|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Методические рекомендации по выполнению практических занятий по  *ЭК.05 Безопасность технологических процессов***  Специальности  **43.02.15  Поварское и кондитерское дело**  Соответствует  ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006  **(п.п.  4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1- 69** |
| **Экз. №** |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по организации и выполнению**

**практических занятий**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНы

***ЭК.05 Безопасность технологических процессов***

**Специальность  43.02.15  Поварское и кондитерское дело**

Ульяновск

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка…………………………………………………..3
2. Перечень тем лабораторных работ и практических занятий………….8

4. Методические указания для обучающихся по выполнению практических занятий ……………………………………….....…………………………….10

**Пояснительная записка**

Учебно-методическое обеспечение по учебной дисциплине ЭК.05 Безопасность технологических процессов содержит комплект учебно-методической документации для эффективной организации проведения практических занятий. Содержание практических занятий соответствует требованиям ФГОС по ППКРС **специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

По учебному плану предусмотрено аудиторных занятий – 80 часов

из них

* практических занятий-  **40 часов**

***Практическое занятие*** – форма организации учебного процесса по дисциплине, темы которого должны соответствовать изучаемому теоретическому курсу, более полно охватывать материал по объему и по содержанию.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Параметры** | **Практическое занятие** | |
| ***Ведущие дидактические***  ***цели*** | Формирование практических умений – профессиональных (выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решение задач). | |
| ***Содержание*** | Выполнение упражнений по изучению устройства оборудования, инструментов, инвентаря. | |
| Решение производственных задач и ситуаций, расчет и анализ различных показателей, составление и производственной документации, обработка результатов измерений. | |
| Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест в производственных цехах предприятий общественного питания,подбор и эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, разработка технологической документации. | |
| Анализ и решение производственных ситуаций и задач. | |
| Изучение нормативных документов и справочных материалов, анализ производственной документации, выполнение заданий с их использованием | |
| ***Место в учебном процессе*** | При изучении профессиональных модулей. | |
| Количество часов определяется по ФГОС СПО, определяет зам. директора по учебной работе и фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей. | |
| В процессе изучения теоретического блока профессионального модуля. | |
| Содержание практических занятий фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей в разделе «Содержание обучения по учебной дисциплине». | |
| ***Подготовка*** | Организация лаборатории, рабочих мест | |
| *Должны быть обеспечены:*  - методическими указаниями (инструкциями)  - оборудованием и инструментами, инвентарем, посудой;  - демонстрационными материалами и пособиями (плакатами, схемами, макетами действующего оборудования, презентациями)  - образцами отчетов | |
| ***Проведение*** | Учебная группа не делится на подгруппы | Не менее 1-х академического часа |
| *Формы работы* | |
| Бригадная, в паре. | Групповая, в паре и индивидуальная. |
| - проверка знаний обучающихся  - инструктаж преподавателя  - самостоятельная работа обучающихся  - анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями | |
| ***Характер*** | - репродуктивный  - частично-поисковый  - поисковый | |
| ***Контроль и оценка*** | *Контроль:*  - ход выполнения работ  - качество оформления отчетов, своевременность их сдачи.  - соблюдение правил техники безопасности | |
| Оценки за выполнение работ могут выставляться дифференцированно или в форме зачета с занесением в карту учёта успеваемости обучающегося. | |
| Оценки могут учитываться как показатели текущей успеваемости обучающихся | |
| ***Обязанности*** | *Обучающийся должен:*  - выполнить весь перечень работ, предусмотренных программой  - своевременно оформлять отчеты по выполнению работ | |
| *Преподаватель:*  - организует проведение занятий и выполнение работ обучающимися, пропустившими занятия  - заносит результаты о проведении практических занятий в карту учёта успеваемости обучающегося и сдает в учебную часть в конце каждого семестра | |
| ***Требования*** | *В лаборатории/кабинете должны быть:*  -перечень работ  -график проведения  - расписание консультаций  - правила по технике безопасности | |

Освоение содержания элективного курса *ЭК.05* «*Безопасность технологических процессов*», обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов:***

***личностных:***

-готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению,

- сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру,

- способность ставить цели и строить жизненные планы,

-способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

***метапредметных:***

- овладение умениями различных видов познавательной деятельности для изучения качества сырья;

- применение основных методов познания для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

- умение использовать различные источники для получения информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач.

***предметных:***

-сформированность представлений о требованиях к качеству различных видов сырья, современном технологическом оборудовании, безопасных приемах работы;

- сформированность личностного отношения к безопасности продуктов и технологических процессов, ответственности за экономное, рациональное использование сырья;

- владение умениями применять санитарные правила и нормы в процессе своей профессиональной деятельности;

- владение знаниями и нормативами к безопасному использованию технологического оборудования и инвентаря;

-владение умениями применять безопасные технологические процессы на предприятиях общественного питания;

- владение знаниями в области ресурсосбережения при использовании оборудования и сырья;

- сформированность способности к выполнению задач социальной деятельности, связанных с безопасным использованием экологически безопасного сырья, здоровья людей.

Перечень личностных результатов

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать личностными результатами

|  |  |
| --- | --- |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| **ЛР 8** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| **ЛР 11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| **ЛР 13** | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
|  | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** |
| **ЛР 16** | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| **ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| **ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| **ЛР 19** | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| **ЛР 20** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| **ЛР 21** | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| **ЛР 23** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** |
| **ЛР 24** | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** |
| **ЛР 26** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

* На каждое практическое занятие разработаны и утверждены методические указания обучающимся.
* Представлен утвержденный перечень выполняемых работ.
* Приложено учебно-информационное обеспечение.

**Структурные элементы практического занятия:**

* Инструктаж, проводимый педагогом;
* Самостоятельная деятельность обучающихся;
* Анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Перед выполнением практического занятия проводится проверка знаний студентов на предмет их готовности к выполнению задания.

**Методические указания к выполнению практических занятий содержат:**

* тему занятия;
* цель занятия;
* средства обучения;
* краткие теоретические сведения;
* содержание;
* порядок выполнения;
* отчёт;
* контрольные вопросы;
* выводы по работе;
* критерии оценивания;
* литературные источники

На занятии используются современные информационные технологии (в том числе демонстрация мультимедийных материалов).

**Повышение эффективности формирования общих компетенций в ходе проведения практических занятий и лабораторных работ достигается за счёт**

* разнообразие форм и методов обучения;
* управление процессом познания и развития;
* понимание стилей обучения.

**Формы организации учебного процесса, в рамках которых формируются общие компетенции:**

* работа в семинарах;
* групповое выполнение практических работ;
* индивидуальное выполнение практических работ;
* групповое и индивидуальное участие в создании тематического проекта;
* работа в деловых, имитационных играх;
* работа в играх-тренингах (в рамках практической работы);
* работа по созданию, оформлению тематических сообщений, рефератов, докладов, презентаций (в рамках практической работы);
* анкетирование, тестирование;
* индивидуальный анализ, моделирование проблемной ситуации;
* работа в круглых столах (в рамках практической работы);

**Методы компетентностного обучения:**

* обсуждение в группах;
* изучение конкретных ситуаций из практики;
* обсуждения с участием группы специалистов;
* проблемное изложение;
* метод эвристического диалога;
* метод учебно-профессиональных задач;
* метод проектного обучения

***П Е Р Е Ч Е Н Ь***

***практических занятий по учебной дисциплине***

***ЭК.05 Безопасность технологических процессов***

на 202\_/202\_ учебный год

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Группа **ПД-1, ПД-2, ПД-4**

семестр 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид | Наименование работы или занятия | Кол-во часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **1.** | 1 | Изучение квалификационной характеристики специалиста поварского и кондитерского дела. Подготовка сравнительной карты. | **2** |
| **2.** | 2 | Изучение видов нормативных документов, регламентирующих требования к безопасности сырья и продуктов питания. Составление таблицы соотношения с технологическим процессом.  Изучение санитарных правил и норм (СанПиН). Оформление таблиц | **2** |
| **3.** | 3 | Изучение ФЗ «О сертификации продукции и услуг». Выявление основных целей и задач сертификации. Оформление таблицы | **2** |
| **4.** | 4 | Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест повара на различных участках и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении полуфабрикатов. | **4** |
| **5.** | 5 | Составление схем подбора оборудования, инвентаря, инструментов для технологического цикла приготовления полуфабрикатов с применением инновационных технологий, с учётом требований ХАССП и СанПиН  Организовать планирование и ведение рабочего процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями. | **4**  **2** |
| **6.** | 6 | Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест повара на различных участках горячего цеха и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении горячих блюд. | **4** |
| **7.** | 7 | Организовать планирование и ведение рабочего процесса приготовления горячих блюд в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями. | **2** |
| **8.** | 8 | Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест повара на различных участках холодного цеха и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении холодных блюд. | **4** |
| **9.** | 9 | Организовать планирование и ведение рабочего процесса приготовления холодных блюд в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями. | **2** |
| **10.** | 10 | Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест повара на различных участках холодного цеха и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении холодных блюд. | **4** |
| **11.** | 11 | Организовать планирование и ведение рабочего процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями. | **2** |
| **12.** | 12 | Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках кондитерского цеха. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **4** |
| **13.** | 13 | Организовать планирование и ведение рабочего процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями. | **2** |
|  |  | **И Т О Г О:** | **40** |

**Практическое занятие № 1**

**Тема:** Изучение квалификационной характеристики специалиста поварского и кондитерского дела. Подготовка сравнительной карты.

**Цель:** Изучить квалификационную характеристику повара и кондитера, используя профессиональный стандартам. Подготовить сравнительную карту.

**Задачи**: рассмотреть сравнительную характеристику повара и кондитера

- уметь: применять требования нормативных документов к сравнительной характеристики

- знать: оформление технологической документации в соответствии с действующей нормативной базой

**Средства обучения:** тетрадь для практических занятий, ручка, нормативная документация

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1. Используя профессиональный стандарт
2. Подготовить сравнительную карту
3. Подготовка отчета о выполнении практического задания

Последовательность выполнения заданий

**Задание 1. Подготовить сравнительную карту**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Трудовые действия |  |  |  |  |
| Навыки |  |  |  |  |
| Умения |  |  |  |  |

***Сделать выводы:***

***Задание 2. Подготовка отчета о выполнении практического задания***

***Литература:***

1. Профстандарт: 33.011 Повар

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1. Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 1. Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 1. Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 1. Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 2**

**Тема:** Изучение видов нормативных документов, регламентирующих требования к безопасности сырья и продуктов питания. Составление таблицы соотношения с технологическим процессом.

Изучение санитарных правил и норм (СанПиН). Оформление таблиц

**Цель:** Изучить виды нормативных документов.

**Задачи**: рассмотреть классификацию Федеральных законов

- уметь: применять требования нормативных документов

-знать: оформление технологической документации в соответствии с действующей нормативной базой

**Средства обучения:** тетрадь для практических занятий, ручка, нормативная документация

*Краткие теоретические сведения*

В России взаимоотношения в сфере производства и реализации пищевых продуктов – одного из ведущих факторов, обеспечивающих здоровье населения страны, в настоящее время регулируются следующими основными действующими законами:

* Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 г. (ред. от 03.07.2016 г.) регламентирует безвредность готовой продукции, применяемого сырья, материалов и доброкачественных отходов для населения и окружающей среды;
* Федеральный закон № 96 ФЗ от 12.07.2000 г. «О внесении изменений и дополнений в Федеральный закон, О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности»;
* Закон Российской Федерации № 52 ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - определяет главные направления в области сохранения санитарного благополучия населения России, включая санитарные вопросы безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Однако указанные законы не в полной мере решают все правовые проблемы, связанные с много звеньевой цепью «здоровье человека пища «=» производство и реализация пищевых продуктов и сырья»

Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 г. № 1873-р одобрены «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 г., которые прослеживают тесную связь между здоровьем, продолжительностью жизни и рациональным питанием.

Особую актуальность в сфере охраны здоровья населения и обеспечения его полноценным питанием имеют Федеральный Закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г., Указ Правительства РФ от 30 января 2010 г. «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности РФ» Федеральный Закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г.

* **Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»** № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. обеспечивает создание правовой базы, регулирующей отношения в цепи «производство- потребление пищевых продуктов»; позволяет определить компетенцию и ответственность государственных органов, организаций и юридических лиц в области качества и безопасности пищевой продукции; позволяет законодательно выделить круг вопросов по государственному нормированию, регистрации, лицензированию и сертификации пищевых продуктов и в сопряженных с ними областях, позволяет определить права и обязанности граждан и отдельных групп населения в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Государственное нормирование, а также надзор и контроль качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется путем установления стандартов, санитарных правил, норм и гигиенических нормативов, обязательных для выполнения юридическими и физическими лицами.
* **Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации** (далее Доктрина) базируется на Основных положениях Государственной стратегии экономической безопасности Российской Федерации от 1996 г., доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации от 1998 г., с учетом Основных положений Концепции национальной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации 10 января 2000 г.

Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации, развивая и конкретизируя содержание этих документов, сама является основой для разработки правовых и нормативных документов, концепций и программ в сфере обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации и развития агропромышленного комплекса и его базовой отрасли – сельского хозяйства.

*Стратегической целью* продовольственной безопасности Российской Федерации является надежное обеспечение населения страны сельскохозяйственной продукцией, сырьем и продовольствием. Гарантией ее достижения является стабильность преимущественно внутренних источников продовольственных и сырьевых ресурсов, а также наличие необходимых резервных фондов.

Основными задачами обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации вне зависимости от изменений внешних и внутренних условий являются:

* Обеспечение населения за счет отечественного производства основными видами продовольствия;
* Государственная гарантия высокого качества и безопасности потребляемых продуктов питания:
* Предотвращение внутренних и внешних угроз нарушения продовольственной безопасности.

