**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Тема : Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

РАЗРАБОТЧИК:
Педан Галина Евгеньевна
мастер производственного обучения
1 категории

2021 г.

ВВЕДЕНИЕ

Данная методическая разработка составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта, по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Новые Федеральные государственные образовательные стандарты основаны на компетентностном подходе к обучению. Обучающийся должен не только получить знания, но и научиться применять полученные знания при решении профессиональных задач. Представлены рекомендации по проведению урока учебной практики в соответствии с требованиями существующих нормативных документов. Представлена структура урока, приведены практические примеры выполнения заданий, разработанные технологические карты и инструкционные карты, по ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. По теме Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

Актуальность данной методической разработки обуславливается потребностью современного рынка в квалифицированных рабочих к инновационным нововведениям в производстве, способных к самообучению и самоусовершенствованию. В связи с этим особую значимость приобретает проблема формирования профессионального интереса. Активность обучающихся сама по себе возникает нечасто, она является следствием целенаправленных педагогических воздействий, т.е. применяемой педагогической технологии. Современный образовательный процесс немыслим без поиска новых, более эффективных технологий, которые способствуют активизации творческой активности обучающихся, развитию технологического мышления, творческих способностей обучающихся и формированию профессиональных компетенций.

Содержание

1. План занятия учебной практики №7.....	4
2.Ход занятия.....	7
3.Технологическая карта занятия.....	10
4. Инструкционная карта № 1	14
5. Инструкционная карта № 2	15
6. Инструкционная карта № 3	16
7. Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов.....	18
8. Оценочная ведомость по ведению технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов	19
9.Технологическая карта №1.....	21
10. Технологическая карта...№2.....	22
11. Технологическая карта№3.....	23
12.Инструкции по технике безопасности.....	24
13. Используемая литература.....	29

План занятия учебной практики №7

По профессии 43.01.09 Повар. Кондитер

В группе № _____

Дата проведения : « _____ » _____ 20 _____ г.

Мастер производственного обучения _____

Тема занятия: **Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе**

Цели занятия:

Обучающая: Формирование у обучающихся профессиональных знаний и умений по приготовлению сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе отработка технологии приготовления, оформления, требований к качеству, хранению. Создание оптимальных условий для формирования у обучающихся умений и навыков в решении учебно-профессиональных задач по приготовлению сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе с соблюдением правил технологий, техники безопасности, санитарии, личной гигиены и организации рабочего места.

Развивающая: Развитие профессиональных способностей: глазомер, ручная ловкость, осязание, обоняние, активность, а также развитие личных качеств: ответственность, аккуратность, наблюдательность, самостоятельность, умение работать в коллективе.

Воспитательная: Способствовать воспитанию у обучающихся аккуратности, наблюдательности, самостоятельности, ответственного отношения к профессиональным обязанностям, к качеству готовых изделий, бережному отношению к сырью и оборудованию. Формирование профессионально важных качеств личности; творческого и ответственного отношения к труду, активности и самостоятельности в учебно – трудовой деятельности.

Содержание умений и практического опыта:

Обучающиеся должны иметь практический опыт:

В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями.

Обучающиеся должны уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Формируемые компетенции:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Профессиональные компетенции:
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тип занятия

- занятие изучения трудовых приемов и комплексных операций

Форма организации учебной работы

- фронтальная, индивидуальная

Методы обучения:

-Словесный (рассказ, объяснение, беседа, инструктаж, самостоятельная работа учащихся с учебной литературой)

- наглядно – демонстрационный (презентация, показ трудовых приемов и операций, метод упражнения)

- методы развития самостоятельности и активности обучающихся (самостоятельные наблюдения, практическая работа, выполнение домашнего задания)

- метод проверки ЗУН (выполнение и анализ самостоятельной работы)

Активные методы обучения (изучение конкретных ситуаций из практики, метод проблемного изложения и др.)

Средства обучения: оборудование (производственные столы, весы, электроплиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф), сырьё, , слайды и презентация изделий, инструкционная карта, технологическая карта.

Средства контроля:

1.Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов.

2.Оценочная ведомость по ведению технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов.

ХОД ЗАНЯТИЯ:

1. Организационно-мотивационный этап - 10 минут.

1.1. Проверка готовности к занятию

- Построение группы;
- Проверка присутствия, проверить по журналу явку обучающихся;
- Готовность к занятию, наличие спецодежды и обуви
- Осмотр внешнего вида, соответствие одежды безопасным приёмам работы и эстетике труда.

