

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**
Коммунальное государственное казенное предприятие
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»
Управления образования города Алматы



**МЕТОДИЧЕСКАЯ
РАЗРАБОТКА ЗАНЯТИЯ**

Утверждаю
Заместитель директора
по научной и учебно-методической
работе

_____ **И. Анаятова**

_____ 2025 год

Дисциплина: Профессиональная практика

Специальность 10130300 -Организация питания
(код и наименование)

Квалификация 4S10130303 -Технолог
(код и наименование)

Мастера производственного обучения

_____ **Г.Кожаметова**

_____ **Б.Канаянова**

_____ 2025 года

Количество листов _____
Экземпляр _____

АЛМАТЫ, 2025 г.

Согласованно

Методист

_____ **К. Джебекова**

_____ 2025 год

Рассмотрено на заседании

цикловой методической комиссии мастеров
производственного обучения

_____ 2025год

протокол № _____

Председатель _____ **Г. Маметаева**

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 4S10130303 -Технолог
Курс обучения: второй
Учебная дисциплина: Производственное обучение

б. Тема занятия: «Готовит песочное тесто и изделия из него, соблюдая правила техники безопасности».

в. Цели занятия:
методическая - выявление студентов обладающих профессиональными компетенциями в области поварского производства, а также создание условий для раскрытия творческого, личностного, интеллектуального потенциала обучающихся;
развивающая - стимулирование учебной мотивации обучающихся, через игровое обучение;
научить обучающихся умениям зрительно контролировать правильность своих действий, выбирать наиболее рациональное их сочетание и чередование с учетом вида работы, производственных ситуаций.

– воспитательная - популяризация профессии повара; воспитать у обучающихся аккуратность в работе, поддержка и развитие творческой инициативы обучающихся 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, готовить сырье для приготовления кондитерского изделия;
- обучающиеся самостоятельно создадут условия для раскрытия творческого, личностного, интеллектуального потенциала обучающихся;
- 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 мин.

Организационный момент: 5 мин.
Вводный инструктаж: 80 мин.
Текущий инструктаж: 145 мин.
Заключительный инструктаж: 25 мин.
Оценивание результатов конкурса -15 мин.
Обратная связь.

Подведение итогов занятия. Вручение призов.

Домашнее задание.

е. Методы обучения:

- нетрадиционный метод обучения, конкурс;
- самостоятельная работа.

ж. Рекомендуемый ассортимент: изделия из песочного теста: пирог «Сметанник».

з. Ресурсы. Сырье для проведения открытого занятия:

Яйцо куриное, [сахар](#), [соль](#), [разрыхлитель](#), сливочное масло 72 %, [мука](#), сметана 20 %, сахар.

Оборудование: электронные весы, холодильная камера, пароконвектомат.

Инструменты: нож, лопатка.

Инвентарь: доска, сито, мерная ложка, венчик, пергаментная бумага.

Кухонная посуда: чашка, противни, кастрюли.

Столовая посуда: ваза, плато стеклянное.

и. Оценка результатов занятия.

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

- организация рабочего места с соблюдением техники безопасности и санитарных норм;
- сортировка и подготовка основного и дополнительного сырья;
- приготовление изделий из песочного теста, оформление с соблюдением техники безопасности и санитарных норм;
- проведение бракеража.

к. Описание ожидаемого результата:

- По завершению занятия 100% обучающихся подготовят сырье для приготовления песочного теста и сметанной заливки, проведут тепловую обработку изделия, будут соблюдать санитарно - технологический режим;
- будут применять основные направления рациональной организации труда;
- 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://www.youtube.com/watch?v=GhWLRbp5ji4>

План занятия. ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.

РО 2.3. Готовить изделия из песочного теста

Тема (действие): «Готовит песочное тесто и изделия из него, соблюдая правила техники безопасности».

Обучающая цель: 100% обучающихся подготовят сырье для приготовления песочного теста и сметанной заливки, проведут тепловую обработку изделия, будут соблюдать санитарно - технологический режим, а также раскроют свой творческий, личностный, интеллектуальный потенциал.

