

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА  
ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Тема: Приготовление изделия из песочного теста печенье «Ромашка»**

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 изделия из песочного теста печенье «Ромашка» .

Данная методическая разработка содержит структурированный кейс-метод.

Структурированный кейс включают в себя сжатое и точное изложение ситуации с конкретными цифрами и данными. Здесь существует определенное количество правильных ответов, к которым можно прийти, овладев одной формулой, навыком, методикой в некой области знаний.

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; 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 заданий, дает обучающимся 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, приближенными к производственным.

## Содержание

1. План занятия учебной практики № 30.....	4
2. Ход занятия .....	7
3. Постановка кейсового задания.....	10
4. Технологическая карта занятия.....	11
5. Оценочная ведомость по ведению технологического процесса приготовления изделия из песочного теста печенье «Ромашка». ....	16
6. Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления изделия из песочного теста .....	17
7. Инструкционная карта.....	18
8. Технологическая карта.....	19
9. Инструкция по технике безопасности.....	20
10. Используемая литература .....	25

## План занятия учебной практики № 30

По профессии 43.01.09 Повар. Кондитер

В группе № \_\_\_\_\_

Дата проведения : « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Тема занятия: **Приготовление изделия из песочного теста печенье «Ромашка»**

### **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:
<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 5.4.	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 ;

- расчет количества сырья по таблице нормы взаимозаменяемости продуктов, при приготовлении изделия;
- 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.
- Распределение обучающихся 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 изделия из песочного теста печенье «Ромашка».

- 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, в процессе выполнения кейсового задания.

- 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 проведения занятия учебной практики по теме; приготовление изделия из песочного теста печенье «Ромашка», обучающиеся на предыдущем занятии получили домашнее задание сделать расчет технологической карты на изделие печенье «Ромашка» на 0,5 кг. изделия, с описанием технологии приготовления.

На данном занятии мастером группе предложена производственная ситуация; для приготовления печенья «Ромашка» на производстве вместо молока цельного оказалось молоко сухое, а вместо меланжа сухой яичный порошок.

Как и при использовании других активных методов, здесь также поставлена цель максимально активизировать каждого обучающегося и вовлечь его в процесс анализа производственной ситуации и принятия решений. Поэтому группа была поделена на подгруппы по 2 человека. Чем меньше участников в подгруппе, тем следует ожидать большей вовлеченности каждого обучающегося в работу над кейсом. Повышается персональная ответственность за результат. Состав подгруппы сформирован с учетом слабый - сильный.

Каждая подгруппа должна предложить свой вариант выхода из производственной ситуации с взаимозаменяемостью продуктов: и разработать нормативно-технологическую документацию на это изделие.

Их задача – зная рецептуру изделия, технологию приготовления, пересчитать технологическую карту, учитывая производственную ситуацию, используя для расчета таблицу нормы взаимозаменяемости продуктов из сборника рецептов, составить инструкционную карту и приготовить это изделие в лаборатории.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

/п	Элементы дидактической структуры	Цели	Время (м)	Содержание деятельности		Формы организации труда	Методы обучения	Средства обучения	Прогнозируемый результат
				Мастера п/о	Обучающихся				
<b>1. Организационно – мотивационный этап – 10 мин</b>									
1.1	Проверка готовности к занятию	Выявление готовности обучающихся к занятию.	3 м	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	4 м	Сообщение темы. Актуальность данной темы. Создание мотивационной установки на приготовление изделия из песочного теста печенье «Ромашка» создание устойчивого интереса к его приготовлению, приобретению нового опыта в приготовлении изделий из песочного теста	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.	Организация собственной деятельности
1.3	Совместная постановка целей занятия, определение плана деятельности.	Поставить цели и задачи предстоящей работы	3 м	Конкретизация цели занятия, направление мыслительной деятельности на освоение цели данного занятия по практическому изучению темы.	Формулируют цель и определяют план деятельности по приготовлению изделия из песочного теста печенье «Ромашка»	фронтальная	Метод самостоятельного формулирования целей	Презентация: Приготовление изделия из песочного теста печенье «Ромашка»	Самостоятельная постановка цели и плана работы на занятии.
<b>2. Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности - 5 ч</b>									
2.1	Актуализация опорных знаний обучающихся	Актуализировать опорные знания по	10 м	Восстанавливает опорные практические умения: -подготовка рабочего места; -подбор инвентаря, посуды;	Отвечают на поставленные вопросы мастера производственного	индивидуальная	Эвристическая беседа.	Раздаточный материал	Закрепление знаний практичес

