

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

Коммунальное государственное казенное предприятие  
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»  
Управления образования города Алматы



**Утверждаю  
Заместитель директора  
по научной и учебно-методической  
работе**

\_\_\_\_\_ **И. Анаятова**  
\_\_\_\_\_ 2024 года

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ЗАНЯТИЯ**

Дисциплина: Производственное обучение  
Специальность: 10130300-Организация питания  
Квалификация: 3W07210302-Кондитер

**Мастер производственного обучения**

\_\_\_\_\_ **С.Дүйсенбай**  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Количество листов \_\_\_\_\_  
Экземпляр \_\_\_\_\_

**АЛМАТЫ**

Согласованно  
**Методист**

Рассмотрено на заседании  
цикловой методической комиссии мастеров



## Содержание

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Содержание.
3. До занятия:
  - а. Адресная категория;
  - б. Тема занятия;
  - в. Цели занятия;
    - обучающая;
    - развивающая;
    - воспитательная;
  - г. Предварительные знания;
  - д. Продолжительность занятия;
  - е. Методы обучения;
  - ж. Рекомендуемый ассортимент;
  - з. Ресурсы;
  - и. Оценка результатов занятия;
  - к. Описание ожидаемого результата (компетенции).
4. Ход занятия:
  - а. Организационный момент проверка присутствующих, внешний вид, подготовка к занятию.
    - б. Вводный инструктаж:**
      - сообщение темы и цели занятия. Определение проблемы;
      - инструктирование обучающихся, по материалу занятия;
      - подготовка рабочего места;
      - показ основных приемов;
      - типичные ошибки;
      - порядок выполнения работ по инструкционной карте;
      - закрепление материала вводного инструктажа;
      - вопросы как избежать брака.
    - в. Работа с обучающимися и текущий инструктаж:**

Первый целевой обход:

      - проверить организацию рабочего места;
      - проследить за выполнением правил техники безопасности;
      - проверить наличие необходимого сырья, инвентаря и посуды.

Второй целевой обход:

      - проверить правильность выполнения операций;
      - зафиксировать время выполнения работ;
      - проследить за выполнением правил техники безопасности;
      - осуществлять контроль за ходом технологического процесса.

Третий целевой обход:

      - приемка и оценка выполненных работ;
      - уборка рабочих мест;
      - зафиксировать время на уборку рабочих мест.
    - г. Заключительный инструктаж:**
      - анализ собственной деятельности и качества выполненных работ.
    - д. Домашнее задание.**
5. Литература.
6. Приложение

3. До занятия

а. Адресная категория  
Специальность: 10130300-Организация питания  
Квалификация: 3W07210302-Кондитер  
Курс обучения: второй  
Учебная дисциплина: Производственное обучение

б. Тема занятия: «Приготовление песочного теста и изделий из него»

в. Цели занятия:

- обучающая - 100% обучающихся приготовят песочное тесто и изделия из него, соблюдая правила техники безопасности и санитарные нормы.
- развивающая - научить обучающихся умениям зрительно контролировать правильность своих действий, выбирать наиболее рациональное их сочетание и чередование с учетом вида работы, производственных ситуаций;
- воспитательная - воспитать у обучающихся аккуратность в работе, бережное отношение к сырью, электроэнергии.

По содержанию:

- в результате обучающиеся овладеют умениями и навыками по сортировке, и подготовке сырья, приготовлению изделий из песочного теста, проведению бракеража.

По развитию:

- обучающиеся будут развивать творческие способности, самостоятельность;
- обучающиеся самостоятельно дадут кулинарную характеристику сырью;
- обучающиеся самостоятельно смогут организовать рабочее место;
- обучающиеся научатся рационально использовать сырье, электроэнергию, водные ресурсы, проявлять творческую активность и взаимоуважение друг к другу;
- обучающиеся будут соблюдать технику безопасности и санитарно – гигиенические требования;
- обучающиеся научатся создавать творческую атмосферу и готовить сырье для приготовления изделий из песочного теста;
- обучающиеся научатся осуществлять самооценку полученных результатов.

г. Предварительные знания.