4. Ход занятия

Этап занятия	t (мин)		Вид деятельности	Вид деятельности обучающихся
1	2		3	4
Организационный момент	5 мин		Проверка присутствующих по списку; Осматривает готовность обучающихся к занятиям: - внешний вид; - санитарные требования.	Приветствуют мастера производственного обучения; староста подает список отсутствующих; Обучающиеся проверяют внешний вид согласно санитарным требованиям.
			Психологический настрой «Давайте, друзья, улыбнемся друг другу».	Обучающиеся работают в программе Gynzy (Приложение 1.)
			Деление на команды	Обучающиеся поделились в домашние группы
Вводный инструктаж	80 мин		Ознакомить команды с членами жюри Объявление темы и цели конкурса Проведение этапов конкурса: 1 тур. «Ну, здравствуй, это я!» - Визитная карточка, эмблема, музыкальные фрагменты, презентация; 2 тур. «Словесный бой» - проверка домашнего задания. приложение Ваamboozle (Приложение 2.) 3 тур. «Магазин» (Приложение 3.) 4 тур. Карточки контроля по соблюдению техники безопасности и санитарных норм при работе с электрической плитой, пароконвектоматом, взбивальным оборудованием, холодильным оборудованием. «Прожектор» (Приложение 4.)	Обучающиеся внимательно получают информацию; Обучающиеся знакомятся с этапами конкурса с программами.
			Текущий инструктаж 145 мин	
1 целевой обход	P ¹	30 мин	Практический показ мастера производственного обучения с демонстрацией, комментариями замеса песочного теста, подготовки сметанной заливки, выпекания. -Выдача заданий командам и распределение их по рабочим местам;	Обучающиеся внимательно наблюдают за работой мастера производственного обучения, отвечают на вопросы, а также задают вопросы.

П р а к т и ч е с к а я р а б о т а				<p>-Четко определить цель практической деятельности команды;</p> <p>Проверить организацию рабочего места на начало работы, в соответствии с требованиями НАССР;</p> <p>Проверить, как происходит распределение заданий внутри команды;</p> <p>Проверить соблюдение правил техники безопасности при работе с тепловым оборудованием и холодильным оборудованием, инструментами;</p> <p>-Развить умения и навыки правильно и качественно выполнять трудовые приемы по приготовлению оформлению и подаче изделий из песочного теста.</p>	
	2 целевой обход	D ²	85 мин	<p>Самостоятельная работа по технологической схеме по приготовлению и подачи изделия из песочного теста, сметанник (Приложение 5.):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) отсортировать и подготовить основное и вспомогательное сырье для приготовления песочного теста и сметанной заливки; 2) замесить песочное тесто, дать отстояться; 3) выложить в форму, равномерно распределить; 4) подготовить сметанную заливку; 5) залить в готовую форму; 6) произвести тепловую обработку. <p>Проверить организацию рабочего места команды в кондитерском цехе.</p> <p>Координировать работу команды в соответствии с полученными заданиями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) соответствие требований обработки яиц и муки; 2) соответствие соблюдения правил техники безопасности и 	

			санитарных норм при работе с ножом, инструментами и оборудованием; 3) соответствие соблюдения температурного режима при тепловой обработке.	
3 целевой обход	C ³	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. 5 тур. «Полет фантазии», самостоятельно на свой вкус оформляют готовое изделие.	
Заключительный инструктаж	A ⁴	25 мин	Презентация изделий из песочного теста, сметанник, самооценка, бракераж изделий	
Оценивание результатов занятия		15 мин	-Члены жюри подводит итоговую оценку выполненной работы по таблице критериев; (Приложение 6.) -Выдают рекомендации по типичным ошибкам используя анализ; Рефлексия «Светофор» (Приложение 7.) Команды получают домашнее задание: «Готовит пирожное «Корзиночка с желе и фруктами», «Корзиночка с белковым кремом», соблюдая технику безопасности»».	
Техническая документация и средства наглядности			Выписка из сборника рецептов, технологическая схема, технологическая карта, сырье, инструменты, инвентарь, тепловое и холодильное оборудование, электронные весы	

а. Организационный момент- 5мин.

Проверка присутствующих по списку – **1мин.**

Психологический настрой: **-2 мин.**

Давайте, друзья, улыбнемся друг другу,

Улыбки подарим гостям.

У вас все готово? Тогда за работу.

