

Министерство образования Новосибирской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

по направлению Клининг в сфере общественного питания

Программа рассчитана на слушателей, не имеющих профессионального образования, и включает в себя обучающие занятия, позволяющих получить базовые практические знания и умения по организации и проведению клининга в сфере общественного питания, приобрести навыки работы с разными техническими и моющими средствами, а также опыт выполнения работ по уборке крупной и мелкой бытовой технике, приборов и посуды.

Паспорт программы

Тематическое направление	Индустриальная среда
Подотрасль	Еда, пищевые и здоровье сберегающие технологии
Компетенция	Клининг в сфере общественного питания
Уровень сложности	базовый
Возрастная категория участников	Обучающие 17 – 25 лет
Время проведения	14.06.2024, 21.06.2024
Максимальное количество участников	12
Доступность для участников с инвалидностью и ОВЗ	да
Должность	Педагог-организатор

Введение

В сфере общественного питания применяют специализированные чистящие и моющие составы, которые позволяют ежедневно поддерживать идеальную чистоту. Чтобы их использование было рациональным, безопасным и эффективным, при выборе нужно учитывать:

Расход — чем выше моющая способность, пенообразование и концентрация состава, тем экономичнее расходуется состав.

Тип загрязнений — профессиональные моющие средства для ресторанов и кафе могут назначаться для разных целей (против жира, грязи, накипи). Как правило, узкоспециализированные эффективнее средств общего назначения.

Состав — для предприятий пищевой промышленности не подходят некоторые препараты, которые содержат опасные вещества, вызывают аллергические реакции и выделяют токсичные пары.

Воздействие на поверхности — компоненты должны сочетаться с материалом для очистки. Например, кислородсодержащие способны вызывать коррозию металлов, а агрессивные кислоты не подходят для алюминия. Это особенно важно в отношении дорогого оборудования.

Способ утилизации — чем проще процесс смывания и сброса отработанного раствора, тем ниже затраты на процедуру очистки.

Виды составов

Все моющие средства для столовых, кафе и ресторанов можно классифицировать на группы по уровню pH:

Нейтральные — предназначены для общих целей. Подходят для очистки посуды, тары, ежедневного мытья оборудования. Не вызывают коррозии металла, безопасны для человека, так как не вызывают химических ожогов. Состоят из комбинации ПАВ (поверхностно-активных веществ). Удаляют жиры, масла, грязь.

Слабо- и среднещелочные — подходят для удаления комбинированных загрязнений, «легких» масел и жиров. Можно применять для очистки стен, пола, конвейерных лент.

Сильнощелочные — применяются для удаления большого количества жиров и белковых загрязнений, застарелых органических отложений, нагара, копоти. Подходят для автоматической очистки оборудования. Обладают сильной коррозионной способностью, вызывают химические ожоги на коже.

Кислотные — предназначены для устранения минеральных загрязнений (пивного, водного и молочного камня, ржавчины, окислов железа). Могут содержать ПАВ для удаления комбинированных загрязнений. Сильноконцентрированные составы способны вызывать коррозию металла, опасны для кожи.

Учебно-тематический план занятий

Дата	Наименование работ и изделий	Краткое описание
1 подгруппа		
<p>14.06.2024</p> <p>Начало в 14.00</p> <p>Продолжительность 2 часа</p>	<p>Клининг бытовой техники и кухонных принадлежностей ручным инвентарем</p>	<p>Ознакомление с разными видами ручного инвентаря и моющими средствами. Подготовка служебных помещений и кухонного оборудования к уборке. Изучение техники безопасности и правил гигиены. Применение различных видов моющих средств на разных поверхностях: стекло, дерево, пластик, металл:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Очистка бытовой техники от загрязнений: чайник, термопод, микроволновая печь, холодильник. – Клининг кухонной посуды: чашек, тарелок, столовых приборов. – Клининг сантехнических средств. – Уборка рабочего места.
2 подгруппа		
<p>21.06.2024</p> <p>Начало в 14.00</p> <p>Продолжительность 2 часа</p>	<p>«Клининг в сфере общественного питания»- уборки помещений и различных поверхностей ручным инвентарем</p>	<p>Ознакомление с разными видами ручного инвентаря и моющими средствами. Подготовка служебных помещений и кухонного оборудования к уборке. Изучение техники безопасности и правил гигиены. Применение различных видов моющих средств на разных поверхностях: зеркало, дерево, пластик, металл:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Очистка поверхностей холодильника, электрической плиты; – Клининг сантехнических средств;

		<ul style="list-style-type: none"> – Проведение текущей и генеральной уборки служебного помещения; – Уборка рабочего места.
--	--	---

Критерии качества выполненной работы

Чистота рабочего места по окончании работы

- Рабочее место грязное
- Рабочее место частично убрано
- Рабочее место чистое, но есть небольшие замечания
- Рабочее место идеально чистое

Соблюдение техники безопасности и личной гигиены

- Участники имеет много грубых нарушений ТБ
- Участники имеет незначительные нарушения ТБ
- Участники имеет одно незначительное нарушение ТБ
- Участник не имеет замечаний

Чистота бытовой техники и кухонных принадлежностей при визуальном осмотре

- Бытовая техника чистая без пятен, разводов
- На поверхности вымытой и высушенной посуды не должно быть пятен или каких-либо других посторонних включений. На стеклянной поверхности исключается наличие подтеков, она должна быть абсолютно прозрачной. Посуда без жирных, желтых следов