**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ**

**РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

Коммунальное государственное казенное предприятие

«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»

Управления образования города Алматы



|  |
| --- |
| **Утверждаю** |
| **Заместитель директора**  **по научной и учебно-методической работе**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И. Анаятова** |
| \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 года |

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ЗАНЯТИЯ**

**Дисциплина:** Производственное обучение

Специальность: 0508000- Организация питания

Квалификация: 050801 2- Повар

050806 3 Технолог-менеджер

**Мастера производственного обучения**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.Хиониди**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Лышко**

11 декабря 2020 года

Количество листов \_\_\_\_\_

Экземпляр **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**АЛМАТЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласованно  **Методист**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ К. Джебекова**  \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 года | Рассмотрено на заседании  цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения  \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020года  протокол № \_\_\_\_\_\_  **Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г. Маметаева** |

**Содержание**

1. Титульный лист (Приложение 1).

2. Cодержание.

3. До занятия:

а. Адресная категория;

б. Тема занятия;

в. Цели занятия;

* обучающая;
* развивающая;
* воспитательная;

г. Предварительные знания;

д. Продолжительность занятия;

е. Методы обучения;

ж. Рекомендуемый ассортимент;

з. Ресурсы;

и. Оценка результатов занятия;

к. Описание ожидаемого результата (компетенции).

4. Ход занятия:

а. Организационный момент проверка присутствующих, внешний вид, подготовка к занятию.

**б. Вводный инструктаж:**

* сообщение темы и цели занятия. Определение проблемы;
* инструктирование обучающихся, по материалу занятия;
* подготовка рабочего места;
* показ основных приемов;
* типичные ошибки;
* порядок выполнения работ по инструкционной карте;
* закрепление материала вводного инструктажа;
* вопросы как избежать брака.

**в. Работа с обучающимися и текущий инструктаж:**

Первый целевой обход:

* проверить организацию рабочего места;
* проследить за выполнением правил техники безопасности;
* проверить наличие необходимого сырья, инвентаря и посуды.

Второй целевой обход:

* проверить правильность выполнения операций;
* зафиксировать время выполнения работ;
* проследить за выполнением правил техники безопасности;
* осуществлять контроль за ходом технологического процесса.

Третий целевой обход:

* приемка и оценка выполненных работ;
* уборка рабочих мест;
* зафиксировать время на уборку рабочих мест.

**г. Заключительный инструктаж:**

* анализ собственной деятельности и качества выполненных работ.

**д. Домашнее задание.**

5. Литература.

6. Приложение

3. До занятия

а. Адресная категория

Специальность: 0508000 - «Организация питания»

Квалификация: 050801 2- «Повар», 050806 3 Технолог-менеджер

Курс обучения: третий

Учебная дисциплина: Производственное обучение

б. Тема занятия: «Приготавливать пряничное тесто». «Сервировать стол для «Банкет-чай» с частичным обслуживанием официантами».

в. Цели занятия:

* обучающая - 100% обучающихся приготовят, оформят и подадут изделия из пряничного теста, засервируют стол для «Банкет-чай» с частичным обслуживанием официантами.
* развивающая - развить умения у студентов обобщать полученные знания, проводить анализ и сравнения;
* воспитательная - воспитать у студентов аккуратность в работе, бережное отношение к сырью.

По содержанию:

* в результате обучающиеся овладеют умениями и навыками по приготовлению изделий из пряничного теста, оформлению, подаче, сочетания напитков и изделий.

По развитию:

* обучающиеся будут развивать творческие способности в оформлении и подаче изделий из пряничного теста, самостоятельность;
* обучающиеся самостоятельно дадут кулинарную характеристку изделиям из пряничного теста в сочетании с напитками;
* обучающиеся самостоятельно смогут организовать рабочее место;
* обучающиеся научатся рационально использовать сырье, электроэнергию, водные ресурсы, проявлять творческую активность и взаимоуважение друг к другу;
* обучающиеся будут соблюдать технику безопасности и санитарно – гигиенические требования;
* обучающиеся научатся создавать творческую атмосферу и подавать изделия из пряничного теста с сочетании с напитками во время бракеража;
* обучающиеся научатся осуществлять самооценку полученных результатов.

г.Предварительные знания.

Обучающиеся должны знать и уметь.

Обучающиеся должны знать:

* организацию рабочего места;
* правила техники безопасности;
* санитарно – гигиенические требования;
* правила подготовки сырья к производству;
* правила приготовления напитков;
* пищевую безопасность продуктов и товарное соседство;
* принципы работы и правила эксплуатации инструментов, инвентаря и оборудования.
* соблюдать температурный режим;
* оформлять изделие из пряничного теста для подачи, выполнять органолептическую оценку.

Обучающиеся должны уметь:

* организовать рабочие места
* эксплуатировать тепловое оборудование;
* замешивать пряничное тесто;
* приготавливать напитки;
* вырезать и формовать изделия из пряничного теста;
* отпекать изделия из пряничного теста с соблюдением темпиратурного режима;
* готовить глазури и айсинг разных консистенций для оформления пряничных изделий;
* подавать и презентовать изделия из пряничного теста оформленого айсингом или глазурью.

д. Продолжительность занятия: 270 минут.

Организационный момент: 10 минут.

Вводный инструктаж: 70 минут.

Текущий инструктаж: 150 минут.

Заключительный инструктаж: 40 минут.

Обратная связь.

Подведение итогов занятия.

Домашнее задание.

е. Методы обучения:

* практический показ мастера;
* самостоятельная работа.

