

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Тема: Приготовление изделий из сдобного пресного теста.

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

2021г.

Пояснительная записка

Методическая разработка разработана для подготовки и проведения занятия учебной практики ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер. По теме: Приготовление изделий из сдобного пресного теста.

Данная методическая разработка содержит неструктурированный кейс-метод. Неструктурированный кейс-метод представляет собой материал с большим количеством данных. Он предназначен для оценки скорости мышления, умения отделить главное от второстепенного. Для этого вида кейсов существуют несколько правильных вариантов ответов, и не исключается возможность нахождения нестандартного решения.

Цели кейс–метода: активизации познавательной деятельности обучающихся что, в свою очередь, повышает эффективность обучения; повышении мотивации к учебному процессу; отработке умений работы с информацией, в том числе умения затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации; умении делать правильный вывод на основе группового анализа ситуации; приобретении навыков четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительно отстаивать и защищать свою точку зрения; выработке навыков критического оценивания различных точек зрения, осуществлении самоанализа, самоконтроля и самооценки.

Решение кейсовых задач, дает студентам наиболее полное представление о будущей профессии. Данная разработка способствует решению не только кейсовых задач, но и позволяет в процессе обучения овладеть практическими навыками, повысить уровень компетентности.

СОДЕРЖАНИЕ

1.План занятий учебной практики № 28.....	4
2.Ход занятия	7
3.Постановка кейсового задания.....	10
4. Решение кейсового задания.....	12
5. Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления изделий из сдобного пресного теста.....	14
6. Оценочная ведомость обучающихся по ведению технологического процесса приготовления изделий из сдобного пресного теста отделочных полуфабрикатов.....	16
7. Технологическая карта №1.....	17
8. Технологическая карта №2.....	18
9. Технологическая карта №3.....	19
10 Технологическая карта №4.....	20
11. Технологическая карта №5.....	21
12. Технологическая карта №6.....	22
13. Инструкция по технике безопасности.....	23
14. Используемая литература.....	28

План занятий учебной практики № 28

По профессии 43.01.09 Повар. Кондитер

В группе № _____

Дата проведения : « _____ » _____ 20 ____ г.

Мастер производственного обучения _____

Тема занятия : **Приготовление изделий из сдобного пресного теста.**

Цели занятия:

Обучающая: Формирование у обучающихся профессиональных знаний и умений по приготовлению изделий из сдобного пресного теста «Сочни с творогом» , 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 изделий из сдобного пресного теста 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:

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 поддержание 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 сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тип занятия

- занятие изучения трудовых приемов и комплексных операций

Форма организации учебной работы

- фронтальная, индивидуальная

Методы обучения:

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

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

- кейсовый метод (усвоение знаний и формирование умений, результат активной самостоятельной деятельности обучающихся)

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

Средства обучения:

оборудование (производственные столы, весы, электроплиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф), сырьё, инвентарь ,

слайды и презентация приготовления изделий, инструкционная карта, технологическая карта.

Средства контроля:

1.Критерии оценок по ведению технологического процесса по приготовлению изделия из сдобного пресного теста.

2. Оценочная ведомость обучающихся по ведению технологического процесса по приготовлению изделий из сдобного пресного теста

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
- Объяснение кейсового задания
- Создание мотивационной установки на выполнение кейсового задания при приготовлении изделия из сдобного пресного теста
- Создание устойчивого интереса к принятию решения в ситуации неопределенности, а также различные подходы к разработке плана действий, ориентированных на достижение конечного результата.

1.3. Совместная постановка целей занятия, определение плана деятельности

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

-Выполнение кейсового задания.

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;

- выбор необходимого сырья из предложенного набора продуктов для приготовления изделий из сдобного пресного теста .
- расчет количества сырья для приготовления изделий с использованием электронной таблицы Excel; в количестве 10 штук.
- меры безопасности при приготовлении, санитарии и гигиены;

2.2. Формирование ориентировочной основы действий - вводный инструктаж:

- Ознакомление с правилами выполнения кейсового задания.
- Объяснение способов контроля и самоконтроля.
- Деление обучающихся на микрогруппы и распределение по рабочим зонам.

