

Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Школа №152 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
г. Перми

ПРИНЯТО
на педагогическом совете МАОУ «Школа №152 для
обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья» г.Пермь
Протокол №__ от «__» _____20__г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Школа №152 для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья» г.Пермь
Щелконогова Т.В. _____

Приказ №__ от «__» _____20__г

Профессиональная проба
ПОВАР
рабочая программа

Автор-составитель:
Соколова Оксана Сергеевна

Пермь 2018

Паспорт программы

1.	Краткая информация об образовательном учреждении	<p>МАОУ «Школа №152 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г.Перми. Адрес: г. Пермь, ул. Бушмакина 18. Контактные телефоны: 275-60-52; 208-18-10 Электронный почтовый ящик: school152kor@mail.ru Директор: Щелконогова Татьяна Васильевна Заместитель директора по учебной работе: Варфоломеева Мария Геннадьевна Заместитель директора по воспитательной работе: Гайнеминова Екатерина Анваровна</p>
2.	Сфера профессиональной деятельности	Обрабатывающее производство
3.	Профессия	Повар
4.	Количество часов	8 академических часов: 4 теория+4 практика
5.	Краткая характеристика категории обучающихся, на которую рассчитана профпроба	<p>Обучающиеся с задержкой психического развития, с легкой умственной отсталостью, со сложной структурой дефекта. Количество обучающихся: 5-10 человек. Классы: 8-9.</p>
6.	Продукт профпробы	<p>Самостоятельное приготовление блюда по технологической карте. Куратор профпробы проводит рефлексию устно. Учащиеся готовят презентацию для выступления на итоговом мероприятии в конце четверти «Ярмарка мастеров».</p>
7.	Автор-составитель профпробы	Педагог-психолог, руководитель методического совета Соколова Оксана Сергеевна
8.	Социальный партнер профпробы	<p>КГБОУСУВУ «Уральское подворье». КГАПОУ "Пермский техникум промышленных и информационных технологий".</p>

Паспорт профессии

ПРОФЕССИЯ: повар

РОДСТВЕННЫЕ ПРОФЕССИИ: Повар-кондитер, повар-технолог/технолог общественного питания, повар-кулинар, пекарь, бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ПЕРСПЕКТИВЫ КАРЬЕРНОГО РОСТА:

Карьерный рост повара связан с повышением мастерства и накоплением профессионального опыта, что требует освоения смежных кулинарных профессий, получения дополнительного образования.

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: обслуживание, производство.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОФЕССИИ:

Тип профессии по предмету труда: работа повара связана с изготовлением блюд по установленному образцу, что позволяет отнести ее по предмету труда к типу «Человек – Художественный образ».

Тип профессии по признаку цели: преобразующая.

Тип профессии по средствам труда: ручной.

Тип профессии по условиям труда: необычные условия.

Класс профессии: исполнительский (алгоритмический); по характеру труда профессия повара предполагает реализацию однотипных процедур, выполнение стандартных задач по образцу, с четким соблюдением правил, нормативов, инструкций.

ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: [5120](#)

Выполняемые обязанности обычно включают: планирование меню; подготовку и приготовление пищи; планирование, надзор и координацию работы помощников на кухне; проверку качества продуктов; взвешивание, измерение и смешивание ингредиентов согласно рецептам и по своему усмотрению; регулирование температуры духовых шкафов, грилей, жаровен и другого кухонного оборудования; осмотр и уборку кухни, кухонной утвари, сервировочных зон и т.п. для обеспечения правил безопасности и гигиены при обращении с продуктами питания; эксплуатацию крупного кухонного оборудования, такого как грили, фритюрницы или жаровни.

ТРЕБОВАНИЯ К ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ОСОБЕННОСТЯМ СПЕЦИАЛИСТА:

Должен обладать такими личностными качествами, как ответственность, честность, аккуратность, терпеливость, выдержанность, выносливость. Для успешного овладения профессией необходимо творческое начало, развитое воображение, оригинальность и изобретательность.