В разработанной Доктрине продовольственной безопасности государство впервые на законодательном уровне устанавливает критерий продовольственной безопасности, его пороговое значение по основным видам продовольствия, понятие рациональных норм потребления пищевых продуктов, экономической и физической доступности продовольствия. В целях своевременного реагирования на изменение конъюнктуры рынка в Доктрине обозначены риски и угрозы, определены механизмы их минимизации.

В качестве пороговых значений в Доктрине продовольственной безопасности директивно установлен удельный вес отечественного продовольствия в общем объеме товарных ресурсов внутреннего рынка: по зерну и картофелю – не менее 95 %, сахару и растительному маслу – не менее 80%, мясу и мясопродуктам (в пересчете на мясо) – не менее 85%, молоку и молокопродуктам (в пересчете на молоко) – не менее 90%, рыбе и рыбопродуктам – не менее 80%.

В Доктрине тажке отмечается, продовольственная безопасность страны является фактором сохранения ее государственности и суверенитета, важнейшей составляющей демографической политики, необходимым условием реализации стратегического национального приоритета – повышения качества жизни российских граждан путем гарантирования высоких стандартов жизнеобеспечения.

В современной России законодательная база обеспечения продовольственной безопасности находится в стадии становления и ее нормативное правовое регулирование сопряжено с определенными сложностями и трудностями развития АПК, формирования рыночных отношений в экономике страны.

Основным элементом законодательной базы обеспечения безопасности продуктов питания является **Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании»** он был принят в целях развития рыночных отношений в рамках глобального мирового рынка и интеграционных процессов в мировой экономике, постепенно устранения технических барьеров в торговле, свободного движения товаров, капиталов и информации.

В соответствии с ФЗ № 184 от 27.12.2002 г. обязательные требования могут устанавливаться только техническими регламентами, имеющими статус федеральных законов, актов Президента или Правительства РФ. К этим требованиям отнесены исключительно требования, направленные на обеспечение безопасности товаров , в том числе процессов, связанных с ее производством, хранением, транспортировкой, реализацией и утилизацией, а также запрет ведения потребителей в заблуждение относительно безопасности продукции. Законом был окончательно закреплен действовавший с 1993 г. принцип добровольности установления производителем продукции характеристик и свойств, определяющих ее качество.

С образованием Таможенного союза система регулирования безопасности пищевых продуктов подверглась реконструкции.

Были разработаны и приняты общие документы, имеющие статус международных договоров, которые вступили в действие на территории Российской Федерации, Республики Беларусь и Республики Казахстан с 01.07.2010 г.

В международной системе государственного регулирования в области безопасности пищевой продукции базовым является **Технический регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** (решение Комиссии Таможенного Союза № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза » «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 года)

Этот технический регламент (ТР), помимо того что значительно расширяет, конкретизирует и уточняет виды и идентификационные признаки различных пищевых продуктов и требования к ним, вводит несколько новых механизмов регулирования процессов обеспечения безопасности этой продукции.

*Во-первых*, в отношении юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство пищевой продукции, вводится система их государственной регистрации (статья 31-37 ТР ТС). При этом государственная регистрация в отношении отдельных производств пищевой продукции животного происхождения носит разрешительный характер, предусматривающий предварительную проверку конкретного предприятия, в отношении производства иной пищевой продукции-уведомительный учетный характер

*Во-вторых*, в отношении специализированной пищевой продукции, предназначенной для детского питания, диетического лечебного и профилактического питания, питания спортсменов, беременных и кормящих женщин, биологических пищевых добавок, минеральной природной, лечебно-столовой и лечебной минеральной воды (статьи 24-26 ТР ТС), а также пищевой продукции нового вида (статьи 27-29 ТР ТС) вводится государственная регистрация, имеющая разрешительный характер.

*В-третьих*, производство пищевой продукции должно осуществляться при условии обязательной разработки, внедрения и применения системы HACCP, являющихся разновидностью международной системы добросовестной практики и управления качеством (статьи 10 и 11 ТР ТС).

*В-четвертых*, производитель пищевой продукции обязан самостоятельно подтверждать посредством подачи декларации соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям Технического регламента, используя для этого по своему выбору собственные доказательства или привлекая аккредитованные испытательные организации (статья 23 ТР ТС). Не подлежит декларированию прошедшая государственную регистрацию специализированная пищевая продукция.

*В-пятых*, отменяется ветеринарно-санитарная экспертиза с выдачей ветеринарных свидетельств на всех этапов обращения продукции животного происхождения, за исключением такой экспертизы, проводимой в отношении сырья животного происхождения и такой продукции непромышленного изготовления (статья 30 ТР ТС).

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по пройденному материалу, заполнить таблицу
3. Подготовка и сдача практической работы

Последовательность выполнения заданий

**Задание 1.** Изучить теоретический материал и заполнить таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название нормативного документа** | **Номер и дата утверждения** | **Что регламентирует** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание 2.** Используя ссылку [http://59.rospotrebnadzor.ru/325/-/asset publisher/gZ3Q/content/](http://59.rospotrebnadzor.ru/325/-/asset%20publisher/gZ3Q/content/) на официальный сайт Роспотребнадзора изучить нормативную документацию по гигиене питания.

***Задание на дом:***

1. Подготовка отчета о выполнении практического задания.

***Литература:***

1. Профстандарт: 33.011 Повар
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, Издательство: ФОРУМ, Учебник, Среднее профессиональное образование, 2019, 480 с.
3. [http://59.rospotrebnadzor.ru/325/-/asset publisher/gZ3Q/content/](http://59.rospotrebnadzor.ru/325/-/asset%20publisher/gZ3Q/content/) нормативные документы по гигиене питания.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1. Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 1. Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 1. Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 1. Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 3**

**Тема:** Изучение ФЗ «О сертификации продукции и услуг». Выявление основных целей и задач сертификации. Оформление таблицы

**Цель и задачи работы:**

изучить нормативные документы в области сертификации.

**Задачи**: рассмотреть структуру и содержание Федерального закона «О сертификации продукции и услуг»

уметь: - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

- оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой знать

**Средства обучения:** практические тетради, ФЗ «О сертификации продукции и услуг».

*Краткие теоретические сведения*

Сертификация продукции - процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям.  
 Сертификат соответствия — разрешительный документ, который выдается аккредитованным органом после проведения ряда испытаний, подтверждающих соответствие товара установленным требованиям (ГОСТ или технические регламенты).  
 Знак соответствия - объекты сертификации, сертифицированные в [системе добровольной сертификации](https://topuch.com/polojenie-o-sisteme-dobrovolenoj-sertifikacii-uslug-na-rinke-n/index.html), могут маркироваться знаком соответствия системы добровольной сертификации. Порядок применения такого знака соответствия устанавливается правилами соответствующей системы добровольной сертификации.

Идентификация пищевой продукции- установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям

***Цели сертификации***.

1) удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора;

2) содействие потребителям в компетентном выборе продукции, процессов (работ) и услуг;

3) повышение конкурентоспособности продукции, процессов (работ) и услуг на российском и международном рынке;

4) защита потребителя от недобросовестности изготовителя (продавца, исполнителя);

5)  подтверждение показателей качества продукции, заявленных изготовителями.

6) создание условий для обеспечения свободного перемещения товаров на территории Российской Федерации и в рамках экономических союзов;

7) содействие деятельности предприятий, учреждений, предпринимателей на едином товарном рынке РФ,  а также для участия в международном экономическом, научно-техническом сотрудничестве и международной торговле;

8)   контроль безопасности для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества.

***Задачи сертификации***

Задачи, которые необходимо решить для достижения этих целей:

1)  поэтапное внедрение обязательной сертификации;

2)  установление порядка проведения обязательной и добровольной сертификации;

3) аккредитация действующих испытательных лабораторий, а также создание и аккредитация новых; подготовка и аккредитация экспертов;

4) разработка требований к стандартам и другим нормативным документам, применяемым для сертификации продукции, процессов;

5) модернизация стандартизированных методов испытаний, в том числе экспресс-методов, отвечающих требованиям международных стандартов;

6) создание систем сертификации однородной продукции путем установления правил сертификации продукции с учетом ее производства, поставки, требований международных систем и соответствующих соглашений;

7) определение номенклатуры обязательных показателей: безопасности для потребителя и окружающей среды, совместимости и взаимозаменяемости, введение их в стандарты и другие виды нормативных документов;

8) международное и региональное сотрудничество в области сертификации, заключение двусторонних соглашений о взаимном признании результатов сертификации.

***Принципы подтверждения соответствия.***

Сертификация основывается на следующих принципах:

1)  государственности – обеспечения государственных интересов при оценке безопасности продукции;

2) объективности – независимости от изготовителя и потребителя;

3)  достоверности – использования профессиональной испытательной базы;

4)  демократичности – предоставления изготовителю самому выбрать орган по сертификации.

5) доступности информации о порядке осуществления подтверждения соответствия заинтересованным лицам;

6) недопустимости применения подтверждения соответствия к объектам, в отношении которых не установлены требования технических регламентов;

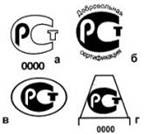
7) исключение разделения товаров и услуг на отечественные и зарубежные;

8) уменьшения сроков осуществления обязательного подтверждения соответствия и затрат заявителя;

9) защита имущественных интересов заявителей, соблюдение коммерческой тайны в отношении сведений, полученных при осуществлении подтверждения соответствия.

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

ГОССТАНДАРТ РОССИИ

[[](https://infourok.ru/go.html?href=javascript:NewWindow=window.open('/archive/articles/photo/index.php?ID=4817&PHOTO_ID=1','newWin','width=550,height=473,left=0,top=0,toolbar=No,location=No,scrollbars=Yes,status=No,resizable=Yes,fullscreen=No');+NewWindow.focus();)](https://infourok.ru/go.html?href=javascript:NewWindow=window.open(%27/archive/articles/photo/index.php?ID=4817&PHOTO_ID=1%27,%27newWin%27,%27width=550,height=473,left=0,top=0,toolbar=No,location=No,scrollbars=Yes,status=No,resizable=Yes,fullscreen=No%27);+NewWindow.focus();)**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**

(1) №

(2) Срок действия с по

№

(3) ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

(4) ПРОДУКЦИЯ

(5) код ОК 005 (ОКП):

(6) СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ

НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

(7) код ТН ВЭД:

(8) ИЗГОТОВИТЕЛЬ

(9) СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

(10) НА ОСНОВАНИИ

(11) ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

(12) Руководитель органа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись инициалы, фамилия

М.П.

Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись инициалы, фамилия

 Правила заполнения бланка сертификата

**Позиция 1.** Регистрационный номер сертификата. Включает 5 элементов:

РОСС ХХ ХХХХ Х ХХХХХХ

(1) (2) (3) (4) (5)

1.     знак регистрации в Государственном реестре Госстандарта России (РОСС);

2.     код страны расположения организации – изготовителя данной продукции (оказывающей данную услугу) в виде двухсимвольного буквенного кода (по ОК 025–95) латинского алфавита (например, Россия – RU, Индия – IN, Нидерланды – NL);

3.     код органа по сертификации (используются 4 последних знака регистрационного номера органа);

4.     одна или две буквы – код типа объекта сертификации. Например, У – услуга;

5.     номер объекта регистрации.

Пример: РОСС RU АЯ78 У00044 означает услуги питания столовой (00044), выданный сертификационным центром «ПРОДЭКС» НИИ физико-химической биологии МГУ им. М. В. Ломоносова (АЯ78).

**Позиция 2.** Срок действия сертификата устанавливается в соответствии с правилами и порядком сертификации однородной продукции.

**Позиция 3.** Регистрационный номер органа по сертификации, адрес, телефон и факс. В структуре номера также 5 элементов:

РОСС ХХ ХХХХ ХХ ХХХХ

(1) (2) (3) (4) (5)

1) аббревиатура РОСС;

2) местонахождение ОС (в виде двухсимвольного буквенного кода латинского алфавита);

3) код национального органа, принявшего решение о внесении в Госреестр;

4) категория ОС в зависимости от области аккредитации (например, 10 – ОС продукции и услуг, 11 – продукции, 12 – услуг, 13 – ОС систем качества);

5) буквенно-цифровой код конкретного ОС.

**Позиция 4**. Указывается наименование, тип, вид, марка продукции, обозначение стандарта, ТУ или иного документа, по которому она выпускается. Далее указывается «серийный выпуск», или «единичное изделие».

**Позиция 5**. Код продукции по Общероссийскому классификатору продукции.

**Позиция 6**. Обозначение нормативных документов, на соответствие которым проведена сертификация. Если продукция сертифицирована не на все требования НД, то указываются разделы или пункты, содержащие подтверждаемые требования.

**Позиция 7**. 9-разрядный код продукции по классификатору товарной номенклатуры внешней экономической деятельности (заполняется обязательно для импортируемой и экспортируемой продукции).

**Позиция 8**. Наименование, адрес организации-изготовителя (индивидуального предпринимателя).

**Позиция 9**. Наименование адрес, телефон, факс юридического лица, которому выдан сертификат соответствия.

**Позиция 10**. Документы, на основании которых органом по сертификации выдан сертификат (например, протокол испытаний с указанием номера и даты выдачи).

**Позиция 11**. Дополнительную информацию приводят при необходимости, определяемой органом по сертификации. К такой информации могут относиться внешние идентифицирующие признаки продукции (вид тары, упаковки и т. д.), условия действия сертификата (при хранении, реализации), место нанесения знака соответствия, номер схемы сертификации и т. д.

