



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ М.И. Пальчук

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

лабораторного занятия

«Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками»

МДК 05.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Специальность:

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

г. Симферополь, 2018

Содержание

	Стр.
Введение	3
1. Мотивация темы	5
2. Методика проведения лабораторного занятия	8
2.1. Общая характеристика лабораторного занятия	8
2.2. Дидактическое обеспечение лабораторного занятия	11
2.3. Материально-техническое обеспечение лабораторного занятия	12
2.4. Интеграция внутри лабораторного занятия	12
2.5. Интеграция между лабораторным занятием и заданием Worldskills Russia	12
2.6. Структура лабораторного занятия	13
3. Ход лабораторного занятия	13
4. Опорный конспект	16
5. Литература	22
6. Вывод	23
Приложение 1. Инструкционная карта по приготовлению шоколадных конфет	25
Приложение 2. Техничко-технологическая карта	26
Приложение 3. Типовая инструкция для кондитера по охране труда	28
Приложение 4. Оценочный лист	

ВВЕДЕНИЕ

Республика Крым – приоритетный субъект Российской Федерации. Среди множества детерминант, влияющих на социально-экономическое развитие крымского региона, качество подготовки специалистов индустрии гостеприимства играет решающую роль, обеспечивая конкурентоспособность, мобильность выпускников, их успешный профессиональный старт, в дальнейшем – стабильную занятость.

Условием «вхождения» выпускника на рынок труда является набор профессиональных компетенций, основанных на полифункциональных навыках, приобретенных в ходе освоения обучающимся образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом профессиональных стандартов, а также стандартов Ворлдскиллс.

Необходимость инновационных подходов к реализации образовательных стандартов ТОП-50, к которым относится профессия кондитера, обоснована переструктурированием содержания, форм, методов, технологий профессионального обучения в соответствии со стремительными изменениями требований работодателей, появлением высокотехнологических производств, высокоэффективных рабочих мест, острой необходимостью повышения качества сферы услуг. Эти факторы требуют от педагога профессиональной школы интегрального педагогического образования: психолого-педагогического, специально-профессионального, методического, дизайнерского, обеспечивающего его непрерывное педагогическое развитие, формирующего индивидуальную траекторию путем «наращивания» профессиональных компетенций в течение всей педагогической карьеры.

Профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г., регистрационный № 38940, в соответствии с которым, кондитер 4-го и 5-го квалификационного уровня должен производить широкий ассортимент сложных кондитерских изделий, таких как шоколадные изделия ручной работы, конфеты

и птифуры с последующей их продажей в специализированных магазинах, подачей в отелях и ресторанах.

Кондитер должен уметь производить полный ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов, тортов, бисквитов. Он должен иметь навыки создания различных видов украшений из шоколада, сахара, марципана, кувертюра (засахаренные фрукты), других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер высокой квалификации может специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для особых событий.

К знаниям и умениям специалиста кондитерского дела предъявляются высокие требования. Кондитер должен постоянно тренироваться, чтобы поддерживать высокий профессиональный уровень, осваивая широкий спектр специальных техник производства и декорирования кондитерских изделий и десертов. Кондитер должен иметь художественный вкус, гастрономические способности, навыки экономного использования сырья и ресурсов, а также знать основы финансовой грамотности с целью достижения высоких результатов за определенное время и фиксированной стоимости.

В отдельных случаях кондитер должен уметь работать непосредственно с клиентами. Поэтому общие компетенции, такие как коммуникабельность и способность к предпринимательской деятельности, ему необходимы при выполнении профессиональных функций, в том числе, и при обсуждении нужд клиентов. Высоко оценивается такое профессиональное качество, как инициативность.

1. МОТИВАЦИЯ ТЕМЫ

В послании Федеральному Собранию 4 декабря 2014 года Президентом Российской Федерации дано поручение, направленное на развитие системы подготовки рабочих кадров: «К 2020 году как минимум в половине колледжей России подготовка по 50 наиболее востребованным и перспективным рабочим профессиям должна вестись в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями...».

Во исполнение указанного поручения, а также распоряжения Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования на 2015 – 2020 годы», в соответствии с паспортом приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденным протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года № 9, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (WorldskillsRussia)» проводится пилотная апробация демонстрационного экзамена по стандартам WorldskillsRussia в рамках государственной итоговой аттестации.