Удачи желаю всем нам! **программа Gynzy (Приложение 1.)**

Деление на команды, обучающиеся заранее распределились в домашние группы на 3 мини команды состоящих из 4 обучающихся – **1 мин.**

б. Вводный инструктаж: 80 мин.

Ознакомить команды с членами жюри – преподаватель спецдисциплин Попович Н.Н., старший мастер Ахметова Г.А., мастер производственного обучения Омукеева А.К.- **2 мин.**
Объявить тему и цель конкурса - **2 мин.**

Сегодня мы проводим наше занятие, в виде конкурса профессионального мастерства, тема нашего конкурса «Готовит национальное кондитерское изделие, хворост».

Цель занятия: 100% обучающихся приготовят пресное сдобное тесто и изделия из него, соблюдая правила техники безопасности и санитарные нормы, а также раскроют свой творческий, личностный, интеллектуальный потенциал.

Проведение этапов конкурса - **21 мин.**

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

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

2 тур. «Словесный бой» - контроль домашнего задания по **программе Vaamboozle (Приложение 2.)**, по 4 вопроса для каждой команды - **20 мин.**

Условия: через программу чат Vaamboozle каждому участнику команды задается вопрос. 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 «Судейском листе» за второе конкурсное задание.

3 тур. «Магазин». **(Приложение 3.) - 20 мин.**

Условия: Каждой команде предоставляется набор инструментов и инвентаря. Дать пояснение каждому инструменту: как называется, для чего предназначено, какие операции им выполняют.

Жюри подводит итоги и выставляет оценки командам в «Судейском листе» за третье конкурсное задание.

4 тур. Капитаны вытягивают карточки по т\б и презентуют ответы.

Карточки контроля «Соблюдение техники безопасности и санитарных норм при работе с электрической плитой, электрофритюрницей, холодильным оборудованием» **программа Gynzy, метод «Прожектор» (Приложение 4.) - 15 мин.**

Подведение итогов членами жюри

в. Текущий инструктаж: 145 минут

Практический показ мастера производственного обучения с демонстрацией, комментариями замеса песочного теста, подготовки сметанной заливки, выпекания. – **35 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 изделия из песочного теста.

I. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД - 20 мин.

- распределить задания внутри команды (контроль и корректировка занятости обучающихся в командной деятельности); **(Приложение 5.)**

- 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 – 70 мин.

-Фиксируют и анализируют ошибки с целью улучшения дальнейшей деятельности.

- проверить правильность выполнения операций, замес теста, формовка, приготовление сметанной заливки, тепловая обработка в 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 спецодежды в течении всего занятия);

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

5 тур. «Полет фантазии», самостоятельно на свой вкус оформляют готовое изделие.

III. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД - 20 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 песочного 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, сметанник, самооценка, бракераж изделий подведение итогов занятия;

- работа над ошибками-рекомендации на улучшение;

- обобщение результатов работы обучающихся.

- **Оценивание результатов занятия – 15 мин.**

-Члены жюри подводит итоговую оценку выполненной работы по таблице критериев; **(Приложение 6.) -10 мин.**

- Выдают рекомендации по типичным ошибкам используя анализ;

Рефлексия «Светофор» программа Gynzy (Приложение 7.) - с помощью этого приема обучающиеся оценивают свою деятельность на занятии, зелёный цвет — всё понятно, жёлтый — есть затруднения, красный — много непонятного. – **3 мин.**

д. Домашнее задание Команды получают домашнее задание: Готовит пирожное «Корзиночка с желе и фруктами», «Корзиночка с белковым кремом», соблюдая технику безопасности» - **2 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

3.КондитерМ.Н.Шумилкинаhttps://drive.google.com/file/d/1pRrT2MEDQei1WR1qhOfu_aKx0jCDjA5E/view?usp=sharing

[E/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1pRrT2MEDQei1WR1qhOfu_aKx0jCDjA5E/view?usp=sharing)