1.2. Мотивационная установка предстоящей деятельности

- Сообщение темы.
- Создание мотивационной установки на приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.
- Создание устойчивого интереса к приготовлению отделочных полуфабрикатов приобретению нового опыта в приготовлении и оформлении изделий.

1.3.Совместная постановка целей занятия, определение плана деятельности

- Конкретизация цели занятия, направление мыслительной деятельности на освоение цели данного занятия по практическому изучению темы.

2. Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности – 5 часов 20 минут

2.1. Актуализация опорных знаний, обучающихся:

Восстанавливает опорные практические умения:

- подготовка рабочего места;
- подбор инвентаря, посуды;

- подготовка оборудования;
- подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- расчет количества сырья для приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе с использованием электронной таблицы Excel;
- меры безопасности при приготовлении, санитарии и гигиены;

2.2. Формирование ориентировочной основы действий - вводный инструктаж:

- Разбор с обучающимися особенностей приготовления сиропов для промочки, сиропов для глазирования, помады, жженки.
 - Ознакомление обучающихся с оборудованием, инвентарём, посудой.
 - Показ алгоритма решения учебно-профессиональных задач. Показ части действий из алгоритма осуществляется обучающимися, так как они обладают определенными навыками из предыдущих занятий учебной практики. Новые действия демонстрирует мастер производственного обучения.
 - Объяснение способов контроля и самоконтроля.
 - Проверка усвоения материала.
 - Раздача технологических инструкций и распределение по рабочим зонам.

2.3. Самостоятельная работа текущий инструктаж:

- Проверить организацию и содержание рабочих мест обучающихся, инструктаж по ТБ, правилам санитарии и гигиены.
 - Проверка правильности выполнения трудовых приемов и операций.
- Контроль соблюдения правильности выполнения технологического процесса приготовления сиропов для промочки, сиропов для глазирования, помады, жженки.
 - Контроль взаимодействия обучающихся в процессе выполнения учебно-производственных задач;
 - Проверка решения возникших проблемных ситуаций в процессе выполнения учебно-производственного задания.

3. Рефлексивный этап - заключительный инструктаж 30 мин.

3.1. Анализ и оценка успешности достижения цели и определение сформированности

- Подведение итогов выполнения учебно-профессионального занятия в целом.

- Разбор типичных ошибок, их причины и способы устранения.

- Выставление оценок с комментариями.

- Задание на дом.

- **Рефлексия:**

1. Самым интересным на учебном занятии было...

2. Самым сложным для меня было...

3. Сегодня я научился...

4. Сегодня я поняла

5. Сегодняшнее занятие показало мне...

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

№ п/п	Элементы дидактической структуры	Цели	Время	Содержание деятельности		Формы организации труда	Методы обучения	Средства обучения	Прогнозируемый результат
				мастера п/о	Обучающихся				
1. Организационно – мотивационный этап – 10 мин									
1.1.	Проверка готовности к занятию	Выявление готовности студентов к занятию.	3 мин	Построение группы, проверка присутствия и готовности к занятию, наличие спецодежды, обуви.	Приветствуют, староста группы называет отсутствующих. Самоконтроль внешнего вида	фронтальная		Журнал п/о	Готовность обучающихся к занятию с учетом санитарных требований.
1.2.	Мотивационная установка предстоящей деятельности.	Замотивировать обучающихся к предстоящей деятельности на уроке	4 мин	Сообщение темы. Актуальность данной темы. Создание мотивационной установки на приготовление отделочных полуфабрикатов. Создание устойчивого интереса к их приготовлению, приобретению нового опыта в приготовлении сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе .	Восприятие темы и её значение в освоении профессии. Записывают со слайда презентации тему, план занятия, слушают.	фронтальная	Демонстрация презентации	Наглядный материал: инструкционные карты , технологические карты, схемы.	Организация собственной деятельности

1. 3.	Совместная постановка целей занятия, определение плана деятельности.	Поставить цели и задачи предстоящей работы	3 мин	Конкретизация цели занятия, направление мыслительной деятельности на освоение цели данного занятия по практическому изучению темы.	Формулируют цель и определяют план деятельности по приготовлению сиропов и отделочных полуфабрикатов	фронтальная	Метод самостоятельного формулирования целей	Презентация	Самостоятельная постановка цели и плана работы на занятии обучающимися.
----------	--	--	-------	--	--	-------------	---	-------------	---