К профессионально важным качествам относятся: способность в течение долгого времени выдерживать физическую нагрузку; хорошая зрительно-двигательная координация; зрительная, образная, вкусовая, обонятельная и двигательная память; умение определить готовность блюда с помощью прикосновений, осязания, обоняния и т. д.; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер (умение без взвешивания быстро и точно определять массу полуфабриката); тонкие вкусовые ощущения и хорошо развитое обоняние; умение концентрировать и распределять внимание.

МЕДИЦИНСКИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ:

Профессия не рекомендуется людям, страдающим заболеваниями опорно-двигательного аппарата, органов пищеварения и дыхания. Медицинскими противопоказаниями являются также инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни. Профессия противопоказана людям, являющимся бактерио- и вирусоносителями.

УСЛОВИЯ ТРУДА

Работа повара проходит в помещении в условиях высокой температуры и повышенной влажности.

Рабочее место состоит из секционных модулированных столов (для малой механизации, с охлаждаемой горкой, с вмонтированной ванной), плит, шкафов и холодильных установок.

В работе использует ручные инструменты и механические приспособления.

Специальная форма: поварские брюки, куртка, колпак, фартук, специальные перчатки. Обувь должна быть с закрытым мыском; каблук высотой не более 2 см.

На рабочем месте повар не должен носить ювелирные украшения (даже наручные часы) и использовать парфюмерию. Не допускается наличие открытых ран, царапин и ссадин на руках.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РИСКИ

Многие технологические процессы выполняет в положении стоя, вручную, в условиях резких колебаний температуры. Это может привести к заболеваниям, сопровождающимся болями в спине и ногах, к варикозному расширению вен, артритах.

Работа связана с риском порезов, ожогов; возможно развитие кожных заболеваний.

Работа может привести к аллергиям и даже бридости – потере или искажению кулинарного вкуса. Профессиональные риски обуславливают необходимость регулярного медицинского обследования.

Пояснительная записка

Одним из приоритетных направлений деятельности школы выступает профориентационная работа.

Профессиональная проба — профессиональное испытание или профессиональная проверка, моделирующая элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющая завершенный вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

Кроме того, выполнение различных видов бытовой и хозяйственной деятельности способствует воспитанию трудовых навыков у учащихся, обеспечивает возможность познать природу их профессиональных интересов, направлять эти интересы в соответствии с возможностями. В процессе совместной работы у школьников формируется не только ответственность за порученное ему дело, но и за деятельность других членов коллектива, он учится соотносить свои действия с действиями товарищей, подчиняться трудовой дисциплине.

Знания, умения и навыки, сформированные у учащихся в процессе освоения различных профессий на базе школы, позволяют выпускникам активнее социализироваться в обществе и овладевать более сложными специальностями, а это значит, что работа по профориентации ведется комплексно, целенаправленно и дает свои положительные результаты.

На рынке труда для детей с ограниченными возможностями здоровья наиболее доступными являются профессии сферы обслуживания, поэтому профессионально-трудовая подготовка обучающихся в школе строится с учетом способностей ребенка и в соответствии с потребностями общества. Важным фактором профессионального самоопределения является формирование у учащихся адекватных представлений о профессиональной деятельности, видах профессий, условиях труда, а также умение включаться в общественно-производительный труд и социальные отношения трудового коллектива.

Цель пробы – создание условий для профессионального выбора и профессионального самоопределения, испытание обучающимися своих сил в сфере обслуживания и производства в профессии повар.

Задачи:

1. Дать базовые сведения о профессиональной деятельности повара.
2. Методом проб выявить интересы учащихся к этому виду практической деятельности.
3. Формировать потребности в дальнейшем изучении и совершенствовании профессиональной деятельности.

Профессиональная проба включает в себя:

1. **Обучающий этап**, в котором предусмотрено получение учащимися общей информации о профессиональной деятельности повара.