Обучающиеся должны знать и уметь.

Обучающиеся должны знать:

- организацию рабочего места;
- правила техники безопасности;
- санитарно – гигиенические требования;
- правила подготовки сырья к производству;
- сроки хранения изделий из песочного теста;
- пищевую безопасность продуктов и товарное соседство;
- принципы работы и правила эксплуатации инструментов, инвентаря и оборудования.

Обучающиеся должны уметь:

- соблюдать температурный режим;
- эксплуатировать тепловое и механическое оборудование.

д. Продолжительность занятия: 270 минут.

Организационный момент: 10 минут.

Вводный инструктаж: 30 минут.

Текущий инструктаж: 195 минут.

Заключительный инструктаж: 30 минут.

Оценивание результатов занятия -10 минут

Обратная связь.

Подведение итогов занятия.

Домашнее задание.

е. Методы обучения:

- практический показ мастера;
- самостоятельная работа.

ж. Рекомендуемый ассортимент: изделия из песочного теста: корзиночки с начинками из восточных сладостей.

з. Ресурсы. Сырье для проведения открытого занятия: мука, сахар, маргарин, яйцо, восточные сладости (курага, грецкий орех, киш-миш), сгущенка.

<https://foodonotes.ru/korzinochki-iz-pesochного-testa-s-kremom-i-raznymi-nachinkami.html>

Оборудование: электронные весы, электроплита, пароконвектомат, холодильная камера, миксер.

Инструменты: нож, ложка столовая, лопатка.

Инвентарь: доска, сито, терка, мерная ложка, формы для выпекания.

Кухонная посуда: чашка, противни, кастрюли.

Столовая посуда: плато стеклянное.

и. Оценка результатов занятия.

Доказательством того, что обучающихся освоили теорию и приобрели практические умения и навыки будет:

- организация рабочего места с соблюдением техники безопасности и санитарных норм;
- приготовление изделий из песочного теста, оформление с соблюдением техники безопасности и санитарных норм;
- оценивание себестоимость готового изделия из песочного теста.
- проведение бракеража.

к. Описание ожидаемого результата:

- По завершению занятия 100% обучающихся отсортируют, подготовят сырье для приготовления песочного теста, проведут тепловую обработку изделий, подготовят начинку, будут выполнять санитарно - технологический режим;
  - будут применять основные направления рациональной организации труда;
  - будут оценивать себестоимость готового изделия из песочного теста.
  - будут соблюдать технику безопасности, правила противопожарной безопасности;
  - применять знания способов тепловой обработки и эксплуатацию технологического оборудования на занятии (производстве);

организовывать и осуществлять технологический процесс производства изделий из песочного теста. <https://castlots.org/razdelit-na-gruppy/>

–

План занятия. Код модуля ПМ 02.

Занятие № 16. Тема (действие): «Приготовление песочного теста и изделий из него».

Цель занятия: 100% обучающихся приготовят песочное тесто и изделия из него, соблюдая правила техники безопасности и санитарные нормы.

#### 4. Ход занятия

Этап занятия	t (ми н)	Вид деятельности педагога	Вид деятельности студента
1	2	3	4
<b>Организационный момент</b>	10 мин	-Приветствует обучающихся; -проверяет отсутствующих по списку.	Приветствуют мастера п/о, староста подает список отсутствующих.
		Осматривает готовность	Обучающиеся проверяют