2.Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности - 5 ч 20 мин

2. 1.	Актуализация опорных знаний обучающихся на начало практического занятия.	Актуализировать опорные знания по теме	10 мин	<p>Восстанавливает опорные знания по учебному материалу:</p> <p>Восстанавливает опорные практические умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовка рабочего места; -подбор инвентаря, посуды; -подготовка оборудования; -подготовка продуктов для приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов - расчет количества продуктов для приготовления использованием электронной таблицы Excel <p>-меры безопасности при приготовлении, санитарии и гигиены;</p>	<p>Отвечают на поставленные вопросы мастера производственного обучения.</p> <p>Показ трудовых приёмов на прошедших занятиях производственного обучения.</p> <p>Размышляют над поставленными вопросами и ответ с места</p> <p>Показывают практические приёмы, освоенные на прошедших занятиях</p>	индивидуальная	Эвристическая беседа.	Раздаточный материал	Закрепление знаний теоретического материала
----------	--	--	--------	--	--	----------------	-----------------------	----------------------	---

					Производят расчет за компьютерами				
2.2.	Формирование ориентировочной основы действий	Выявление умений по работе с документацией, усвоение учебно-профессиональных задач.	40 мин	<p>Разбор с обучающимися технологической схемы приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов, показ отдельных операций по приготовлению сиропов .</p> <p>Показ части действий из алгоритма осуществляется обучающимися, так как они обладают определенными навыками из предыдущих занятий учебной практики. Новые действия демонстрирует мастер производственного обучения. Ознакомление обучающихся с оборудованием, инвентарём, посудой. Объяснение способов контроля и самоконтроля. Проверка усвоения материала. Раздача инструкционных карт , технологических карт, распределение по рабочим зонам.</p>	<p>Восприятие</p> <p>Зрительное восприятие показываемого материала</p> <p>Осмысление, запоминание новой информации.</p> <p>Организация рабочего места</p>	Фронтальная	<p>Рассказ. Демонстрация наглядных пособий, инвентаря, посуды</p> <p>Объяснение.</p> <p>Беседа.</p> <p>Показ</p> <p>Выполнение трудовых приёмов</p>	<p>Инструкционная карта, технологическая карта.</p> <p>Схема приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов, оборудование (производственные столы, весы, электроплиты, , холодильный шкаф), инвентарь и посуда, сырьё, плакаты, фотографии, слайды и презентация инструкционная карта, технологическая карта,</p>	Освоение профессиональных умений и навыков
2.3.	Самостоятельная работа	Отработка практических навыков в приготовлении и отделочных полуфабрикатов	4ч 30 мин	<p>Проверить организацию и содержание рабочих мест обучающихся, инструктаж по ТБ, правилам санитарии и личной гигиены.</p> <p>Проверка правильности выполнения трудовых приёмов и операций.</p> <p>Контроль соблюдения правильности выполнения технологического процесса приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов, Проверка правильности решения учебно – профессиональных задач и ведения самоконтроля.</p>	<p>Рациональная организация рабочего места. Соблюдения правил ТБ, санитарии и личной гигиены.</p> <p>Выполнение трудовых приёмов.</p> <p>Ведение технологического процесса.</p>	Индивидуальная		<p>Инструкционная карта, технологическая карта,</p> <p>оборудование (производственные столы, весы, электроплиты, , холодильный шкаф), инвентарь и посуда сырьё.</p>	Самоконтроль при приготовлении отделочных полуфабрикатов

					Самоконтроль	Индивидуальная			
3.Рефлексивный этап – 30 мин									
3.1.	Анализ и оценка успешности достижения цели и определение сформированности ОК и ПК.	Подведение итогов и оценивание работы	30 мин	<p>Подведение итогов выполнения учебно-профессиональных задач и учебно-профессионального занятия в целом.</p> <p>Разбор типичных ошибок, их причины и способы устранения.</p> <p>Выставление оценок с комментариями. Задание на дом.</p> <p>Рефлексия:</p> <p>1.Самым интересным сегодня на учебном занятии было.....</p> <p>2.Самым сложным для меня было....</p> <p>3.Сегодня я научился....</p> <p>4.Сегодня я поняла.....</p> <p>5.Сегодняшнее занятие показало мне.....</p>	<p>Самоанализ.</p> <p>Рассматривают, пробуют на вкус, исследуют и выявляют причину возникновения недостатков, делают вывод и записывают полученные данные в тетрадь</p> <p>Бракераж.</p> <p>Осознание результатов и рефлексия настроения и эмоционального состояния.</p>	Фронтальная	Беседа Демонстрация готовых отделочных полуфабрикатов	<p>Готовые к оформлению отделочные полуфабрикаты</p> <p>Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Оценочная ведомость обучающихся по ведению технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Журнал производственного обучения.</p>	Полученный результат

