

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
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**
_____ 2023 года

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ЗАНЯТИЯ

Дисциплина: Производственное обучение
Специальность: 10130300-«Организация питания»
Квалификация: 4S10130303-Технолог

Мастер производственного обучения

_____ **Г.Кожаметова**

22 декабря 2023 года

Количество листов _____
Экземпляр _____

АЛМАТЫ

Согласованно

Методист

_____ **К. Джебекова**

Рассмотрено на заседании

цикловой методической комиссии мастеров
производственного обучения

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: третий
Учебная дисциплина: Производственное обучение

б. Тема занятия: «Готовит блюдо «Филе «Лучано с ананасами»

в. Цели занятия:

– обучающая - 100% обучающихся приготовят блюдо из мяса, 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 подготовке сырья, приготовлению блюда из мяса, 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: 5 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 различным кремом и наполнителем.

з. Ресурсы. Сырье для проведения открытого занятия: мука, сахар, маргарин, яйцо.

<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 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 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 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 04.

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 (мин)	Вид деятельности
1	2	3
Организационный момент	5 мин	Проверка присутствующих по списку – 1мин.
		Психологический настрой «Пейзаж» – 2 мин.
		Осмотр внешнего вида, личная гигиена – 2 мин.

Практическая работа	Вводный инструктаж	30 мин	<p>Объявить тему и цель урока -3 мин.</p> <p>Деление на команды, домашние группы – 5 мин.</p> <p>Ознакомление обучающихся с пояснительной запиской (Приложение 1.) – 2 мин.</p> <p>Ознакомление обучающихся с чек листом для оценивания (Приложение 2.) – 2 мин.</p> <p>Ознакомление обучающихся с инструкционно – технологической картой «Изделия из песочного теста». (Приложение 3.) – 1 мин.</p> <p>Просмотр видеоролика «Приготовление песочного теста и изделий из него» 9 мин.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=YiTIO1msSE4</p> <p>Совместная разработка технологической схемы по сортировке и подготовке сырья и приготовлению песочного теста и изделий из него. (Приложение 4.) - 8 мин.</p>	
	Текущий инструктаж	195 мин		
	1 целевой обход	P ¹	50 мин	<p>Работа по карточкам контроля «Соблюдение техники безопасности и санитарных норм при работе с электрической плитой, пароконвектоматом, холодильным оборудованием». (Приложение 5.)</p> <p>Практический показ мастером производственного обучения «Приготовление песочного теста и изделий из него».</p> <p>Выдача заданий обучающимся и распределение их по рабочим местам</p> <p>Четко определить цель практической деятельности обучающихся.</p> <p>Развить умения и навыки правильно и качественно выполнять трудовые приемы по приготовлению оформлению и подаче изделий из песочного теста.</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>
	2 целевой обход	D ²	95 мин	<p>Самостоятельная работа по технологической карте по приготовлению и подачи изделий из песочного теста:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) отсортировать и подготовить основное и вспомогательное сырье; 2) замесить песочное тесто, завернуть в стрейч для расстойки; 3) сформовать корзиночки, выпечь, остудить, заправить кремом и подать изделие из

				<p>песочного теста.</p> <p>Проверить организацию рабочего места обучающихся в кондитерском цехе.</p> <p>Координировать работу обучающихся 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 отпекании изделий из слоенного теста.
	3 целевой обход	C ³	50 мин	<p>Контролировать своевременность уборки рабочего места, чистоту рук в соответствии с НАССР.</p> <p>Зафиксировать и проанализировать ошибки с целью улучшения дальнейшей деятельности.</p> <p>Рекомендации по типичным ошибкам используя анализ.</p>
	Заключительный инструктаж	A ⁴	30 мин	<p>Презентация изделий из песочного теста, самооценка, бракераж изделий (Приложение 6.)</p>
	Оценивание результатов занятия		10 мин	<p>Итоговая оценка выполненной работы по таблице критериев</p> <p>Рефлексия «Мишень» (Приложение 7.)</p> <p>Обучающиеся получают домашнее задание: «Подбирает сырье согласно рецептуре»</p>
	Техническая документация и средства наглядности			<p>Выписка из сборника рецептур, технологическая схема, технологическая карта, сырье, инструменты, инвентарь, тепловое и холодильное оборудование, электронные весы</p>

а. Организационный момент- 5 минут

Проверка присутствующих по списку. – 1 мин.

Психологический настрой: мастер производственного обучения здоровается с обучающимися и предлагает две картины с изображением пейзажа. Одна картина проникнута грустным, печальным настроением, другая радостным, веселым. Обучающиеся выбирают ту картину, которая соответствует их настроению – 2 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. – 2 мин.

б. Вводный инструктаж: 30 мин.