			<p>обучающихся к занятиям: - внешний вид; - санитарные требования.</p> <p>Проводит психологический настрой группы по методу «хорошее настроение»</p>	<p>внешний вид согласно санитарным требованиям.</p> <p>Обучающихся желают друг другу хорошее настроение на 3-х языках (казахский, русский, английский)</p>
Практическая работа	<b>Вводный инструктаж</b>	30 мин	<p>Ознакомливает команды с членами жюри</p> <p>Объявляет тему, цели конкурсного занятия «Приготовление песочного теста и изделий из него».</p> <p>Ознакомливает с конкурсными заданиями на занятие:</p> <p>1 этап. «Ну, здравствуй, это я!» - девиз презентация команды;</p> <p>2 этап. «Загадочный биатлон» ответить на вопросы по пройденной теме;</p> <p>3 этап. Составить технологическую схему изделия «Приготовление песочного теста и изделий из него; (Приложение 1.)</p> <p>4. Карточка задание по соблюдению техники безопасности и санитарных норм при работе с электрической плитой, электрофритюрницей, холодильным оборудованием. (Приложение 2.)</p> <p>Подведение итогов</p>	<p>Команды презентуют название команды.</p> <p>Члены команды по очереди будут задавать друг другу вопросы по специальности (по 3 вопросов от каждой команды)</p> <p>Команды, разрабатывают технологическую схему по сортировке, подготовке сырья и приготовлению «Приготовление песочного теста и изделий из него».</p> <p>Капитаны вытягивают карточки по технике безопасности и демонстрирует ответы.</p>
	<b>Текущий инструктаж</b>		185 мин	
	1 целевой обход	P <sup>1</sup>	40 мин	<p>Мастер производственного обучения предлагает обучающимся открыть «Черный ящик» и каждому индивидуально выбрать рисунок который будет применять для оформления песочного теста. (Приложение 5.)</p> <p>Ознакомливает обучающиеся с критериями оценивания и выдает жюри чек лист по оцениванию урока.</p> <p>Выдает заданий командам и</p>

				<p>распределение их по рабочим местам;</p> <p>-Четко определяет цель практической деятельности команды;</p> <p>Члены жюри проверяют организацию рабочего места на начало работы, в соответствии с требованиями НАССР;</p> <p>Проверяет, как происходит распределение заданий внутри команды;</p> <p>Проверяет соблюдение правил техники безопасности при работе с тепловым оборудованием и холодильным оборудованием, инструментами;</p> <p>Мастер п/о развивает умения и навыки правильно и качественно выполнять трудовые приемы по приготовлению оформлению и подаче изделий из песочного теста</p>	<p>подготавливают инструменты и оборудования для оптимизации рабочего процесса.</p> <p>Получат объяснение по подготовке, хранения, сроков и методов использования сырья.</p> <p>Соблюдают чистоту рук и внешнего вида (контроль мытья рук, смена перчаток по завершению каждой технологической операции, используют индивидуальные прихватки, полотенца, поддержание в чистом состоянии внешнего вида спец.одежды в течении всего занятия)</p> <p>Своевременно выполняют задания</p>
2 целевой обход	D <sup>2</sup>	95 мин	<p>Объявляет самостоятельную работу по технологической карте приготовлению и подачи изделий из песочного теста:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отсортировать и подготовить основное и вспомогательное сырье;</li> <li>2) замесить песочное тесто, завернуть в стрейч для расстойки;</li> </ol> <p>Контролирует организацию рабочего места обучающихся в кондитерском цехе.</p> <p>Координировать работу обучающихся в соответствии с полученными заданиями:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) соответствие требований обработки яиц и муки;</li> <li>2) соответствие соблюдения правил техники безопасности и санитарных норм при работе с ножом, инструментами и</li> </ol>	<p>Фиксируют и анализируют ошибки с целью улучшения дальнейшей деятельности.</p> <p>Проверяют правильность выполнения операций, замеса теста, формовка, выпечка на пароконвектомате, соблюдение температурного режима, подачу.</p> <p>Фиксируют время выполнения работы (скорость, качество выполнения распределенных технологических операций);</p>	

				оборудованием; 3) соответствие соблюдения температурного режима при отпекании изделий из слоенного теста.	
	3 целевой обход	С <sup>3</sup>	50 мин	Члены жюри оценивает правильность расчета себестоимости песочного теста. -Контролируют своевременность уборки рабочего места, чистоту рук в соответствии с НАССР; -Фиксируют и анализируют ошибки с целью улучшения дальнейшей деятельности.	Обучающиеся рассчитывают согласно приложению № себестоимость приготовления изделия из песочного теста. Обучающиеся убирают рабочее место.
	<b>Заключительный инструктаж</b>	А <sup>4</sup>	30 мин	Презентация изделий из песочного теста, самооценка, бракераж изделий	Команды презентуют изделия из песочного теста проводит бракераж.
<b>Оценивание результатов урока</b>			15 мин	Члены жюри подводят итоговую оценку выполненной работы по критериям чек-листа; (Приложение 4.) -Выдают рекомендации по типичным ошибкам используя анализ; Команды получают домашнее задание: «Подбирает сырье согласно рецептуре»	Выполняют домашнее задание

**а. Организационный момент-** 10 минут

Проверка присутствующих по списку. – 2 мин.