По прохождении этого этапа учащиеся должны знать:

- Содержание и характер труда в данной сфере деятельности. Требования предъявляемые к личностным и профессиональным качествам.
- Правила техники безопасности.
- Востребованность профессии на рынке труда в регионе, пути получения профессии.

- Общие теоретические сведения, инструменты, материалы, оборудование и правила их использования.

2. **Практический этап** является основой пробы и состоит из следующих профпроб:

- подготовка рабочего места к приготовлению блюда;
- работа с рецептом;
- первичная обработка продуктов;
- приготовление блюда, работа по технологической карте.

Результативность выполнения задания каждой части оценивается куратором, подводятся итоги и дается общая оценка работы обучающихся. Выбор последовательности выполнения проб и уровня сложности осуществляется куратором на основе итога входного контроля.

По итогам прохождения профпробы обучающиеся познакомятся с:

- правилами безопасности труда, санитарии, гигиены;
- инструментами, материалами, оборудованием и правилами их использования;
- технологией приготовления блюда (по выбору).

Все обучающиеся, прошедшие пробу сделают положительный или отрицательный вывод о выборе профессии «Повар» в будущем.

Профессиональная проба рассчитана на 8 часов и осуществляется в групповой форме (5-10 человек), реализуется на базе рабочих мест в виде трудовых заданий, связанных с выполнением технологически завершеного процесса. Куратор профпробы проводит рефлексию устно. Учащиеся готовят презентацию для выступления на итоговом мероприятии в конце четверти «Ярмарка мастеров».

Тематическое планирование

№	Название темы	Основное содержание	Количество часов
1	Презентация профессии.	Содержание и характер труда в данной сфере деятельности. Требования предъявляемые к личностным и профессиональным качествам. Востребованность профессии на рынке труда в регионе, пути получения профессии.	1ч
2	Основные правила техники безопасности.	Правила техники безопасности, санитарии и гигиены. Инструменты, материалы, оборудование и правила их использования. Меры веса продуктов.	2ч
3	Технологическая карта.	Особенности работы с технологической картой. Чтение технологических карт и рецептов.	1ч
4	Приготовление блюда.	Самостоятельное приготовление блюда по технологической карте	4ч

Тема 1. Презентация профессии

Повар – специалист, который занимается приготовлением пищи на предприятиях общественного питания.

Повара 2-го разряда перебирают, чистят и моют зелень, плоды, фрукты и ягоды, потрошат и разделяют мясные туши, рыбу, птицу и т. д.

Повара 3-го разряда занимаются приготовлением, оформлением и порционированием несложных блюд.

Повара 4-го разряда готовят блюда и кулинарные изделия средней сложности.

Повара 5–6-го разрядов – мастера кулинарной подготовки; готовят разнообразные блюда, в том числе повышенной сложности.

Высшая ступень в профессии – шеф-повар; разрабатывает и готовит собственные рецепты, контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение всеми работниками кухни санитарных требований и правил гигиены, анализирует спрос посетителей, формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий, составляет ежедневное меню, организует учет и составление отчетности о деятельности предприятия.

К основным обязанностям повара относятся:

- составление меню, расчет необходимого сырья и выхода готовой продукции, контроль качества;

- приготовление блюд различной степени сложности с соблюдением стандартов и норм закладки продуктов и выхода блюд согласно технологическим картам;

- порционирование, оформление и отпуск изделий;

- содержание рабочих поверхностей, плит, холодильников и другого оборудования в чистоте и порядке.

Постоянный рост количества предприятий общественного питания (ресторанов, кафе, столовых и др.) определяет спрос на поваров.

Повара востребованы в образовательных (детские сады, школы, колледжи и т. д.) и медицинских (больницы, санатории, оздоровительные лагеря) учреждениях.

Квалифицированный повар без труда может найти работу на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины-кулинарии).

Повар должен знать: характеристики пищевой ценности продуктов, признаки их доброкачественности; правила, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции; технологию приготовления блюд; нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов; рецепты блюд; устройство и правила эксплуатации инвентаря и оборудования; санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи; основы лечебной и диетической кулинарии; экономику и принципы организации общественного питания.

