

**Дисциплина МДК. 04.01 Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и
горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Инструкционная карта

**Практическая работа № 10- 12
(6 часов)**

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

ЗАДАНИЕ №1 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- прочитать, законспектировать инструкции по безопасному производству работ на тестомесильных и тестораскаточных машинах!!!
- составить самостоятельно инструкции по безопасному производству работ на взбивальных машинах!!!

Теоретическая часть

Оборудование:

1. Механическое:

I. ИНСТРУКЦИЯ по безопасному производству работ на тестомесильной машине.

1. Общие требования безопасности.



1.1. Тестомесильная машина S16 предназначена для приготовления теста.

1.2. Все лица, допущенные к работе на машине, должны знать её устройство и принцип действия, пройти инструктаж по технике безопасности.

1.3. Тестомесильная машина должна быть полностью укомплектована. Снятие каких-либо деталей и эксплуатация машины без них не допускается.

1.4. Тестомесильная машина должна быть надёжно заземлена.

1.5. Тестомесильная машина подключается к электросети только через штепсельную вилку и электророзетку, что обеспечивает отключение от питания с видимым разрывом.

1.6. При работе на тестомесильной машине не допускается ношение свободной одежды, шарфов, шейных платков и т.п. Рукава должны быть застёгнуты, волосы забраны косынкой или под шапочкой.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Ежедневно перед включением тестомесильной машины необходимо проверить надёжность заземления, исправность электропроводки, розетки. Если на корпусе обнаружено напряжение (ощущение тока), следует отключить от питания и сообщить об этом руководителю работ.

2.2. Перед включением машины необходимо проверить надёжность крепления дежи, что крышка дежи надёжно закрыта и закреплена.

2.3. Перед началом работы необходимо проверить работу машины на холостом ходу.

2.4. Убрать из под ног и с рабочего места посторонние предметы, посуду, тару.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Запрещается опускать руки в бак во время работы тестомесильной машины.

3.2. Запрещается во время работы машины поднимать защитную крышку дежи или открывать любые защитные ограждения машины.

3.3. Не превышать максимума продуктов, предусматриваемые паспортом и инструкцией по эксплуатации.

3.4.Необходимо прекратить работу на машине при появлении постороннего шума, запаха гари.

3.5.При возникновении необходимости добавить ингредиенты в тесто в середине цикла следует остановить работу машины.

3.6.Производить наладку, проверку, осмотр рабочего механизма и чистку тестомесильной машины только при выключенном электродвигателе с видимым разрывом и после полной его остановки.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости — организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5.Требования безопасности после окончания работы.

5.1.После каждого рабочего цикла необходимо тщательно почистить и промыть

дежу и спираль, предварительно отключив машину от электропитания с видимым

разрывом.

5.2.После окончания работ на тестомесильной машине вынуть штепсельную вилку из розетки. Без отключения от электросети с видимым разрывом **санитарная обработка машины запрещается.**



II. ИНСТРУКЦИЯ по безопасному производству работ на машине тестораскаточной «МТР 07/20» (ТУ 5151-004-64046643-2017)

Просмотреть видео:

<https://www.youtube.com/watch?v=r8CTmzSTb-g>

<https://www.youtube.com/watch?v=Gmz91V6ZbxM>

Теоретическая часть

Требования по охране труда перед началом работы

Работник обязан подготовить своё рабочее место к безопасной работе, привести его в надлежащее санитарное состояние.

- Перед началом работы необходимо проверить исправность работы тестораскаточной машины, исправность штепсельной вилки, шнура питания, заземления.

- Перед настройкой прибор необходимо отключить от электросети во избежание его самопроизвольного включения.
- Убедитесь в исправности защитных решеток и аварийной кнопки.
- Прочистите тестораскатку.
- Прочистите скребки.
- Укрепите и смажьте цепи (приводные ремни).