Психологический настрой: мастер производственного обучения здоровается с обучающимися Обучающихся желают друг другу хорошее настроение на 3-х языках (казахский, русский, английский) – 5 мин.

Осмотр внешнего вида и личной гигиены:

«Мозговой штурм, самопроверка». Специальная одежда состоит из: кителя, брюк, фартука, колпака, прихватки и сменной обуви. Обучающиеся осматривают друг друга на предмет соответствия внешнего вида и личной гигиены (ногти, наличие лака на ногтях, украшения). Мастер производственного обучения задает наводящие вопросы: допустимо ли отсутствие колпака или, фартука или, прихвата или сменной обуви, или сменного кителя или сменных брюк у кондитера на производстве? И почему? Обучающиеся фронтально отвечают на вопросы. – 3 мин.

Деление на команды, обучающиеся заранее распределились на 3 мини команды состоящих из 3 обучающихся

**б. Вводный инструктаж:** 30 мин.



Ознакомить команды с членами жюри – преподаватель спецдисциплин с колледжа АКМиС Кокимбекова Г.Д., преподаватель спецдисциплин с колледжа АКМиС Жылкыбаева Ф.Д мастер производственного обучения Мельдебекова Г.Г.,

Объявить тему и цель конкурса -5 мин

Сегодня мы проводим наше занятие, в виде конкурса профессионального мастерства, тема нашего конкурса «Приготовление песочного теста и изделий из него»

Цель занятия: 100% обучающихся приготовят песочное тесто и изделия из него, соблюдая правила техники безопасности и санитарные нормы.

Ознакомление с этапами конкурса:

1.«Ну, здравствуй, это я!» - первый тур нашего конкурса который состоит: из приветствия команд, девиза, приветствия жюри, представления эмблемы - 12 мин.

Жюри подводит итоги и выставляет оценки командам в «Чек листе» за первое конкурсное задание.

2.«Загадочный биатлон» - члены команды по очереди будут задавать друг другу вопросы по специальности (по 4 вопросов от каждой команды).- 18 мин.

Условия: 1 участник команды задает вопрос сопернику, по выбору участника. Если участник не ответил на вопрос, то кто-то из команды может ответить на данный вопрос, обсуждение командой не допускается!

Жюри подводит итоги и выставляет оценки командам в «Чек листе» за первое конкурсное задание.

3.Составление технологической схемы изделия из песочного теста (Приложение 1.)- 20 мин.

Команды, разрабатывают технологическую схему по сортировке, подготовке сырья и приготовлению песочного теста.

Каждая команда презентует технологические схемы – 10мин.

Жюри подводит итоги и выставляет оценки командам в «Чек листе» за первое конкурсное задание.

4.Карточки контроля «Соблюдение техники безопасности и санитарных норм при работе с электрической плитой, электрофритюрницей, холодильным оборудованием»

(Приложение 2.) - 10 мин.

Капитаны вытягивают карточки по т\б и демонстрирует ответы.

Подведение итогов членами жюри

**в. Текущий инструктаж: 195 минут**

«Внимание, черный ящик» - в подготовленную заранее коробку кладется продукт, который команды должны использовать при приготовлении или в подаче.- 5 мин.

-Выдача заданий командам и распределение их по рабочим местам;

-Четко определить цель практической деятельности команды;

Жюри проверяют организацию рабочего места на начало работы, в соответствии с требованиями НАССР;

Проверяют, как происходит распределение заданий внутри команды;

Проверяют соблюдение правил техники безопасности при работе с тепловым оборудованием и холодильным оборудованием, инструментами;

Проверяют качество выполненных трудовых приемов по приготовлению оформлению и подаче изделий дрожжевого теста.