Повар должен уметь: проверять органолептически качество продуктов; выбирать и использовать инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда в соответствии с рецептами и технологическими картами; оценивать качество готовых блюд; выбирать оптимальные способы хранения готовых блюд.

Повар должен обладать такими личностными качествами, как ответственность, честность, аккуратность, терпеливость, выдержанность, выносливость. Для успешного овладения профессией необходимо творческое начало, развитое воображение, оригинальность и изобретательность.

К профессионально важным качествам повара относятся: способность в течение долгого времени выдерживать физическую нагрузку; хорошая зрительно-двигательная координация; зрительная, образная, вкусовая, обонятельная и двигательная память; умение определить готовность блюда с помощью прикосновений, осязания, обоняния и т. д.; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер (умение без взвешивания быстро и точно определять массу полуфабриката); тонкие вкусовые ощущения и хорошо развитое обоняние; умение концентрировать и распределять внимание.

Работа повара проходит в помещении в условиях высокой температуры и повышенной влажности.

Рабочее место повара состоит из секционных модулированных столов (для малой механизации, с охлаждаемой гор-кой, с вмонтированной ванной), плит, шкафов и холодильных установок.

В работе повар использует ручные инструменты и механические приспособления.

Специальная форма повара: поварские брюки, куртка, колпак, фартук, специальные перчатки. Обувь должна быть с закрытым мыском; каблук высотой не более 2 см.

На рабочем месте повар не должен носить ювелирные украшения (даже наручные часы) и использовать парфюмерию. Не допускается наличие открытых ран, царапин и ссадин на руках.

Многие технологические процессы повар выполняет в положении стоя, вручную, в условиях резких колебаний температуры. Это может привести к заболеваниям, сопровождающимся болями в спине и ногах, к варикозному расширению вен, артритам.

Работа повара связана с риском порезов, ожогов; возможно развитие кожных заболеваний.

Работа повара может привести к аллергиям и даже бридости – потере или искажению кулинарного вкуса. Профессиональные риски обуславливают необходимость регулярного медицинского обследования поваров.

Чтобы стать поваром, нужно получить начальное («Повар, кондитер» (260807.01)), среднее («Технология продукции общественного питания» (260807)) или высшее («Технология продукции и организации общественного питания» (260800)) профессиональное образование.

Тема 2. Основные правила техники безопасности.

Типовая инструкция

по охране труда для повара

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для повара с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На повара могут воздействовать 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).

1.3. 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.

1.4. 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.

2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
 - проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
- 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).

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

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

2.6. 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.

2.7. 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.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы 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.

2.9. 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.

2.10. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

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

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

3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, 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.

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

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

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

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

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

3.14. 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.

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

3.16. 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.

3.17. 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°С 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°С; 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.

3.18. 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.

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.

3.19. 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.

3.20. 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.

- 3.21. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.22. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
- 3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.24. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.
- 3.25. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
- 3.26. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.
- 3.27. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.
- 3.28. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 3.29. 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».
- 3.30. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.
- 3.31. 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.
- 3.32. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
- 3.33. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.34. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:
заполнять его более чем на три четверти емкости;
прижимать котел к себе;
держат в руках нож или другой травмоопасный инструмент.
- 3.35. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.36. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
- 3.37. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.
- 3.38. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.39. При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
- производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- сливать воду из кипяtilьника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.40. 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; 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 безопасности 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.

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.

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

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

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

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

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

5. Требования безопасности 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 подду 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 вынужденном поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

5.7. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

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

Таблица мер и весов

Мера веса в стакане зависит от того, какой вы стакан используете — тонкий или граненый, поскольку они отличаются друг от друга. Граненый стакан имеет объем 200 мл, несколько граней и закругленный ободок. Тонкий стакан — абсолютно гладкий и рассчитан на 250 мл. Жидкости (воду, вино, молоко, сок, сливки) измерять легко, а сыпучие продукты при одинаковом объеме имеют разный вес, что весьма осложняет процесс измерения. Именно для этого и нужна таблица

мер веса продуктов — с ней вы никогда не ошибетесь и отмерите ровно столько сахара и муки, сколько требуется для торта или печенья.