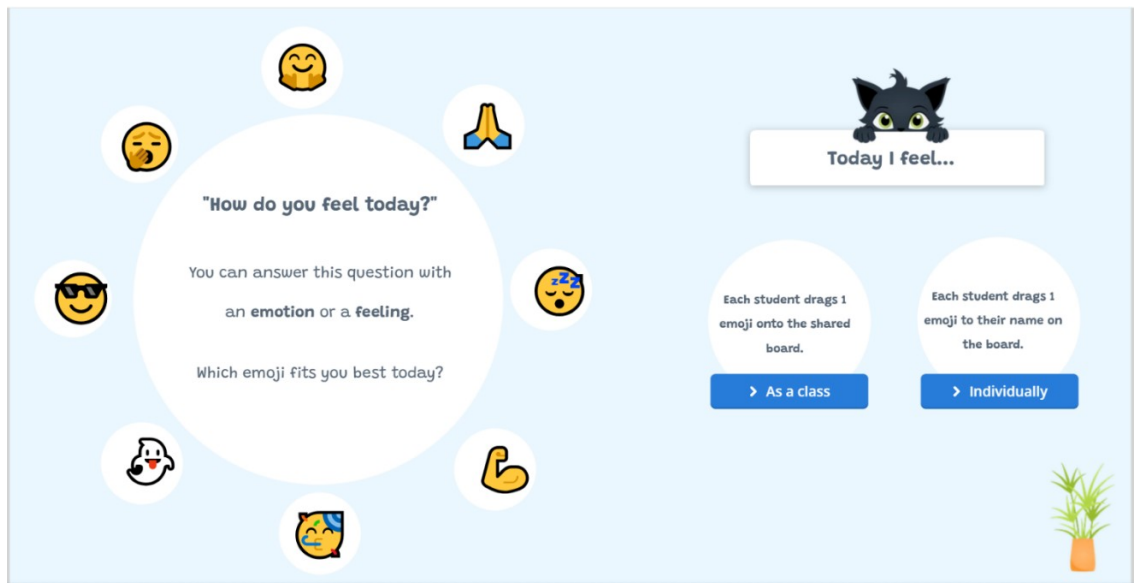
Дополнительная литература:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М: «Лада»

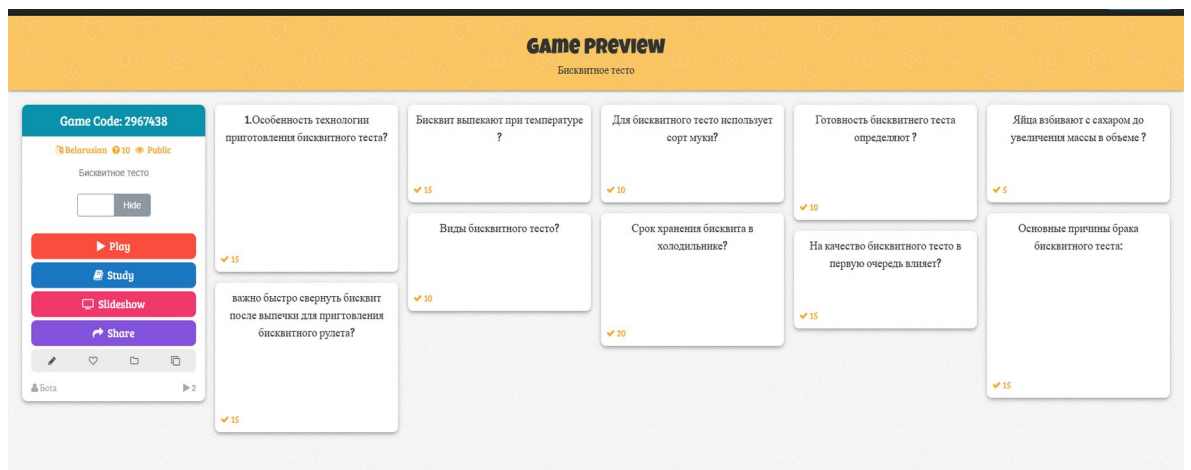
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - А.И.Здобнов

https://drive.google.com/file/d/1hz8ovtjypMiyK1EzA0wKw6ONyW84_pqp/view?usp=sharing

«Психологический настрой»



Проверка домашнего задания



Инвентарь кондитерского цеха.

- Сита.
- Венчики.
- Противни.



ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Оборудование:

- Электрическая плита
- Жарочный шкаф

Инвентарь:

- Кастрюля
- Сковорода
- Доска разделочная
- Нож
- Противень
- дуршлаг



Техника безопасности при эксплуатации электрической плиты

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 взбивальной машины



Взбивальная машина — это устройство, предназначенное для взбивания продуктов и превращения их в однородную массу.