**Позиция 12**. Подписи, инициалы, фамилии руководителя органа, выдавшего сертификат, и эксперта, проводившего сертификацию, печать органа по сертификации.

Цвет бланка сертификата соответствия при обязательной сертификации – жёлтый, при добровольной сертификации – голубой. Сертификаты соответствия для обязательной и добровольной сертификации имеют различные формы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Кто выполняет** | **Наименование процедуры сертификации** | **Какой документ оформляется** |
| Орган по сертификации | Представление заявки в орган по сертификации |  |
| Испытательная лаборатория | Рассмотрение представленных заявителем документов и проведение первичной идентификации изделий | Акт отбора образцов |
| Заявитель (изготовитель) | Принятие решения по заявке | Сертификат соответствия |
| Испытательная лаборатория | Выбор схемы сертификации |  |
| Орган по сертификации | Формирование групп однородной продукции для выбора типового представителя | Протокол испытаний |
| Испытательная лаборатория | Выбор аккредитованной испытательной лаборатории | Акт о проведении инспекционного контроля |
| Орган по сертификации | Отбор образцов от однородных групп и их идентификация | Технические документы |
| Испытательная лаборатория | Проведение испытаний |  |
| Орган по сертификации | Анализ полученных результатов испытаний и проверок | Протоколом лабораторных испытаний |
| Заявитель | Оформление и выдача сертификата |  |
| Орган по сертификации | Проведение инспекционного контроля | Контракт |

Последовательность выполнения работы

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по пройденному материалу, составить краткий конспект
3. Укажите в приведенной таблице соответствие
4. Подготовка и сдача практической работы

3. Дайте ответ на контрольные вопросы

Ответить на контрольные вопросы:

1. Когда был принят закон РФ «О сертификации продукции и услуг»?
2. Сколько разделов и статей содержит закон РФ «О сертификации продукции и услуг»?
3. Перечислите участников процедуры подтверждения соответствия.
4. Назовите законодательные акты, регулирующие процедуру обязательной сертификации отечественной продукции и продукции, вывозимой с территории России.
5. Кто утверждает номенклатуру продукции, подлежащей обязательной сертификации?

***Литература:***

1. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.. М.: Изд. Центр «Академия», 2018.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1. Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 1. Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 1. Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 1. Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 4**

**Тема:** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест повара на различных участках и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении полуфабрикатов.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организации рабочих мест в заготовочных цехах

- *освоить умения* выбора производственного инвентаря и оборудования для организации рабочих мест в заготовочных цехах.

**Средства обучения:** раздаточные материалы, ручка, тетрадь для практических работ

*Краткие теоретические сведения*

*Рабочее место* представляет собой часть площади цеха, на которой сосредоточены оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения работником тех или других операций технологического процесса.

**Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса**

В цехе, предназначенном для первичной обработки мяса, организуются рабочие места в соответствии с технологическим процессом обработки сырья: рабочие столы, моечные ванны, раковины, стеллажи, электрические мясорубки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, холодильные шкафы, весы, фаршемешалки.

Используют следующий набор инвентаря и посуды: ножи поварской тройки, ножи-рубаки, обвалочные ножи, тяпки для отбивания мяса, мусат для точки ножей, игла шпиговальная и поварская, разделочные доски с маркировкой МС, сита, лотки для п/ф, емкости, котлы, кастрюли, противни, весы.

* Посуду, продукты, полуфабрикаты располагают слева
* Инструменты – справа
* Разделочную доску – перед работающим
* При работе с весами их располагают за доской

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента, используемого при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.

Предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натурального рубленого мяса и котлетной массы).

В предприятиях, работающих на сырье, мясной цех (мясо-рыбный) размещают, как правило, на первом этаже здания, вблизи подъемников и лестничной клетки, при этом обеспечивают удобную связь цеха с помещениями приема и хранения сырья, а также с горячим цехом.

Мясной цех выделяют как самостоятельный в столовых и ресторанах с числом мест в залах более 400, мясо - рыбный — менее 400, птице - гольевой — только в ресторанах с числом мест более 300.

В столовых, ресторанах, работающих на сырье, размораживание осуществляется в холодильной камере на стеллажах. Мясное сырье укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Метод воздушно - парового размораживания air-o-defrost является уникальным и запатентован концерном Electrolux. Этот метод позволяет полностью восстановить пищевую ценность ингредиентов, их оригинальную консистенцию и изначальный внешний вид. Секрет заключается в уникальной комбинации импульсного впрыскивания низкотемпературного пара и мощного воздушного потока внутри рабочей камеры на протяжении всего цикла размораживания. Преимущества метода по сравнению с традиционным размораживанием в холодильной камере (при температуре +3° C):

* Экономия времени более чем на 80%
* Существенное снижение весовых потерь
* Сохранение всей пищевой ценности продуктов
* Простота в использовании
* Гигиеничность (наличие бактерицидного цикла)

Размороженное мясо поступает в цех на тележках и зачищается на рабочих столах. Зачищенное мясо моют в ваннах с проточной водой (20-30 °С) или в подвешенном состоянии щетками (щетками-душами). Затем для охлаждения мясо обмывают холодной водой (12-15 °С).

Обычно мясо обсушивают чистой тканью. Крупные куски рубят на части на разрубочном стуле или с использованием ленточной пилы.

Остальные операции по обработке мяса осуществляются на производственных столах, высота которых равна 85 см. Фронт работы при обвалке мяса составляет 1,5 м, при зачистке и жиловке мяса, приготовлении полуфабрикатов - 1-1,2 м. На стол кладут разделочную доску, изготовленную из твердых пород дерева, с маркировкой «МС», справа - инструмент для обработки мяса и лоток для полуфабрикатов более высокой степени готовности, слева - крупнокусковые полуфабрикаты, поступающие на обработку, перед доской - весовое оборудование.

При ручной обработке мясного сырья применяют различный инструмент: при обвалке - большой и малый обвалочные ножи; зачистке и жиловке мяса - малый нож поварской тройки; нарезке крупных кусков мяса - большой нож, мелких кусков - средний нож; снятии филе - малый нож поварской тройки.

Отдельные операции, выполняемые в цехе, можно механизировать. как, для измельчения мяса используют мясорубки с индивидуальным приводом (МИМ-82, МИМ-105, МИМ-105М) и производительностью 180 и 400 кг/ч; сменные механизмы к универсальным приводам (ПМ-1,1, МС2-70, МС2-150) производительностью 35, 70-80, 150-200 кг/ч.

Для соединения компонентов и тщательного вымешивания используют фаршемешалку типа МС8-150 производительностью 150 кг/ч; для рыхления порционных изделий - рыхлитель с индивидуальным приводом МРМ-15 и сменный механизм МС 19-1700 производительностью 12-15 порций/мин; для формовки и панировки изделий - котлетоформовочную машину типа МФК-2240 производительностью 2240 шт./ч.

В крупных мясных цехах применяется пооперационное разделение труда. Члены бригады специализируются на обвалке мяса-сырья, его зачистке и жиловке, изготовлении полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых, рубленых).

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по пройденному материалу выпишите требования к заготовочным цехам
3. Заполните таблицу Виды технологического оборудования в заготовочном цехе.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Марка | Производительность (вместимость) | Предназначение |
| Мясорубка с индивидуальным приводом |  |  |  |
| Фаршемешалка |  |  |  |
| Котлетоформовочная машина |  |  |  |
| Куттер |  |  |  |
| Шкаф холодильный для мясных полуфабрикатов |  |  |  |

1. Ответьте на контрольные вопросы..
2. Подготовка и сдача практической работы.

Последовательность выполнения работы

1. Сделайте краткий конспект
2. Заполните таблицу
3. Виды технологического оборудования в заготовочном цехе.

4 .Дайте ответ на контрольные вопросы:

1.Перечислите преимущества парового размораживания air-o-defrost

2.Дайте определения рабочего места

3.Для характеристику заготовочных предприятий

***Задание на дом:***

1.Оформить проект кондитерского цеха на формате А4 (для портфолио).

***Литература:***

1. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник / М.И. Ботов. - М.: Academia, 2019. - 40 c.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - М.: Academia, 2018. - 136 c.
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на ПОП –Москва: Кнорус. 2018 г.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1. Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 1. Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 1. Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 1. Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 5**

**Тема:** Составление схем подбора оборудования, инвентаря, инструментов для технологического цикла приготовления полуфабрикатов с применением инновационных технологий, с учётом требований ХАССП и СанПиН

Организовать планирование и ведение рабочего процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организации рабочих мест в заготовочных цехах

- *освоить умения* выбора производственного инвентаря и оборудования для организации рабочих мест в заготовочных цехах.

**Средства обучения:** методическое пособия по выполнению практического занятия; раздаточный материал

*Краткие теоретические сведения*

ХАССП – свод правил организации производственной деятельности на основе 7 принципов, гарантирующий обеспечение на выходе качественного и безопасного для потребления продукта.

Основными контрольными критическими точками на производстве полуфабрикатов, в том числе и мясных рубленых, являются места приемки входного мясного или растительного сырья, упаковки и маркировки. Необходимые рекомендации при этом, отраженные в ТР ТС 034/2013, указывают на необходимость наличия ветеринарных сопроводительных документов для мяса. Но входной контроль касается не только документации – проверяется уровень радионуклидов сырья, соответствие микробиологическому нормативу, и др. Также система ХАССП в производстве полуфабрикатов предполагает и многоступенчатый контроль в технологических процессах, таких как разделка, обвалка, жиловка, и т.д. Отдельный важный вопрос – возможность повышения срока годности продукта, который обычно хранится в замороженном состоянии.

Строго запрещается для этого использовать не разрешенные к употреблению антимикробные препараты, так как это может привести к химическому заражению продукции. Важнейший же параметр для хранения полуфабрикатов, температурный режим, достаточно легко контролировать и мониторить – это должно происходить на всех этапах, вплоть до реализации товара.

СанПиН – нормативный документ, который регламентирует санитарные и гигиенические нормы, установленные государством.

**Межгосударственный стандарт** (ГОСТ) — региональный стандарт, принятый Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации Содружества Независимых Государств.

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по пройденному материалу и пользуясь интернет ресурсами, перечислите отличия работы ХАССП от работы по ГОСТу и СанПиНу
3. Как происходит внедрение принципов ХАССП на производстве.
4. Перечислите условия разработки системы ХАССП.
5. Какие преимущества предприятий, имеющих систему основанную на принципах ХАССП
6. Подготовка и сдача практической работы.

***Задание на дом:***

1.Оформить презентацию подбор оборудования, инвентарь, посуда по ХАССП, ГОСТ, СанПиН

***Литература:***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1. Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 1. Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 1. Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 1. Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 6**

**Тема:** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест повара на различных участках горячего цеха и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении горячих блюд.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организации работы горячего цеха

- *освоить умения* составлять схему подбора технологического оборудования и инвентаря горячего цеха.

**Средства обучения:** раздаточные материалы, ручка, тетрадь для практических работ

*Краткие теоретические сведения*

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово – технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом предприятия и режимом его работы, количеством посадочных мест и максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Ознакомьтесь с технологической линией супового отделения, предназначенной для приготовления [бульонов](http://www.pandia.ru/text/category/bulmzon/) и первых блюд.

Обратите внимание: в суповом отделении горячего цеха организованы рабочие места для приготовления [бульонов](http://www.pandia.ru/text/category/bulmzon/), для приготовления супов, для порционирования мяса, рыбы, птицы, для порционирования и отпуска первых блюд, для приготовления гарниров к супам.

В линии размещены:

- пищеварочные  котлы – для варки бульонов;

- варочное устройство – для варки заправочных супов, вторых и третих блюд, гарниров;

-  плиты;

- сковороды – для пассерования овощей;

- вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой  – для приготовления порционных первых блюд, для оформления блюд, хранения полуфабрикатов и зелени.

2.Ознакомьтесь с технологической линией соусного отделения, предназначенного для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов.

Обратите внимание: в соусном отделении горячего цеха организованы рабочие места для приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.

В линии размещены:

- пищеварочные  котлы – для варки овощных и крупяных гарниров;

- плиты;

- жарочные шкафы;

-  фритюрницы;

- пастокукеры;

- гриль;

- пароконвектомат;

- электро- сковороды;

- шашлычница;

- мармиты – для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии;

- холодильные шкафы;

- вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом - для порционирования и оформления блюд, секция – стол со встроенной моечной ванной – для доработки полуфабрикатов и зелени, стеллажи, ванна для промывания гарниров.

Обратите внимание на размещение механического оборудования:

универсального привода, овощерезки, протирочной машины, машины картофельного пюре.

3.Рабочие места горячего цеха оснащаются:

-  посудой для выполнения определённых операций: наплитными котлами, котлами – корабинами (для варки и припускания рыбы), катлами с решётками – вкладышами (для варки диетических блюд на пару), сотейниками (для пассерования овощей), , противнями (для обжаривания полуфабрикатов), сковородами, кастрюлями;

- инструментами, инвентарём: ситом, венчиками, весёлкой, вилкой поварской, лопатками, шумовками, шпажками.

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщив полученные знания по пройденному материалу нарисуйте схему расположения оборудования в горячем цехе

3.Заполните таблицу Виды технологического оборудования в заготовочном цехе.

4.Ответьте на контрольные вопросы..

5.Подготовка и сдача практической работы.

Последовательность выполнения работы

1.Изучить организацию рабочих мест в горячем цехе.

2. Зарисовать схему расположения оборудования в суповом и соусном отделениях горячего цеха.