Сравнивая продукты, будем указывать количество в граненом (первая цифра) и тонком стакане (вторая цифра). Например, один стакан вмещает 140–175 г пшеничной муки, 180–220 г сахарного песка, 190–230 г растительного масла, 185–240 г растопленного сливочного масла, 250–300 г сгущенного молока и 270–330 г варенья. Что касается круп, то в стакан можно насыпать 70–90 г геркулеса, 170–210 г гречки, 150–200 г манной крупы, 190–230 г риса, гороха, фасоли, пшена, перловки, ячневой крупы и мелких макарон. Сюда поместятся 130–140 г толченых орехов, 130–160 цельного миндаля и фундука, 265–325 г меда, 210–250 г сметаны, 250–300 г томатной пасты и 100–125 г молотых сухарей.

Трудно представить, как можно отмерять ложками пять стаканов муки или литр молока, поэтому эти столовые приборы подходят для того, чтобы отмерить небольшое количество продуктов. Например, если вам нужно совсем немного муки для приготовления воздушных пирожных, соуса бешамель, овощных, мясных или рыбных котлет, вы можете воспользоваться чайной или столовой ложкой.

Одна столовая ложка — это 18 г жидкости, 25 г геркулеса, сахара, манки, гречки, перловки, пшена и риса. Вы можете вполне рассчитывать на то, что в ложке поместится 17 г растительного или растопленного сливочного масла, 30 г муки, соли и молотых орехов, 25 г сметаны и какао-порошка, 20 г сухого молока, 30 г крахмала и меда. Молотых сухарей получится всего 15 г, зато столовой ложкой можно зачерпнуть 50 г варенья. Миниатюрной чайной ложкой у вас получится отмерить 10 г сахара, крахмала и сметаны, 8 г муки, 9 г какао, 7 г меда, 5 г растительного масла и молока. В чайную ложку также помещается 10 г ореховых ядер, 17 г варенья, около 5 г круп и гороха, 2–4 г зерновых хлопьев.

Таблица мер и весов					
Название	Тонкий стакан (250 см ³)	Граненый стакан (200 см ³)	Столовая ложка, г	Чайная ложка, г	1 штука
Арахис очищенный	175	140	25	8	
Варенье	330	270	50	17	
Вода	250	200	18	5	
Гвоздика молотая				3	
Горчица				4	
Изюм	190	155	25	7	
Капуста свежая (средняя)					1500 г
Картофель (средний)					100 г
Клубника свежая	150	120	25	5	
Корица молотая			20	8	
Кофе молотый			20	7	
Крупа "Геркулес"	70	50	12	3	
Крупа гречневая	210	165	25	7	
Крупа манная	200	160	25	8	
Крупа перловая	230	180	25	8	
Крупа ячневая	180	145	20	5	
Кукурузная мука	160	130	30	10	
Лук репчатый (средний)					75 г
Малина свежая	140	110	20	5	
Масло растительное	230	190	17	5	
Масло сливочное растопленное	240	185	20	8	
Мед	325	265	35	12	
Миндаль очищенный	160	130	30	10	
Молоко сгущенное	300	250	30	12	
Молоко сухое	120	100	20	5	
Молоко цельное	250	200	20	5	75 г
Морковь (средняя)					
Мука пшеничная	160	130	30	10	
Огурец (средний)					100 г
Орех фундук очищенный	170	130	30	10	
Перец молотый			18	5	
Помидор (средний)					100 г
Пшено	220	200	25		
Пюре ягодное	350	290	50	17	
Рис	230	180	25	8	
Сахар кусковой	200	140			
Сахарная пудра	180	140	25	10	
Сахарный песок	200	180	25	8	
Свекла					75 г
Сливки	250	210	25	10	
Сметана	250	210	25	10	
Соль	320	220	30	10	
Сухари молотые	125	100	15	5	
Уксус	250	200	15	5	
Хлопья кукурузные	50	40	7	2	
Хлопья овсяные	100	80	14	4	
Хлопья пшеничные	60	50	9	2	
Черная смородина	180	130	30		
Чечевица	210	190			
Яичный белок	11 шт.	9 шт.			23 г
Яичный желток	12 шт.	10 шт.			20 г