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1 « Сироп для глазирования »

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания
Операция №1 Организация рабочего места	1.Подготовить необходимые инструменты, инвентарь, посуду. 2.Проверить оборудование.
Операция №2 Прием продуктов	1.Соответствие товарного вида стандарту, техническим условиям. 2.Без посторонних привкусов, запахов и примесей.
Операция №3 Хранение.	1. В кондитерском цехе.
Операция № 4 Подготовка сырья	1. Сахар просеивают
Операция №5 Приготовление сиропа для глазирования « тираж»	1. Сахар соединяют с водой в соотношении 3:1 2. Доводят до кипения 3. Снимают пену 4. Уваривают до пробы на толстую нить $t^{\circ}= 110^{\circ}\text{C}$ 5. Охлаждают до $t^{\circ}=80^{\circ}\text{C}$ 6. Добавляют эссенцию.
Операция №6 Требования к качеству блюда	Сироп должен быть прозрачным, желтого цвета; влажность 25%.
Операция №7 Уборка рабочего места	1.Вымыть рабочее место, инструменты, инвентарь, посуду, оборудование. 2.Произвести дезинфекцию.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2 «Помада для глазирования»

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания
Операция №1 Организация рабочего места	1.Подготовить необходимые инструменты, инвентарь, посуду. 2.Проверить оборудование.
Операция №2 Прием продуктов	1.Соответствие товарного вида стандарту, техническим условиям. 2.Без посторонних привкусов, запахов и примесей.
Операция №3 Хранение.	. В кондитерском цехе.
Операция № 4 Подготовка сырья	1.Сахар просеивают 2. Патоку нагревают до $t=45-50^{\circ}\text{C}$
Операция №5 Варка помадного сиропа.	1.Сахар соединяют с водой в соотношении 3:1. Для растворения кристаллов сахара помешивают и доводят до кипения. 2.Удалить пену с поверхности сиропа 3.После прекращения пенообразования котел закрыть крышкой 4.Уваривать сироп до $t= 105^{\circ}\text{C}$ (проба на тонкую нить) 5.Добавить подогретую патоку до $t=45-50^{\circ}\text{C}$ 6.Уваривать до $t= 15-117^{\circ}\text{C}$ до пробы на мягкий шарик.
Операция №6 Охлаждение сиропа	1.Горячий уваренный сироп выливают на охлажденную и смоченную водой поверхность стола слоем 20..30 мм. 2.Поверхность сиропа сбрызнуть холодной водой
Операция №7 Взбивание сиропа в помаду	1.Охлажденный сироп перекладывают в котел взбивальной машины и взбивают крючкообразным венчиком. 2.Взбивают до образования кома белого цвета
Операция №8 Созревание помады	Взбитую помаду перекладывают в котел, поверхность покрывают пленкой , и оставляют созревать 6 часов.
Операция №9 Использование, ароматизация и	1.Для глазирования изделий помаду разогревают до $t=45-50^{\circ}\text{C}$ небольшими порциями при интенсивном помешивании лопаткой.

подкрашивание	2.В разогретую помаду добавляют ароматизаторы, красители. 3.Для усиления блеска помады в нее можно добавить яичный белок (0,2% массы сахара)
Операция №8 Требования к качеству	Помада белая, однородная, пластичная, глянцевая.
Операция №7 Уборка рабочего места	1.Вымыть рабочее место, инструменты, инвентарь, посуду, оборудование. 2.Произвести дезинфекцию.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3 «Желе»