3. Заполнить таблицу « Оборудование и инвентарь, использующийся  в горячем цехе»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Суповое отделение | | |
| Оборудование | Инвентарь, инструменты | Блюда |
| - пищеварочные  котлы – для варки бульонов;  - варочное устройство – для варки заправочных супов, вторых и третих блюд, гарниров;  -  плиты;  - сковороды – для пассерования овощей;  - вспомогательное оборудование: производственные столы,  секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой  – для приготовления порционных первых блюд, для оформления блюд, хранения полуфабрикатов и зелени. | наплитные котлы,  сотейниками (для пассерования овощей),  сковородами, кастрюлями;  - инструментами, инвентарём: ситом, венчиками, весёлкой, вилкой поварской, лопатками, шумовками, шпажками. | - для приготовления [бульонов](http://www.pandia.ru/text/category/bulmzon/),  - для приготовления супов,  - для порционирования мяса, рыбы, птицы,  - для порционирования и отпуска первых блюд,  - для приготовления гарниров к супам. |
| Соусное отделение | | |
| Оборудование | Инвентарь, инструменты | Блюда |
|  |  |  |

1. Ответить на контрольные вопросы.

1. Какое расстояние должно быть между технологическими линиями в горячем цехе?

2. перечислите отработку умения повара.

3. Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в горячем цехе.

4. Перечислите виды теплового оборудования, используемого в горячем цехе.

5. Перечислите виды механического оборудования, используемого в горячем цехе.

***Литература:***

1.Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник / М.И. Ботов. - М.: Academia, 2019. - 40 c.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - М.: Academia, 2018. - 136 c.

3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на ПОП –Москва: Кнорус. 2018 г.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1. Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 1. Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 1. Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 1. Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 7**

**Тема:** Организовать планирование и ведение рабочего процесса приготовления горячих блюд в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организации работы горячего цеха

- *освоить умения* составлять схему подбора технологического оборудования и инвентаря горячего цеха.

**Средства обучения:** раздаточные материалы, ручка, тетрадь для практических работ

*Краткие теоретические сведения*

**Тенденции в питании** — это в большей или меньшей степени стратегии для решения специфических диетологических проблем. Новые проблемы — результат социальных изменений — находят отражение в определенных продуктах, различных видах пищи и блюдах в меню ресторанов. В сложных, дифференцированных обществах — европейском и североамериканском — эти стратегии не менее сложны и дифференцированны. То есть то, что люди станут есть в будущем, определяется не одной, а множеством тенденций, одни из них подкрепляют и дополняют друг друга, другие же им диаметрально противоположны.

Можно выделить семь самых важных тенденций в питании:

**1. Натуральность** (отсутствие химических добавок) и свежесть продуктов питания и спрос на местные продукты. В современной индустрии питания все более популярной становится тенденция здорового образа жизни, и основным законодателем здесь является Европа, где принято заботиться о здоровье, готовить без лишнего жира, с полезными природными приправами. Целевая аудитория — люди, которые заботятся о собственном здоровье и окружающей среде (англ. LOHAS — Lifestyle of Health and Sustainability), — постоянно растет, особенно в городах, и означает новый тип потребителя, ориентированного на здоровье и экологическую безопасность. Ресторанный рынок постепенно заполняют так называемые локалворские рестораны (localvore), или рестораны «нулевого километра», — это рестораны, делающие ставку на сезонные, местные, экологичные продукты, выращенные у дружественных фермеров (например, в США локальные продукты — это те, которые были произведены не далее 150 км от заведения).

Данные рестораны основаны на локальных продуктах и в большинстве своем не могут стать сетевыми, потому что отдельные фермерские хозяйства не могут обеспечить большой поток своей продукции. Такие частные рестораны, как правило, представлены семейным бизнесом и представляют собой небольшие заведения с недорогими ценами и с авторской домашней кухней, основанной на локальных продуктах.

На сегодняшний день применительно к свежести продуктов общественного питания в ресторанном бизнесе применим такой модным принцип, как доставка продуктов «с земли на стол» (land to table), когда продукты преодолевают минимальное расстояние от места их выращивания и производства до кухни ресторана и стола посетителя предприятия питания. Многие рестораторы пытаются пойти еще дальше и активно используют принцип «Hand made products», т. е. пытаются выращивать овощи для себя, что гораздо выгоднее в плане затрат, чем закупка этих же продуктов у поставщиков. Кроме того, выращенные самостоятельно овощи позволяют лучше контролировать качество продуктов. Однако если небольшим ресторанам приспособить меню под сезон проще, поскольку много места для рассады в данном случае не требуется, то крупным ресторанам проще закупать продукты, чем выращивать овощи самостоятельно, обеспечивая все необходимые процедуры.

Следует отметить, что натуральность пищи, т. е. пища без примесей, — совершенно безопасная и для аллергиков.

**2. Аутентичная пища,** совпадающая с местным менталитетом.

Еда и напитки на сегодняшний день представляют собой не просто предмет потребления, а за ними стоит какая-то аутентичная история конкретной местности, региона, нации. Постепенно происходит сдвиг спроса в сторону традиционной для конкретного населения еды, понятной потребителю на генетическом уровне.

Тенденция к аутентичной пище — это реакция на глобализацию и порождаемые ею опасения, и постоянно растет важность таких факторов, как прозрачность (гарантия качества источников продукции) и аутентичность (оригинальная продукция ручной работы).

Например, в России есть множество ранее мало кому известных продуктов, которые заслуживают быть звездами в меню отменных ресторанов, — например, северная рыба, крымский черный трюфель, свекла, полба, репа и т.д.

3. **Популярность веганских и вегетарианских блюд** с минимизацией мясных предложений в основном меню предприятий общественного питания. Во всем мире наблюдается постепенное увеличение людей, придерживающихся вегетарианского образа жизни

4. **Рост популярности предприятий общественного** питания с форматом работы «открытая кухня» (open kitchen и slow food).

Формат open kitchen набирает популярность потому, что клиенты хотят видеть, как и из чего для них готовят. Востребованность же направления slow-food основывается на медленном употреблении вкусной и здоровой пищи, воспитании вкуса у клиентов и возвращении у них уважения к еде. Поэтому при приготовлении используется минимум обработки: клиенты хотят чувствовать вкус продукта, а не многочисленных специй, а в меню все больше блюд из зелени, овощей и фруктов. В связи с этим в ресторанном бизнесе в последнее время все более популярной становится технология Sous Vide, что в переводе означает — приготовление без воздуха, т. е. под вакуумом. На самом деле технология Sous Vide — это нечто большее, она сочетает приготовление в вакуумной упаковке и приготовление при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции.

Данная технология привлекательна для рестораторов по следующим факторам:

• продукты, приготовленные по данной технологии, дольше сохраняют свой вкус, что позволяет использовать меньше специй;

• лучше сохраняются цвета и консистенция продуктов в сравнении с традиционными методиками тепловой обработки;

• мясные блюда получаются более нежными и сочными;

• во время хранения различных продуктов запахи не смешиваются;

• меньше потерь витаминов при тепловой обработке;

• срок годности у большинства продуктов будет составлять как минимум пять дней, включая день производства и потребления. Срок годности при технологии приготовления Sous Vide:

— рыба — от 4 до 6 дней;

— говядина и телятина — от 25 до 30 дней;

— свинина — от 15 до18 дней;

— мясо птицы — от 10 до 18 дней;

— овощи — до 45 дней.

Этапы технологии Sous Vide достаточно просты:

• подготовка сырья;

• вакуумная упаковка, когда продукты готовы, их кладут в пакет для вакуумного приготовления. Затем этот пакет помещают в машину вакуумной упаковки. Машина произведет удаление воздуха и запайку пакета;

• приготовление в вакууме. Продукт в вакуумной упаковке нагревается в течение заранее установленного времени и при заданной температуре. В пароконвектомате устанавливается режим низкотемпературного пара, и температура варьируется между 65°С и 100°С в зависимости от типа продукта;

• шоковое охлаждение, которое происходит в аппаратах скоростного охлаждения (шокфризерах). Это дает резкую остановку процесса приготовления и предотвращает размножение бактерий.

Нередко рестораны завлекают гостей тепан-шоу, это когда изумленная публика наблюдает, как виртуозно теплан-повар творит какое-нибудь своеобразное блюдо. Но все же не всем нравится такое представление, каким бы увлекательным оно ни было. Прогресс научный не стоит на месте, и он предложил новые тепан-инновации в ресторанном бизнесе: на кухне рядом с поваром и его рабочим местом устанавливаются камеры, а на столике по монитору за его действиями смотрят лишь те гости, кого это заинтересовало.

**5. Минимализм в ресторанном бизнесе.** Тенденция проявляется в упрощении внутреннего убранства и интерьера торговых залов предприятий общественного питания. Реалии современного ресторанного рынка диктуют свои условия: в тренде постепенный уход от витиеватых интерьеров к простым и удобным минималистическим решениям (симплитивизм). Посетители устают от перегруженного деталями окружения, и современные дизайнеры видят упрощение в создании своего рода «дизайна-скелета», особенностями которого являются металлические стены, светлые тона, кирпичные стены, открытые кухни (персонифицировать интерьер нужно яркими деталями).

6. Обострение конкурентной борьбы ритейлеров с классическими предприятиями общественного питания.

Высокие темпы современной жизни населения, особенно в крупных агломерациях, вызывают постоянный дефицит свободного времени у социума (где только на дорогу иногда уходит не меньше двух часов в сутки) и тенденцию к экономии этого свободного времени. В частности, растет процент работающего населения в мире, которое уже не готово к ежедневному длительному кулинарному приготовлению пищи самостоятельно дома на кухне. Поэтому форматы типа «Совсем готово» или «Почти готово» с простейшей инструкцией «Готовить при 170 С в течение 10 минут» (своего рода «пищевая 1КЕА») постепенно становятся стилем жизни горожан.

Открыть самостоятельную кулинарию при ресторане и особенно при магазине сейчас планируют, открывают или уже открыли очень многие. И если раньше у традиционных классических предприятий общественного питания клиентов «отбирали» службы доставки, то теперь конкуренция активно усилилась и со стороны магазинов. У супермаркетов свои цели — они хотят как можно дольше продержать покупателей на своей территории, поскольку общеизвестно, что чем больше находишься в магазине, тем сложнее побороть искушение что-нибудь купить.

7. «Молекулярная кухня» или молекулярная гастрономия, — направление исследований, связанное с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи. Она изучает механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи, а также социальные, художественные и технические составляющие кулинарных и гастрономических явлений в целом (с научной точки зрения). «Молекулярной кухней» называют модную тенденцию в кулинарии, обозначающую различные блюда с необычными свойствами и сочетаниями компонентов. Молекулярная кухня разрушает все традиционные представления о том, как должны выглядеть или подаваться те или иные блюда.

Термин «молекулярная гастрономия» появился в конце 70-х годов прошлого века благодаря усилиям венгерского физика Николаса Кур-ти и французского химика Эрве Тиса.

Особенности молекулярного подхода к блюдам:

• разнообразие форм. В молекулярной кухне на тарелке гостя можно увидеть твердые водочные шарики, вспенный укроп и суп в форме рыбных икринок и т.д.;

• профессиональный специализированный инструментарий и техника. Для предприятия питания с молекулярной кухней не свойственно наличие на производстве классических кухонных плит, здесь в основном используют конвекционные, а из инструментария можно встретить сифоны, генераторы и иные инновационные технологические гаджеты;

• технологии приготовления. Молекулярная кухня исходит из того, что здесь кроме традиционных методов термической обработки пищи используют инновационные, например, рыбу жарят на воде, добавляя для этого в воду специальный растительный сахар, который способствует росту температуры кипения до 120 С;

• временной период изготовления блюд. Молекулярная кухня является достаточно трудоемкой, чем приготовление многих блюд традиционной кухни, и для изготовления некоторых из них иногда требуется много часов, а иногда и несколько дней;

• точность пропорционального соотношения в ингредиентах. Ошибка в точности количества закладки в блюдо того или иного ингредиента может испортить блюдо и сделать его непригодным для потребления;

• высокая ценовая политика. Молекулярная кухня, помимо хороших знаний технологии и практических навыков поваров, требует значительных финансовых вложений и издержек Например, одним из обязательных инструментов на молекулярной кухне является сосуд Дьюара, предназначенный для хранения жидкого азота, стоимость которого составляет около 1 тыс. евро. Кроме того, для приготовления многих блюд требуются специальные реагенты, стоимость которых также достаточно существенно увелдичивает себестоимость блюд.