Демонстрационный экзамен по стандартам Worldskills Russia – это форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования, которая предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;

- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

- одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Worldskills Russia без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

- подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

- одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий уровень профессиональных компетенций в соответствии со стандартами WorldskillsRussia – Паспорт компетенций (Skills Passport).

Все выпускники, прошедшие демонстрационный экзамен и получившие Паспорт компетенций вносятся в базу данных молодых профессионалов, доступ к которому предоставляется всем ведущим предприятиям-работодателям, признавшим формат демонстрационного экзамена, для осуществления поиска и подбора персонала.

Мотивация для обучающихся.

1. Престиж и признание в своей профессиональной деятельности.
2. Возможность попасть в состав Национальной сборной WorldSkills Russia и защищать честь страны на международном уровне.
3. Обучение и повышение квалификации у лучших специалистов экспертного сообщества WorldSkills Russia.
4. Предложения работы от крупных компаний и предприятий России.

Демонстрационный экзамен по стандартам Worldskills Russia проводится с целью определения у обучающихся и выпускников уровня знаний, умений,

навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Worldskills Russia.

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая гармонизации системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

В данной методической разработке представлен материал по проведению лабораторного занятия по теме: «Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками», одного из профессиональных модулей VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в компетенции «Кондитерское дело» (г. Южно-Сахалинск, 2018 г.).

2. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЯ

2.1. Общая характеристика занятия

Учебная дисциплина	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 05.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
Дата	01.11.2018 г.
Целевая группа	3.69 Специальность: Технология продукции общественного питания; Квалификация: «техник-технолог»
Количество обучающихся	11 человек
Тема	«Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками»
Вид занятия	Лабораторное занятие
Цели занятия	Обеспечить единые подходы при выполнении государственной политики, основанной на безопасности жизнедеятельности; привлечь внимание к проблеме формирования культуры безопасности подрастающего поколения; создать условия для развития логического мышления, творческого и познавательного потенциала к изучаемой дисциплине;
Формы обучения	Объяснение, демонстрация, опрос, самостоятельная работа обучающихся на рабочих местах

Методы обучения	Практический показ с отработкой умений по приготовлению шоколадных конфет с двумя начинками; объяснительно-иллюстрированная беседа
Межпредметная интеграция	<ul style="list-style-type: none"> • Метрология и стандартизация • Товароведение пищевых продуктов • Основы бухгалтерского учета и калькуляции • Оборудование предприятий общественно питания • Физиология питания, санитария и гигиена • Рисование и лепка • Основы предпринимательской деятельности • Техника поиска работы • Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга (включая основы финансовой грамотности) • Охрана труда
Материально-техническое обеспечение	<p>Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 1», оснащенная оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384)</p> <p>Средства ИКТ: веб-камера, монитор, ноутбук, сеть интернет Видеоматериалы</p>
Сырье	бельгийский черный (54 %), белый, молочный шоколад, какао-масло, жирорастворимые красители, сливки 35 %, натуральные образцы конфет, шоколадных батончиков
Информационные образовательные ресурсы	<p>https://worldskills.ru</p> <p>www.mchs.gov.ru</p>

Цели занятия

Учебная

- обеспечить усвоение обучающимися технологии приготовления шоколада, шоколадных конфет, глазури, муссов, батончиков с двумя видами начинки;
- научить обучающихся организовывать рабочее место для приготовления кондитерских изделий по системе ХАССП;
- научить определять качество темперированного шоколада;
- научить последовательно выполнять технологический процесс по приготовлению кондитерских изделий сложного ассортимента по стандартам WorldSkills Russia и демонстрационного экзамена.

Воспитательная

- привить любовь к избранной профессии;
- выработать бережное отношение к сырью, оборудованию, имуществу;
- сформировать чувство ответственности за безопасность производства пищевой продукции.

Развивающая

- развить у обучающихся познавательную деятельность и профессиональное мышление;
- мотивировать деятельность обучающихся по приготовлению кондитерских изделий сложного ассортимента.

Методическая

Выработать методику приготовления шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками.

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 и с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным профессиям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

2.2. Дидактическое обеспечение лабораторного занятия

1. Презентация темы занятия
2. Техничко-технологическая карта на кондитерское изделие «Корпусная шоколадная конфета с двумя начинками»
3. Инструкционная карта

4. Опорный конспект по проведению производственного процесса - темперирование шоколада

5. Конкурсное задание по компетенции «Кондитерское дело» Worldskills Russia

6. Оценочный лист

7. Информационные источники

2.3. Материально-техническое обеспечение лабораторного занятия

1. Натуральные образцы шоколада, какао-масла, шоколадных конфет, батончиков.