2.3. Самостоятельная работа текущий инструктаж:

- Проверить организацию и содержание рабочих мест обучающихся согласно кейсового задания, инструктаж по ТБ, правилам санитарии и гигиены.
- Проверка правильности выполнения трудовых приемов и операций.
- Контроль соблюдения правильности выполнения технологического процесса приготовления изделий из сдобного пресного теста.
- Контроль взаимодействия обучающихся в процессе выполнения кейсового задания.
- Проверка решения возникших проблемных ситуаций в процессе выполнения кейсового 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.
- Защита и аргументация приготовления изделия по своей версии модератором каждой группы.
- 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...

Постановка кейсового задания.

Для решения кейсового задания группам предложен одинаковый перечень продуктов, каждой группе необходимо из предложенных продуктов выбрать продукты необходимые для приготовления изделий из сдобного пресного теста, разработать нормативно-технологическую документацию, рассчитать выбранное изделие на 10 штук, и научиться готовить данные изделия в соответствии с разработанной документацией.

Как и при использовании других активных методов, здесь я также поставила цель максимально активизировать каждого обучающегося и вовлечь его в процесс анализа ситуации и принятия решений. Поэтому учебную группу поделила на 3 подгруппы по 5 человек. Чем меньше участников в подгруппе, тем следует ожидать большей вовлеченности каждого обучающегося в работу над кейсом. Повышается персональная ответственность за результат. Состав подгруппы (команды) сформирован с учетом пожеланий обучающихся.

Каждая подгруппа (команда) выбрала руководителя (модератора). Роль лидера (модератора) состоит в том, что на нем лежит, ответственность за организацию работы подгруппы, распределение вопросов между участниками и за принимаемые решения.

Модератор должен:

- иметь личностные характеристики лидера и организатора процесса;
- иметь достаточные знания и подготовку для роли руководителя;
- постоянно контролировать направление дискуссии, не допуская ухода в сторону;
- контролировать время, отведенное на обсуждение;
- следить за поведением участников дискуссии, не допуская конфликтов или пассивного поведения;
- уметь обобщить результаты и защитить точку зрения перед оппонентами.

Модератор может предложить ответы (идеи) фиксировать на отдельных листках и затем их сгруппировать по степени схожести, чтобы систематизировать обсуждение и облегчить принятие решения.

Также необходимо продумать технику принятия решения, если имеется несколько вариантов. Например, методом прямого простого голосования, методом взвешенного голосования, методом парных сравнений и т.д. В некоторых случаях модератор может взять на себя ответственность за принимаемые решения.

При работе в подгруппе каждому обучающемуся я рекомендовала придерживаться следующих *правил делового общения*:

- активно принимать участие в высказывании идей и предложений;
- терпимо относиться к мнениям других участников;
- не прерывать высказывающего, давать ему возможность полностью высказаться;
- не повторяться вслух;
- не манипулировать неточными или неверными сведениями для того, чтобы приняли его точку зрения;
- помнить, что каждый участник обсуждения имеет равные права;
- не навязывать своего мнения другим;
- четко формулировать свое окончательное мнение (устно или письменно).

После завершения обсуждения по теме кейсового задания и проведенного практического занятия, модератор делает обобщающее сообщение в пределах установленного времени о результатах работы своей подгруппы.

Каждая подгруппа должна предложить свои варианты приготовления изделий: и разработать нормативно-технологическую документацию на эти изделия.

Их задача – изучить рецептуры изделий, технологию приготовления, составить технологические карты, не имея под рукой сборников рецептов и приготовить эти изделия в лаборатории. Составляя технологические карты приготовления изделий, у них есть возможность внести в стандартную технологию приготовления свою версию.

Решение кейсового задания.

1 Этап.

Выделяем ключевые моменты кейса.

Модератор фиксирует все ключевые моменты, выписывает их на листке бумаги. Разработка нормативно-технологической документации, внесение своих вариантов приготовления и приготовление самих изделий.

2.Этап.

Обсуждение.

Перед модератором стоит задача руководить обсуждением в подгруппе. На втором этапе происходит обмен мнениями в подгруппе. Любая возникшая идея, неважно насколько она осуществима, должна быть выслушана; любой может высказать одну или несколько идей одновременно, чтобы не заблокировать свою фантазию; остальные члены подгруппы должны воздерживаться от критики в адрес выступающего с идеей; после того как идеи высказали все члены группы, происходит их последовательное обсуждение и выработка общего решения. Несогласный с общим решением имеет право выступить с особым мнением на этапе защиты темы. Модератор управляет критическими замечаниями, группирует высказывания.