Тема 3. Технологическая карта

В работе предприятий питания, ориентированных на различный уровень предоставления подобной услуги, обязательным требованием является наличие такого документа, как технологическая карта блюда. Без него предприятию работать не разрешают. Зачем карта существует? Это вопрос случайных людей в ресторанном бизнесе, потому что технологические карты приготовления блюд имеют всю информацию, которая начинается с закупки продуктов и заканчивается работой официанта, который ставит заказ клиента на правильно сервированный стол. Грамотное составление этого документа позволяет поварам найти выход из любой ситуации на кухне без указаний шеф-повара. Для хозяев ресторана технологическая карта блюда выполняет функцию контроля за расходом продуктов, стоимостью каждого блюда, затратами на сырье, получением ежедневной выручки и расчетом прибыльности предприятия и много других функций. Это базовый документ, который позволяет узнать рентабельность ресторана.

Технология приготовления блюда включает все понятия о продуктах, начиная от их качества, заканчивая химическим составом и потребительской ценностью, о способах обработки сырья и полуфабрикатов, о правильных методах хранения продуктов, заготовок и готовых изделий. Имеются в ней и требования к оборудованию, инвентарю на кухне с пошаговыми инструкциями всех действий повара. В общем, работа на предприятиях питания – это и есть технологические карты на блюда. Благодаря этим невзрачным таблицам и описаниям становится возможным правильно, красиво, вкусно, полезно и вовремя накормить клиента заказанной пищей в том объеме, который заявлен в меню. Потом получить за такую услугу определенную стоимость, которая обеспечит прибыль ресторану или кафе, а довольный сочетанием качества еды и его ценой случайный человек становится постоянным клиентом.

Информация, которую несут технологические карты приготовления блюд, непременно включает способы, при помощи которых сырые продукты чистят, моют, режут, подвергают какой-либо термической обработке. Есть здесь вес нетто и брутто продуктов, их сортность и качество, правила хранения сырья и готовой пищи. Эти сведения должны соответствовать специальным сборникам рецептур, на которые делаются ссылки в карте. Каждая технологическая карта блюда объясняет, как подготовить сырье, какое время и при каком температурном режиме обрабатывается продукт, какие потери веса бывают во время правильной термической обработки, начиная от подготовительного этапа и заканчивая плитой. Эти данные позволяют повару использовать необходимое количество продукта для готовки порционных блюд. Кроме пошаговой инструкции, технологические карты для блюд содержат данные о возможной замене продуктов, которые тоже регламентируются специальными сборниками и позволяют вносить коррективы без потери вкусовых свойств и пищевой ценности. Вплоть до оформления и подачи – все прописывается в этом документе.

Чтобы технологическая карта блюда была оформлена правильно и выполняла свою функциональную нагрузку, в нее обязательно вносятся следующие данные.

- О пищевой ценности блюда данные рассчитываются по специальным таблицам сборника рецептов с учетом калорийности и химических составляющих на 100 г готового изделия или порции.

- О сроках и условиях подачи готового изделия можно узнать в том же источнике – это указания о временных рамках приготовления и выдаче заказа с учетом температуры подачи составляющих блюда.

- О требованиях для правильного хранения и продажи изделия необходимо знать, чтобы заранее купленное сырье оказалось пригодным для использования в готовке или для производства полуфабрикатов, которые тоже должны находиться в определенной температурной среде и соседстве с другими составляющими.

- О технологии полной готовности блюда к подаче. Расписываются подготовка, обработка, последовательность и совмещение каждого продукта, входящего в состав рецепта. Здесь же рассматриваются: возможная взаимозаменяемость продуктов, временные и температурные режимы, действия при подаче блюда, его оформление и предполагаемые сочетания с другими продуктами (мясо с гарниром).