Требования по охране труда при выполнении работ

- Включение машины в сеть электропитания должно осуществляться через специальную рукоятку. Обмотка электрического шнура должна находиться в исправном состоянии.
- Проверить машину на холостом ходу. Должны отсутствовать посторонние шумы и вибрация.
- Нельзя проводить ремонтные работы с машиной, подключенной к сети электропитания.
- Не следует применять чрезмерных усилий, в стремлении провернуть механизмы машины, останавливающейся по неизвестной причине.
- Не следует допускать к работе на тестораскаточной машине лиц, не знакомых с правилами работы на ней.
- Установив рычаг регулировки толщины раскатки в максимальное положение и зафиксировав его фиксатором, положить на приемную поверхность пласт теста не более 1.0 кг протолкнуть его между вращающимися валками задав направление вращения пусковым рычагом.
- Производить раскатку теста, необходимо перемещая рычаг регулировки толщины с последующей его фиксацией.
- Направление вращения валков регулируются только пусковым рычагом.
- По окончании раскатки поставить пусковой рычаг в центральное положение.
- Все движущиеся части машины расположены внутри.
- Оборудование необходимо отключить от электросети.

Требования по охране труда по окончании работы

- Перед обслуживанием или очисткой обязательно отключите машину от электросети.
- По окончании работ проверьте правильность установки и фиксации рычаг регулировки толщины.
- В случае выявления в процессе работы недостатков эксплуатации или неисправности машины, необходимо поставить в известность непосредственного руководителя.
- По окончании работы должен выполнить все требования санитарного режима.

III. ИНСТРУКЦИЯ по безопасному производству работ на взбивальной машине



написать САМОСТОЯТЕЛЬНО инструкцию по безопасному производству работ на взбивальных машинах (используя информацию из интернета)!!!

Оборудование:

2. Тепловое оборудование:

ЗАДАНИЕ № 2 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- *прочитать, законспектировать инструкции по безопасному производству работ на пароконвектомате, расстойной камере, лампе для работы с изомальтом и карамелью,*
- *составить самостоятельно Рекомендации по работе с температурой шоколада!!!*

Теоретическая часть

1. Техника безопасности при эксплуатации пароконвектомата.
1. **Обязательное** изучение правил эксплуатации и применение их в процессе работы с оборудованием.
2. **Нагрев** оборудования.
Прежде чем приступать к работе, необходимо предварительно нагреть оборудование в течение 10–15 минут. Температура должна быть выше рабочей на 30–40°C. Это позволяет сократить время приготовления блюд и улучшить их вкусовые качества, а также является необходимым условием при полной загрузке и использовании замороженных продуктов.
3. **Оптимальная загрузка.**
Не стоит чрезмерно нагружать рабочую камеру. Такая экономия приводит к увеличению времени приготовления блюд и ухудшению их вкусовых качеств.
4. **Всегда** плотно закрывать дверь.
Несоблюдение этого правила обязательно приведет к прогоранию уплотняющей прокладки, нарушению режима и технологии приготовления пищи. Также следует помнить, что любое открытие двери во время рабочего процесса должно быть кратковременным.
5. **Очистка** рабочей камеры с соблюдением технологий.
Правила эксплуатации пароконвектомата требуют регулярно проводить очистку аппарата. И не только из-за гигиенических требований. Большое количество жировых отложений может способствовать воспламенению рабочей камеры.
6. **Плановый** профилактический осмотр оборудования.

Сервисное обслуживание – обязательный элемент сохранения гарантии на пароконвектомат. Но даже после истечения гарантийного срока ежемесячные профилактические осмотры являются необходимыми.

2. Эксплуатация шкафа расстойного

ОЗНАКОМИТЬСЯ с таблицей №4 «Возможные неисправности и методы их устранения» перейдя по ссылке

https://555565.ru/wp-content/uploads/2018/12/ShRT_16P_28.09.17_.pdf

Теоретическая часть

3. Лампа инфракрасная для работы с карамелью и изомальтом



ALADIN. Карамельная лампа применяется в кондитерском производстве для работы с художественной карамелью и изомальтом. Лампа дает возможность постоянно поддерживать карамель (изомальт) в эластичном состоянии, обеспечивая равномерный её разогрев по всей поверхности.