2. Инструменты и инвентарь: пирометр, шпатель, пластиковые миски, силиконовые лопатки, поликарбонатные формы для конфет.

3. Оборудование и кухонная мебель: микроволновая печь, производственные столы, в том числе с гранитной поверхностью, холодильный и морозильный шкафы, камера шоковой заморозки

2.4. Интеграция внутри лабораторного занятия

Тема 3.4. «Технология приготовления: шоколад, шоколадные конфеты, глазури, муссы».

Урок 49. Методы темперирования шоколада. Изготовление украшений, шоколадных конфет, глазури. Приготовление муссов.

Урок 50. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству.

2.5. Интеграция между лабораторным занятием и заданием Worldskills Russia, обеспечение межпредметных связей

- Технология приготовления пищи
- Организация производства
- Физиология питания, санитария и гигиена
- Товароведение пищевых продуктов
- Оборудование предприятий общественно питания.
- Метрология и стандартизация
- Основы бухгалтерского учета и калькуляции
- Рисование и лепка

- Основы предпринимательской деятельности
- Техника поиска работы
- Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга (включая основы финансовой грамотности)
- Охрана труда
- Конкурсное задание Регионального чемпионата Республики Крым, а также сдача демонстрационного экзамена (Модуль D – кондитерские изделия и шоколад).

2.6. Структура лабораторного занятия

1. Организационный момент
2. Вводный инструктаж
 - 2.1. Мотивация учебной деятельности
 - 2.2. Актуализация опорных знания, формирование умений и навыков
 - 2.3. Показ преподавателем приемов работ по приготовлению шоколадных конфет с двумя видами начинок
 - 2.4. Закрепление нового материала

Ход лабораторного занятия

Этапы урока	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность студентов
Организационная часть (3 мин.)	Проверка готовности группы к уроку: - приветствие - проверка явки студентов на урок лабораторного занятия - проверка внешнего вида студентов, наличие спецодежды и обуви	Подготовка обучающихся к лабораторному занятию: наличие форменной одежды, соответствующий внешний вид
Вводный инструктаж (42 мин.)	Ознакомление с темой занятия, целями урока, ассортиментом приготовления шоколадных конфет, их характеристики и требования к качеству	Внимательно слушают
2.1. Мотивация учебной деятельностью	В связи с тем, что эта тема присутствует на сдаче государственной итоговой аттестации, которая будет проводиться в колледже в форме демонстрационного экзамена	
2.2. Актуализация опорных знаний	В ходе вводного инструктажа проводится фронтальный опрос обучающихся по ранее изученному теоретическому материалу: 1. Какие виды шоколада вы знаете?	Отвечают на поставленные вопросы

	<p>2. Какие типы конфет вы знаете? 3. Что такое темперирование шоколада? 4. Что такое ганаш?</p>	
<p>2.3. Показ приемов приготовления шоколадных конфет</p>	<p>Преподаватель излагает новую тему и одновременно демонстрирует процесс приготовления кондитерского изделия «Корпусная шоколадная конфета с двумя начинками» согласно плану лабораторного занятия, используя инновационные педагогические технологии. Показывает приемы приготовления шоколадных конфет.</p> <p>План вводного инструктажа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по ОТ и ТБ по приготовлению шоколадных конфет 2. Организация рабочего места для приготовления шоколадных конфет 3. Виды и характеристика шоколада. 4. Рецепт и технология приготовления шоколадных конфет 5. Требование к качеству шоколадных конфет, условия и сроки хранения 	<p>Внимательно смотрят за действиями педагога, демонстрацией приемов работы</p>
<p>2.4. Закрепление нового материала</p>	<p>После практического показа, преподаватель, с помощью оценочного листа оценивает знания, умения</p>	<p>Смотрят, анализируют, запоминают</p>
<p>3. Текущий инструктаж (4 ч. 30 мин.) 3.1. Инструктаж по ОТ для кондитеров, при работе в учебном кулинарном и кондитерском цехах</p>	<p>Преподаватель организывает работу обучающихся по выполнению практических заданий, дает задания согласно инструкционным картам</p>	<p>Слушают инструктаж по ОТ для кондитеров, при работе в учебном кулинарном и кондитерском цехах</p>
<p>3.2. Самостоятельная работа обучающихся по выполнению практического задания</p>	<p>Проводит целевой обход рабочих мест с целью определения выполнения правил охраны труда обучающимися, соблюдению ими норм санитарии и гигиены, выявления ошибок, допускаемых во время работы</p>	<p>Выполняют задания, строго соблюдая технологический процесс в соответствии с инструкционными картами</p>
<p>3.3. Целевой обход преподавателем рабочих мест обучающихся</p>	<p>Стимулирует действия учащихся и мотивирует их к правильности технологической последовательности выполнения заданий по технико-технологическим картам</p>	<p>Выполняют задания, соблюдая технологический процесс в соответствии с инструкционными картами</p>
<p>4. Заключительный инструктаж (25 мин.)</p>	<p>Преподаватель проводит бракераж приготовления конфет, предлагает всем обучающимся продемонстрировать работу бригад и оценить качество выполненных работ</p>	<p>Смотрят и оценивают работы</p>