	ся на начало практического занятия.	теме		<p>-подготовка оборудования;</p> <p>-подготовка продуктов для приготовления изделия из песочного теста печенье «Ромашка»</p> <p>- расчет количества продуктов на 500гр готового печенья</p> <p>-меры безопасности при приготовлении, санитарии и гигиены;</p> <p>-оформление и подача готового печенья «Ромашка»</p>	<p>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> <p>Производят расчет за компьютерами</p>					кого материала
2.2	Формирование ориентировочной основы действий	Выявление умений по работе с документацией, усвоение учебно-профессиональных задач.	50 м	<p>-Постановка кейсового задания. На данном занятии мастером группе предложена производственная ситуация; для приготовления печенья «Ромашка» на производстве вместо молока цельного оказалось молоко сухое, а вместо меланжа сухой яичный порошок.</p> <p>-Ознакомление с правилами выполнения кейсового задания. Каждая подгруппа должна предложить свой вариант выхода из производственной ситуации с взаимозаменяемостью продуктов: и разработать нормативно-технологическую документацию на это изделие.</p>	<p>Восприятие</p> <p>Зрительное восприятие показываемого материала</p> <p>Осмысление, запоминание новой информации.</p> <p>Организация рабочего места</p>	Фронтальная	<p>Постановка кейсового задания</p> <p>Рассказ. Демонстрация наглядных пособий, инвентаря, посуды</p> <p>Объяснение.</p> <p>Беседа.</p> <p>Показ</p> <p>Выполнение</p>	<p>Инструкционная карта, технологическая карта, сборник рецептов. оборудование (производственные столы, весы, электроплиты, шоковая заморозка, пароконвектомат, холодильный шкаф), инвентарь и посуда, кондитерские наконечники, кондитерские мешки. сырьё, плакаты, фотографии, слайды и презентация приготовления печенья «Ромашка», инструкционная карта, технологическая карта,</p> <p>Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления изделия из песочного теста</p> <p>Оценочная ведомость</p>	Освоение профессиональных умений и навыков	

				<p>- Объяснение способов контроля и самоконтроля.</p> <p>-Деление группы на подгруппы по 2 человека</p> <p>-Распределение обучающихся по рабочим зонам.</p> <p>Разбор с обучающимися технологической схемы приготовления песочного теста; показ отдельных операций по приготовлению песочного теста и приготовлению печенья « Ромашка». Показ части действий из алгоритма осуществляется обучающимися, так как они обладают определенными навыками из предыдущих занятий учебной практики. Новые действия демонстрирует мастер производственного обучения. Знакомление обучающихся с оборудованием, инвентарём, посудой. Объяснение способов контроля и самоконтроля. Проверка усвоения кейсового задания. Распределение по рабочим зонам.</p>			<p>трудо- вых приёмов</p>	<p>по ведению технологического процесса приготовления изделия из песочного теста печенье «Ромашка».</p>	
--	--	--	--	--	--	--	-----------------------------------	---	--

2.3	Самостоятельная работа	Отработка практических навыков в приготовлении изделия из песочного теста печенье «Ромашка»	4 час	<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 изделия из песочного теста печенье « Ромашка»</p> <p>Проверка правильности решения кейсового задания и учебно – профессиональных задач</p> <p>ведение самоконтроля.</p>	<p>Рациональная организация рабочего места.</p> <p>Соблюдения правил ТБ, санитарии и личной гигиены.</p> <p>Выполнение трудовых приёмов.</p> <p>Ведение технологического процесса.</p> <p>Самоконтроль</p>	<p>Индивидуальная</p> <p>Индивидуальная</p> <p>Индивидуальная</p> <p>Индивидуальная</p>		<p>Инструкционная карта, технологическая карта, оборудование (производственные столы, весы, электроплиты, шоковая заморозка, пароконвектомат, холодильный шкаф), инвентарь и посуда кондитерские наконечники, кондитерские мешки, сырьё.</p>	<p>Оформление, подача приготовленного печенья</p> <p>«Ромашка»</p>
-----	------------------------	---	-------	--	--	---	--	--	--