Конструкция лампы и столешница выполнены из нержавеющей стали.

В комплекте есть кабель освещения и питания.

Инфракрасная лампа имеет уровни регулировки мощности: 500 Вт, 1000 Вт, 1500 Вт.

Напряжение 220 Вольт. Размер рабочей поверхности: 610 мм х 410 мм. Высота 500 мм. Вес 6,4 кг.

4. Составить САМОСТОЯТЕЛЬНО Рекомендации по работе с Температором шоколада!!!

Перейти по ссылке

https://breadbaking.ru/goods/bain_marie_for_chocolate/

<https://www.youtube.com/watch?v=D8pPzw4A8aM>

<https://www.youtube.com/watch?v=YqHA5ZcYSJU>

3. Немеханическое оборудование:

ЗАДАНИЕ №3 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Составить тест из 4-5 вопросов «Требования к немеханическому оборудованию». Текст прилагается ниже!!!

Немеханическое оборудование относят: производственные столы, производственные и моечные ванны, разрубочный стул, стеллажи, табуреты, шкафы и т.д.

Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, нержавеющую поверхность. Самыми гигиеничными являются цельнометаллические столы из нержавеющей стали или дюралюминия, а также столы с деревянными крышками для разделки теста на кухне и в кондитерских цехах, которые выполнены из твёрдых пород дерева (дуб, береза, клен). Санитарными нормами допускается изготовление крышек столов из полимерного материала-винипласта марок П-73 и П-74.

Металлические столы после каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня моют с моющим средством и ополаскивают горячей водой. Столы с деревянными крышками зачищают ножом и моют горячей водой.

Разрубочный стул высотой 80 см и диаметром 50см изготавливают из целого куска дерева твердых пород (дуба, бука, ясеня, клена) и устанавливают на ножках высотой 20см. Боковую поверхность разрубочного стула после удаления коры окрашивают светлой масляной краской, оставляя неокрашенной верхнюю часть шириной 20см. После работы поверхность стула рекомендуют зачистить ножом, посыпать солью и накрыть чехлом, а боковую часть вымыть горячей водой. По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула спиливают.

Производственные ванны изготавливают двухгнездными из нержавеющей стали, дюралюминия или чугуна с эмалированной поверхностью. Размер ванн не должен превышать 1000х700х450мм. Моют и содержат ванны так же, как и производственные столы.

Производственные ванны для мытья яиц в кондитерском цехе изготавливают четырёхсекционными.

Моечные ванны для столовой посуды выпускают цельнометаллическими из трех отделений объемом не более 30л для более быстрой и частой смены воды.

Все ванны обеспечивают подводкой горячей и холодной воды и присоединяют к канализационной сети через воздушный разрыв, во избежание попадания сточных вод в ванны при засорении канализации

Стеллажи, шпильки кондитерских цехов, табуреты изготавливают из дюралюминия, в процессе работы их моют горячей водой.

4. Весовое оборудование:

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Теоретическая часть

Запомните несколько правил эксплуатации, которые помогут продлить жизнь электронных [торговых весов](#). **Итак, нельзя:**

- поднимать прибор, удерживая его за платформу;
- пытаться взвесить товар, чья масса больше максимально допустимой;
- прикладывать большое усилие при работе с клавиатурой, нарочно давить или бить по платформе;
- устанавливать торговые весы на вибрирующей поверхности или в зоне электромагнитного излучения;
- опускать прибор в воду;
- включать весы сразу после резкого перепада температуры (на «акклиматизацию» вашим весам потребуется не менее пары часов).

5. Холодильное оборудование:

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

САЛАДЕТТА – ЭТО...

?

6. Инвентарь, посуда:

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Составить тест из 7-10 вопросов (4 варианта ответов)

«Требования к инвентарю и инструментам кондитерского цеха».

Пользуясь текстом ниже ...

К инвентарю относят: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита, кондитерские мешки, наконечники, специальные шприцы, скалки, формочки, выемки, гребенки и т.д.

Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород (дуб, бук, береза, клен) с гладкой поверхностью. Допускается изготовление досок из синтетических материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором. Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым в них продуктом: МС-мясо сырое, МВ-мясо вареное, ОС-овощи сырые, ОВ- овощи вареные, РС - рыба сырая, РВ – рыба варенная, МГ – мясная гастрономия, РГ – рыбная гастрономия, «Сельдь», Х – хлеб, ОК – овощи квашенные и т.д. В процессе работы следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их

предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Современная маркировка разделочных досок по цветам:

- Белые – ГАСТРОНОМИЯ
- Зеленые – СЫРЫЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ПЛОДЫ
- Синие – СЫРАЯ РЫБА И СЫРЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ
- Желтые – СЫРАЯ ПТИЦА
- Красные – СЫРОЕ МЯСО
- коричневая – ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ

Весь инвентарь. Моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65°С. Инвентарь, используемый для приготовления яичной массы тщательно промывают 0.5%-ным раствором кальцинированной соды, затем дезинфицируют 2%-ным хлорной извести и ополаскивают горячей водой.

Сита, марлю для процеживания бульона, кондитерские мешки, наконечники после употребления тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств. Затем их ополаскивают и кипятят в течении 30мин и просушивают. Для кипячения и хранения кондитерских мешков и наконечников следует использовать специальную чистую маркированную посуду.

Щетки, мочалки, для мытья инвентаря и посуды необходимо ежедневно промывать с применением моющих средств и хранить в специально выделенном месте.

Инструменты (ножи, тяпки, поварское иглы) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, необходимо закреплять за рабочим местом и соответственно маркировать. Поварские ножи, особенно из ржавеющей стали нужно хранить в сухом виде.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокалывают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а, следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Требования к кухонной посуде и таре. Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы не более 60л, сотейники, чайники) изготавливают из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия с гладкой поверхностью. Во избежании передачи запахов блюдам все котлы закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости отготавливаемых блюд. Противни изготавливают из нелуженого железа, а сковороды из чугуна. Новые формы,

противни, листы должны прокаливаться в печах. Запрещается пользоваться для выпечки формами, противнями и листами с нагаром.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющим средством, разрешенным на предприятии общественного питания, при температуре воды 45-50°C, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65°C. Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0.5-0.7м от пола. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив частоту внутренней поверхности посуды. Посуду с остатками подгоревшей пищи предварительно замачивают. Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке.

Тару для п/ф. изготавливают из алюминия, дерева и полипропилена, который имеет преимущество. Тару моют в специальных моечных помещениях или в моечной кухонной посуды в специально выделенных двухгнездовых ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются.

Листы и формы периодически подвергаются правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу для удаления нагара.

Моечные для отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды.

Помещение яйцебитни оборудуется четырехсекционными моечными ваннами.

Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-х секционной ванне в следующем порядке:

- в 1-й секции - замачивание и мойка при 45 - 50°C в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- во 2-й секции - замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40°C (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 минут;
- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C в сетчатых поддонах.

После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

Оборотную тару (лотки, листы, крышки), используемую для транспортировки кондитерских изделий, после каждого возврата из

торговой сети промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении (обработка проводится в соответствии с п.10.7 настоящих правил).

Оборудование, инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончании работы подвергают санитарной обработке в соответствии с п.10.7., а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 50°C) и дезинфицируют.

Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится отдельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков проводится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65°C в течение 1 часа до полного отмыwania крема;
- стирка в моющем средстве при температуре 40 - 45°C в стиральной машине или вручную;
- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65°C;
- сушка в специальных сушильных шкафах;
- стерилизация мешков* (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, под пергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120°C в течение 20 - 30 минут.

Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, подвергают следующей санитарной обработке:

- мытье в растворе моющего средства при температуре 45 - 50°C;
- тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C;
- стерилизация или кипячение в течение 30 минут.

Венчики для сбивания крема после завершения технологической операции снимаются, очищаются от крема и промываются горячей водой и обрабатываются как наконечники.

Задание. Сделать выводы о проделанной работе.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru