

— включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;

— опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

— оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;

— сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии; охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

3.20. При эксплуатации холодильного оборудования:

— загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

— количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

— двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

— при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

— при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение — проветрить;

не допускается:

— включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

— работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

— загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

— прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

— хранить продукты на испарителях;

— удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

— размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

— загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

— самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.21. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

— токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

— холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

— истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

— сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

— обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.22. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.23. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

— максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

— не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.24. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.25. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.26. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.27. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.28. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.29. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.30. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.31. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.32. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.33. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.

3.34. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.35. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.36. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.37. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

— заполнять его более чем на три четверти емкости;

— прижимать котел к себе;

— держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.38. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.39. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.40. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.41. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.42. При эксплуатации электромеханического оборудования:

— использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

— перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

— предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

— включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

— не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

— снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

— надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

— загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя; соблюдать нормы загрузки оборудования; проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

— удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

— осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

3.43. Не допускается:

— работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

— поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

— превышать допустимые скорости работы оборудования;

— извлекать руками застрявший продукт;

— эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;

— проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

— переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

— оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

— складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

— при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

4.2. В аварийной обстановке, оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

— закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

— открыть окна и двери, проветрить помещение;

— перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем;

4.4. Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости вызвать работников аварийной газовой службы по телефону 104.

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

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

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

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

4.9. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.

4.10. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.11. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.

5.5. По окончании работы электросковороды:

— выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;

— после остывания сковороды слить жир;

— пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;

— вымыть чашу горячей (не выше 50°C) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;

— стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

5.6. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

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

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

5.9. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.10. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.

5.11. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

Тема 2. Чемпионат по профессиональному мастерству по стандартам «WorldSkills Russia».

2.1. Описание профессиональных компетенций.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими навыками:

-
- приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;
- Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
- Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- Резка разных сортов мяса, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров;
- подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами;
- Понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям;
- Умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости;
- Понимание принципов сбалансированного планирования меню, определение стоимости пищи и требований к пище, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;
- Составление и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

- Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

2.2. Конкурсное задание.

Участнику конкурса необходимо самостоятельно выполнить следующие задания:

- Приготовление интернациональных / всемирно известных блюд, указанных в конкурсном задании, включая:

- Холодные и горячие закуски;
- Блюда из яиц и сыра;
- Бульоны, горячие и холодные супы, соусы;
- Блюда из рыбы и моллюсков;
- Горячие и холодные блюда из мяса, дичи и птицы;
- Декорирование и гарнирование;
- Блюда с крахмалом и овощные блюда;
- Салаты;
- Горячие, холодные и замороженные десерты;
- Выпечка.

- Задачи:

- Наличие материала;
- Общая подготовка ингредиентов, подготовка блюд (организация рабочего места повара);
- Уборка и поддержание чистоты рабочего места;
- Правильное хранение пищевых продуктов;
- Подготовка необходимой кухонной утвари и т.п.;
- Подготовка и резка фруктов и овощей;
- Разделка туши и резка на порции сырого мяса, птицы (перевязка птичьей тушки для формовки) и дичи;
- Резка и филетирование рыбы;
- Приготовление бульона, супов, соусов;
- Приготовление теста, взбитого теста, заварного крема и т.п.;
- Приготовление горячих и холодных закусок;
- Приготовление блюд из рыбы и моллюсков;
- Приготовление блюд из мяса и дичи;
- Птица, овощи, салаты, десерты;
- Приготовление, сервировка и гарнирование холодных блюд;
- Резка, сервировка и гарнирование блюд из рыбы, мяса, дичи и птицы;
- Приготовление десертов;
- Подготовка рецептов;
- Замер количества ингредиентов в зависимости от поставленной задачи.

2.3. Инфраструктурный лист.

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор конкурса.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники и/или Эксперты Чемпионата должны приносить с собой.

Инструменты, материалы и оборудование для каждого конкурсанта
(предоставляют организаторы)

Материалы, оборудование и инструменты, которые участники приносят с собой

- Кухонная посуда и инвентарь, предназначенные для индукционных плит.
- Одежда:

- Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).
- Передник или фартук - любого цвета
- Брюки - тёмные
- Головной убор - белый поварской колпак
- Обувь - закрытые мокасины или сандалии

Материалы и оборудование, запрещенные на площадке.

Участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, то есть, пищевые продукты или добавки. Для презентации запрещено использовать собственные тарелки, небольшие блюда или ложки.

2.4. Выбор продуктов, составление меню.