Каждый обучающийся предлагает свою версию приготовления изделия в своей подгруппе.

3.Этап.

Выбор изделий.

Каждая подгруппа останавливается на своей версии приготовления своего изделия.

В первой подгруппе –Сочни с творогом, студенты предлагают свои версии приготовления данного изделия.

Во второй подгруппе- Ватрушки с творогом, студенты предлагают свои версии приготовления изделия.

В третьей подгруппе- Пирожки с творогом, студенты предлагают свои версии приготовления изделия.

4.Этап.

Разработка нормативно-технологической документации на свои изделия.

Подгруппы разрабатывают технологические карты на свои изделия, не имея под рукой сборников рецептур с расчетом 10 штук, с описанием технологии приготовления.

5.Этап.

Практическое занятие по применению составленных технологических карт в лаборатории.

При проведении практического занятия обучающиеся каждой подгруппы учатся готовить изделия по своим технологическим картам.

6.Этап.

Защита и аргументация приготовления изделий по своей версии.

Модератор каждой подгруппы защищает свою разработку приготовления изделия. Для представления результатов они составили доклад. По результатам практической работы выступление проходило в пределах 10 минут. Предварительно на доске записывали основные результаты работы, с предоставлением разработанных технологических карт.

Остальные подгруппы выступили слушателями и оппонентами докладчика. Практическое занятие закончилось подведением итогов, используя критерии оценок, дана оценка за решение кейса и работу на практическом занятии каждому обучающемуся в оценочной ведомости, с выставлением итоговой оценки в учебном журнале.

-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...

Приложение 1

Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления изделий из сдобного пресного теста

№ 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 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 хранению сырья
4.	Первичная обработка сырья	Без нарушений	Незначительное нарушение при первичной обработке сырья	Подготовка сырья для приготовления изделий с нарушением технологии	Грубейшие нарушения при подготовке сырья
5.	Приготовление изделий	Без нарушений	Незначительное нарушение в технологии приготовления изделий	Избыточное использование сырья, несоблюдение технологии приготовления изделий	Грубейшие нарушения при приготовлении изделий
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

--	--	--	--	--	--

Приложение 2

Оценочная ведомость обучающихся
по ведению технологического процесса приготовления изделий из сдобного пресного теста отделочных
полуфабрикатов

№	Ф.И.О.	Трудовая деятельность обучающегося							Итоговая оценка
		Организаци я рабочего места	Соблюден ие правил охраны труда	Соблюдени е правил санитарии и гигиены труда	Первична я обработка сырья	Приготов ление изделий	Уборка рабочего места	Подача, презентация готовых изделий	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: «Сочни с творогом»

Основание: Авторская разработка

№ п/п	Сырьё	Масса,г
1	Тесто сдобное пресное	390
2	Начинка творожная	206
3	Жир для смазки листов	2.5
4	Яйца для смазки	15
	Для творожной начинки	
5	Мука	5
6	Масло сливочное	20
7	Яйца	15
8	Сахар-песок	17
9	Сметана	5
10	Творог	165
	Выход	10 шт. по 50 гр.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: «Сдобное пресное тесто»

Основание: Авторская разработка

№ п/п	Сырьё	Масса,г
1.	Мука	188
2	Яйца	99
3	Сахар-песок	99
4	Сметана	159

5	Сода	0.4
	Выход	390

Технология приготовления «Сочни с творогом»

Смешать муку с разрыхлителем, просеять.

Хорошо перемешать миксером мягкое сливочное масло с сахаром.

Добавить в масляную смесь яйцо, соль, сметану и миксером взбейте все до однородности.

Добавьте сразу всю муку и быстро замесите тесто.

Готовое тесто убрать в холод на 1-1.5 часа.

Творожная начинка.

Смешать все продукты, кроме муки и хорошо растереть .

предварительно протереть творог через сито.

Добавить в творожную массу муку, тщательно перемешать.

Начинка готова, дать ей постоять 10-15 минут, чтобы сахар растворился.

Оформление.

Разделить тесто на части по весу.

Подпылить стол мукой.

Разровнять лепешку теста до круга толщиной 0.5 см и примерным диаметром 11 см.

Выложить на одну половину начинки по весу и прикрыть второй половиной теста.

