

Дисциплина МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Практическая работа № 8
(2 часа)**

Тема: Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в пекарне.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации производства;
- 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

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.

Ход занятия

Выполнить задание №1-6 практической работы.

Задание № 1. Перечислите операции, производимые в пекарне

Задание № 2. Перечислить основное технологическое оборудование пекарни

Задание № 3. Подберите производственный инвентарь для пекарни

Задание № 4. Подобрать инструменты, необходимые при работе

Задание № 5. Назовите основные правила техники безопасности при работе с электрическим оборудованием в пекарне.

Задание 6: Сделать вывод о проделанной работе.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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