Используется на объектах общепита для механического взбивания кондитерских смесей, перемешивания фарша. Устройство состоит из приводного механизма, механизма для взбивания и перемешивания, 40-литровой дежи, подставки на 4 опорах.

Предназначена для приготовления различных кондитерских смесей (безе, взбитых сливок, муссов, самбуков, кремов) в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Преимущества:

Посредством ручного рычага, дежа поднимается и закрепляется в рабочем положении. Суппорты дежи, которые опускают или поднимают ее, обладают точностью, благодаря которой дежа останавливается всегда в правильном положении.

Структура - окрашенная сталь.

При работе со взбивальной машиной необходимо соблюдать следующие меры безопасности:

Перед началом работы:

надеть спецодежду и застегнуть манжеты рукавов, убрать волосы под головной убор; осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая проходы;

проверить состояние пола на рабочем месте, он должен быть сухим и чистым;

визуально удостовериться в наличии и исправности защитных средств, в исправности выключателей, электрических проводов, розеток и других коммутационных элементов.

Во время работы:

не загружать, не добавлять продукты;

не брать пробы обрабатываемой смеси;

не производить замеры температуры смеси до полной остановки машины;

не наклоняться над работающим агрегатом;

Техника безопасности при эксплуатации пароконвектомата

не опускать руки внутрь машины до полной остановки лопастей, не касаться руками вращающихся и движущихся деталей оборудования. 1

По окончании работы:

выключить и надёжно обесточить взбивальную машину, отключив её от электрической сети;

произвести чистку и санитарную обработку всех частей машины, соприкасавшихся с продуктами;

не использовать для чистки непищевые абразивные или коррозионные химические средства.

К работе на машине допускаются лица, знающие её устройство и прошедшие специальный инструктаж.



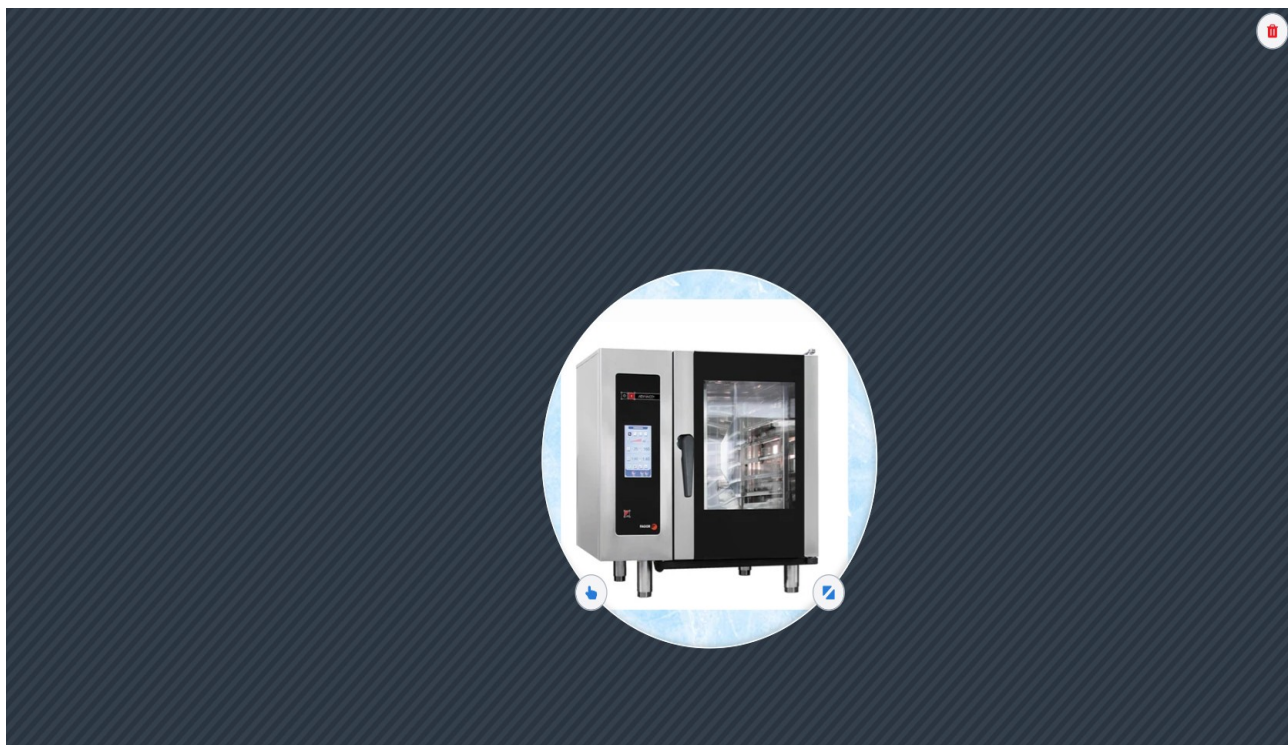
Пароконвектомат представляет собой устройство, сочетающее в себе функции конвекционной печи и пароварки. Он позволяет готовить блюда на пару, запекать их, обжаривать и тушить с использованием горячего воздуха и пара. Такое сочетание функций позволяет максимально сохранить полезные свойства продуктов и сделать процесс приготовления более экономичным и быстрым.

Работа пароконвектомата основана на передаче тепла от высокотемпературного пара или сухого горячего воздуха к продуктам питания в рабочей камере. Вентилятор нагнетает воздушную массу, которая проходит через ТЭНы, меняющие ее температуру. Нагретый воздух поступает в рабочую камеру, которая обладает герметичностью, обеспечивая быстрый нагрев и минимальные потери тепла. Такой принцип работы применяется во всех типах пароконвектоматов.

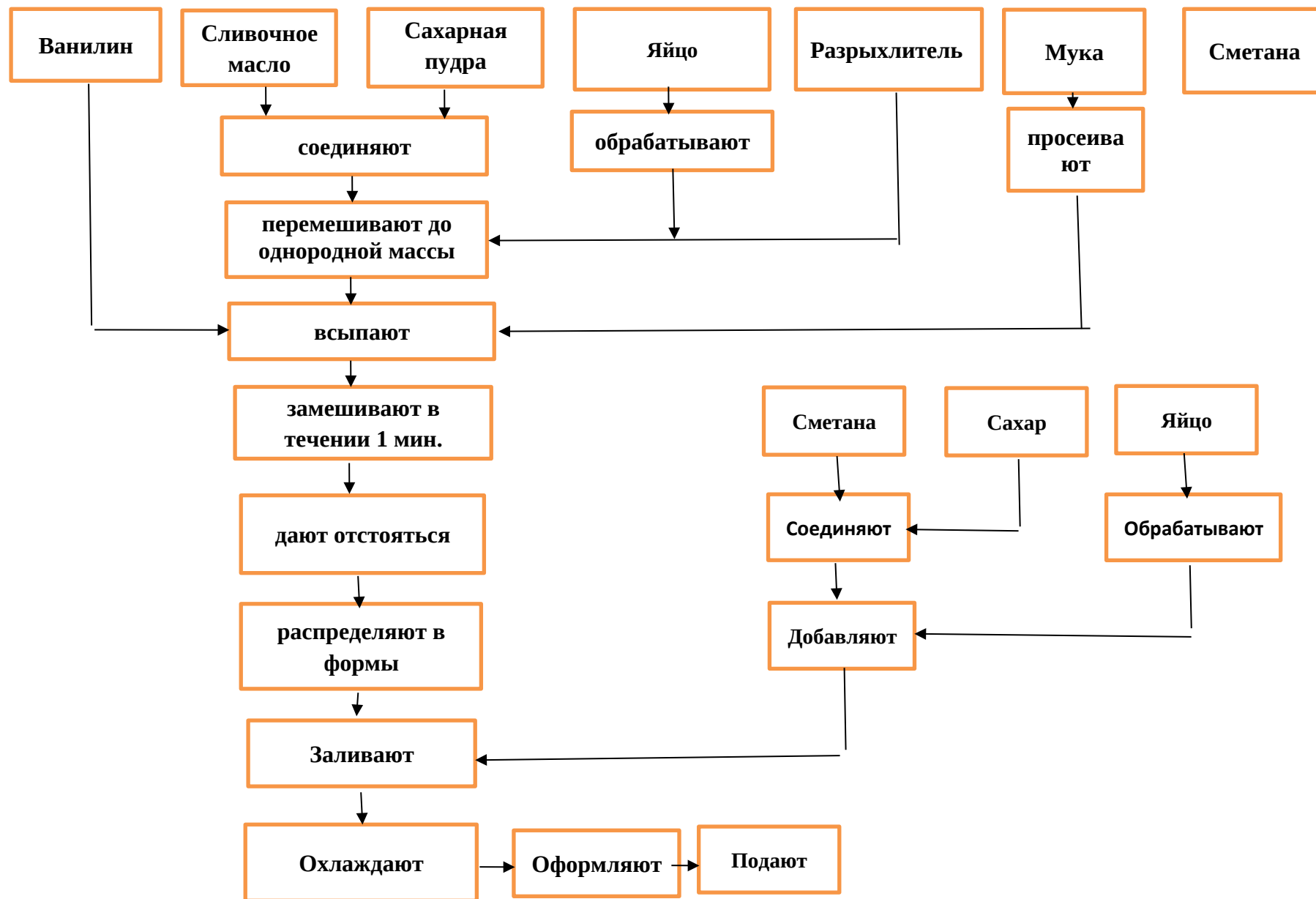
Техника безопасности при работе на электрической плите.