**I. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД - 30 мин.**

распределить задания внутри команды (контроль и корректировка занятости обучающихся в командной деятельности);

наличие необходимого сырья, инвентаря и посуды (дружная атмосфера при распределении обязанностей в команде, корректировка при работе с сырьем и инвентарем);

проверить соблюдение правил техники безопасности (работа с тепловым и холодильным оборудованием и безопасное передвижение по кухне);

проверить организацию рабочего места (соблюдение санитарных норм и правил в процессе подготовки и приготовления изделий из пресного сдобного теста).

## **II. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД – 80 мин.**

-Фиксируют и анализируют ошибки с целью улучшения дальнейшей деятельности.

- проверить правильность выполнения операций, замес теста, формовка, выпечка на пароконвектомате, соблюдение температурного режима, подача, бракераж;

зафиксировать время выполнения работ (скорость, качество выполнения распределенных технологических операций);

осуществить контроль за ходом работы (постоянный контроль и корректировка технологических операций);

соблюдать чистоту рук и внешнего вида (контроль мытья рук, смена перчаток по завершению каждой технологической операции, использование индивидуальных прихватов, полотенец, поддержание в чистом состоянии внешнего вида спец.одежды в течении всего занятия);

проследить за выполнением правил техники безопасности (контроль техники безопасности при работе на тепловом оборудовании). (Приложение 3.)

## **III. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД - 30 мин.**

-Члены жюри просматривают наличие спецодежды команды;

-Контролируют своевременность уборки рабочего места, чистоту рук в соответствии с НАССР;

-Фиксируют и анализируют ошибки с целью улучшения дальнейшей деятельности.

прием и оценка выполненных работ (помощь или корректировка в процессе оформления изделий из пресного сдобного теста);

уборка рабочих мест (назначение дежурных по командам, мытье столов и посуды после окончания работы);

зафиксировать время на уборку рабочих мест (контроль в соблюдении выделенного времени на уборку).

## **г. Заключительный инструктаж: 25 мин.**

Презентация изделий из песочного теста, самооценка, бракераж изделий подведение итогов занятия;

работа над ошибками-рекомендации на улучшение;

обобщение результатов работы обучающихся.

## **Оценивание результатов занятия – 14 мин.**

-Члены жюри подводит итоговую оценку выполненной работы по таблице критериев; (Приложение 4.)

- Выдают рекомендации по типичным ошибкам используя анализ;

**д. Домашнее задание** Команды получают домашнее задание: «Подбирает сырье согласно рецептуре» - 1 мин.

Обучающиеся получают домашнее задание: «Подбирает сырье согласно рецептуре».

## **5. Литература**

### **Основная литература:**

1.Технология приготовления мучных кондитерских изделий Н.Г.Бутейкис

<https://drive.google.com/file/d/1XmZvlnZTuNvPX8dkpxtlaVTiWWtcn3TS/view?usp=sharing>