Среди основных технологических приемов молекулярной кухни можно выделить:

• замораживание — этот технологический прием подразумевает широкое использование жидкого азота (температура -196 С), что позволяет подвергать заморозке блюдо практически моментально и при этом максимально полно сохранить всю пользу продуктов, их цветовую гамму и вкусовые качества;

• вакуумизация — это технологический способ термической обработки продуктов на водяной бане. Требуемые ингридиенты для приготовления помещают в специальные пакеты (в них непосредственно блюдо и приготовляется) при температуре около 60 С в течение нескольких часов, а иногда и в течение нескольких дней. Продукты (особенно рыба, мясо, птица) при этом обладают особенным ароматом, их консистенция становится чрезвычайно нежной, а само блюдо сочным;

• эмульсификация — это технологическая процедура, которая позволяет получить нежнейшие пенки, которые изготавливают из овощных и фруктовых соков. Данная технология позволяет делать разнообразные муссы с разными вкусами. Достигается эффект эспума посредствам добавления соевого лецитина (этот ингредиент получают из предварительно отфильтрованного соевого масла);

• желатинизация — технологическая операция, при которой используются специальные добавки — агар-агар или каррагинан, которые являются натуральными загустителями и добываются из водорослей. Данный технологический прием позволяет готовить оригинальные блюда, такие как икра из вишневого или морковного сока, спагетти из цитрусовых, яйца со вкусом манго и т.д.;

• сферизация — это технологическая операция, при которой используется жидкость (например, концентрированный куриный бульон, овощные соки, алкогольные напитки и т.д.) с добавлением нескольких граммов альгината натрия и последующим добавлением подготовленной смеси в посуду с водой, в которой заранее добавлен и разведен хлорид кальция. Капли жидкости в данном случае трансформируются в желеобразные шарики, имеющие разные вкусы. При этом образовавшиеся сферы имеют твердую оболочку, но в центре мягкие и лопаются во рту по аналогии с икрой;

• центрифуга — специалисты по молекулярной кухне используют центрифугу не совсем обычным образом: например из обыкновенного помидора получается нежнейшая и ароматнейшая томатная паста, желтый (из красного помидора) сок и невероятно ароматная пена;

• карбонизация или обогащение углекислотой (газирование);

• сухой лед в молекулярной кухне — сухой лед способен испаряться при комнатной температуре, а если кусок сухого льда полить чем-нибудь ароматным или просто пахучим, то запах будет не просто сильным;

• применение роторного испарителя — прибор позволяет изменять давление в ходе процесса приготовления пищи, т. е. самые различные жидкости могут кипеть при очень низких температурах, а вот эфирные масла, которые выделяются при таком низкотемпературном кипении, не будут испаряться. Таким образом можно эти масла собрать для последующего «окуривания» блюд, и не только блюд. Например, рыба с ароматом розы (для тех, кому не нравится рыбный запах);

• трансглютаминизация — трансглютаминаза (ТГ) представляет собой фермент, образующий связи между белками. Это позволяет склеивать различные виды рыбы, мяса и другие белковые продукты (например, фасоль). В молекулярной кухне ТГ используется для создания новых блюд вроде лапши из креветок (или курицы), вегетарианских бургеров и других креативных комбинаций. Мировая известность пришла к трансглютаминазе в 90-х, когда японская компания Аджиномото использовала ТГ для склеивания минтая при производстве крабовых палочек. В гастрономических кругах идею популяризировал Хестон Блюменталь. В зависимости от типа сырья и задачи требуется от 0,05 до 2 % ТГ от общего объема сырья. ТГ влияет на текстуру, поэтому слишком большое количество приведет к тому, что продукт получится жестким. Независимо от исходного продукта, самое главное — удалить весь воздух из пространства между склеиваемыми кусками, чего можно добиться вакуумированием или заворачиванием продукта в пищевую пленку. Завершив все подготовительные процедуры, поместить продукт в холодильник на 16-24 часа. Выделяют три методаы работы с трансглютаминазой:

— метод прямого добавления — непосредственное добавление ТГ к смеси с высоким содержанием белка позволит ингредиентам держаться вместе, но второе, менее очевидное приемущество, что ТГ придает приятную, «глянцевидную» текстуру. Это хороший способ связать изделия из фарша — колбасы, паштеты, рулеты. Этот метод также работает с вегетарианскими гамбургерами, котлеты в которых, несмотря на высокое содержание белка, сложно сформировать;

— обсыпка — эта техника наиболее распространена среди шеф-поваров. Как следует из названия, необходимо просто посыпать два склеиваемых куска. Лучше всего для этого подходит мелкое чайное сито. Нужно плотно прижать ингредиенты друг к другу, завернуть в пленку и завакуумировать;

— суспензия — приготовление раствора, этот метод применяется при обработке больших кусков и на кухнях, чтобы избежать излишней запыленности порошком ТГ. Однако есть и несколько минусов — необходимо следить за полным растворением ТГ в растворе, мыть больше оборудования, а в случае неплотного прилегания кусков в воздушных карманах образуется гелеобразный раствор ТГ.

Стоит отметить, что во всем мире происходит стремление к тому, чтобы качественно и дешево обслужить как можно большее количество клиентов, при этом покрыть все свои расходы и получить прибыль. Ресторанный рынок не стоит на месте, он постоянно видоизменяется, разрабатываются специальные предложения, и порой даже создаются специальные рестораны для новых категорий пользователей — рестораны с развлечениями для детей, рестораны для животных и т.д. В связи с чем для эффективного менеджмента предприятия общественного питания необходимо постоянно отслеживать тенденции моды и предпочтений потребителей услуг питания и результаты инновационных процессов в мировой индустрии питания.

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1. Изучить теоретический материал

2.Заполните таблицу виды сырья используемые в молекулярной кухне

4.Ответьте на контрольные вопросы..

5.Подготовка и сдача практической работы.

Последовательность выполнения работы

1.Изучить краткие теоретические сведения

2.Составить таблицу виды сырья используемые в молекулярной кухне.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид сырья | Пищевая ценность | Назначение | Где используют |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

3.Ответить на контрольные вопросы.

1. Дайте определение, что такое индустрия питания.

2. Какие коды ОКВЭД имеют отношения к индустрии общественного питания, расшифруйте их.

3. Какие современные тенденции в индустрии питания вы знаете, перечислите их.

4. Какая страна является лидером по обороту в индустрии питания? Раскройте вклад индустрии питания в ее экономику.

5. Насколько развита индустрия питания в РФ, обоснуйте важные показатели ее развития.

6. Что такое молекулярная кухня?

***Литература:***

1.Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник / М.И. Ботов. - М.: Academia, 2019. - 40 c.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - М.: Academia, 2018. - 136 c.

3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на ПОП –Москва: Кнорус. 2018 г.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1. Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 1. Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 1. Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 1. Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 8**

**Тема:** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест повара на различных участках холодного цеха и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении холодных блюд.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организации рабочих мест в холодном цехе

- *освоить умения* выбора производственного инвентаря и оборудования для организации рабочих мест в холодном цехе.

**Средства обучения:** раздаточные материалы, ручка, тетрадь для практических работ

*Краткие теоретические сведения*

Приготовляют, порционируют и оформляют холодные блюда и закуски в холодном цеху. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1- го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

• холодные закуски, салаты

• гастрономические изделия (мясные, рыбные);

• холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др;

• молочнокислая продукция;

• холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.);

• холодные напитки;

• холодные супы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготовляться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в не заправленном виде хранят в холодильных шкафах при 2-6°С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и налитки собственного производства. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14 С, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования. Кроме холодильного шкафа для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в цехе целесообразно установить стол с охлаждаемым шкафом для производства сладких блюд.

Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарно – гигиенические требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах при температуре не выше 6 ..8 °C, посуда и инвентарь должны быть промаркированы, в соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов, салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовывать в течение одного часа, строго соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10 – 14 °C ). Ширина холодного цеха должна быть не менее 3 метров, а расстояние между двумя технологическими линиями при двустороннем фронте обслуживания - не менее 1,3 метра В холодном цехе обязательно предусматривают естественное освещение. Учитывая, что в холодном цехе изготовляется продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах - специализированные рабочие места. При планировке цеха предусмотрена удобная связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, с раздаточной и моечной столовой посуды. В холодном цехе необходимо выделить две технологические линии: по производству холодных блюд и закусок, по производству сладких блюд. В холодном цехе используется механическое оборудование: универсальные приводы ПХ06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Кроме того, в цехе используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра), кухонный комбайн, который выполняет следующие операции: нарезка сырых, вареных овощей и фруктов, сливок, а также измельчение, гамогенизацию (равномерное и очень тонкое измельчение) и перемешивание продуктов. Все процессоры легко разбираются и подвергаются санитарной обработке. Оборудование снабжено надежной системой контролирующих датчиков, позволяющих блокировать двигатель при неправильной сборке режущих деталей. Холодный цех оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата. Высота производственных столов составляет 725 мм. Рабочая поверхность оборудования – 1050. Расстояние от пола до верхней полки стола, на котором размещают запас посуды, не превышает 1750 мм. Расстояние от пола до средней полки – 1500 мм. В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, разделочные доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом: «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «СО» - сырые овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «Сельдь», «РГ» - рыбная гастрономия, «КО» - квашеные овощи, «X» - хлеб. В цехе строго соблюдается маркировка инвентаря, разграничены рабочие места по приготовлению холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и напитков собственного производства. Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2. Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «0В», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки. На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина,балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2. Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления организовываются специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладывания взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (вместимостью 30—50 порций), 11 блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток. Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др. При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу. Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки. В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12—14°. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором. Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом. Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда. Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др. Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков. Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками. Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках. Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6—8 долек. На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4. Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1. Изучить теоретический материал

2.Заполните таблицу инвентарь, инструменты, посуда, используемая в холодном цехе.

3. Перечислить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест в цехе, инвентарю, посуде

4.Ответьте на контрольные вопросы..

5.Подготовка и сдача практической работы.

Последовательность выполнения работы

1.Изучить краткие теоретические сведения

2.Заполнить таблицу:

Подобрать инвентарь для холодного цеха

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Инвентарь | Технологическая линия | Назначение | Где используют |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Подобрать посуду для холодного цеха

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Инвентарь | Технологическая линия | Назначение | Где используют |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

3.Санитарно-гигиенические требования к холодному цеху

3.Ответить на контрольные вопросы.

1. Что такое порционирование.

2. Какие коды ОКВЭД имеют отношения к индустрии общественного питания, расшифруйте их.

3. Какие современные тенденции в индустрии питания вы знаете, перечислите их.

***Задание на дом:***

1.Оформить презентацию подбор оборудования, инвентаря, посуду

***Литература:***

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1.Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 2.Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 3.Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4.Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 9**

**Тема:** Организовать планирование и ведение рабочего процесса приготовления холодных блюд в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по техники безопасности при работе с оборудованием

- *освоить умения* по составлению инструкции по техники безопасности при работе с оборудованием

**Средства обучения:** раздаточные материалы, ручка, тетрадь для практических работ

*Краткие теоретические сведения*

Инструкция по охране труда при работе с машиной для нарезки гастрономии

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА**

1. К самостоятельной работе с применением машин для нарезки гастрономических продуктов ломтерезки, слайсера (далее – машина) допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, инструктаж по охране труда с учетом требований к персоналу с I группой по электробезопасности, стажировку и проверку знаний по вопросам охраны труда, освоившие приёмы правильного и безопасного обращения с данным оборудованием (далее – работающие).
2. Работающий обязан:

соблюдать требования по охране труда, а также правила поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;

* соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, режим труда и отдыха, трудовую дисциплину (отдыхать и курить допускается только в специально оборудованных для этого местах);
* использовать, правильно и в полном объеме применять средства индивидуальной защиты и средства коллективной защиты в соответствии с условиями и характером выполняемой работы, а в случае их отсутствия или неисправности немедленно уведомить об этом руководителя;
* выполнять требования пожарной безопасности, уметь использовать, знать местонахождение и, при необходимости, применять средства пожаротушения; знать взрывопожароопасные свойства веществ, используемых или присутствующих при выполнении работы, оказании услуг; знать порядок действий и оповещения в случае пожара или взрыва согласно соответствующему плану эвакуации людей и материальных ценностей при пожаре;
* немедленно сообщать непосредственному руководителю или иному уполномоченному должностному лицу работодателя о любой ситуации, угрожающей жизни или здоровью работающих и окружающих, несчастном случае, произошедшем на производстве, оказывать содействие работодателю в принятии мер по оказанию необходимой помощи потерпевшим и доставке их в организацию здравоохранения;
* заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работ либо во время нахождения на территории организации;
* знать место расположения аптечки первой медицинской помощи и уметь применять содержащиеся в ней лекарственные средства и изделия медицинского назначения;
* оказывать содействие и сотрудничать с работодателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, немедленно извещать своего непосредственного руководителя или уполномоченного должностного лица работодателя об ухудшении состояния своего здоровья;
* не допускать присутствия на рабочем месте посторонних лиц;
* исполнять другие обязанности, предусмотренные законодательством об охране труда.

1. Не допускается нахождение работающего в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсичных веществ, а также распитие спиртных напитков, употребление наркотических средств, психотропных или токсических веществ на рабочем месте или в рабочее время, курение в неустановленных местах.
2. На работающего в процессе труда могут воздействовать следующие опасные и (или) вредные производственные факторы:

* движущиеся машины и механизмы;
* подвижные части производственного оборудования;
* пониженная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенная влажность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
* острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования.

1. Работающий, исходя из обязанностей сторон гражданско-правового договора, должен быть обеспечен по установленным нормам средствами индивидуальной защиты (далее - СИЗ), санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями согласно Приложению 1 к настоящей инструкции.
2. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, приспособлений, инструмента, нарушениях технологического процесса работающий должен немедленно уведомить руководителя работ.
3. Работающий должен знать и соблюдать требования по личной гигиене при выполнении работы, оказании услуг (мыть руки и лицо с мылом, принимать пищу в установленных для этого местах, принимать душ, переодеваться в чистую одежду).
4. С целью предупреждения и предотвращения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работающий обязан обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета.
5. Работающий имеет право отказаться от выполнения порученной работы (оказания услуг) в случае возникновения непосредственной опасности для жизни и здоровья его и окружающих до устранения этой опасности. При отказе от выполнения порученной работы по указанным основаниям работающий обязан незамедлительно письменно сообщить работодателю либо иному уполномоченному должностному лицу работодателя о мотивах такого отказа, подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка, за исключением выполнения вышеуказанной работы.
6. Работающий помимо требований настоящей Инструкции обязан соблюдать требования по охране труда, предусмотренные инструкциями по охране труда для отдельных видов работ при их выполнении, а при выполнении дополнительных работ по смежным профессиям рабочих (при наличии права на выполнение работ по этим профессиям рабочих) – требования по охране труда, предусмотренные инструкциями по охране труда для соответствующих профессий рабочих.
7. При отсутствии в настоящей Инструкции требований, обеспечивающих безопасные условия труда, работающий должен принимать необходимые меры, обеспечивающие сохранение жизни, здоровья и работоспособности, как самого себя, так и других работающих в процессе трудовой деятельности.