### 3.Рефлексивный этап – 50 мин

3.1	Анализ и оценка успешности достижения цели и определение сформированности ОК, ПК	Подведение итогов и оценивание работы каждого обучающегося	40 мин	<p>Подведение итогов выполнения учебно-профессионального занятия в целом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разбор типичных ошибок, их причины и способы устранения.</li> <li>- Выставление оценок с комментариями.</li> <li>- Задание на дом.</li> </ul>	<p>Рассматривают, пробуют на вкус, исследуют и выявляют причину возникновения недостатков, делают вывод и записывают полученные данные в тетрадь</p> <p>Защита и аргументация приготовления изделия, в процессе выполнения кейсового задания.</p>	<p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Беседа</p> <p>Демонстрация готовых изделий</p> <p>Защита кейсового задания.</p>	<p>Готовые, оформленные к подаче изделия.</p> <p>Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления изделия из песочного теста.</p> <p>Оценочная ведомость по ведению технологического процесса приготовления изделия из песочного теста печенье «Ромашка».</p> <p>Журнал производственного обучения.</p>	Полученный результат
-----	--	--	--------	--	---	--	--	---	----------------------

3.2	Рефлексия		10 мин	<p><b>Рефлексия:</b> Облако-«тегов»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>° Самым интересным на учебном занятии было...</li> <li>° Самым сложным для меня было...</li> <li>° Сегодня я научился...</li> <li>° Сегодня я поняла ....</li> <li>° Сегодняшнее занятие показало мне...</li> </ul>	Осознание результатов и рефлексия настроения и эмоционального состояния.				

**Оценочная ведомость**

**по ведению технологического процесса приготовления изделия из песочного теста печенье «Ромашка».**

№	Ф.И.О.	Трудовая деятельность обучающегося								Итоговая оценка
		Организа ция рабочего места	Соблюден ие правил охраны труда	Соблюден ие правил санитарии и гигиены труда	Первичн ая подготов ка сырья	Правильн ость расчетов ТК	Приготовле ние изделия	Уборк а рабоч его места	Подача, презентац ия готового изделия	
		1	2	3	4	5	6	7	8	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										

**Критерии оценок по ведению технологического процесса приготовления изделия из песочного 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 подготовке сырья	Грубейшие нарушения по чистоте рабочего места и хранению сырья
4.	Первичная подготовка сырья	Без нарушений	Незначительное нарушение при первичной подготовке сырья	Подготовка сырья для приготовления изделия с нарушением технологии	Грубейшие нарушения при подготовке сырья
5.	Правильность расчетов ТК	Без нарушений	Незначительные ошибки в расчетах	Ошибки в расчетах	Грубейшие нарушения в расчетах
6.	Приготовление изделия	Без нарушений	Незначительное нарушение в технологии приготовления изделия	Избыточное использование сырья, несоблюдение технологии приготовления изделия	Грубейшие нарушения при приготовлении изделия
7.	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.
8	Подача, презентация готового изделия	Без нарушений	Незначительное нарушение, которое можно исправить	Незначительное нарушение которые можно частично исправить	Грубейшие нарушения технологии приготовления, которое не подлежит исправлению