1. Проверить заземление.
2. Включить рубильник.
3. Включить плиту при помощи терморегуляторов.
4. Перед началом работы проверить крепление ручек, той посуды, которой пользуешься.
5. Не допускается попадание жира или жидкости на поверхность конфорки.
6. После окончания работы плиту выключить. Дать ей остыть через 30-40 минут плиту моют чистящим средством.

**«Соблюдение техники безопасности и санитарных норм при работе с электрической плитой, пароконвектоматом, холодильным оборудованием»
программа Gynzy, метод «Прожектор» Рефлексия «Прожектор»**



Технологическая схема приготовления «Сметанник»



**Технологическая карта
«Сметанник»**

№	Названия сырья	Расход сырья на 1 кг		Расход сырья кг, вес, нетто		
		Брутто	Нетто	10	50	100
	Теста:					
1	Сливочное масло 72%	150	150	1,500	7,500	15,000
2	Сахарная пудра	100	100	1,000	5,000	10,000
3	Разрыхлитель	3	3	0,30	0,150	0,300
4	Яйца	40	40	0,400	2,000	4,000
5	Мука	250	250	2,500	12,500	25,000
6	ванилин	3	3	0,30	0,150	0,300
	Заливка:					
8	Сметана 20%	500	500	5,000	25,000	50,000
9	Яйца	160	160	1,600	8,000	16,000
10	Сахар	100	100	1,000	5,000	10,000

Технология приготовления:

Сливочное масло соединяют с сахарной пудрой, размешивают тщательно, добавляют обработанное яйцо, ванилин, разрыхлитель, немного соли. Все хорошо перемешивают. Готовое тесто дают отстояться. Тесто выкладывают в форму, хорошо выравнивают.

Начинка: В сметану добавляют яйцо, сахар. Перемешивают массу венчиком. В готовое тесто, заливает начинку. Готовое изделие выпекаем в пароконвектомате при 165 °С на 30-35 минут. После ставим готовое изделия в шокофростер на 15 минут.

Критерии оценок

№	№ команды	Внешний вид (наличие спецодежды)	1 тур. «Ну, здравствуй, это я!»	2 тур. «Словесный бой»	3 тур. «Магазин»	4 тур. Карточки контроля по правилам эксплуатации оборудования	Соблюдение правил ТБ и санитарных норм	Профессиональное приготовление изделия	«Полет фантазии»	Презентация	Внешний вид	Вкусовые качества	Итого
1	I Команда												
2	II Команда												
3	III Команда												

Внешний вид- 10 баллов

1 тур. «Ну, здравствуй, это я!» - 5 баллов

2 тур. «Словесный бой» - 5 баллов

3 тур. «Магазин» -5 баллов

4 тур. Карточки контроля по правилам эксплуатации оборудования – 5 баллов

Соблюдение правил ТБ и санитарных норм – 10 баллов

Профессиональное приготовление – 15 баллов

«Полет фантазии» - 5 баллов

Презентация – 10 баллов

Внешний вид изделия – 15 баллов

Вкусовые качества – 15 баллов

Рефлексия «Светофор»