Сообщение темы урока: 3 минуты

Мастер производственного обучения объявляет тему занятия:

«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.

Деление на команды, обучающиеся заранее распределились на 3 мини команды состоящих из 4 обучающихся - 5 минут

Ознакомление обучающихся с пояснительной запиской, где отражены все стадии урока производственного обучения. (Приложение 1.) – 2 мин.

Ознакомление обучающихся с чек листом, где отражены критерии оценок. (Приложение 2.) – 2 мин.

Ознакомление обучающихся с инструкционно – технологической картой «Приготовление песочного теста и изделий из него». (Приложение 3.) – 1 мин.

Просмотр видеоролика «Приготовление песочного теста и изделий из него»

9 мин. <https://www.youtube.com/watch?v=YiTiO1msSE4>

Мастер производственного обучения совместно с обучающимися разрабатывают технологическую схему по сортировке, подготовке сырья и приготовлению песочного теста. (Приложение 4.) - 8 мин.

в. Текущий инструктаж: 195 минут

Работа по карточкам контроля «Соблюдение техники безопасности и санитарных норм при работе с электрической плитой, пароконвектоматом, холодильной камерой». (Приложение 5.) - 10 мин.

Команды вытягивают карточку с вопросом по технике безопасности, готовят ответ и презентуют.

Практический показ мастера производственного обучения – 25 мин.

Мастер производственного обучения проводит демонстрацию с комментариями замеса песочного теста, подготовки крема, изготовление изделий и выпекания.

I. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД - 50 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 песочного теста).

II. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД – 60 мин.

- проверить правильность выполнения операций, замес, подготовка кремов, наполнителей.

- формовка изделий из песочного теста, выпекание, 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).

III. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД - 50 мин.

- 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: 30 минут

Презентация изделий из песочного теста, самооценка, бракераж изделий (Приложение 6.)

- подведение итогов занятия;
- работа над ошибками-рекомендации на улучшение;
- обобщение результатов работы обучающихся.

Итоговая оценка выполненной работы по таблице критериев. - 10 мин

Рефлексия «Мишень». (Приложение 7.) Мастер производственного обучения проводит рефлекссию, самооценку, "взгляд внутрь себя", в ходе которого обучающиеся определяют что нового они узнали на занятии, было ли им понятно или интересно и участвовали ли они активно на занятии.

д. Домашнее задание

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_aKx0jCDjA5

[E/view?usp=sharing](#)

Дополнительная литература:

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

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

https://drive.google.com/file/d/1hz8ovtjypMiyK1EzA0wKw6OHyW84_pqp/view?usp=sharing

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Ваша цель: замесить тесто, сформовать, выпечь, подготовить крем, оформить корзиночки, и подать, соблюдая технику безопасности и санитарные нормы.

Задачи:

По содержанию практические:

– организовать рабочие места, соблюдать правила санитарии и техники безопасности; освоить рабочие приемы выполнения технологических операций по приготовлению изделий из песочного теста.

Предпосылки:

Вы должны знать:

- технику безопасности при работе на тепловом оборудовании;
- правила эксплуатации холодильного оборудования
- должны уметь работать самостоятельно и в командах, чтобы каждый имел возможность развить свои профессиональные навыки;
- эксплуатацию инструментов и инвентаря;
- пищевую ценность, товарное соседство;
- санитарно – гигиенические условия;
- соблюдение температурного режима;
- оформление изделий из песочного теста для подачи;
- правила проведения органолептической оценки.

Вы должны уметь работать самостоятельно и в командах, уметь излагать собственные взгляды, уметь рационально организовывать и планировать свой труд, освоить рабочие приемы выполнения технологических операций.

Как вам предстоит работать:

- ознакомиться с пояснительной запиской и инструкционной картой;
- объединиться в команды;
- организовать рабочее место;
- соблюдать правила санитарии и техники безопасности;
- получить сырье;
- распределить роли в команде так, чтобы каждый из вас имел возможность развить свои профессиональные навыки;
- произвести подготовку сырья;
- просеять муку;
- обработать яйцо;
- подготовить маргарин;
- замесить песочное тесто;
- сформовать корзиночки;
- выпечь изделия, соблюдая температурный режим;
- подобрать посуду для подачи;
- выполнить органолептическую оценку.

Чек-лист

Тема: Приготовление песочного теста и изделий из него.

Цель: Оценить способность обучающихся выполнять подготовку сырья, замес теста, формование, выпекание, приготовление крема, проведение бракеража.

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 применять основные направления рациональной организации труда;
- будут соблюдать технику безопасности;
- применять знания способов тепловой обработки и эксплуатацию технологического оборудования на занятии (производстве);
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства изделий из песочного теста.