- О рецептуре данные вносятся строго по сборнику с учетом веса сырого продукта, полуфабриката и готового кулинарного изделия за вычетом качественных категорий и естественных потерь.

Технологические карты для блюд делают работу поваров любого разряда проще. Не секрет, что многие заведения ресторанного типа берутся обучать поваров с нуля, ссылаясь на конкретное меню и опытного шеф-повара. Вопрос такого обучения – сможет ли профессионал кухни рассказать новичку все, что нужно, и захочет ли он это сделать? Для начинающего кулинара гораздо полезнее прочитать проверенную, собранную в единый документ информацию. Опытным работникам тоже полезно почитать такую карту, потому что есть кулинарные изделия в меню, которые заказывают раз в году, и некоторые тонкости технологии могут быть забыты. Однако самая главная функция карточек – это приобретение строго необходимого количества продуктов и правильный их расход. А также – самое вкусное блюдо, но забытое официантом или приготовленное неправильно, может навсегда лишить репутации любую кухню.

Правильно сформированная Техничко -технологическая карта выглядит так:

Утверждаю
Директор:

Техничко - технологическая карта № 2167 от 25.03.2011

Колбаски Одесские

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Колбаски Одесские вырабатываемое и реализуемое

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Жировая сетка (Прятине)	59	42
2	Говядина Мякоть	69	69
3	Специи Перец черный молотый	1	1
4	Лук репчатый	36	30
5	Морковь столовая свежая	14	10
6	Зелень базилик	6	5
7	Зелень Кинза (Кориандр)	1,4	1
8	Масло подсолнечное рафинированное	5	5

Выход полуфабриката, г: 151

Выход готового изделия, г: 100

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мякоть говядины пропустить на мясорубку с репчатым луком и морковью. Добавить нарезанную зелень, специи. Завернуть в виде колбаски в жировую сетку, обжарить на мангале до готовности.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Колбаски Одесские			
Котлетная масса на разрезе однородная, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов.	Корочка - золотистая, на разрезе - светлый, сероватый.	Достаточно плотная, некрошливая. Однородная, допускаются включения ингредиентов по рецептуре.	Приятный с ароматом жареного, тушеного мяса, специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Документ подготовлен с использованием программы "Шеф Эксперт" в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

Условия реализации программы

<p>Минимальное материально-техническое обеспечение</p>	<p>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии продукции общественного питания»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект бланков технологической документации; - комплект учебно – методической документации; - наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты); - кинопроектор, демонстрационный экран. <p>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект учебно – методической документации; - наглядные пособия (комплект плакатов, таблицы технических характеристик оборудования, действующие модели оборудования). <p>Кабинеты технологии приготовления пищи: плиты электрические, водонагреватель, мясорубка электрическая, миксеры, фритюрница, наборы кухонной и столовой посуды, наборы разделочных досок, наборы ножей, комплект учебно – методической документации.</p>
<p>Инструктаж</p>	<p>Ответственность за своевременное проведение инструктажа возлагается на куратора профпробы. Инструктаж обучающегося желательно проводить в учебных мастерских с проектором, подкрепляя примерами безопасных методов работы, а также подробным разбором случаев нарушения производственно-учебной дисциплины. В ходе беседы проводится разбор правил и инструкций о безопасных приемах, методах работы и последствий, которые произошли или могли произойти в результате допущенных нарушений. Инструктаж проводится перед началом пробы для всех вновь прибывших обучающихся и в случаях, когда им предоставляется новая работа, или при переходе с одного оборудования на другое. При первичном инструктаже, обучающиеся получают сведения о технологическом процессе и возможных опасностях на данном участке, устройстве оборудования с указанием опасных зон или защитных сооружений. Проведение инструктажа регистрируется в журнале.</p>
<p>Санитарно-гигиенические мероприятия по охране труда</p>	<p>обеспечение здорового самочувствия работающих, предупреждение профессиональных заболеваний и отравлений, производственного травматизма</p>
<p>Кадровое обеспечение</p>	<p>Куратор профпробы – мастера производственного обучения (среднее профессиональное образование по профилю профессии, обязательная стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года)</p>