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания
Операция №1 Организация рабочего места	1.Подготовить необходимые инструменты, инвентарь, посуду. 2.Проверить оборудование.
Операция №2 Прием продуктов	1.Соответствие товарного вида стандарту, техническим условиям. 2.Без посторонних привкусов, запахов и примесей.
Операция №3 Хранение.	В кондитерском цехе.
Операция № 4 Подготовка сырья	1.Сахар просеивают 2. Воду кипятят и охлаждают. 3.Желатин заливают охлажденной водой для набухания.
Операция №5 Приготовление желе на желатине	1.Сахар, патоку и воду доводят до кипения 2.Удаляют пену с поверхности сиропа и слегка охлаждают. 3.Добавляют замоченный набухший желатин и перемешивают до полного растворения желатина. 4.Сироп процеживают. 5.Охлаждают до $t=45-50^{\circ}\text{C}$. 6. Добавляют эссенцию, кислоту и краситель.
Операция №8 Требования к качеству	Желе прозрачное без взвешенных частиц, пузырьков воздуха и пены.
Операция №7 Уборка рабочего места	1.Вымыть рабочее место, инструменты, инвентарь, посуду, оборудование. 2.Произвести дезинфекцию.

Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов

№ п/п	Вид выполняемых работ	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
1.	Организация рабочего места	Без нарушений	Загромождение рабочего места лишними предметами	Беспорядок на рабочем месте	Отсутствие санитарной спецодежды, инструментов для выполнения задания
2.	Соблюдение правил охраны труда	Без нарушений	Незначительное нарушение (поварской колпак небрежно одет, волосы не подобраны под головной убор)	Незначительное нарушение правил приемов использования инструментов, оборудования	Грубейшие нарушения по использованию х инструментов, оборудования
3.	Соблюдение правил санитарии и гигиены труда	Без нарушений	Не вовремя наводится порядок на рабочем месте	Небрежное отношение к обработке сырья	Грубейшие нарушения по чистоте рабочего места и хранении сырья
4.	Первичная обработка сырья	Без нарушений	Незначительное нарушение при первичной обработке сырья	Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов с нарушением технологии	Грубейшие нарушения при подготовке сырья
5.	Приготовление полуфабрикатов	Без нарушений	Незначительное нарушение в приготовлении полуфабрикатов	Избыточное использование сырья	Грубейшие нарушения при приготовлении полуфабрикатов
6.	Уборка рабочего места	Без нарушений	Незначительное нарушение при уборке рабочего места.	Недостаточно вымыто рабочее место, инструменты, инвентарь, посуда, оборудование	Рабочее место не вымыто, инструменты, инвентарь, посуда, оборудование находится в грязном состоянии Дезинфекция не произведена.
7.	Подача готовых изделий	Без нарушений	Незначительное нарушение, которое можно исправить	Незначительное нарушение которые можно частично исправить	Грубейшие нарушения технологии приготовления, которое не подлежит исправлению

Оценочная ведомость
по ведению технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов

№	Ф.И.О.	Трудовая деятельность обучающегося						Итоговая оценка
		Организация рабочего места	Соблюдение правил охраны труда	Соблюдение правил санитарии и гигиены труда	Первичная обработка сырья	Приготовление полуфабрикатов	Уборка рабочего места	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: «Сироп для глазирования»

Основание: Сборник рецептур

№ п/п	Сырьё	Масса на 1000 (г)		Масса на500 (г)	
		Брутто	Нетто	брутто	нетто
1.	Сахар -песок	800	800		
2	Вода	300	300		
	Выход	--	1000	-	500

Технология приготовления.

Сахар соединяют с водой . Доводят до кипения. Снимают пену
 Уваривают до пробы на толстую нить $t=110^{\circ}\text{C}$. Охлаждают до $t=80^{\circ}\text{C}$.
 Добавляют эссенцию.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда: **Помада для глазирования (основная)**

Основание: Сборник рецептов

№ п/п	Сырьё	Масса на 1000г.		Масса на 500 г.	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Сахар-песок	795	795		
2.	Патока	119	119		
3.	Эссенция	2.8	2.8		
4	Вода	265	265		
5	Кислота лимонная	0.8	0.8		
	Выход	--	1000		500

Технология приготовления

Сахар просеивают.

Патоку нагревают до $t=45-50^{\circ}\text{C}$.

Сахар соединяют с водой в соотношении 3:1. Для растворения кристаллов сахара помешивают и доводят до кипения.

Удалить пену с поверхности сиропа.

После прекращения пенообразования котел закрыть крышкой.

Уваривать сироп до $t=105^{\circ}\text{C}$ (проба на тонкую нить).