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

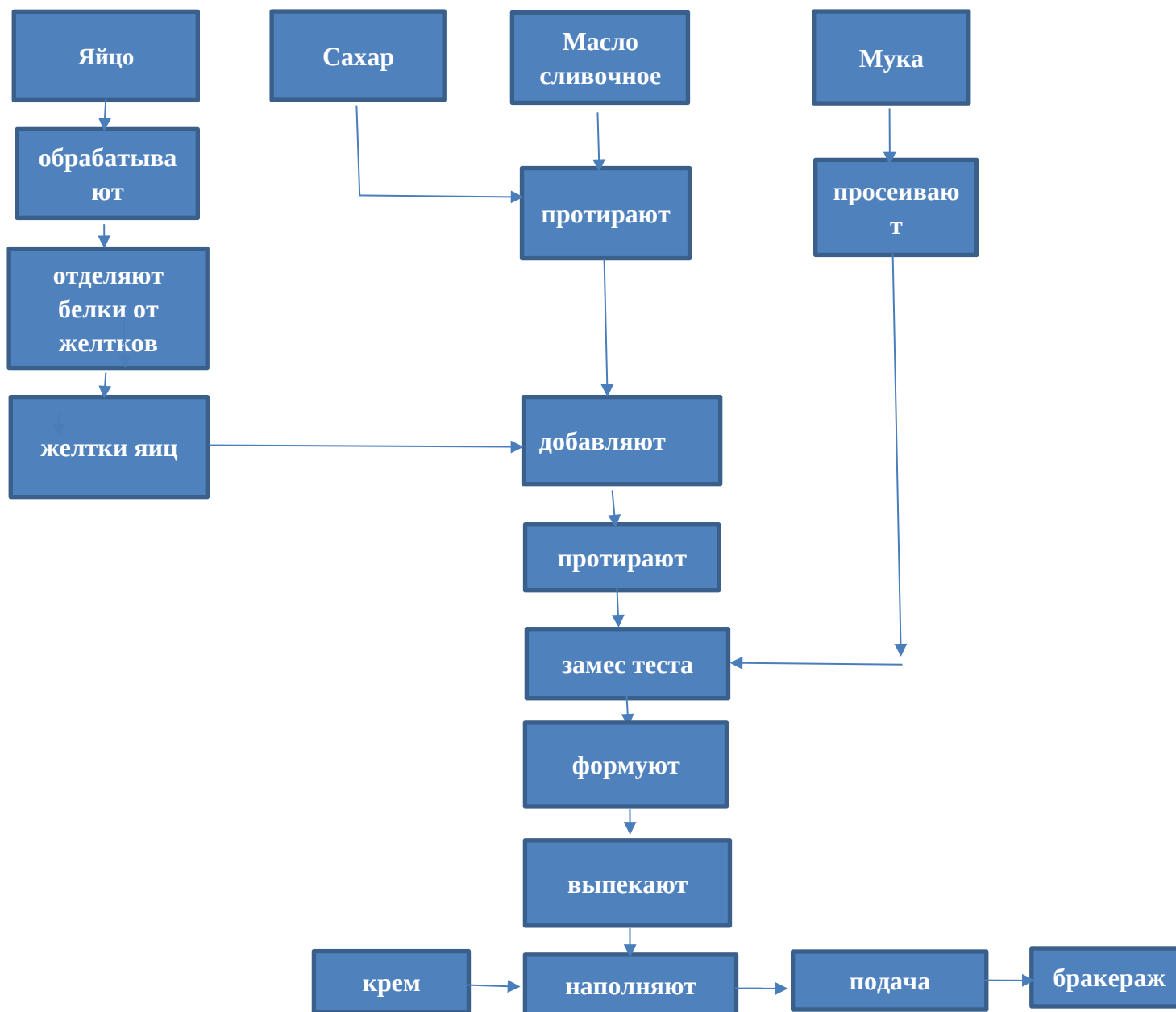
Инструкционно – технологическая карта приготовления «Песочное тесто»

Набор сырья	Брутто На 250 г теста	Брутто На 1 кг теста	Наименование операции	Пошаговая инструкция
Мука	130	520	Приготовление состоит: 1.Замес теста; 2. Формование изделий; 3. Подготовка корзиночек; 4. Выпекание; 5. Оформление песочных корзиночек 6. Подача.	1.В миску миксера кладём мягкое сливочное масло, добавляем соль и сахар, и на средней скорости взбиваем до получения однородной массы. 2.Добавляем яйца (лучше взять яйцо и желток), продолжаем взбивать ещё минуту и, перейдя на низкую скорость, добавляем муку. Вымешиваем тесто в течение минуты. 3.Выкладываем тесто на стол, слегка домешиваем (и стол, и руки должны быть холодными). 4. Тесто готово для дальнейшей обработки. Если вы точно соблюдаете рецептуру, то изделия из песочного теста получатся очень нежными и вкусными. 5. В формочки выкладывают тесто, распределяя ровным слоем. 6.Выпекают. 7.Охлаждают
Масло сливочное	75	300		
Яйцо	1 шт.	4		
Сахар	50	200		
Разрыхлитель	5	20		
Выход	250	1000		