<p>Информационное обеспечение</p>	<p>1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: «Деловая литература», 2005. – 480с.</p> <p>2.Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е издание, стереотипное – М: «Академия», 2006 – 272с.</p> <p>3.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Владимир Васильевич Усов. – 2-е издание стереотипное. – М.: «Академия», 2006.-416с.</p> <p>Справочники:</p> <p>1.Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В.Н. Голубева-М.: ДеЛипринт, 2003.- 590с.</p> <p>2.Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости, 2007. – 816с.</p> <p>3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009.-680 с.</p> <p>4.Справочник технолога общественного питания/ Л,М. Алешина, Л.В. Бабиченко, В.С. Баранов и др.: общ. ред. В.С. Баранова и Г.Н. Ловачевой.- 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 2006.- 336с.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1.Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании: Учебное пособие для спец. учеб. заведений/ Е.Д. Аграновский, М.М. Аносова, Р.Ф. Лифанова.- М.: Экономика, 2007.- 254с.</p> <p>2.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростовн/Д: «МарТ», 2005. – 320с. (Серия «Технология сервиса»)</p> <p>3.Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / М.И.Ботов, В.Д. Елхина, О.М.Голованов. – М.: «Академия», 2006. -464с.</p> <p>4.Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И.</p>
-----------------------------------	--

	<p>Аналитическая химия и теххимический контроль в общественном питании: Учебное пособие для техникумов. – 2-е издание, исправленное и переработанное. – М.: Высшая школа, 2005. – 271с.</p> <p>5.Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2007.- 432с.</p> <p>6.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для начального профессионального образования/ С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина. – 3-е издание, стереотипное.- М.: «Академия», 2007.- 192с.</p> <p>7.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В.Коник. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 416с.</p> <p>8.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/Д: «МарТ», 2006. – 448с.</p> <p>9.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 176с.</p>
--	--

Образовательное учреждение несет ответственность за:

- согласование программы профессиональных проб;
- закрепление лиц, ответственных за прохождение обучающимися профессиональной пробы со стороны общеобразовательной организации, и распределение обязанностей между этими лицами;
- составление графиков перемещения обучающихся по местам прохождения проб с учетом от возможностей конкретных принимающих организаций-партнеров;
- направление обучающихся в принимающую организацию в сроки для прохождения профессиональной пробы;
- контроль за соблюдением требований безопасности и других необходимых условий при проведении проб;
- участие в подготовке документации, отражающей итоги прохождения обучающимися профессиональной пробы.

Организация-партнер обеспечивает:

- определение лиц, ответственных за профессиональную пробу школьников;
- утверждение сроков прохождения проб, условия работы, рабочие места;
- охрану труда школьников на рабочем месте;
- объективную оценку результатов профессиональной пробы на основе оценочных критериев, представленных в утвержденной программе профессиональной пробы (Отзыв специалиста по результатам прохождения пробы).

Направление обучающихся общеобразовательной организации для прохождения профессиональных проб в другие организации осуществляется с согласия их родителей.

Анкета участника профпробы

ФИО обучающегося _____

Класс _____

Название профпробы _____

Сроки прохождения профпробы _____

Перечислите плюсы профессии _____

Перечислите минусы профессии _____

Требуемое профессиональное образование _____

Перспективы карьерного роста _____

Родственные профессии _____

Медицинские противопоказания _____

Отзыв обучающегося: _____

Список литературы

1. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 1985.
2. Гернатовская В.В., Шнейдер Б.Л. Основы организации и экономики производства предприятий общественного питания. М., 1968.
3. Гришин П.Д., Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. М., 1972.
4. Справочник технолога общественного питания. М., 1984.
5. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М., 1982.