2.5. Виды оценивания.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;

- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.
-

Критерии оценки мастерства

Гигиена

- Личная гигиена;
- Чистота рабочего места;
- Приготовление;
- Отходы;
- Время подачи;
- Использование обязательных ингредиентов;
- Температура подачи.

Продемонстрированные поварские умения

- Качество приготовленной еды;
- Организаторские способности;
- Презентация;
- Четкость презентации;
- Блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно;
- Размер порции;
- Опрятность;
- Творческий подход;
- Точность следования рецепту.

Вкус

- Текстура;
- Вкус;
- Гармония и баланс ароматов.

Вычеты

За нарушения оцениваемого Аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от Аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

Тема 3. Современные тенденции в поварском деле.

3.1. Современные технологии кулинарии.

Понятие современных технологий кулинарии. Виды технологий.

3.2. Выбор сырья и приготовление конкурсных блюд.

Принципы выбора сырья для приготовления современных блюд. Технология выбора. Замена ингредиентов.

3.3. Техники подачи, презентации и оформления блюд.

Методы подачи блюд: • французский, • английский, • русский, • европейский, • комбинированный.

3.4. Молекулярная кухня.

Понятие. Цели молекулярной кухни. Основные приемы молекулярной кухни.

3.5. Региональная и мировая кухня.

Понятие, виды кухонь мира. Их отличительные особенности.

Тема 4. Современные тенденции в кондитерском деле.

4.1. Виды современных кондитерских изделий.

Назначение и классификация современных кондитерских изделий.

4.2. Приготовление кондитерских изделий.

Технологии приготовления различных кондитерских изделий.

4.3. Техники подачи, презентации и оформления кондитерских изделий.

Обзор наиболее распространенных техник подачи, презентации и оформления кондитерских изделий.

4.4. Шоколадные изделия.

Виды шоколада. Классификация сырья. Технологии приготовления различных шоколадных изделий.

Тема 5. Современное технологическое оборудование

5.1. Видео-обзор современного оборудования и инвентаря.

Просмотр презентации по видам и назначению современного оборудования общественного питания и производственного оборудования пищевой промышленности.

Тема 6. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.

6.1. Новая номенклатура диет.

Виды диет. Отличительные особенности современных диет.

6.2. Приготовление фингер фудов ово-лакто.

Понятие. Виды фингер фудов, ово-лакто. Технологии приготовления различных видов.

6.3. Низкокалорийные соусы.

Назначение соусов. Виды соусов. Используемое сырье. Технология приготовления различных современных соусов.

6.4. Аллергенные ингредиенты и их замена в процессе приготовления блюда.

Пищевые аллергены. Факторы развития аллергии. Предотвращение и замена аллергенных продуктов в процессе приготовления блюда.

6.5. Бады и пищевые добавки.

Определение БАД. Классификации БАД. Их влияние на организм человека.

1. Экскурсия на предприятие общественного питания.

Посещение производственного предприятия пищевой промышленности или общественного питания Сосновского района.

5. Ожидаемые результаты.

Подготовка студента с устойчивым интересом к профессии, применяющего полученные знания и навыки для решения задач, умеющего реализовать свой творческий потенциал, подготовка будущих чемпионов WorldSkills Russia по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», успешная сдача демонстрационного экзамена студентов групп, обучающихся по профессии Повар, кондитер».

6. Список используемой литературы и источников

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.1. 2000 ФЗ-29.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изм. и доп. от 21.06. 2001 №389).
3. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Классификация предприятий. – М.: Госстандарт России, 1995. – 21 с.
4. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. – М: Госстандарт России, 1995.

Основная:

1. Богучева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 374 с.
2. Ковалев В.М., Малинин Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Россия, 2018.
3. Куликова В.Н. Постный стол. – М.: РИПОЛ классик, 2017. – 64 с.
4. Похлебкин В.В. Национальные кухни народов мира. – М.: Центрполиграф, 2017. // www.kylinaria.ru
5. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-трейд, 2016. - 752с.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания - <http://www.100menu.ru>

Электронная библиотека - <http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html>

[http:// cooking. Niv. ry/ povar/ eda](http://cooking.Niv.ry/povar/eda)

[http:// www. coys com. ua](http://www.coys.com.ua)

[http:// peteris. Narod. Ry/ sous htm](http://peteris.Narod.Ry/sous.htm)

[http:// cooking. Niv. ry/ povar/ eda. pl? =28ws=/sousy. htm](http://cooking.Niv.ry/povar/eda.pl?%28ws=/sousy.htm)

[http:// www. coys com. ua](http://www.coys.com.ua)

[http:// peteris. Narod. Ry/ sous htm](http://peteris.Narod.Ry/sous.htm)