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

1. Получить задание у руководителя работ, ознакомиться с безопасными способами выполнения работ.
2. Проверить исправность санитарной и спецодежды и средств индивидуальной защиты.
3. Проверить исправность и достаточность освещения рабочей зоны.
4. Проверить состояние пола на рабочем месте: пол должен быть ровным, сухим и нескользким.
5. Перед началом работы работающий обязан надеть санитарную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, волосы убрать под головной убор, снять с пальцев ювелирные украшения.
6. Подготовить рабочее место для безопасной работы: приготовить инвентарь, освободить проходы, убрать лишние предметы.
7. Перед началом работы необходимо внимательно изучить инструкцию по эксплуатации машины и следовать ее рекомендациям.
8. Перед включением машины работающему необходимо проверить:

* соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на машине;
* исправность защитного заземления (зануления) и убедиться в отсутствии механических повреждений заземляющих проводников и надежности их соединения с зажимами заземления;
* целостность кабеля, штекера, электрической розетки (не допускается использование машины с поврежденным кабелем, штекером; подключение машины в поврежденную розетку).
* комплектность машины и правильность сборки (необходимо пользоваться только полностью собранной машиной с лотком для продуктов и рукояткой держателя продуктов и со всеми защитными устройствами);
* работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков;
* надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;
* правильность установки группы затачивания.

1. Обо всех неисправностях, обнаруженных при проверке оборудования и приспособлений, сообщить непосредственному руководителю и до их устранения к работе не приступать; неисправные устройства и приспособления в работе не использовать.

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТЫ**

1. Машина для нарезки гастрономических продуктов должна быть установлена на рабочую поверхность так, чтобы движущиеся части не выступали за пределы этой поверхности.
2. Не допускается применение удлинителей, а также использование машины вне помещений торгового объекта.
3. Машина должна располагаться так, чтобы выключатель находился перед работающим.
4. Предохранительный щиток и кожух машины для нарезки гастрономических продуктов должны находиться на своем месте и надежно закрепляться. Заточное устройство ножа машины во время ее работы должно находиться в нерабочем положении.
5. Не допускается эксплуатировать машину без оградительного щитка ножа и заточного устройства, поддерживать продукт в лотке рукой или каким-либо посторонним предметом.
6. Для подталкивания продуктов в зону резания необходимо использовать только специальное прижимное устройство.
7. Если нарезаемый кусок настолько мал, что использование специального прижимного устройства невозможно, необходимо прекратить процесс нарезания, не пытаться нарезать кусок до конца, подталкивая его рукой – это может привести к травмированию работающего.
8. Не допускается проверять остроту режущих кромок ножа рукой, проверять зазоры на работающей машине. Качество заточки ножа проверяется только визуально.
9. Во время работы машины для нарезки гастрономических продуктов не допускается снимать или надевать кожух машины, держать руки у движущихся узлов машины, производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков.
10. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков разрешается производить только при выключенном электродвигателе.
11. При работе на машине запрещается отвлекаться от работы и отвлекать других; во время работы не допускается разговаривать по мобильному телефону.
12. При проведении работы необходимо соблюдать установленные нормы перемещения тяжестей вручную: 10 кг для женщин при подъеме и перемещении тяжестей при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) и 7 кг постоянно в течение рабочей смены; 50 кг для мужчин.
13. Не допускается использование машины работающим с мокрыми руками или стоя босиком.
14. В процессе эксплуатации машину необходимо располагать вдали от источников тепла.
15. Во избежание травмирования не допускается приближение рук к лезвию и движущимся частям машины.
16. Во избежание травмирования, не допускается использование машины для других целей, кроме как для нарезки продуктов питания.
17. Укладывать продукты в машину следует только при неподвижной каретке. При этом продукты не должны быть горячими.
18. Каретку следует удерживать в неподвижном положении с помощью держателя.
19. Перед включением электродвигателя машины необходимо закрепить уложенный в лоток продукт.
20. Застрявшие ломтики продуктов следует удалять после отключения оборудования, предварительно застопорив противовес винтом в положении, при котором нож оказывается наверху.
21. В процессе работы необходимо отключать машину, если она не используется, а также перед установкой (снятием) деталей или перед чисткой.
22. Все операции по очистке ножа необходимо выполнять и при отключенном оборудовании и в перчатках.
23. Во избежание травмирования не допускается:

* приближать руки к лезвию и движущимся частям оборудования;
* использовать машину для нарезки замороженных продуктов, а также мяса или рыбы с костями.

1. При работе положение тела должно быть перпендикулярно плоскости работы (Рис 1.).
2. Не допускается принимать положение тела, которые могут причинять прямой контакт части тела с лезвием.
3. При обнаружении неполадок (постороннего шума, не связанного с работой оборудования, ощущения воздействия электрического тока при прикосновении к частям оборудования, появлении дыма, запаха горелой изоляции и др.) следует немедленно выключить и обесточить оборудование.
4. Во избежание любой опасности поражения электрическим током не допускается погружение машины в воду или в любую другую жидкость.
5. Не допускается использование большого количества воды для чистки машины.
6. Работающий должен применять СИЗ, соответствующие характеру выполняемой работы и обеспечивающие безопасные условия труда.

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

1. Выключить машину и отключить от электрической сети вынув вилку из розетки.
2. Не допускается вытаскивать вилку из электрической розетки за шнур.
3. Установить дисковый нож в крайнее нижнее положение и очистить специальной лопаткой или скребком. Машину и все другие ее части нужно чистить мягкой тканью, смоченной стандартным нейтральным моющим средством, насухо протирать мягкой тканью.
4. Убрать рабочее место.
5. Снять санитарную (специальную) одежду и убрать в специально отведенное место. Выполнить гигиенические процедуры.
6. Работающий должен соблюдать меры личной гигиены (мыть руки и лицо с мылом, принимать пищу в установленных для этого местах, принимать душ, переодеваться в чистую одежду).
7. Работающий должен немедленно извещать руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, выявленных во время работ, до их устранения к работе не приступать.

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

1. При обнаружении неполадок (постороннего шума, не связанного с работой оборудования, ощущения воздействия электрического тока при прикосновении к частям оборудования, появлении дыма, запаха горелой изоляции и др.) следует немедленно выключить и обесточить оборудование и сообщить непосредственному руководителю.
2. Работающему на машине не допускается производить устранение неисправностей и заточку ножа.
3. Устранение неисправностей и заточка ножа производятся специально обученным персоналом.
4. Лезвие имеет высокое сопротивление, поэтому должно затачиваться только тогда, когда сокращается режущая способность
5. Лезвие должно заменяться, когда его уже невозможно заточить или если расстояние между режущей частью лезвия и протектором лезвия составляет более 6 мм.
6. При возникновении аварии или несчастного случая на производстве работающий немедленно сообщает об этом руководителю работ.
7. При возникновении пожара или возгорания необходимо:

* вызвать подразделение по чрезвычайным ситуациям по телефону «101», указав адрес объекта, место пожара, свою профессию или должность, фамилию, а также сообщить о наличии в зоне пожара людей;
* сообщить о происшедшем непосредственному руководителю, руководству предприятия;
* принять меры к тушению пожара своими силами с помощью имеющихся первичных средств пожаротушения и эвакуации людей и материальных ценностей;
* организовать встречу подразделений по чрезвычайным ситуациям;
* при угрозе для жизни – покинуть опасную зону.

1. В случае получения травмы использовать медицинскую аптечку, сохранить по возможности место травмирования в том состоянии, в котором оно было на момент травмирования, сообщить руководителю работ.
2. При несчастном случае на производстве необходимо:

* быстро принять меры по предотвращению воздействия травмирующих факторов на потерпевшего (действия электротока, сдавливающих тяжестей и других), оказанию потерпевшему первой помощи, вызову на место происшествия медицинских работников или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;
* сообщить о происшествии руководителю работ.

1. При авариях и несчастных случаях на производстве следует обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не представляет опасность для жизни и здоровья людей.

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщив полученные знания по пройденному материалу по образцу составить инструкцию по технике безопасности для оборудования: машина для нарезки хлеба, стол с охлаждаемым шкафом, горкой, шкаф холодильный

4.Ответьте на контрольные вопросы.

5.Подготовка и сдача практической работы.

Последовательность выполнения работы

1.Изучить организацию рабочих мест в горячем цехе.

2. Составить инструкцию по технике безопасности для оборудования: машина для нарезки хлеба, стол с охлаждаемым шкафом, горкой, шкаф холодильный

3.Ответить на контрольные вопросы.

1. Что такое техника безопасности?

2. Перечислите оборудование, используемые в холодном цехе.

***Литература:***

1. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник / М.И. Ботов. - М.: Academia, 2019. - 40 c.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - М.: Academia, 2018. - 136 c.
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на ПОП –Москва: Кнорус. 2018 г.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1.Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 2.Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 3.Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4.Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 10**

**Тема:** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест повара на различных участках холодного цеха и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении холодных блюд.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организации рабочих мест в холодных цехах ;

- *освоить умения* выбора производственного инвентаря и оборудования для организации рабочих мест в холодных цехах.

**Средства обучения:** раздаточные материалы, ручка, тетрадь для практических работ

*Краткие теоретические сведения*

Холодный цех – это особый производственный цех, работа которого во многом зависит типа и специфики предприятия. В холодных цехах ресторанов и кафе особое внимание уделяют оформлению блюд и готовят их порционно. При массовом производстве, которое характерно для столовых школ, больниц, пансионатов и крупных промышленных предприятий, блюда готовят в значительных объёмах, исключая трудоёмкое украшение. Основными требованиями работы холодного цеха являются

* соблюдение санитарно-гигиенических норм;
* соблюдение сроков и температуры хранения;
* разграничение участков нарезки отварных и сырых овощей;
* разграничение участков нарезки гастрономии, мясных и рыбных продуктов.

Определённые особенности работы холодных цехов присущи предприятиям, специализирующимся на выпуске сладостей и десертов. Но даже с учётом всех различий в холодных цехах предусматривается строгое разделение производственных участков:

В первую очередь, предусматривается технологическая линия по нарезке сырых и отварных овощей и приготовлению салатов из них. Механизированная нарезка овощей имеет преимущества перед ручной. Она не только повышает производительность, но позволяет достичь идеальных параметров шинковки, которые являются одним из качественных показателей салатов.

Для нарезки отварного мяса, рыбы, гастрономических продуктов и приготовления блюд и закусок из них организуют отдельный производственный участок, который оборудуют всем необходимым инвентарём: разделочные доски, ножи, функциональные ёмкости, в которые укладывают нарезанные продукты для хранения в холодильных шкафах.

На следующем рабочем участке производят порционирование, украшение и отпуск блюд на раздачу. Рабочее место организуют за [холодильным столом](http://ooopht.ru/stoli-holodilnie.html), в камере которого хранят дополнительные ингредиенты: растительное масло, майонез, зелень, горошек, лимоны. Рядом размещают кухонные полки для тарелок и салатников. Нарезку продуктов выполняет повар холодного цеха 3, 4 разряда, а приготовление и украшение блюд доверяется поварами 5 и 6 разряда. Приготовление заливных блюд является длительным и трудоёмким процессом. Поэтому их готовят заблаговременно и хранят в холодильниках. Отдельный производственный участок для этих целей не выделяют, а используют тот, который освободится к концу рабочей смены.

***Оборудование для холодного цеха***

Для обеспечения технологического процесса и организации рабочих мест поваров холодный цех оснащают механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. Виды и производительность оборудования холодного цеха зависит от ассортимента выпускаемой продукции и объёмов её производства. Так как основным условием хранения продуктов является наличие холода, в цеху размещают [холодильный шкаф](http://ooopht.ru/holodilnye-shkafi.html). В крупных цехах может быть установлена [холодильная камера](http://ooopht.ru/holodilnie-kameri.html), оборудованная [стеллажами](http://ooopht.ru/kuhonnye-stellazhi.html). Общий объём холодильных шкафов или камер рассчитывают на основе плана-меню цеха, в котором указывают ассортимент и количество выпускаемых блюд, но также учитывают определённый товарный запас.

Для механизации процесса нарезки овощей холодный цех оснащают [овощерезкой](http://ooopht.ru/ovoshherezka.html) (МРОВ-160) соответствующей производительности с определённым набором режущих инструментов, которая должны выполнять все виды нарезки, требуемые технологией приготовления того или иного блюда. Даже небольшие предприятия питания способны значительно улучшить качество салатов, используя профессиональные [овощерезки](http://ooopht.ru/ovoshherezka.html)

небольшой мощности.

Для нарезки гастрономических продуктов используется слайсер, который, благодаря регулировке толщины ломтиков, обеспечивают качественную и эстетичную нарезку колбас, сыров и копчёностей. [Слайсер](http://ooopht.ru/slajsery.html) можно использовать для нарезки хлеба, но если значительную долю ассортимента занимают бутерброды, в холодном цеху может быть установлена хлеборезка соответствующей производительности.

Для приготовления паштетов, холодных соусов и других блюд, где требуется тонкое измельчение ингредиентов, необходим [куттер](http://ooopht.ru/1409.html). Он, кроме этого, выполняет функции взбивания и может быть использован для приготовления муссов, самбуков и взбитых сливок.

Из вспомогательного оборудования в холодном цеху устанавливают

[производственные столы](http://ooopht.ru/stol-proizvodstvenny.html), одну или несколько [моечных ванн](http://ooopht.ru/vanna-moechnaja.html), [металлические подставки и подтоварники](http://ooopht.ru/909.html). На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть [холодильный стол](http://ooopht.ru/stoli-holodilnie.html), [весы порционные](http://ooopht.ru/porcionnye-vesy.html) и [полку для посуды](http://ooopht.ru/kuhonnye-polki.html).