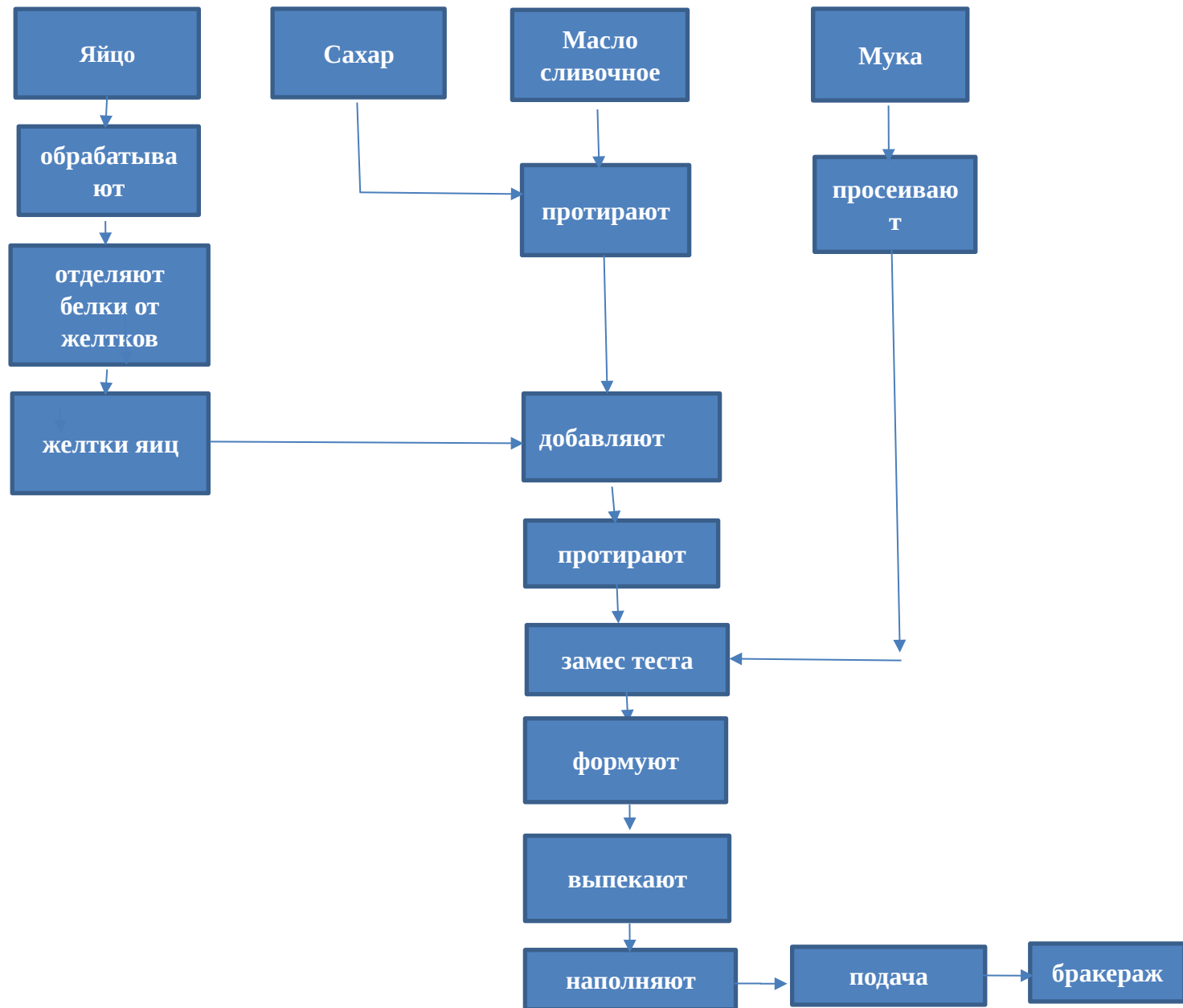
2. Кулинария повар кондитер Н.А. Анфимова

[https://drive.google.com/file/d/1JAmQKyvTv3fKdPbd26RZA6a\\_JorgOYoO/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1JAmQKyvTv3fKdPbd26RZA6a_JorgOYoO/view?usp=sharing)  
3. Кондитер М.Н. Шумилкина [https://drive.google.com/file/d/1pRrT2MEDQei1WR1qhOfu\\_aKx0jCDjA5\\_E/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1pRrT2MEDQei1WR1qhOfu_aKx0jCDjA5_E/view?usp=sharing)

**Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М: «Лада»
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - А.И.Здобнов  
[https://drive.google.com/file/d/1hz8ovtjypMiyK1EzA0wKw6OHуW84\\_pqr/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1hz8ovtjypMiyK1EzA0wKw6OHуW84_pqr/view?usp=sharing)

Технологическая схема приготовления «Песочное тесто»







## Техника безопасности при эксплуатации

### Плита индукционная

#### Требования безопасности перед началом работы

1. **НАДЕТЬ** спецодежду, волосы заправить под колпак.
2. Перед началом работы проверить санитарное состояние, заземление, исправность пакетных переключателей.
3. **КОНФОРКИ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ** на одном уровне в строго горизонтальном положении и иметь гладкую поверхность, без трещин
4. Рукоятки переключателей должны занимать положение "**ВЫКЛ**".