Добавить подогретую патоку до $t=45-50^{\circ}\text{C}$.

Уваривать до $t=15-117^{\circ}\text{C}$ до пробы на мягкий шарик.

Горячий уваренный сироп выливают на охлажденную и смоченную водой поверхность стола слоем 20..30 мм.

Поверхность сиропа сбрызнуть холодной водой.

Охлажденный сироп перекадывают в котел взбивальной машины и взбивают крючкообразным венчиком.

Взбивают до образования кома белого цвета.

Взбитую помаду перекадывают в котел, поверхность покрывают пленкой, и оставляют созревать 6 часов.

Для глазирования изделий помаду разогревают до $t=45-50^{\circ}\text{C}$ небольшими порциями при интенсивном помешивании лопаткой.

В разогретую помаду добавляют ароматизаторы, красители.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда: « Желе»

Основание: Сборник рецептур

№ п/п	Сырьё	Масса на 1000г.		Масса на 500 г.	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Сахар-песок	414	414		
2	Патока	103	103		
3	Эссенция	3	3		
4	Желатин	50	50		
5	Десертное вино	33	33		
6	Вода	496	496		
7	Кислота лимонная	2	2		
8	Краситель	1	1		
	Выход	--	1000		500

Технология приготовления

Сахар, патоку и воду доводят до кипения. Удаляют пену с поверхности сиропа и слегка охлаждают.

Добавляют замоченный набухший желатин и перемешивают до полного растворения желатина..Сироп процеживают.

Охлаждают до $t=45-50^{\circ}\text{C}$.

Добавляют эссенцию, кислоту и краситель.

Инструкции по технике безопасности

1. Требования охраны труда перед началом работы

1.1 Подготовить рабочее место:

- 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 резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

1.2. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению практических заданий
<i>Индукционная Плита</i>	Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
<i>Пароконвектомат</i>	Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате;
<i>Измерительные весы</i>	Перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.
Холодильное оборудование	<u>Подготовка к работе и пуск</u> холодильного оборудования-необходимо осуществлять следующее: <ul style="list-style-type: none">- контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата;- ежедневную чистку после окончания работы;- удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм);- визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.
<i>Микроволновая</i>	Перед использованием <i>микроволновой печи</i> убедитесь в

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению практических заданий
Печь	<p>том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены</p> <p>Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печки сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.</p>
Шкаф шоковой заморозки	<p>Перед использованием шкафа шоковой заморозки проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку.</p> <p>Проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов. Убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально. Убедитесь, что двери плотно закрываются; Убедитесь в том, что сток не забит. Убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; Заворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат ароматические вещества;</p>

2. Требования охраны труда во время работы

2.1. При выполнении практических заданий обучающимся необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Индукционная плита	<p>Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.</p> <p>После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а</p>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.
Пароконвектомат	При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.
Измерительные весы	При эксплуатации <i>измерительных весов</i> не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
Холодильное оборудование	<p>При эксплуатации холодильного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p style="text-align: center;"><i>не допускается:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей; - 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;
Микроволновая Печь	Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогреть или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	печи должна запирается без усилий. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки окажется невозможным.
Шкаф шоковой заморозки	<p>Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери.</p> <p>Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь; Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; Не используйте противни или емкости выше 65 мм; Не кладите продукты друг на друга; Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали.</p>

3. При выполнении практических заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять задания только исправным инструментом;
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
- 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.

3.1. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение практического задания и сообщить об этом мастеру производственного обучения,

4.Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый обучающийся обязан:

- 4.1. Привести в порядок рабочее место.
- 4.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- 4.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.
- 4.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
- 4.5. Сообщить мастеру производственного обучения о выявленных во время выполнения практических заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания.

Используемая литература

- 1.Е.С. Ермилова –Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования-3 издание., стер-М.: Издательский центр «Академия» , 2018-336 с.,(16)
- 2.Н.А. Анфимова.-М.: Издательский центр « Академия»,2013г. Кулинария : учебн. Пособие для нач.проф.образования.
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», М; «Академия» 2016г.
- 4.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник, 2014 г.
- 5.Сорокина Н.Д. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 248 с.
6. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и в быту: учебное пособие для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 3 с.
7. Шестакова Н.Д. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное практическое пособие . – 2011. -384 с.
8. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. –М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. – 576 с.