	Выставляет баллы за приготовление конфет	
4.1. Анализ выполненных работ обучающихся	Предлагает обучающимся определить шоколадные конфеты, выполненные в соответствии с технологическими картами	Проводят взаимооценивание приготовленных конфет с двумя начинками
4.2. Подведение итогов занятия	Преподаватель подводит итоги и анализирует выполнение поставленных целей урока, обращая внимание на положительные стороны и указывая на ошибки, допущенные обучающимися во время самостоятельной работы	Выставляют баллы в оценочных ведомостях Выбирают лучшие шоколадные конфеты
5. Домашнее задание (2 мин.)	Выучить технологию и рецептуру, отработать умения по приготовлению шоколадных конфет и батончиков, с двумя начинками, изучить интернет ресурсы	Записывают домашнее задание, задают вопросы

3. Текущий инструктаж

- 3.1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности
- 3.2. Самостоятельная работа обучающихся
- 3.3. Целевой обход преподавателя рабочих мест обучающихся

4. Заключительный инструктаж

- 4.1. Анализ выполненных работ обучающимися
- 4.2. Подведение итогов лабораторного занятия

5. Домашнее задание

Выучить:

- рецептуру и технологию приготовления конфет, шоколадных батончиков с двумя начинками

Ознакомиться: с интернет ресурсами: <https://worldskills.ru>

- www.mchs.gov.ru

Отработать навыки:

- темперирования шоколада
- приготовления ганаша
- формирования корпусных конфет, батончиков с двумя начинками

Опорный конспект: «Темперирование шоколада»

От текучести шоколада зависит толщина оболочки и звонкий хруст шоколадных изделий: более текучий шоколад позволяет получать более тонкую оболочку со звонким хрустом.

Работая с шоколадом необходимой текучести, экономится время: менее текучий шоколад позволяет гораздо быстрее отливать крупные формы. Более текучий шоколад лучше всего подходит для форм со сложным рисунком, выполняя этот производственный процесс необходимо заливать шоколад в формы в 2-3 приема – сначала в корпус конфеты, затем отливаем дно конфеты.

Перекристаллизация делает шоколад твердым, придает ему красивый атласный блеск и звонкий хруст. В процессе охлаждения шоколад сжимается, поэтому его легче вынуть из формы. Плохо кристаллизованный или вовсе некристаллизованный шоколад становится серым и тусклым.

Что такое «темперирование» или «кристаллизация»? Целью темперирования является кристаллизация какао-масла в шоколаде, после чего он готов к последующему использованию. В процессе темперирования какао-масло в шоколаде принимает устойчивую кристаллическую форму. Это гарантирует получение идеального конечного продукта с атласным блеском и звонким хрустом. В процессе охлаждения шоколад сжимается, поэтому его легче вынуть из формы. Необходимо учитывать, что расплавленный шоколад до температуры 40-45° С при остывании до рабочей температуры, не имеет глянцевого блеска. Но если провести должным образом темперирование шоколада до нужной рабочей температуры, превосходный результат гарантирован. Технологический процесс темперирования доводит шоколад до нужной рабочей температуры и одновременно поддерживает кристаллическую структуру какао-масла.

Ключевых принципов правильного темперирования шоколада всего три: время, температура и движение.