Подбор кухонного инвентаря и посуды

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Количество | Примечание |
| Бак для пищевых отходов | 2 |  |
| Взбивалка портативная | 1 |  |
| Горка для специй | 4 | для хранения специй |
| Держатель для кухонных ножей | 2 |  |
| Доска разделочная | 18 | маркировка досок |
| Кастрюли 1,5-2;3-литровые | 10 |  |
| Консервооткрыватель | 2 |  |
| Держатель для ложек | 3 |  |
| Ложка мерная для сахара | 2 | маркировка |
| Ложка мерная для жиров | 2 | маркировка |
| Нож для кореньев | 6 |  |
| Нож для карбования и резки овощей | 3 |  |
| Ножи "поварская тройка" | 12 | маркировка ножей |
| Нож для колбасы | 1 |  |
| Нож для ветчины | 1 |  |
| Ножи для изготовления цветов из овощей | 1 |  |
| Набор для фигурной резки сырых овощей | 2 |  |
| Сотейники цилиндр. 4-6 л | 3 |  |
| Горка для сыра | 1 | для хранения подготовленных ингредиентов |
| Формы для желе, самбука | 35 |  |
| Формы для заливных разные | 35 |  |
| Черпак | 2 |  |
| Нож для сыра | 1 |  |
| Нож для лимона | 1 |  |
| Штопор | 3 |  |
| Яблокорезка | 1 |  |
| Яйцерезка | 1 |  |

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по пройденному материалу, составить проект холодного цеха.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

4.Подготовка и сдача практической работы

Последовательность выполнения работы

1 Составьте планировку холодного цеха для студенческой столовой.

2. Составьте планировку холодного цеха для кафе открытого типа.

3.Дайте ответ на контрольные вопросы:

- Какие требования предъявляются к помещению холодного цеха;

- Укажите параметры микроклимата холодного цеха;

- Укажите виды маркировки производственного инвентаря в холодном цехе в соответствии с требованиями ХАССП.

***Литература:***

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1.Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 2.Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 3.Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4.Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 11**

**Тема:** Организовать планирование и ведение рабочего процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организации рабочих мест в холодных цехах ;

- *освоить умения* выбора производственного инвентаря и оборудования для организации рабочих мест в холодных цехах.

**Средства обучения:** раздаточные материалы, ручка, тетрадь для практических работ

*Краткие теоретические сведения*

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости; Оснастка должна располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой - слева; Для каждого инструмента должно быть определенное место; Рабочие место должно иметь соответствующее освящение, всѐ оборудование, приборы и посуда должно располагаться с максимальным удобством для повара, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверена на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ. К рабочему месту повара должна подводиться вентиляция. У оборудования должно присутствовать заземление. Рабочее место для формования изделий оборудуют столами (c выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами. Необходимо наличие ванны для мытья инвентаря. Необходимым тепловым оборудованием. Над тепловыми аппаратами устраивают вентиляционную вытяжку. Особое внимание уделяют специальным столам и подставкам для отделки готовых изделий, где необходимо поддерживать особую чистоту и невысокую температуру воздуха. Цех оборудуют холодильными шкафами, разборными холодильными камерами, обеспечивающими правильное хранение готовой продукции.

Все сладкие блюда по температуре подачи делятся на холодные и горячие. Однако деление это условно, так как многие блюда подают и в горячем, и в холодном (печеные яблоки, блинчики с вареньем и др.) виде.

К холодным сладким блюдам относятся свежие фрукты и ягоды, компоты и фрукты в сиропе, желированные блюда (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы), взбитые сливки, мороженое.

К горячим - пудинги, суфле, каши сладкие, блюда из яблок, гренки и др. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, каша гурьевская, блюда из яблок и др.

Свежие плоды и ягоды не подвергают тепловой обработке. Поэтому они не теряют своего аромата, вкуса, содержащиеся в них витамины сохранены. Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Подают плоды и ягоды натуральными или с сахаром, рафинадной пудрой, сиропом, молоком, сливками, сметаной. Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или в вазочке.

Фруктовые салаты. Для приготовления салатов используют свежие фрукты и ягоды, так как яблоки, апельсины, мандарины, киви, клубнику, чернику и другие, а также консервированные и сушеные. Последние перед использованием варят или замачивают в горячей воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Свежие фрукты предварительно перебирают, моют, очищают от жесткой кожицы, плодоножек, семян и косточек. Сильно загрязненные плоды промывают дважды, стараясь делать это аккуратно, чтобы не помять. Промытые фрукты кладут в сито и дают стечь воде. Некоторые фрукты (яблоки, груши, авокадо) при нарезке быстро окисляются и темнеют. Чтобы этого не произошло, их можно сбрызнуть соком лимона. Некоторые южные фрукты (папайя, маракуйя, манго) рекомендуется поливать соком лайма, который прекрасно оттеняет их вкус и придает приятный аромат. Кроме фруктов, для салатов применяют такие продукты, как сливки, сметана, молоко, мороженое, яйца, сахар, шоколад, какао, желирующие и ароматические вещества и др. Чаще всего их используют для приготовления соусов и заправок для салатов. Для этой же цели применяют фруктовые соки и сиропы, которые иногда смешивают с вином и другими спиртными напитками. Перед подачей к столу большинство салатов охлаждают, чтобы они успели пропитаться соусом, который оттеняет вкус фруктов.

На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков. Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками. Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках. На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15. Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки. К горячим напиткам относят: – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 750С.

На рабочем месте для приготовления горячих напитков устанавливают плиту, кипятильник, производственный стол (СМСМ). На этом столе можно установить кофемолку и кофеварку. Здесь же располагают чайники для заварки чая, чайные и кофейные чашки, кофейники, молочники, сливочники. Чай, кофе растворимый и в зернах хранят в плотно закрытой посуде. Кофе и какао с молоком готовят в наплитной посуде. В ней же кипятят молоко и сливки. Горячие напитки можно готовить и в отдельном помещении – кофейном буфете. Приготавливают чай в фарфоровых и керамических чайниках; кофе - в турочках, кофейниках, кофеварках, специально выделенных для этой цели кастрюлях; Чай и кофе оценивают по следующим показателям: аромат (букет), вкус, цвет (для чая), содержание экстрактивных веществ. Чай и кофе должны иметь хорошо выраженный вкус и аромат, свойственные сырью. Кофе, приготовленный из зерен высшего сорта, имеет тонкий аромат и ярко выраженный приятный вкус. Чай не должен содержать чаинок, а кофе – гущи (в отдельных случаях – гуща допустима).

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщив полученные знания по пройденному материалу, составить проект рабочего места на разных технологических линиях

3.Ответьте на контрольные вопросы.

4.Подготовка и сдача практической работы

Последовательность выполнения работы

1. Описать рабочее место по приготовлению холодных сладких блюд и

десертов.

2. Описать рабочее место по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.

3. Описать рабочее место по приготовлению холодных напитков.

4. Описать рабочее место по приготовлению горячих напитков

3.Дайте ответ на контрольные вопросы:

1. Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении холодных и горячих сладких блюд ?

2. Опишите варианты оформления сладких блюд для подачи.

3.Какие требования выдвигаются к качеству холодных напитков?

4. Какие требования выдвигаются к качеству горячих напитков?

5.Как производится отпуск горячих напитков?

***Литература:***

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1.Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 2.Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 3.Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4.Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 12**

**Тема:** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках кондитерского цеха. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по стандартам чистоты на рабочем месте

- *освоить умения* по санитарно-гигиеническим требованиям в цехе на разных участках.

**Средства обучения:** раздаточные материалы, ручка, тетрадь для практических работ

*Краткие теоретические сведения*

Согласно санитарно-гигиеническим нормам кондитерский цех располагают изолированно от других производственных помещений (исключение — кладовая сыпучих продуктов), поскольку кондитерские изделия, а особенно кремовые, являются благоприятной средой для размножения возбудителей пищевых отравлений и кишечных инфекций. В цехе обеспечивают четкое разграничение и последовательность технологических операций, чтобы избежать встречных потоков сырья и готовой продукции.

Состав помещений кондитерского цеха зависит от его мощности. В составе кондитерских цехов мощностью более 10 тыс. кондитерских изделий в смену предусматриваются следующие помещения:

* • кладовая суточного запаса сырья с холодильной камерой и отделением подготовки сырья;
* • помещение для обработки яиц с отделением для приготовления яичной массы с холодильным оборудованием для ее хранения;
* • помещение для приготовления теста с отделением для просеивания муки;
* • отделение для разработки теста и выпечки сформированных изделий;
* • отделение для расстойки и резки бисквита;
* • отделение для приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помадок, желе);
* • отделение для изготовления крема с холодильным оборудованием;
* • помещение для отделки кондитерских изделий с холодильной камерой;
* • помещение для хранения упаковочных материалов;
* • моечная внутрицеховой тары и инвентаря;
* • моечная и стерилизационная кондитерских мешков, наконечников, мелкого инвентаря;
* • помещение для мытья и сушки оборотной тары.

В составе кондитерских цехов мощностью от 5 до 10 тыс. кондитерских изделий в смену предусматриваются в основном все указанные помещения, но допускается сочетание некоторых производственных операций в одном помещении, а именно:

1) помещение для разделки теста и выпечки изделий с участком для приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помадок и др.);

2) помещение для отделки готовых изделий с холодильной камерой и выделением изолированного (экраном, неполной перегородкой) участка для приготовления крема.

В состав кондитерских цехов мощностью менее 5 тыс. кондитерских изделий в смену должны входить почти все указанные помещения, но санитарными нормами разрешается совмещение в одном помещении отдельных операций с проектированием соответствующих помещений:

* моечная внутрицеховой тары и производственного инвентаря с участком для мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря;
* помещение для мытья и сушки оборотной тары (допускается мытье внутрицехового инвентаря и оборотной тары в одном помещении в случае разделения его перегородкой и наличия отдельных моечных ванн).

При изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий без крема из приведенного перечня помещений могут быть исключены помещение для приготовления крема, кладовая готовых кремовых изделий, моечная и стерилизационная кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, а также холодильная камера для кремовых изделий.

Высота производственных помещений должна быть не менее 3,0— 3,3 м; стены облицовывают кафелем на высоту 1,7 м от пола. Пол должен быть водонепроницаемым с уклоном к трапу для стока воды.

Для выполнения определенных технологических операций по приготовлению продукции в цехе организуют рабочие места. Рабочим местом называют участок производственной площади цеха, на которой размещены оборудование (механическое, тепловое, холодильное, немеханическое, весоизмерительное), инвентарь, инструменты, устройства, посуда, тара, необходимые работнику для выполнения отдельных технологических операций. Рабочие места в цехе устанавливают по ходу технологического процесса. Они могут быть специализированными и универсальными.

Все рабочие места в помещениях хлебобулочного предприятия или кондитерского цеха должны содержаться в надлежащем санитарном состоянии. На каждом предприятии разрабатывают графики уборки помещений.

Уборка и дезинфекция отдельных помещений осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке, применяемых в строгом соответствии с инструкциями и хранящихся в специально отведенных местах в таре производителя.

Дезинфекцию помещений кондитерского цеха проводят 2%-ным раствором хлорной извести или другими средствами. Раз в неделю на предприятиях следует проводить генеральную уборку, которая отличается от ежедневной тем, что дополнительно с помощью моющих средств осуществляются мытье осветительной арматуры и очистка застекленной части окон от копоти и пыли. Наружные двери промывают по мере загрязнения, но не реже одного раза в десять дней.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации каждого вида оборудования.

Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря и тары производится по мере их загрязнения и по окончании работы. Ежедневно рабочие части машин по окончании работы разбирают, тщательно моют горячей водой (50 °С) с моющими средствами, ошпаривают кипятком или прокаливают (мелкие детали), протирают чистой тканью или просушивают в шкафу.

*Производственные столы* следует маркировать в соответствии с продуктами, которые на них обрабатываются, и использовать только по назначению. В конце смены столы тщательно моют 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, затем 2%-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой (50 °С), споласкивают водой с температурой не ниже 65 °С и насухо протирают чистой ветошью.

*Обработка внутрицеховой тары и инвентаря* производится после освобождения от продуктов в специальных трехсекционных моечных ваннах после тщательной механической очистки в следующем порядке:

* • в первой секции — замачивание и мойка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С;
* • во второй секции — дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40 °С в течение 10 мин;
* • в третьей секции — ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65 °С.

После обработки инвентарь и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специально выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

*Весы, шпильки* промывают горячей водой и протирают досуха. Обработку их производят по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену.

*Новые формы, противни и листы* до использования их для выпечки полуфабрикатов должны прокаливаться в печах. Запрещается использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

*Тару, используемую для транспортирования* кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети моют 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают.

*Инвентарь, используемый для изготовления яичной массы,* по окончании работы тщательно промывают 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 10 мин с последующим ополаскиванием горячей водой.

*Отсадочные мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь,* используемый при отделке тортов и пирожных, обрабатывают особенно тщательно.

Перед обработкой наконечники должны быть сняты с мешков, последующая обработка производится раздельно.

*Обработка мешков* производится в следующем порядке:

* 1) замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65 °С в течение часа до полного отмывания крема;
* 2) стирка в моющем средстве при 40—45 °С (в стиральной машине или вручную);
* 3) тщательное прополаскивание горячей водой (не ниже 65 °С);
* 4) сушка в специальных сушильных шкафах;
* 5) стерилизация мешков (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при 120 °С в течение 20—30 мин.