#### Требования безопасности во время работы

1. Наплитная посуда **ЗАПОЛНЯЕТСЯ** не более чем на 80% ее объема.
2. Наплитная посуда должна иметь **ТОЛСТОЕ РОВНОЕ ДНО**, плотно прилегающее к поверхности плиты.
3. Жидкость, попавшая на поддон, удаляется, так как, испаряясь, она увлажняет изоляцию конфорки, что приводит к быстрому ее перегоранию.
4. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** оставлять незагруженную конфорку в режиме сильного нагрева, так как, это способствует к быстрому ее перегоранию.
5. Окончив работу, **ВЫКЛЮЧИТЬ КОНФОРКИ**.
6. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** оставлять включенную плиту без присмотра.

#### Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. При возникновении неисправности в работе плиты, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить плиту. Работу продолжить после устранения неисправности.
2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования плиты немедленно отключить ее от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

#### Требования безопасности по окончании работы

1. **ВЫКЛЮЧИТЬ** плиту, протереть поверхность плиты мягкой тканью.
2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение.
3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.



## Техника безопасности при эксплуатации Шкаф холодильный

### Требования безопасности перед началом работы

- **НАДЕТЬ** спецодежду, волосы заправить под колпак.
- Прежде чем включать в работу холодильник, необходимо вымыть олодильник внутри и снаружи теплым содовым раствором, затем чистой одой, насухо вытереть мягкой тканью, холодильник тщательно проветрить.
- **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** использовать для мойки холодильника абразивные пасты, порошки и моющие средства, содержащие кислоты, растворители, а также средства для мытья посуды.
- Перед подключением холодильника к электрической сети визуально проверить отсутствие повреждений шнура и вилки, замеченные недостатки должны быть устранены специалистом.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** устанавливать холодильник в нишу.



### Требования безопасности во время работы

1. **ЗАГРУЖАТЬ** продукты в холодильник следует производить не ранее чем через час с момента подключения его к электрической сети.
2. Размещение, хранение, замораживание продуктов осуществлять согласно рекомендациям руководства по эксплуатации холодильника (холодильного шкафа, камеры).
3. Размораживание холодильной камеры происходит автоматически.
4. В процессе работы на задней стенке камеры образуется иней, который после отключения компрессора превращается в капли воды. Тая, вода стекает в лоток слива, по трубке попадает в сосуд на компрессоре, испаряется. Необходимо периодически следить затем, чтобы вода без препятствий стекала в сосуд. Эксплуатация холодильника с засохшей системой отвода талой воды не допускается. При обнаружении воды под холодильником следует установить причину ее появления и устранить, так как это может послужить причиной травмирования и поражения током.
5. В процессе работы холодильника могут быть слышны:
  - щелчки срабатывания датчиков реле температуры;
  - журчание хладагента, циркулирующего по трубкам;
  - легкие потрескивания при замерзании капель воды на задней стенке холодильной камеры.
6. Данные звуки носят функциональный характер и не влияют на работу холодильника.
7. Чтобы продукты сохранили аромат, цвет, влагу и свежесть, класть их в упаковке или в плотно закрытой посуде.
8. Рекомендуется два раза в год проводить уборку задней части холодильного оборудования от пыли с помощью пылесоса.

### Требования безопасности в аварийных ситуациях

3. При повреждении шнура питания (при его повреждении или перегораний), во избежание опасности, его должен заменить специалист.
4. Если появятся какие-либо признаки ненормальной работы аппарата или обнаружатся неисправности в электрической части (нарушение изоляции проводов, обрыв заземляющего провода и др.), следует немедленно отключить аппарат от сети и вызвать специалиста.

### Требования безопасности по окончании работы

1. Если в процессе работы в морозильной камере образовался плотный снеговой покров более 3 мм и если его нельзя удалить деревянной или пластмассовой лопаткой, входящей в состав комплекта, то холодильник следует отключить для размораживания и уборки.