Кристаллизация пройдет быстрее и проще, если добавить к растопленному шоколаду темперированный шоколад. Именно на этом этапе просто незаменимы шоколадные дробсы (производитель Callebaut), т.к. какао-масло, содержащееся в этих калетах, уже имеет нужную кристаллическую структуру. При добавлении их в растопленный шоколад ускоряется цепная реакция, в результате чего, получается шоколад с нужной кристаллической структурой. Необходимое количество калет (шоколадных дробсов) зависит от температуры растопленного шоколада и их самих. Если температура растопленного шоколада около 40° С, следует добавить 5% калет, имеющих комнатную температуру, т. е. 15° до 20° С.

Этапы кристаллизации

Этапы	Профессиональные действия
Первый	Растопить шоколад в емкости для плавки шоколада, повернуть ручку термостата до 45° С
Второй	Уменьшите температуру до ± 27° С для темного шоколада или до ± 29° С для молочного и белого шоколада и сразу же добавьте 5% калет (шоколадных дропсов) комнатной температуры
Третий	Хорошо перемешать шоколад так, чтобы твердые кристаллы калет растворились в шоколаде до однородной массы. Если калеты растворяются слишком быстро, это означает, что шоколад слишком горячий. В этом случае необходимо добавить дополнительную порцию калет для понижения температуры шоколада.
Четвертый	Получить слегка загустевший шоколад, который имеет рабочую температуру 30° С. Такой шоколад готов к дальнейшему использованию. Необходимо темперировать каждый вид шоколада перед тем, как использовать его для отливки шоколадных форм и полых фигур, глазирования тортов и шоколадных конфет с целью красивой глянцевой поверхности, атласного блеска и звонкого хруста в кондитерских изделиях

Если шоколад используется в качестве вкусо-ароматической добавки, например, в шоколадных муссах или баварском креме, достаточно растопить его без темперирования. Температура темперирования шоколада различна.

- Шоколад темный: 45–50° С → 27° С → 31–32° С
- Шоколад молочный: 45° С → 27° С → 29–30° С
- Шоколад белый: 45° С → 26° С → 28–29° С

Темперирование шоколада на мраморной поверхности

Распустить шоколад короткими импульсами в микроволновой печи до температуры 45° - 50° С. Продолжительность импульсов нагрева зависит от количества шоколада: если шоколада немного, импульсы должны быть по 10–15 секунд, чем больше шоколада, тем дольше импульсы. Необходимо после каждого импульса достать из микроволновой печи миску с шоколадом и тщательно перемешать шоколад.

Перегреть шоколад выше 50°C не следует, т. к. потребуются больше времени для дальнейшего охлаждения шоколада до рабочей температуры.

Нагреть шоколад до $45\text{--}50^{\circ}\text{C}$, охладить его на мраморной поверхности до 27°C . Для этого вылить шоколад на мраморную (гранитную) столешницу. Часть шоколада можно оставить в миске (не более 30 % от общей массы). Если темперится небольшое количество шоколада (100-300 г), то необходимо охладить всю порцию. Если шоколада больше, часть его нужно оставить в миске, для дальнейшего доведения шоколада до рабочей температуры.

Температура 27°C – условный температурный порог, который необходимо пройти. Темперирование сводится к тому, чтобы какао-масло, которое содержится в шоколаде, кристаллизовалось до стабильной структуры. Не имеет особого значения, чем и как перемещают шоколадную массу по мраморной поверхности, лучше это сделать двумя металлическими шпателями. Также не важна последовательность и ритмичность движений, самое главное – равномерно охладить шоколадную массу по всему объему.

Когда температура опустится ниже 27°C , необходимо собрать шоколад обратно в миску, тщательно перемешать. Если после смешивания шоколада в миске температура окажется ниже рабочей (30°C), необходимо подогреть шоколад феном. Одновременно, нагрев феном позволит избавиться от нежелательных пузырей в шоколадной массе.

Повысив температуру шоколада до рабочей, нужно проверить результат, окунув кончик ножа в шоколад и оставить кристаллизоваться в течение 1-2 минут при комнатной температуре. Кристаллизованный шоколад должен приобрести матовую нелипкую поверхность, что свидетельствует о готовности шоколада к дальнейшему использованию.

Если на шоколаде появились разводы или поседения, то технологический процесс был выполнен неверно.

Темперированный шоколад, используемый при приготовлении конфет, легко выходит из форм, т. к. во время кристаллизации какао-масла его объем уменьшается.