Застелить противень пергаментом, Включите духовку на 200°.

Переместите на противень.

Развести желток с водой , смазать и тесто, и творог.

Выпекать 25-30 минут до румяного состояния. Через 15 минут температуру духовки понизить до 180°.

Готовым сочникам дать немного остыть и посыпать сверху сахарной пудрой.

Приложение 5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда: **Ватрушки с творогом**

Основание: Авторская разработка

№ п/п	Сырьё	Масса.г
1.	Тесто сдобное пресное	630

2	Начинка творожная	200
3	Жир для смазки листов	2.5
4	Яйца для смазки	15
	Для творожной начинки	
5	Мука	5
6	Масло сливочное	20
7	Яйца	15
8	Сахар-песок	16
9	Сметана	5
10	Творог	165
	Выход	10 шт. по 75 гр.

Приложение 6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда: «Сдобное пресное сметанное тесто»

Основание: Авторская разработка

№ п/п	Сырьё	Масса,г

1.	Мука	305
2	Яйца	160
3	Сахар-песок	160
4	Сметана	257
5	Сода	0.8
	Выход	630

Технология приготовления « Ватрушки с творогом»

Подготовить необходимые ингредиенты.

В чаше смешать яйца, сахар, ванилин. Добавить творог, растительное масло. Еще раз перемешать. Добавить муку, разрыхлитель, соль. Замесить тесто. Получится мягкое тесто, округлить его, накрыть пленкой и оставить при комнатной температуре на 2 часа.

Для начинки;. В чаше смешать творог, сахар, яйцо, соль. Перемешать до однородного состояния. По истечении времени достаньте тесто из холодильника, разделить по весу. Противень застелить пекарской бумагой. Каждую часть округлить и выложить на расстоянии друг от друга. С помощью стакана, сделать углубление в центре заготовки. В углубления разложить подготовленную творожную начинку. Поставить выпекаться в разогретую до 180 градусов духовку на 20-25 минут. Готовые, румяные ватрушки достать из духовки. Переложить и охладить.

Приложение 7

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование блюда: «**Пирожки с творогом**»

Основание: Авторская разработка

№ п/п	Сырьё	Масса,г
1.	Тесто сдобное пресное	580
2	Начинка творожная	250
3	Жир для смазки листов	2.5
4	Яйца для смазки	1.5
	Фарш творожный	
5	Мука	5
6	Масло сливочное	22
7	Яйца	16
8	Сахар-песок	18
9	Сметана	5
10	Творог	183
	Выход	10 шт. по 75 гр.

Приложение 8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование блюда: «**Сдобное пресное сметанное тесто**»

Основание: Авторская разработка

№ п/п	Сырьё	Масса,г
1.	Мука	280
2	Яйца	147
3	Сахар-песок	147
4	Сметана	236
5	Сода	0.4
	Выход	580

Технология приготовления «Пирожки с творогом»

На пирожковую доску просеять муку холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить сметану, масло, соль, сахар. Отбить яйца и быстро замесить тесто. Скатав тесто в шар, положить его на тарелку, покрыть пленкой и в холодное место на 30- 40 минут. После этого тесто раскатать слоем 4 см, вырезать кружки специальной выемкой; смазать кружок теста сверху взбитым яйцом, положить на середину его начинку и делать пирожки разной формы. Пирожки уложить на лист с промежутками 1,5 -2 см, смазать взбитым яйцом и выпекать в жарком духовом шкафу в течение 10-15 минут..

НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА

Творог протереть сквозь сито, добавить яйца, сахарный песок, соль, растопленное масло и все это хорошо перемешать.

Приложение 9

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: - 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	том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены 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.
Шкаф шоковой заморозки	Перед использованием <i>шкафа шоковой заморозки</i> проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку. 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;

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	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. После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а

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 извлечение 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	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; <u>не допускается:</u> - 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, подогревать 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	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. 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.

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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. –М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. – 576 с.
- 9.Баранов В.С., Мглинец А.И. Технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 1986. – 400 с.
- 10.Ковалев Н.И., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. – М.: Изд. дом «Деловая литература», 1999. – 480 с.
- 11.Ковалев И.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / Под ред. проф. М.А. Николаева. – М.: Изд-во «Деловая литература», 1999.

12. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам реализации и условиям хранения пищевых продуктов.