При отсутствии сухожарового шкафа или автоклава обработка выстиранных мешков включает стерилизацию кипячением в течение 30 мин с момента закипания, высушивание в специальном шкафу и хранение в чистых емкостях с закрытыми крышками.

*Санитарная обработка наконечников,* снятых с отсадочных мешков:

* • мытье в растворе моющего средства при 45—50 °С;
* • тщательное промывание проточной горячей водой (не ниже 65 °С);
* • стерилизация или кипячение 30 мин.

Хранят наконечники от мешков и мелкий инвентарь для работы с кремом в специально выделенной для этого посуде с крышкой. Емкости, предназначенные для обработки и хранения кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, использовать для других производственных целей не разрешается.

*Венички для взбивания крема* после завершения технологической операции снимают, очищают от крема, промывают горячей водой и обрабатывают, как наконечники.

Весь инвентарь и внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий, должны быть промаркированы по наименованию сырья или полуфабрикатов. Использование непромаркиро- ванных емкостей, а также не в соответствии с маркировкой запрещается.

Емкости для сбора и хранения белка и яичной массы должны быть промаркированы; использование этих емкостей для других целей запрещается. Хранят их в помещении для приготовления яичной массы.

Перекладывание крема из одной посуды в другую или его перемешивание производятся специальным инвентарем. Не допускается перекладывание крема непосредственно руками.

На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом могут не закрываться крышками.

Перевозка кремов для использования на других предприятиях запрещается.

Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в течение смены следует хранить в чистой посуде на холоде.

Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак» и в дальнейшее производство не допускаются.

Тара для готовых изделий должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом.

Реализация кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания и торговли возможна только при наличии холодильного оборудования.

В теплый период года запрещается изготовление тортов и пирожных с заварным, творожным кремом и кремом из сливок.

Возврат кондитерских изделий на переработку производится в соответствии с действующими санитарными правилами по возврату хлебобулочных и кондитерских изделий из торговой сети и их переработке.

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщив полученные знания по пройденному материалу, заполнить таблицу санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3.Описать рабочие места цехов на разных технологических линиях.

4.Ответьте на контрольные вопросы.

5.Подготовка и сдача практической работы

Последовательность выполнения работы

1. Заполнить таблицу: санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест

|  |  |
| --- | --- |
| **Требование** | **Описание** |
| Виды помещений |  |
| Виды отделений |  |
| Обработка инвентаря |  |
| Оборудование |  |

2. Описать рабочее место для обработки яиц

3. Описать рабочее место для просеивания муки.

4. Описать рабочее место для подготовки других видов сырья.

5. Описать рабочее место для приготовления дрожжевого, слоѐного, песочного теста.

6. Описать рабочее место для разделки дрожжевого и песочного теста.

7. Описать рабочее место по разделке и формовке изделий из слоѐного теста.

8. Описать рабочее место по разделке и формовке бисквитного и заварного теста.

9. Описать рабочее место по выпечки изделий из различных видов теста.

10. Описать рабочее место для приготовления отделочных полуфабрикатов.

11. Описать рабочее место для приготовления кремов.

12. Описать рабочее место для отделки изделий

13.Дайте ответ на контрольные вопросы:

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации рабочих мест?

2. Как производится обработка внутрицеховой тары и инвентаря?

3. Как производится санобработка кондитерских мешков и наконечников?

***Литература:***

1. Азизов, Б.М. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: Инфра-М, 2018. - 349 c.

2.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1.Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 2.Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 3.Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4.Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |

**Практическое занятие № 13**

**Тема:** Организовать планирование и ведение рабочего процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями.

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по техники безопасности при работе с оборудованием тестомесильная машина

- *освоить умения* по составлению инструкции по техники безопасности при работе с оборудованием тестомесильная машина

**Средства обучения:** раздаточные материалы, ручка, тетрадь для практических работ

*Краткие теоретические сведения*

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

Тестомесильная машина (далее – тестомес) предназначена для замешивания теста в кондитерской и хлебопекарной промышленности.

Выгрузка готового замешанного теста производится путем опрокидывания тестомесильного корыта на определенный угол. Опрокидывание производится автоматически при помощи электрического привода. Включение привода производится кнопкой на пульте управления.

К самостоятельной эксплуатации тестомеса допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие теоретическое и практическое обучение, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, прошедшие стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда, а также обучение правилам пожарной безопасности и проверку знаний правил пожарной безопасности в объеме должностных обязанностей.

При эксплуатации тестомеса персонал обязан:

— знать и соблюдать требования настоящей инструкции, правила и нормы охраны труда, правила внутреннего трудового распорядка;

— соблюдать правила поведения на территории и в помещениях предприятия;

— заботиться о личной безопасности и личном здоровье;

— выполнять требования пожаро- и взрывобезопасности, знать сигналы оповещения о пожаре, порядок действий при нем, места расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться ими;

— знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;

— знать порядок действий в случае возникновения чрезвычайных происшествий;

— знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации и обслуживания тестомеса.

При эксплуатации тестомеса персонал должен проходить:

— повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте не реже 1 раза в 6 месяцев;

— периодический медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством РФ;

— очередную проверку знаний требований охраны труда не реже 1 раза в год.

Персонал обязан выполнять только ту работу, которая поручена ему непосредственным руководителем работ и правила безопасного выполнения которой ему известны. Не допускается поручать свою работу другим работникам и допускать на рабочее место посторонних лиц.

В процессе эксплуатации тестомеса на персонал возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

— травмирование рук при неправильном использовании тестомеса;

— повышенный уровень шума и вибрации;

— недостаточная освещенность рабочей зоны.

— электрический ток, путь которого при замыкании может пройти через тело человека;

— движущиеся механизмы, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара;

— повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;

— острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;

— физические перегрузки.

Персонал, обслуживающий тестомес, должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими Нормами выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты (СИЗ), разработанными на основании Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты.

Выдаваемые специальная одежда, специальная обувь и другие СИЗ должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия или декларацию.

Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, а также с истекшим сроком годности к применению не допускаются.

Использовать спецодежду и другие СИЗ для других, нежели основная работа, целей запрещается.

Персонал должен знать и соблюдать правила личной гигиены. Принимать пищу, курить, отдыхать только в специально отведенных для этого помещениях и местах. Пить воду только из специально предназначенных для этого установок.

Запрещается употребление спиртных напитков и появление на работе в нетрезвом состоянии, в состоянии наркотического или токсического опьянения.

Каждый работник обязан немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении своего здоровья, в том числе о появлении острого профессионального заболевания (отравления), а также обо всех замеченных неисправностях оборудования, устройств.

Требования настоящей инструкции по охране труда являются обязательными для персонала при эксплуатации тестомеса. Невыполнение этих требований рассматривается как нарушение трудовой дисциплины и влечет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Проверить исправность спецодежды, спец обуви и других СИЗ на отсутствие внешних повреждений, надеть исправные СИЗ, соответствующие выполняемой работе Спецодежда должна быть застегнута. Волосы убрать под головной убор. Запрещается держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

Снять обручальные кольца и другие ювелирные украшения. Обувь должна быть закрытой. Запрещается надевать сандалии, шлепанцы и другую подобную обувь.

Получить задание у непосредственного руководителя, при необходимости пройти инструктаж.

Принять смену, ознакомиться с записями в журнале.

Проверить исправность тестомеса, блокирующих устройств, а также наличие и надежность присоединения к корпусу тестомеса защитного заземления, проверить целостность проводящего кабеля электропитания.

Проверить работу тестомеса на холостом ходу путем кратковременного включения.

Подготовить к обработке на тестомесильной машине продукты.

Включить приточно-вытяжную вентиляцию.

Убедиться в достаточной освещенности рабочего места.

Осмотреть рабочее место, убрать все, что может помешать работе или создать дополнительную опасность.

Работник должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности выполнены.

При обнаружении каких-либо неисправностей сообщить об этом своему непосредственному руководителю и до их устранения к работе не приступать.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка, иным документам, регламентирующим вопросы дисциплины труда.

Выполнять только ту работу, по которой работник прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

Работать в установленной спецодежде, спецобуви, правильно применять средства индивидуальной защиты.

Не допускать к эксплуатации тестомеса необученных и посторонних лиц.

Выполнять требования безопасности, изложенные в описании и инструкции по эксплуатации тестомеса.

Предупредить стоящих рядом людей о загрузке сырья и пуске тестомеса.

Не оставлять без присмотра работающий тестомес на период временного отсутствия (обед, пересменка и т.д.), допускается подмена обслуживающего персонала.

Замеры температуры и опробование теста проводить только при полном останове тестомеса.

В процессе работы контролировать технологический процесс. При этом располагаться таким образом, чтобы не подвергаться воздействию опасных производственных факторов.

Ручную очистку машины от оставшегося теста осуществлять только после выключения и полного останова тестомеса.

При работе с тестомесом запрещается:

— устанавливать и вынимать штепсельную вилку мокрыми руками;

— натягивать и перекручивать сетевой шнур;

— снимать части корпуса, предохранительные устройства во время работы;

— использовать тестомес ненадлежащим образом и не по прямому назначению;

— производить самостоятельный ремонт тестомеса, вносить изменения в его конструкцию или регулировку;

— производить работы без применения необходимых СИЗ;

— оставлять работающий тестомес без присмотра;

— выгружать тесто из работающего тестомеса;

— курить, принимать пищу на рабочем месте.

Следить за чистотой рабочего места, не допускать его загрязнения жидким сырьем, полуфабрикатом, мукой.

Очистку внутренних поверхностей тестомеса производить только при обесточенных электродвигателях. При этом на пусковом приборе должен быть вывешен предупредительный плакат: «Не включать! Работают люди!».

Для чистки внутренних поверхностей, лопастей и т.д. должны применяться скребки. Запрещается производить мойку водяной струей.

Соблюдать правила поведения на территории и в помещениях предприятия.

В случае плохого самочувствия прекратить работу, поставить в известность своего непосредственного руководителя и обратиться к врачу.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

При возникновении любых неполадок тестомеса, угрожающих аварией на рабочем месте:

— прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии и т.п., самостоятельно неисправность не устранять;

— доложить о принятых мерах непосредственному руководителю;

— действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке:

— отключить тестомес от сети;

— оповестить об опасности окружающих людей;

— доложить непосредственному руководителю о случившемся;

— действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

При обнаружении дыма и возникновении пожара немедленно объявить пожарную тревогу, принять меры к ликвидации пожара с помощью имеющихся первичных средств пожаротушения, поставить в известность своего или вышестоящего руководителя. При необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 101 или 112.

Запрещается применять воду и пенные огнетушители для тушения электропроводок и оборудования под напряжением, так как пена является хорошим проводником электрического тока. Для этих целей используются углекислотные и порошковые огнетушители.

В условиях задымления и наличия огня в помещении передвигаться вдоль стен, согнувшись или ползком; для облегчения дыхания рот и нос прикрыть платком (тканью), смоченной водой; через пламя передвигаться, накрывшись с головой верхней одеждой или покрывалом, по возможности облиться водой, загоревшуюся одежду сорвать или погасить, а при охвате огнем большей части одежды плотно закатать работника в ткань (кошму), но не накрывать с головой.

При несчастном случае немедленно освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность, оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или 112. По возможности сохранить обстановку, при которой произошел несчастный случай, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих, для проведения расследования причин возникновения несчастного случая, или зафиксировать на фото или видео. Сообщить своему непосредственному или вышестоящему руководителю и специалисту по охране труда.

В случае ухудшения самочувствия, появления рези в глазах, резком ухудшении видимости – невозможности сфокусировать взгляд или навести его на резкость, появлении боли в пальцах и кистях рук, усилении сердцебиения немедленно покинуть рабочее место, сообщить о произошедшем своему непосредственному руководителю и обратиться в медицинское учреждение.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

Выключить тестомес, дождаться его полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки. Удалить из тестомеса остатки теста, тщательно вычистить тестомес.

Привести в порядок на рабочее место, освободить проходы, эвакуационные выходы.

Сдать смену с записью в журнале всех замечаний по работе тестомеса.

Снять спецодежду и другие СИЗ, осмотреть привести в порядок и убрать в специально отведенное место.

Тщательно вымыть руки, лицо с мылом, при возможности принять душ.

Сообщить своему непосредственному руководителю обо всех нарушениях и замечаниях, выявленных в процессе работы, и принятых мерах по их устранению.

***Последовательность выполнения практической работы:***

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщив полученные знания по пройденному материалу по образцу составить инструкцию по технике безопасности для оборудования: тестораскаточная машина, взбивальная машина, печь электрическая с расстоечным шкафом, шкаф холодильный

4.Ответьте на контрольные вопросы.

5.Подготовка и сдача практической работы.

Последовательность выполнения работы

1.Изучить организацию рабочих мест в горячем цехе.

2. Составить инструкцию по технике безопасности для оборудования: тестораскаточная машина, взбивальная машина, печь электрическая с расстоечным шкафом, шкаф холодильный

3.Ответить на контрольные вопросы.

1. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

2. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

***Литература:***

1. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник / М.И. Ботов. - М.: Academia, 2019. - 40 c.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - М.: Academia, 2018. - 136 c.
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на ПОП –Москва: Кнорус. 2018 г.

**Критерии оценки практической работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Баллы** | **Примечание** |
| 1.Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 2.Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 3.Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4.Задание не выполнено или выполнено не правильно | **2** | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

**Критерии качественной оценки практического задания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **Оценка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 52-58 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 46-51 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 41-45 | 3 | Удовлетворительно |
| 0-66 | 0-40 | 2 | Неудовлетворительно |