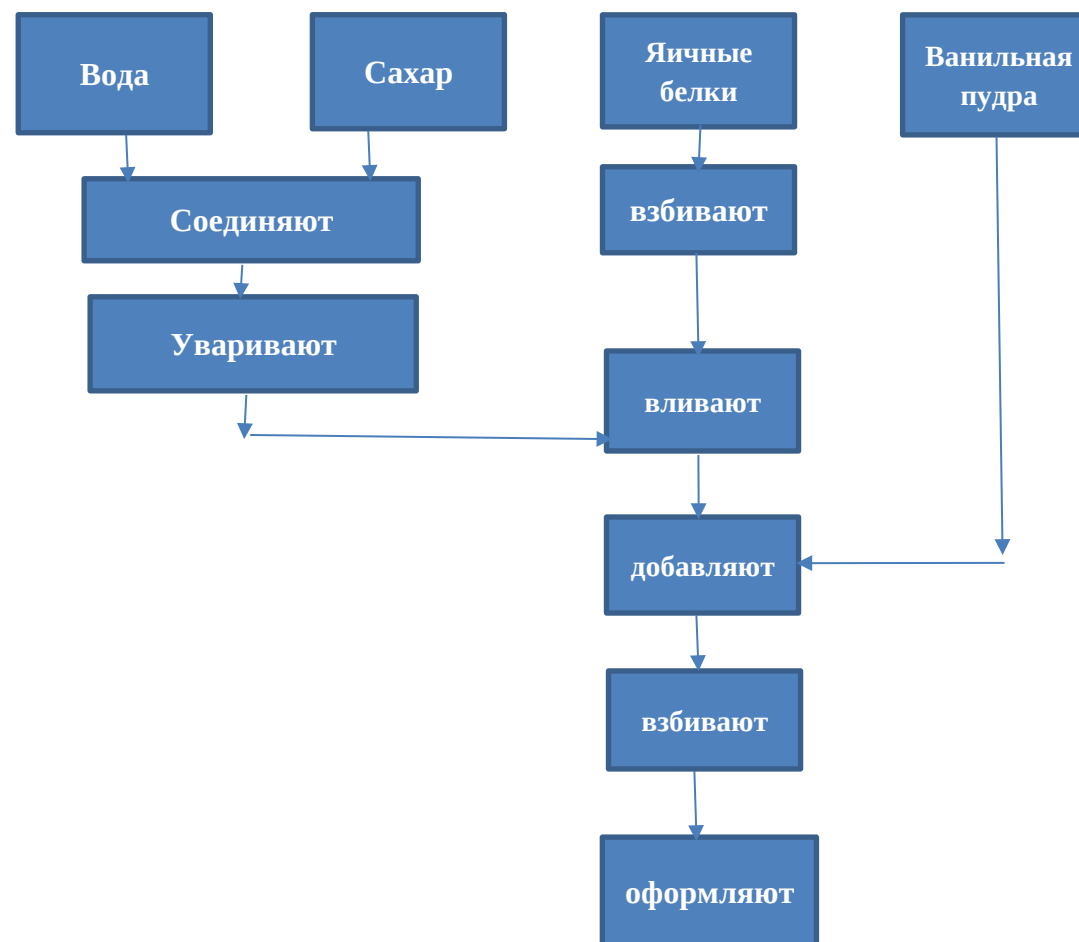
Требования к качеству:

Тесто эластичное, хорошо пропеченное, без «закала»; колер золотистый, изделия правильной формы, с красиво отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом. Изделия выпекают при 180-200°С в течение 10 минут сразу же после разделки.

Технологическая схема приготовления «Песочное тесто»



Технологическая схема приготовления «Крема белкового»



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.
2. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** применять для удаления снегового покрова металлические предметы.

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.

Презентация изделий из пряничного теста, напитков

Заполните оценочную таблицу приготовления и подача изделий из песочного теста

Название команды	Форма/цвет	Консистенция	Вкус	Запах	Подача/оформление

- **«Мишень»**

Рефлексия «Мишень». Проведение рефлексии, самооценки, "взгляд внутрь себя", в ходе которого вы определите что нового узнали на занятии, было ли вам понятно и интересно и участвовали ли вы активно на занятии.