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания
<b>Операция №1</b> Организация рабочего места	1.Подготовить необходимые инструменты, инвентарь, посуду. 2.Проверить оборудование.
<b>Операция №2</b> Прием продуктов	1.Соответствие товарного вида стандарту, техническим условиям. 2.Без посторонних привкусов, запахов и примесей.
<b>Операция №3</b> Хранение.	1.Сухое цельное молоко хранят при температуре от 1 до 10° С 2.Масло хранят в холодильном шкафу в заводской таре. 3.Яичный порошок в сухом месте в заводской упаковке 4.Сухое молоко в сухом месте в заводской упаковке
<b>Операция № 4</b> Подготовка сырья	1.Масло распаковывают, осматривают, зачищают и используют без растапливания 2.Муку просеивают, 3.Сухое молоко просеивают, постепенно разводят в воде температурой 28-30 °С до влажности натурального молока (на 100 г сухого молока 700-800 мл воды) при помешивании массы, после чего его оставляют набухать в течение 1 ч. 4.Яичный порошок перед употреблением просеивают, разводят в воде при температуре 40 - 45 °С в соотношении 1:3 - 1:4 и выдерживают 1 - 2 ч.
<b>Операция №5</b> Приготовление песочного теста	Подготовленный яичный порошок взбивают с половиной нормы сахара при нагревании до 40°С.. Оставшуюся половину сахара растирают и взбивают со сливочным маслом, постепенно добавляя эссенцию и подготовленное сухое молоко. Обе массы соединяют и перемешивают с мукой и разрыхлителями.
<b>Операция № 6</b> Приготовление песочного печенья «Ромашка»	Готовое тесто закладывают в кондитерский мешок и отсаживают узорчатую форму в виде ромашки. Часть теста подкрашивают жженкой и более темным тестом из другого кондитерского мешка с гладкой трубочкой заполняют середину ромашки.
<b>Операция №7</b> Выпечка	Выпекают печенье на сухих кондитерских листах при температуре 240°С.
<b>Операция №8</b> Требования к качеству блюда	Изделие фигурное в виде ромашки, золотисто – желтого цвета с темной серединой, рассыпчатое.
<b>Операция №9</b> Уборка рабочего места	1.Вымыть рабочее место, инструменты, инвентарь, посуду, оборудование. 2.Произвести дезинфекцию.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Печенье «Ромашка»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Основание: Н.Г. Бутейкис, А.А.Жуков Технология приготовления мучных

кондитерских изделий

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	257
2	Сахарная пудра	154
3	Масло сливочное	74
4	Сухой яичный порошок	0,015
5	Молоко сухое	0,003
6	Эссенция	1
7	Аммоний углекислый	2
8	Жженка	1
	<b>Выход</b>	<b>500</b>

### Технология приготовления

Подготовленный яичный порошок взбивают с половиной нормы сахара при нагревании до 40°С.. Оставшуюся половину сахара растирают и взбивают со сливочным маслом, постепенно добавляя эссенцию и подготовленное сухое молоко. Обе массы соединяют и перемешивают с мукой и разрыхлителями. Готовое тесто закладывают в кондитерский мешок и отсаживают узорчатую форму в виде ромашки. Часть теста подкрашивают жженкой и более темным тестом из другого кондитерского мешка с гладкой трубочкой заполняют середину ромашки. Выпекают печенье на сухих кондитерских листах при температуре 240°С.

Требования к качеству:

Изделие фигурное в виде ромашки, золотисто – желтого цвета с темной серединой, рассыпчатое. В 500гр. 75 шт.

## 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 <b>категорически запрещается!</b> Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате;
<i>Измерительные весы</i>	Перед началом эксплуатации <b>весов</b> проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.
<b>Холодильное оборудование</b>	<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

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению практических заданий
	мм); - визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.
<b>Микроволновая Печь</b>	<p>Перед использованием <i>микроволновой печи</i> убедитесь в 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>
<b>Шкаф шоковой заморозки</b>	<p>Перед использованием <i>шкафа шоковой заморозки</i> 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
<b>Индукционная плита</b>	<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</p>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>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 не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.</p>
<b>Пароконвектомат</b>	<p>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.</p>
<b>Измерительные весы</b>	<p>При эксплуатации <b>измерительных весов</b> 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.</p>
<b>Холодильное оборудование</b>	<p><b>При эксплуатации холодильного оборудования:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;</li> <li>- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;</li> <li>- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><u>не допускается:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;</li> <li>- пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;</li> <li>- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;</li> <li>- хранить продукты на испарителях;</li> <li>- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;</li> <li>- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;</li> </ul>
<b>Микроволновая Печь</b>	<p>Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогреть или приготавливать продукты со</p>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>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 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.</p>
<b>Шкаф шоковой заморозки</b>	<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 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.