## Техника безопасности при эксплуатации Пароконвектомат

### Требования безопасности перед началом работы

- **НАДЕТЬ** спецодежду, волосы заправить под колпак.
- **УБЕДИТЬСЯ** в наличии на полу диэлектрического коврика.
- **ПРОВЕРИТЬ** наличие и надёжность подсоединения к корпусу пароконвектомата защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.
- **УБЕДИТЬСЯ** в правильности подсоединения вилки и соответствии номинала предохранителя.
- **ВКЛЮЧИТЬ** пароконвектомат для разогрева.



### Требования безопасности во время работы

1. Паровые печи для приготовления и разогрева пищи.
2. Конвекционные печи устроены таким образом, что приготавливаемая пища подвергается воздействию пара и горячего воздуха.
3. Подобная система позволяет разогревать, тушить, запекать и отваривать продукты. При этом в отличие от прочих устройств используемых для приготовления пищи, конвекционные печи сохраняют продукты в лучшем состоянии, не пересушивая и не пережаривая их, также обеспечивается наиболее равномерный подогрев продуктов. Именно поэтому подобные устройства наиболее часто используются в крупных ресторанах и сетях общественного питания.
4. Устройство конвекционных печей просто, нагрев обеспечивается за счёт специальных емкостей, подающих воду на вентилятор, обеспечивающий впрыск жидкости на нагревательный элемент.
5. Для работы, печь необходимо подключить к линии водопровода через смягчитель воды, также необходимо подключение к канализации для слива отработанной жидкости.
6. Благодаря системе распределения пара и горячего воздуха, возможно добиться наиболее качественной обработки продуктов питания. Для обеспечения контроля влажности и температуры установлены специальные датчики, собирающие всю необходимую информацию. В зависимости от показаний датчиков, можно подстраивать температуру нагрева и интенсивность впрыска воды. Возможность точной настройки позволяет существенно снизить энергопотребление печи.
7. **ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЬ** пароконвектомата следует на себя, приоткрыть дверь, выпустить горячий поток воздуха и только потом открыть дверь полностью.
8. **ЛИСТЫ ВЫНИМАТЬ** следует резиновыми перчатками.

### Требования безопасности в аварийных ситуациях

5. При возникновении неисправности в работе пароконвектомата, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить пароконвектомат. Работу продолжить после устранения неисправности.
6. При коротком замыкании и загорании электрооборудования блендера немедленно отключить его от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

### Требования безопасности по окончании работы

4. **ВЫКЛЮЧИТЬ** пароконвектомат, вымыть горячей водой.
5. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение.
6. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

<b>№</b>	<b>Наименование сырья и полуфабрикатов</b>	<b>вес (грамм)</b>	<b>Цена (себестоимость)</b>
<b>1.</b>			
<b>2.</b>			
<b>3.</b>			
<b>4.</b>			
<b>5.</b>			
<b>6.</b>			

## Чек-лист

**Тема:** Приготовление песочного теста и изделий из него.

**Ожидаемый результат** По завершению занятия 100% обучающихся отсортируют, подготовят сырье для приготовления песочного теста и проведут тепловую обработку изделий, будут выполнять санитарно - технологический режим;

- будут соблюдать технику безопасности;
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства изделий из песочного теста.

	Критерии оценок	Да	Нет	Примечание	Макс. баллы	Достигнуто
1	Соблюдение внешнего вида				<b>15</b>	
2	Организация рабочего места					
3	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием					
4	Техника подготовки сырья				<b>15</b>	
5	Техника замеса теста				<b>20</b>	
6	Техника раскатки теста и формовка изделий, корзиночек				<b>20</b>	
7	Выпечка изделий из песочного теста				<b>20</b>	
8	Проведение бракеража изделий из песочного теста				<b>10</b>	
	<b>Компетенция действий:</b> Повышение или снижение баллов с детальным обоснованием: Общий результат не должен превышать 100 баллов!					<b>Макс. +/- 20</b>
	<b>Общее количество баллов</b>				<b>100</b>	