Шоколад можно темперировать повторно, для этого нужно пройти все шаги с самого начала: распустить, охладить и нагреть до рабочей температуры. Хранить шоколад необходимо в темном месте при комнатной температуре.

Технологический процесс темперирования шоколада:





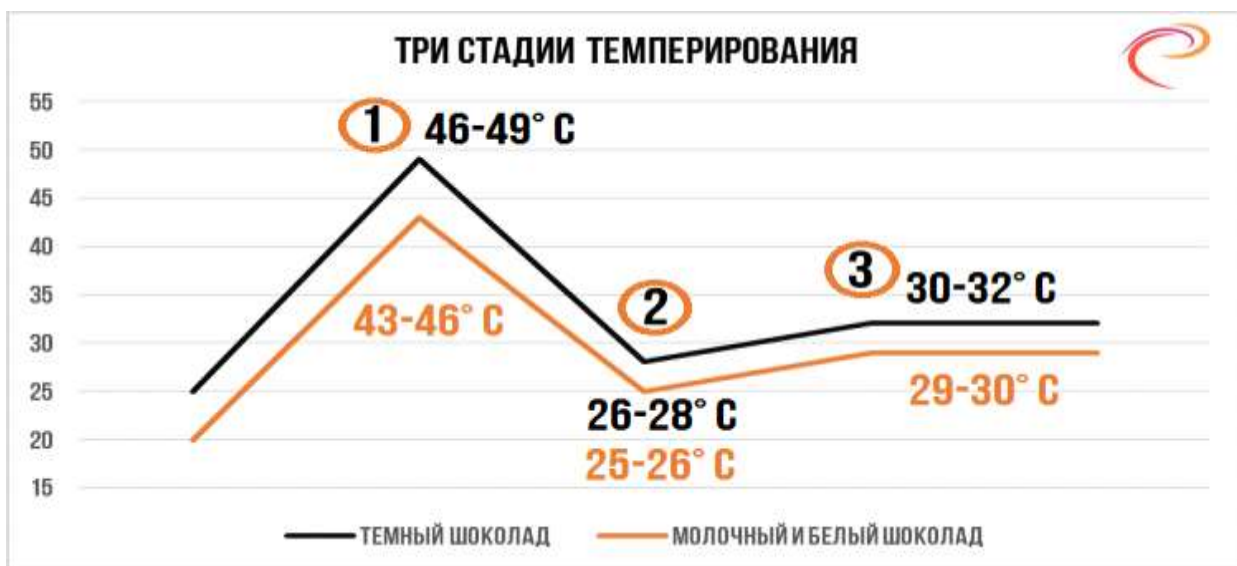


Список использованных источников

1. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.
2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : Лабораторно-практические работы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
3. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, И. В. Ермилова. – М. Издательский центр «Академия», 2014 год. – 384 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.
5. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. –
6. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.
7. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
8. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
9. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 480 с.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА по приготовлению шоколадных конфет

Тема: «Темперирование шоколада. Приготовление корпуса конфеты»



1. Черный шоколад (54 %) нагреть в микроволновой печи до температуры 50° С, перемешивая силиконовой лопаткой через каждую минуту.
2. Проверить пирометром температуру нагретого шоколада (должна быть 50° С).
3. 70 % от всего количества нагретого шоколада вылить на стол, 30 % оставить в пластиковой миске.
4. Металлическим шпателем «гонять» шоколад по столу, периодически проверять температуру пирометром до достижения температуры шоколада на мраморной поверхности до 27° С.
6. Соединить охлажденный шоколад на мраморном столе с шоколадом в миске.
7. Рабочая температура шоколада должна установиться 30° С.
8. Наполнить поликарбонатные формы шоколадом.
9. Обстучать форму по столу так, чтобы форма равномерно была наполнена шоколадом.
10. Излишки шоколада удалить с помощью шпателя.
11. Перевернуть наполненную шоколадом поликарбонатную форму вниз.
12. Шпателем обстучать поликарбонатную форму, чтобы получился «шоколадный дождь».
13. Перевернуть форму в исходное положение. Шпателем зачисть края формы.
14. Поликарбонатную форму поставить в холодильник.

Преподаватель

В.С. Халимонова



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым



«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК РКИГ»
М.И. Пальчук

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Корпусная шоколадная конфета с двумя начинками

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» для приготовления кондитерского изделия «Корпусная шоколадная конфета с двумя начинками» в ходе лабораторного занятия.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления авторского кондитерского изделия «Корпусная конфета с двумя начинками», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификат и знак соответствия, сертификаты качества и безопасности, таможенный сертификат.

3. Рецепт

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов	
		Масса брутто, г	Масса нетто, г
<i>Корпус шоколадной конфеты</i>			
1	Шоколад черный 54 %	500	500
<i>Начинка хрустящая</i>			
4	Фундучная паста	40	40
5	Шоколад молочный	40	40
6	Какао-масло	14	14
7	Соль	1	1
8	Кунжут	21	21
9	Вафельная крошка	10	10

<i>Начинка «Молочный ганаш»</i>			
10	Шоколад молочный	155	155
11	Сливки (жирность 33 %)	55	55
12	Глюкоза	50	50
13	Молоко (жирность 3,2 %)	33	33
14	Какао-масло	28	28
<i>Оформление</i>			
15	Шоколад белый	200	200
Выход		14 штук по 10 - 15 г	

4. Технологический процесс

Изготовление корпуса шоколадной конфеты. Натереть спиртом внутреннюю поверхность поликарбонатной формы. Осуществить темперирование черного шоколада, т.е. весь шоколад нагреть до 50° С. Затем 70 % от его общей массы вылить на мраморный стол, охладить до 27° С. Для выравнивания температуры шоколада до 30–31°С соединить охлажденный шоколад (70 %) с оставшимися 30 % нагретого шоколада. До краев наполнить подготовленную форму темперированным шоколадом. Форму с шоколадом перевернуть и с помощью шпателя выбить излишки шоколада на стол, чтобы получился тонкий корпус шоколадной конфеты.

Приготовление начинки хрустящей. Шоколад растопить с какао-маслом, добавить фундучную пасту, кунжут, вафельную крошку, соль, перемешать, охладить до температуры 30° С. Отсадить начинку из кондитерского мешка в корпус шоколадного батончика.

Приготовление начинки «Молочный ганаш». Сливки соединить с молоком, подогреть, не доводя до кипения, добавить глюкозу. Полученную смесь ввести в белый шоколад, перемешать до получения массы однородной консистенции, охладить её до температуры 30° С. Из кондитерского мешка отсадить молочный ганаш на хрустящий слой в корпусе шоколадного батончика.

Изготовление нижней части шоколадной конфеты. Начинки в корпусе залить темперированным черным шоколадом для получения нижней части шоколадного батончика. Поликарбонатную форму с кондитерским изделием охладить в холодильной камере в течение 2–3 часов. Готовую шоколадную конфету извлечь из формы, перевернув форму на мраморный стол. Нанести шпателем на ацетатную пленку темперированный белый шоколад. Дождаться, когда шоколад перейдет из глянцевого состояния в матовое, вырезать пазлы. Установить по одному пазлу на каждый батончик.

5. Требования к оформлению, реализации и безопасности

Авторское кондитерское изделие «Корпусная шоколадная конфета с двумя начинками» имеет шоколадный глянцевый корпус прямоугольной формы, верхняя поверхность без трещин. Сверху на батончик перпендикулярно установлен плоский пазл из белого шоколада.

Запах соответствует продуктам, входящим в состав конфеты. Вкус – орехово-шоколадный, при раскусывании прослеживается характерный хруст вафельной крошки.

Согласно СанПин 2.3.2.1324-03-1, срок годности данного кондитерского изделия 2 месяца, при температуре от +2° С до +6° С.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ КОНДИТЕРА ПО ОХРАНЕ ТРУДА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кондитера с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.3. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Кондитеру следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного притока и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

отсутствие трещин, вздутий, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном и водогрейном оборудовании;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специализированной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Перед эксплуатацией газоиспользующего оборудования:

проветрить помещение, где установлены газовые приборы;

перед зажиганием горелок в течение 5 - 10 минут проветрить при открытом шибере газогорелочную камеру;

проверить наличие тяги в топках и дымоходах по тягомеру или отклонению полоски тонкой бумаги, подносимой к смотровому окну газового котла, пекарного шкафа, плиты и т.п. Если тяга отсутствует, то до прочистки дымохода аппарат разжигать запрещается.

2.6. Открыть краны и вентили на газовых трубопроводах и воздуховодах плавно, без рывков и больших усилий.

2.7. Зажечь газовые горелки от переносного запальника через специальный лючок. Открыть газовый кран перед горелкой только после поднесения к горелке зажженного переносного запальника.

2.8. Своевременно регулировать подачу воздуха к горелке, обеспечивать полное сгорание топлива, не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топки газового прибора.

2.9. При обнаружении проскока пламени выключить горелку, дать ей остыть, уменьшить подачу воздуха и вновь зажечь.

2.10. Для ликвидации отрыва пламени уменьшить подачу газа или первичного воздуха.

2.11. При возникновении хлопков при зажигании или самопроизвольном угасании газовой горелки прекратить ее эксплуатацию, закрыв кран горелки и кран на подводящем газопроводе. Проветрить топку и, при необходимости, помещение.

2.12. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.13. При эксплуатации тестомесильных и взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

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

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.10. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

3.12. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной

остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.15. При использовании электромеханического оборудования:

не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;

не превышать допустимые скорости работы;

не извлекать руками застрявший продукт;

не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);

не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.16. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрические шкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.17. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;

прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.18. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.19. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.20. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.21. Во время работы бисквиторезательной машины не поправлять руками бисквитные заготовки и не собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства. Зачищать ножи от остатков продукта скребками только после остановки машины.

3.22. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на три четверти.

3.23. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.24. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов для обработки яиц не должна превышать: кальцинированной соды - 1 - 2%; хлорамина - 0,5%.

3.25. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.26. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

3.27. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.28. При эксплуатации газоиспользующего оборудования:

вести постоянное наблюдение за наличием тяги в камере сгорания газового прибора;

периодически проверять герметичность крана газовой горелки. Для этого закрыть кран у работающей горелки, если после этого пламя будет гореть, значит кран пропускает газ;

проверять герметичность газопровода, смазывая эмульсией места соединения труб и других частей газовой аппаратуры, где возможна утечка газа.

3.29. При эксплуатации пищеварочных котлов соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для повара.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

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

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

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковом устройстве вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.

5.5. Перед окончанием работы газового прибора закрыть:

регулятор первичного воздуха у горелки;

кран основной горелки;

кран на подводящем газопроводе перед прибором.

5.6. В конце рабочего дня закрыть кран на подводящем газопроводе перед счетчиком или на вводе газа в цех или помещение, где установлены газовые приборы. Кран закрыт, если риска на его пробке расположена поперек трубы.

5.7. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.8. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
(по стандартам Ворлдскиллс Россия)

Группа: 3.69 ТПОП

Лабораторное занятие № 1

Тема: «Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками»

Задание 1: Темперирование черного шоколада 54 %. Приготовление корпуса шоколадной конфеты

№ п/п	АСПЕКТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	Ф.И.О.										
		Ахмедов Э.Р	Бажанова Т.П	Бараненко С.С	Воробьев О.А	Грабовский А.А	Дацюра В.В	Емельянов В.И	Кенжетова Д.А	Кочин Д.В	Курдыбайло М.А	Мазур Е.И
1.	<p align="center"><u>Внешний вид</u></p> <p>Не соответствует санитарным требованиям – 0 Соответствует санитарным требованиям – 3</p>											
2.	<p align="center"><u>Личная гигиена</u></p> <p>Нарушение всех норм личной гигиены – 0 Видимые пятна на рабочей форме – 1 Частичное нарушение (малозаметные пятна) – 2 Чистая форма (отсутствуют нарушения) – 3</p>											

3.	<u>Организация рабочего места</u> Отсутствует опыт – 0 Есть знания, но нет опыта – 1 Есть знания и опыт – 2 Профессионал – 3												
4.	<u>Владение элементами «Шоу»</u> Владеет элементами «Шоу» – 0 Не владеет элементами «Шоу» – 3												
5.	<u>Внешний вид корпуса шоколадной конфеты</u> Матовая поверхность – 0 Частично глянцевая поверхность – 1 Глянцевая поверхность, с малозаметными пузырьками воздуха – 2 Глянцевая поверхность – 3												
6.	<u>Целостность корпуса конфет</u> Брак - 0 Трещины, пузырьки воздуха - 1 Малозаметные трещины - 2 Целостность корпуса -3												
Количество набранных баллов													
Оценка													

Критерии оценивания:

15 – 18 баллов – «5»

11 – 14 баллов – «4»

6 – 10 баллов – «3»

Ниже 6 баллов – не удовлетворительно