ж. Рекомендуемый ассартимент: изделия из пряничного, песочного теста, глазированный, фигурные пряники и сборные пряничне изделия (пряничный Домик). Кофе «Капучино», «Латте»,Чай «По-казахски», Чай «Цитрусовый», Чай «Ташкент».

з. Ресурсы. Сырье: сахар, мука, яйца, сахарная пудра, ванилин, соль, сода, мед, пряности (корица, молотый имбирь, кардамон, гвоздика, мускатный орех), молоко 2,5% жирности, кофе в зернах, чай черный высшего сорта (листовой), чай зеленый (листовой), мята свежая, лимон, корица (палочка), душистый перец, апельсин, шоколад плитка Казахстан, Сироп клубничный.

Оборудование: весы, электроплита, пароконвектомат, холодильник, кофе машина.

Инструменты: нож, ложка столовая, лопатка, формы для вырезания пряников.

Инвентарь: доска, сито, мерная ложка, чашка, сковорода, кастрюля, чайник, десертная ложка.

Столовая посуда: мелкая столовая, фарфоровая тарелка, чайные и кофейные пары.

и. Оценка результатов занятия.

Доказательством того, что студенты освоили теорию и приобрели практические умения и навыки будет:

* организация рабочего места с соблюдением техники безопасности и санитарных норм;
* приготовление изделий из пряничного теста, оформление с соблюдением техники безопасности и санитарных норм;
* приготовление напитков;
* проведение бракеража.

к. Описание ожидаемого результата:

По завершению урока 100% обучающихся приготовят, оформят и подадут изделия из пряничного теста с соблюдением техники безопасности и санитарных норм, засервируют стол для «Банкет-чай» с частичным обслуживанием официантами.

* будут выполнять санитарно - технологический режим;
* будут применять основные направления рациональной организации труда;
* будут соблюдать технику безопасности, правила противопожарной безопасности;
* применять знания способов тепловой обработки и эксплуатацию технологического оборудования на занятии (производстве);
* организовывать и осуществлять технологический процесс производства изделий из пряничного теста и приготовления напитков.

План занятия. Код модуля ПМ 05, ПМ 13

Занятие № 170 Тема (действие): Приготавливать пряничное тесто.

Занятие № 283 Тема (действие): Сервировать стол для «Банкет-чай» с частичным обслуживанием официантами.

Цель занятия: 100% обучающихся приготовят, оформят и подадут изделия из пряничного теста, засервируют стол для «Банкет-чай» с частичным обслуживанием официантами.

4. Ход занятия

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап занятия** | | **t**  **(мин)** | | **Вид деятельности** |
| **1** | | **2** | | **3** |
| **Организационный момент** | | 10  мин | | Проверка присутствующих по списку |
| Осмотр внешнего вида, личная гигиена |
| **Дерево достижений** обратите внимание на нашу елку. У каждого из вас есть шарики (стикеры) определенного цвета (синий). Я попрошу вас взять шарик стикер и помочь нарядить нашу елку синими шарами пожеланий и позитивного настроя на занятие, наряжая елку нужно озвучить пожелание.  Помните, что красота елочки зависит от вас, ваших стремлений и ожиданий. |
| **Практическая работа** | **Вводный инструктаж** | 70  мин | | Объявить тему и цель урока (**5 мин**)  Деление на команды – (**5мин**) (Приложение № 2) обучающиеся вытягивают из «Ларца» по конфете и группируются в команды (конфеты с одинаковым названием).  **Задание 1 – (8 мин)** (Приложение № 3)  Обучающиеся отвечают на тесты через программу «Kahoot.it» по тематике повторения (Технология приготовления мучных кондитерских изделий).  Просмотр видеоролика «Как приготовить кофе на кофе машине» с целью закрепления пройденного материала по технологии приготовления напитков **–**  **(6 мин)**  <https://drive.google.com/file/d/1GNBHAKsKKxqvC-Uks9uhJJpasWJj9c0A/view?usp=sharing>  **Задание 2 – (8 мин)**. (Приложение № 4)  Обучающиеся отвечают на тесты через программу «Kahoot.it» по тематике: техника безопасности и санитарные требования при работе на различных видах оборудования.  **Задание 3 - (3 мин)** (Приложение № 5)  Обучающиеся просматривают видео ролик по приготовлению Айсинга и оформлению изделий из пряничного теста.  Составить технологическую схему приготовления Айсинга **(10 мин)**  <https://www.youtube.com/watch?v=z-5XOfevUGc>  Объяснение и показ организации рабочего места  Практический показ мастером  производственного обучения **(25 мин)** замеса пряничного теста Выдача заданий обучающимся и распределение их по рабочим местам |
| **Текущий инструктаж** 150 мин | | | |
| 1 целевой обход | Р1 | 50 мин | Четко определить цель практической деятельности обучающихся.  Развить умения и навыки правильно и качественно выполнять трудовые приемы по приготовлению оформлению и подаче изделий из пряничного теста, приготовления напитков. Проверить организацию рабочего места на начало работы, в соответствии с требованиями НАССР.  Проверить, как происходит распределение заданий внутри команды.  Проверить соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инструментами, тепловым и холодильным оборудованием. |
| 2 целевой обход | D2 | 50  мин | Самостоятельная работа по технологической карте приготовлении и подачи изделий из пряничного теста:  1) Приготовить, оформить и подать изделие из пряничного теста.  Проверить организацию рабочего места обучающихся в кондитерском цехе.  Координировать работу обучающихся в соответствии с полученными заданиями:   1. соответствие требований обработки яиц и муки; 2. соответствие соблюдения правил техники безопасности и санитарных норм при работе с ножом, инструментами и оборудованием; 3. соответствие соблюдения темпиратурного режима при отпекании изделий из пряничного теста. |
| 3 целевой обход | С3 | 50  мин | Контролировать своевременность уборки рабочего места, чистоту рук в соответствии с НАССР.  Зафиксировать и проанализировать ошибки с целью улучшения дальнейшей деятельности.  Рекомендации по типичным ошибкам используя анализ. |
| **Заключительный инструктаж** | А4 | 30  мин | Презентация изделий из пряничного теста, напитков, дегустация, самооценка, взаимооценка обучающихся о проделанной работе дегустационной карте |
| **Оценивание результатов урока** | | 10  мин | | Итоговая оценка выполненной работы по таблице критериев |
| **Техническая документация и средства наглядности** | | | | Выписка из сборника рецептур, технологические схемы, карты, сырье, инструменты, инвентарь, тепловое оборудование, весы |

а. Организационный момент- 10 минут

Приветствие: мастер производственного обучения здоровается с обучающиится и начиная с себя говорит пожелание на сегодняшний день.

Проверка внешнего вида:

«Мозговой штурм, самопроверка». Специальная одежда состоит из: кителя, брюк, фартука, колпака, прихватки и сменной обуви. Обучающиеся осматривают друг друга на предмет соответствия внешнего вида. Мастер производственного обучения задает наводящие вопросы: допустимо ли отсутствие колпака или, фартука или, прихвата или сменной обуви, или сменного кителя или сменных брюк у кондитера на производстве? И почему? Обучающиеся по очередно презентуют свои ответы.

Организация психологического настроя группы: " Дерево достижений ".

Обратите внимание на нашу елку. У каждого из вас есть шарики (стикеры) определенного цвета (синий). Я попрошу вас взять шарик стикер и помочь нарядить нашу елку синими шарами пожеланий и позитивного настроя на занятие, наряжая елку нужно озвучить пожелание.

Помните, что красота елочки зависит от вас, ваших стремлений и ожиданий.

**б. Вводный инструктаж:** 70 минут

Сообщение темы урока: 4 минуты

Мастер производственного обучения объявляет тему урока:

Приготавливать пряничное тесто. Давать кулинарную характеристику изделий и напитков, рекомендовать сочетание напитков и изделий.

Цель занятия: 100% обучающихся приготовят, оформят и подадут изделия из пряничного теста, дадут кулинарную характеристику изделий и напитков, рекомендуют сочетание напитков и изделий.

Раскрытие целей и определение задач занятия - мозговой штурм: 5 минут

Определение задач занятия:

* обучающиеся вывешивают на флипчарт свои задачи и презентуют;
* мастер производственного обучения корректирует и дополняет ответы.

Объяснение задачи занятия .

Каждый обучающийся получает пояснительную запискус полным описанием целей и задачи урока. (Приложение № 1).

Мастер производственного обучения комментирует по пунктам структуру работы на уроке.

Деление на команды: 5 минут (Приложение № 2), обучающиеся вытягивают из «Ларца» по конфете и группируются в команды (конфеты с одинаковым названием).

**Задание 1.** 7 минут (Приложение № 3) обучающиеся отвечают на тестовые задания в команде через программу «Kahoot.it» по теме повторения (виды теста, изделия из). Им предоставляется 10 вопросов с вариантами ответов. Необходимо в течении 20 секунд выбрать правильный вариант ответа. Оценивается правильность и скорость отвечающих, на вопросы. Результаты выставляются в балах автоматически (наивысший бал приравнивается к 10 по таблице оценивания (Приложение № 7) и -1 бал по убывающей т.е.10-1; 9-1; 8-1) балы за задание сразу фиксируются в Оценочной таблице (Приложение № 7). Далее студенты просматривают видео «Приготовление напитков» с целью ознакомления студентов с технологией приготовлением напитков. «Мозговой штурм» и подготовка к следующему заданию - 5 минут.

**Задание 2.** 10 минут. (Приложение № 4)

Обучающиеся отвечают на тестовые задания в команде через программу «Kahoot.it» по теме «Техника безопасности и санитарные требования при работе на различных видах оборудования». Им предоставляется 10 вопросов с вариантами ответов. Необходимо в течении 20 секунд выбрать правильный вариант ответа. Оценивается правильность и скорость отвечающих, на вопросы. Результаты выставляются в балах автоматически. (наивысший бал приравнивается к 10 по таблице оценивания (Приложение № 7) и -1 бал по убывающей т.е.10-1; 9-1; 8-1) балы за задание сразу фиксируются в Оценочной таблице (Приложение № 7).

**Задание 3.** 7 минут (Приложение № 5)

Далее обучающиеся просматривают видео ролик (**7 мин)** по приготовлению Айсинга и оформлению изделий из пряничного теста. Составить технологическую схему приготовления Айсинга.

**Практический показ мастера производственного обучения: 20 минут**

Мастер производственного обучения демонстрирует и показывает технологический процесс по приготовлению замешивания, формованию изделий из пряничного теста.

**Обучающиеся в малых группах готовят:** подготавливают сырье для приготовления пряничного теста.В сковороду с толстым дном всыпаем сахар и плавим его до жидкого карамельного состояния, далее аккуратно вводим кипяток и все снова размешиваем. В карамельную смесь добавляем масло сливочное снова промешиваем затем добавляем пряности с содой, все перемешиваем, до завершения гашения соды и остужаем до теплого состояния. В остуженную массу вводим пол части муки, затем добавляем яйцо и остальную муку, но не забиваем тесто, оно должно немного липнуть к рукам. Готовое тесто убираем в холодильник на 10 часов. Перед началом работы за час нужно достать тесто из холодильника, чтоб оно согрелось. Из готового отдохнувшего теста раскатываем пласт толщиной 0,7 см и вырезаем пряники нужной нам формы и размера, затем оформляем даем высохнуть глазури и подаем к столу.

**в. Текущий инструктаж: 150 минут**

**I. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД:**

* распределить задания внутри команды (контроль и коректировка занятости обучающихся в командной деятельности);
* наличие необходимого сырья, инвентаря и посуды (дружная атмосфера при распределении обязаностей в команде, коректировка при работе с сырьем и инвентарем);
* проверить соблюдение правил техники безопасности (работа с тепловым оборудованием и безопасное передвижение по кухне);
* проверить организацию рабочего места (соблюдение санитарных норм и правил в процессе подготовки и приготовления изделий из пряничного теста, напитков).

**II. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД**

* проверить правильность выполнения операций (первичная обработка сырья (мука, яйцо, сахар), замес, раскатка, формовка изделий из пряничного теста, соблюдение температурного режима, подготовка посуды, натирка посуды для подачи напитков, оформление изделий из пряничного теста;
* зафиксировать время выполнения работ (скорость, качество выполнения распределенных технологических операций);
* осуществить контроль за ходом работы (постоянный контроль и коректировка технологических операций);
* соблюдать чистоту рук и внешнего вида (контроль мытья рук, смена перчаток по завершению каждой технологической операции, использование индивидуальных прихватов, полотенец, поддержание в чистом состоянии внешнего вида сцец.одежды в течении всего занятия);
* проследить за выполнением правил техники безопасности (контроль техники безопасности при работе на тепловом оборудовании).

**III. ЦЕЛЕВОЙ ОБХОД**

* прием и оценка выполненных работ (помощь или коректировка в процессе оформления изделий из пряничного теста);
* уборка рабочих мест (назначение дежурных по командам, мытье столов и посуды после окончания работы);
* зафиксировать время на уборку рабочих мест (контроль в соблюдении выделенного времени на уборку).

**г. Заключительный инструктаж:** 40 минут

Презентация изделий из пряничного теста и напитков: 30 минут.

* проведение бракеража- дегустация и само оценивание изделий из пряничного теста и напитков по таблице критериев оценки качества (Приложение № 6);
* подведение итогов занятия;
* работа над ошибками-рекомендации на улучшение;
* заполнение оценочной таблицы (Приложение № 7);
* обобщение результатов работы обучающихся.

Обучающиеся работают в группах, заполняют рефлексию: 7 минут (Приложение № 8).

Используя линейку каждый обучающийся по шкале «от 1 до 10» проводит самооценку полученных знаний умений и навыков.

**Шкала:**

* 1 – мне было скучно;
* 2 – мне не нравится пряничное тесто и изделия из него;
* 3 – чувствую не уверенно себя на открытом занятии;
* 4 – сомневаюсь в своих знаниях, мне есть над чем еще работать;
* 5 – справился (лась), но были затруднения при замешивании пряничного теста;
* 6 – справился (лась), но были затруднения при работе с оборудованием;
* 7 – справился (лась), но были затруднения при формовании изделий из пряничного теста;
* 8 – справился (лась), но были затруднения при оформлении изделий из пряничного теста;
* 9 – мне все понравилось, своей цели достиг и есть желание совершенствоваться;
* 10 – справился (лась) без затруднений.

**д. Домашнее задание – 2 минут**

Обучающиеся получают домашнее задание: «Закрепить полученные знания и приготовить изделия из пряничного теста в глазури».

**5. Литература**

**Основная литература:**

1. Амфимова Н.А Кулинария – М., 1997.

2. Бикке Р.П. Оформление и отпуск блюд М.-1999.

3. Новоженов Ю.М, Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд, М.,1989.

4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. - М,1999.

5. Павлов Л.В, Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи М.,1988.

6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2001.

**Дополнительная литература**:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М: «Лада», 2010.

2. Амфимова Н.А Кулинария – М., 199

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (Приложение № 1)**

**Ваша цель:** приготовить и подать изделие из пряничного теста, напитки с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.

**Задачи:**

**По содержанию практические**:

* организовать рабочие места, соблюдать правила санитарии и техники безопасности;

освоить рабочие приемы выполнения технологических операций по приготовлению изделий из пряничного теста, напитков.

**Предпосылки:**

**Вы должны знать**:

* технику безопасности при работе на тепловом оборудовании;
* должны уметь работать самостоятельно и в командах, чтобы каждый имел возможность развить свои профессиональные навыки;
* эксплуатацию инструментов и инвентаря;
* пищевую ценность, товарное соседство;
* санитарно – гигиенические условия;
* просеять муку и сахарную пудру;
* обработать яйцо;
* подготовить пряности;
* технологию приготовления напитков;
* замесить пряничное тесто;
* сформовать, вырезать изделия из пряничного теста;
* соблюдать температурный режим;
* оформлять изделия из пряничного теста для подачи;
* выполнить органолептическую оценку.

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

##### Как вам предстоит работать:

* ознакомиться с пояснительной запиской и инструкционной картой;
* объединиться в команды, работа предстоит с применением разных IT технологий;
* на занятии будут применятся такие программы **«Kahoot.it», PowerPoint**, **Word;**
* организовать рабочее место;
* соблюдать правила санитарии и техники безопасности;
* получить сырье;
* распределить роли в команде так, чтобы каждый из вас имел возможность развить свои профессиональные навыки;
* произвести подготовку сырья;
* просеять муку и сахарную пудру;
* помыть яйцо;
* подготовить пряности;
* замесить пряничное тесто;
* сформовать, вырезать изделия из пряничного теста;
* отпечь изделия, соблюдая температурный режим;
* оформить изделие из пряничного теста для подачи;
* подобрать посуду для подачи;
* осуществить помол кофе;
* закипятить молоко для заваривания чая по-казахски;
* засервировать стол для «Банкет-чая»;
* выполнить органолептическую оценку.

**(Приложение № 1)**

**Инструкционно – технологическая карта**

**Изделие «Имбирные пряники»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Набор сырья** | Брутто  На 0,5 кг теста | Брутто  На 2 кг теста | Наименование операции | Последовательность  выполнения  работ |
| Сахар  Вода (кипяток)  Масло сливочное  Сода пищевая  Соль  Имбирь молотый  Корица молотая  Кардамон  Яйцо  Мука  **Выход** | 0,125  50 мл  0,050  1/4ч.л.  Щепотка  ¼ ч.л.  3/4ч.л.  Щепотка  0,015  0,215  **500** | 0,500  200 мл  0,200  1ч.л.  ½ ч.л.  1 ч.л.  3 ч.л.  1/2ч.л.  0,060 (1шт)  0,850  **2000** | -карамелизация сахара, до жидкого состояния;  -Добавление кипятка, масла сливочного, пряностей и соды;  -Остужаем жидкую часть теста;  - вводим часть муки при постоянном помешивании;  - добавляем яйцо и оставшую муку по мере необходимости, но не забиваем тесто;  - охлаждаем тесто от 20 минут до суток;  - раскатываем тесто толщиной 0,5-0,7 см;  -вырезаем разные формы, фигурки;  -отпекаем;  -оформляем;  - Подача | В сковороду с толстым дном всыпаем сахар и плавим его до жидкого карамельного состояния, далее аккуратно вводим кипяток и все снова размешиваем. В карамельную смесь добавляем масло сливочное снова промешиваем затем добавляем пряности с содой, все перемешиваем, до завершения гашения соды и остужаем до теплого состояния. В остуженную массу вводим пол части муки, затем добавляем яйцо и остальную муку, но не забиваем тесто, оно должно немного липнуть к рукам. Готовое тесто убираем в холодильник на 10 часов. Перед началом работы за час нужно достать тесто из холодильника, чтоб оно согрелось. Из готового отдохнувшего теста раскатываем пласт толщиной 0,7 см и вырезаем пряники нужной нам формы и размера, затем оформляем даем высохнуть глазури и подаем к столу. |

**Требования к качеству:** Изделие «Имбирные пряники»

Тесто пористое, хорошо пропеченное, без «закала»; изделия правильной формы, с красиво отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом. Выпечка изделий

Пряники выпекают при 180-200˚С в течение 7-10 минут сразу же после разделки. Режим и продолжительность выпечки зависят от толщины изделий. Чем больше толщина выпекаемых изделий, тем ниже температурный режим и продолжительнее выпечка.

**Инструкционно – технологическая карта**

**Белковая глазурь «Айсинг»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Набор сырья** | Брутто  На 1яйцо | Наименование операции | Последовательность  выполнения  работ |
| Белок яйца  Сахарная пудра  Лимонный сок  Крахмал | 0,035  0,200  0,010  0,010 | -Обработать яйца;  -отделить белок от желтка;  -соединить белок с сахарной пудрой, добавляем 1ч.л. кукурузного крахмала, промешивая до белого цвета, добавляем чайную ложку лимонного сока. | Обработанное яйцо отделяем белок от желтка. Белок соединяем с просеянной сахарной пудрой и кукурузным крахмалом, пробиваем миксером с повышением скорости 3 минуты до устойчивых пиков и добавляем лимонный сок еще раз все перемешиваем. Накрываем влажным полотенцем даем отдохнуть пол часа. Айсинг готов к использованию. По необходимости айсинг можно разбавить капельно водой до нужной консистенции. |

**Требования к качеству: Белковой глазури «Айсинг»**

Цвет белый; консистенция пластичная (мягкие пики); вкус сладкий сахарный, с легкой кислинкой.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид брака** | **Причины возникновения** |
| - верхняя корка отделяется;  - мякиш сырой | Мало сахара; высокая температура теста при замесе; длительный замес.  Очень мягкое тесто; печь перегрета. |
| - изделия с пустыми донышками  - изделия имеют мало пор. | Тесто мягкое и много разрыхлителей;  Высокая температура печи. Недостаточно положено разрыхлителей |
| - изделия плотные, неоптекаемой формы. | Пониженная влажность теста; заварка не была достаточно охлаждена; много саха­ристых веществ; мало разрыхлителей |
| - изделия расплывчатые | Тесто с повышенной влажностью; мно­го соды; плохая клейковина; низкая тем­пература печи. |

**Технологическая карта**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Чай по-казахски** | | **Ташкентский Чай** | | **Цитрусовый чай** | |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Чай высшего сорта | 40 | 40 |  |  | 50 |  |
| Молоко | 250 | 250 |  |  |  |  |
| Сахар | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Чай зеленый |  |  | 40 | 40 |  |  |
| Мята |  |  | 30 | 30 |  |  |
| Лимон |  |  | 50 | 50 | 180 | 180 |
| Мед |  |  | 20 | 20 |  |  |
| Вода | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| Кардамон |  |  |  |  | 30 | 30 |
| Гвоздика |  |  |  |  | 10 | 10 |
| Корица (палочка) |  |  |  |  | 15 | 15 |
| Душистый перец |  |  |  |  | 10 | 10 |
| Апельсин |  |  |  |  | 230 | 230 |
| **Выход:** | **1000** |  | **1000** |  | **1000** |  |

**Технология приготовления:**

**«Чай по-казахски»**

Молоко перелить в кастрюлю, поместить емкость на плиту и довести его содержимое до кипения, выключить нагрев и удалить пенку. В заварочный чайник всыпать чайную заварку. Вскипятить воду в чайнике. Влить крутой кипяток в заварник и закрыть емкость крышкой. Оставить напиток на 5 минут чтобы он настоялся. Спустя указанное время напиток приобретет интенсивный цвет и яркий аромат. Разлить в чашки или стаканы до половины горячий свежезаваренный чай любого вида, всыпать по 1 ч.л. сахарного песка. Влить в чай горячее молоко и подать напиток к столу с различной выпечкой, конфетами, сладостями.

**«Ташкентский Чай»**

Берем чайник либо френч-пресс, засыпаем зеленый чай.

Добавляем лимон.4

К ингредиентам отправляем мяту.5

Добавляем мед.6

Наливаем кипяток.

Настаиваем 5-10 минут.

Ташкентский чай в жаркую погоду утоляет жажду, расслабляет и отлично освежает. Чай получается полезным, тонизирующим и очень вкусным. С ярко выраженным ароматом лимона, мяты и меда.

**«Цитрусовый чай»**

*Очистить апельсин и лимон, корочки****высушить.***

Все специи прогреть на сухой горячей сковородке около 1-2 минут.  
Затем растереть или смолоть их. Для этого можно воспользоваться блендером, можно ступкой (в ступке получается ароматнее). Не нужно, чтобы специи превратились совсем в мелкий порошок, достаточно будет размолоть их так, чтобы остались мелкие кусочки.

Измельчить и цитрусовые (снова не до порошка, а чтобы остались кусочки).

Смешать цитрусовые и специи с чаем, положить в чайник, залить кипятком, дать настояться 5-10 минут.

Чай с насыщенным пряным вкусом и ароматом, корочки апельсина и лимона дарят ему лёгкую цитрусовую нотку и красивый яркий цвет.

# **Технологическая карта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | **Кофе Капучино** | | **Кофе Латте** | |
| Расход сырья в гр. на 1 порцию | | Расход сырья в гр. на 1 порцию | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кофе мелкого помола | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Молоко 2,5% жирности | 50 | 150 | 150 | 50 |
| Тертый шоколад | 15 | 15 |  |  |
| Сироп |  |  | 15 | 15 |
| **Выход:** | **75** |  | **75** |  |

# **Технология приготовления:**

**Кофе Капучино**

Чтобы приготовить эспрессо засыпьте перемолотый кофе в холдер, четко до его края. Одна полная закладка рассчитана на одну порцию. Хорошо спрессуйте массу, равномерно распределив ее по поверхности. Установите холдер на пост и варите эспрессо. Вылейте его в заранее прогретую чашку. Возьмите молоко комнатной температуры и залейте в молочник на ¾. Проверьте подачу пара в капучинаторе. Держите его под углом 45 градусов при нагревании молока в течение 2-3 минут, не более. Взбитое молоко вливается тонкой струей в кружку, где уже находится [эспрессо](https://turka.life/recepty/kofe-jespresso.html). Присыпьте пенку шоколадом и вкуснейший капучино готов к употреблению.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** пеночка – однородная и плотная, цвет пеночки – белый; правильно приготовленный классический эспрессо обладает глубоким вкусом, в котором сочетаются горечь, сладость и кислотность.

**Цвет:** коричневый.

**Вкус и запах:** ярко выраженный кофейный аромат (с разными оттенками, в зависимости от соотношения арабики и робусты)**, со вкусом сливок и шоколада**.

**Консистенция:** жидкая.

# **Кофе Латте**

Традиционный латте в кофе машине готовится в 2 этапа. Вначале нужно сделать крепкий эспрессо из молотой арабики, воды и сахара. Затем нужно заняться взбиванием молока. В питчере взбивается молоко. Завершить второй этап нужно после того, как продукт превратится в пышную пену.

Возьмите Айриш бокал, в которой будете подавать напиток. Поместите в него молочную заготовку. Далее тонкой струйкой нужно ввести эспрессо. Верхним слоем выкладывается кремообразная пена. Это требуется для того, чтобы уровни не перемешались.

На поверхности создается рисунок из молотого шоколада либо корицы, в этих же целях используется и стружка цитрусовых.

Угощение подается к столу вместе с ложечкой, чтобы пену можно было съесть как вкусный десерт.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** пеночка – однородная и плотная, цвет пеночки – белый; правильно приготовленный классический эспрессо обладает глубоким вкусом, в котором сочетаются горечь, сладость и кислотность.

**Цвет:** нижнего слоя **–**коричневый, верхнего - белый.

**Вкус и запах:** ярко выраженный кофейный аромат (с разными оттенками, в зависимости от соотношения арабики и робусты)**, со вкусом сливок**.

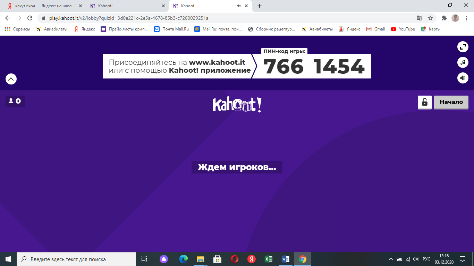
**Консистенция:** жидкая.

**(Приложение № 2)**

**Деление на команды 5 минут**

Мастер производственного обучения предлагает студентам вытянуть из «Ларца» по одной конфете и сгруппироваться в команды (конфеты с одинаковым названием).

**Задание № 1** – **7 минут (Приложение № 3)**

 Обучающиеся отвечают на тесты через программу «Kahoot.it» по тематике повторения «**Технология приготовления мучных кондитерских изделий»**

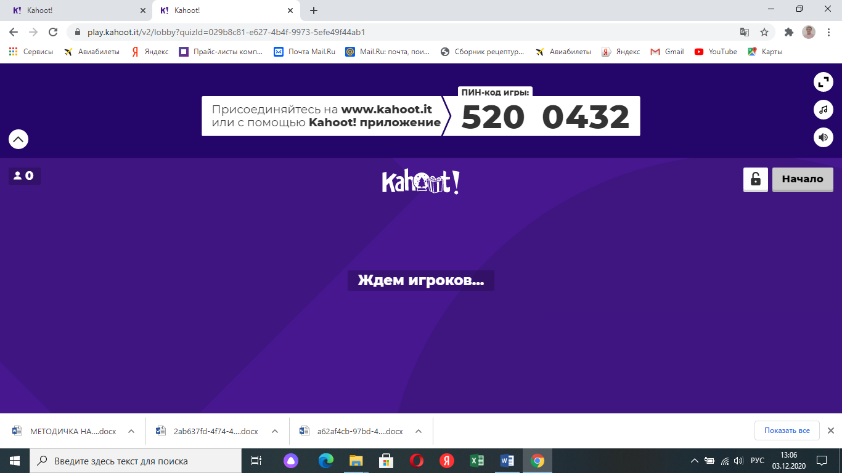
**Тесты**

**«****Технология приготовления мучных кондитерских изделий»**

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
   1. 12,5%;
   2. 16,5%;
   3. **15%.**
2. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
   1. **пенообразователя;**
   2. загустителя;
   3. увлажнителя.
3. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
   1. разрыхления;
   2. **снижения упругих свойств теста;**
   3. пенообразования.
4. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
   1. 12 часов;
   2. 24 часов;
   3. **3-4 часа.**
5. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
   1. минеральные;
   2. **белковые;**
   3. органические.
6. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
   1. в горячей воде;
   2. **в теплой воде;**
   3. в холодной воде.
7. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
   1. **глиадин и глютенин;**
   2. казеин и альбумин;
   3. лецитин и альбумин.
8. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
   1. денатурация;
   2. адсорбция;
   3. **«сила муки».**
9. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
   1. выше;
   2. **ниже;**
   3. колеблется.
10. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
    1. **200-225 0С;**
    2. 250-300 0С;
    3. 125-150 0С.

**Просмотр видео ролика «**Как приготовить кофе на кофе машине» с целью закрепления пройденного материала по технологии приготовления напитков - 5 минут. <https://drive.google.com/file/d/1GNBHAKsKKxqvC-Uks9uhJJpasWJj9c0A/view?usp=sharing>

**Задание 2. - 10 минут. (Приложение № 4)**

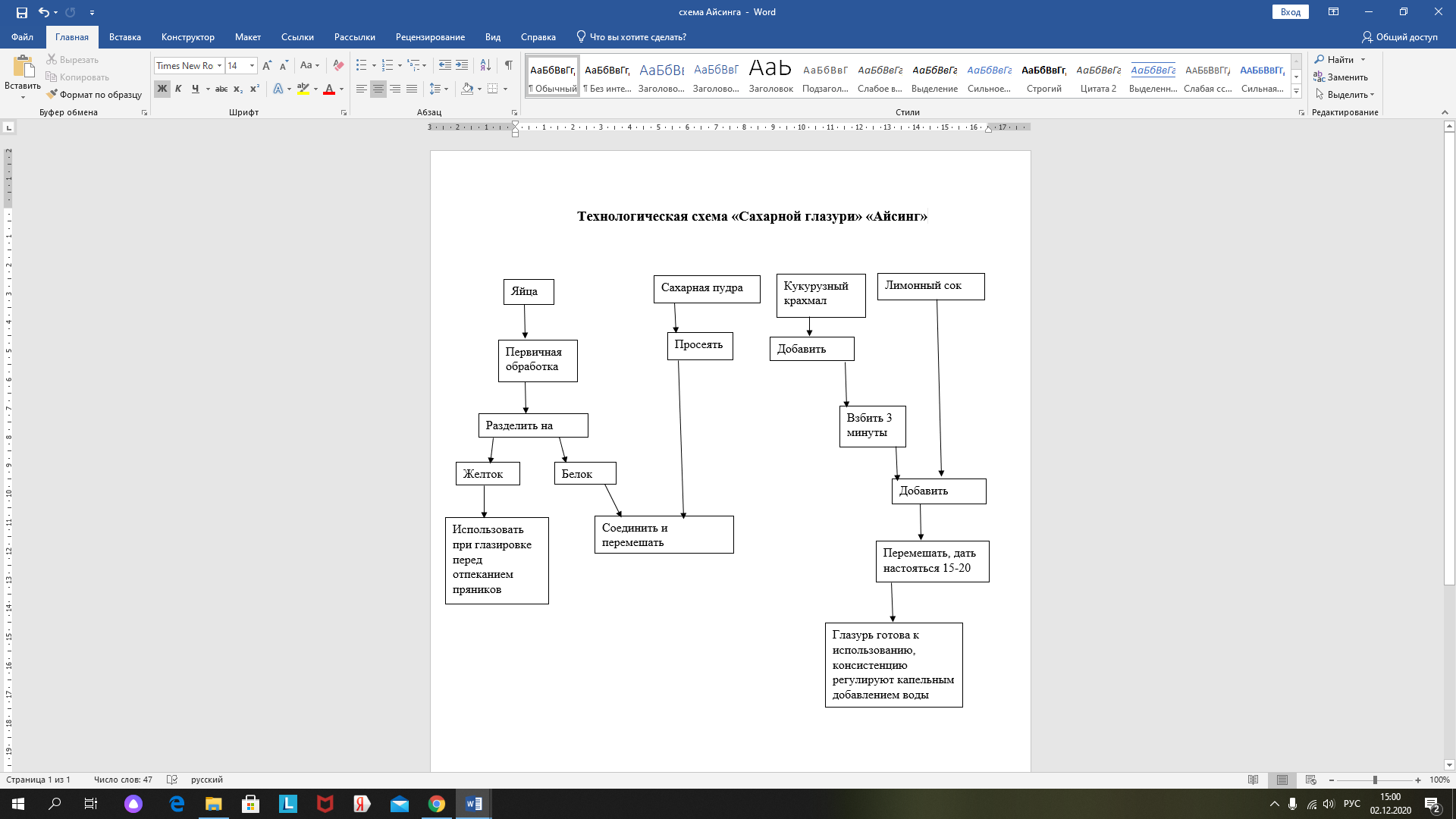
Обучающиеся отвечают на тесты через программу «Kahoot.it» по тематике «Техника безопасности и санитарные требования при работе на различных видах оборудования»

**Тест по технике безопасности и санитарии**

1. Можно ли удалять остатки продуктов с оборудования при включённом двигателе?
2. да
3. **нет**
4. можно, если скорость небольшая
5. Для чего необходимы резиновые коврики перед электрооборудованием?
6. **резина не является проводником тока**
7. для соблюдения чистоты
8. чтобы не поскользнуться
9. Что должно быть вывешено на стендах в каждом цехе?
10. **плакаты по технике безопасности**
11. режим работы предприятия
12. инструкции по эксплуатации оборудования
13. Продолжите фразу: «Для предупреждения травматизма  пол в цехе должен быть...»
14. чистым
15. **сухим**
16. деревянным
17. Допускаются ли к работе с лифтами-подъёмниками лица моложе 18 лет?
18. ***нет***
19. да
20. не знаю
21. Какое правило необходимо соблюдать при работе возле жарочных шкафов?
22. ***работать только в рукавицах***
23. работать только в резиновой обуви
24. не имеет значения
25. Продолжите фразу: "Работая у плиты нельзя...»
26. прислоняться к варочной панели
27. ***работать без рукавиц***
28. не знаю
29. Почему пол на кухне делают без порогов?
30. ***т. к. большие котлы с пищей перевозят на ручных грузовых тележках***
31. для удобства персонала
32. не знаю
33. Для тушения электропроводок и оборудования под напряжением используются:
34. пенные огнетушители
35. вода
36. **углекислотные и порошковые огнетушители**

**Задание 3. 7 минут (Приложение № 5)**

Обучающиеся просматривают видео ролик по приготовлению Айсинга и оформлению изделий из пряничного теста. Составляют технологическую схему приготовления Айсинга.



**(Приложение № 6)**

**Критерии оценки качества**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Критерии качества | Оценка | | |
| «5» | «4» | «3» |
| **Форма/цвет**  **Консистенция**  **Вкус**  **Запах** | Форма, сохранена, цвет янтарно золотой  Плотная, равномерно пористая, но мягкая, не пересушена  Приятный, со вкусом пряностей, которые входят в пряничное тесто  Запах печеного изделия с ароматом пряностей | Форма сохранена, цвет янтарно золотой  Плотная, равномерно пористая, но мягкая, есть небольшие погрешности при отпекании, единичные изделия подсохли (хрустят)  Приятный, со вкусом пряностей, которые входят в пряничное тесто  Запах печеного изделия с ароматом пряностей | Форма не сохранена, изделие растеклось вовремя отпекания, цвет янтарно золотой  Плотная, равномерно пористая, но мягкая, есть вздутости у изделия после отпекания  Приятный, но с ярко выраженным вкусом одной из пряностей, которые входят в пряничное тесто  Запах печеного изделия с выраженным ароматом одной из пряностей |

**Презентация изделий из пряничного теста, напитков**

Заполните оценочную таблицу приготовление и подача изделий из пряничного теста

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название команды** | **Форма/цвет** | **Консистенция** | **Вкус** | **Запах** | **Подача/ оформление** |
|  |  |  |  |  |  |

**(Приложение № 7)**

**Оценочная таблица**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование команд** | **Внешний вид обучающихся**  **0-15** | **Организация рабочего места**  **0-15** | **Выполнение заданий**  **0-10** | | | **Соблюдение техники безопасности**  **0-15** | **Качество изделия**  **0-15** | **Итоговая оценка**  **10-100** |
| **№ 1** | **№ 2** | **№ 3** |
| Команда – 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Команда – 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Команда – 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**(Приложение № 8)**

**КАРТОЧКА ВЫХОДА**

Используя линейку каждый обучающийся по шкале «от 1 до 10» проводит самооценку полученных знаний умений и навыков.

**Шкала:**

* 1 – мне было скучно;
* 2 – мне не нравится пряничное тесто и изделия из него;
* 3 – чувствую не уверенно себя на открытом занятии;
* 4 – сомневаюсь в своих знаниях, мне есть над чем еще работать;
* 5 – справился (лась), но были затруднения при замешивании пряничного теста;
* 6 – справился (лась), но были затруднения при работе с оборудованием;
* 7 – справился (лась), но были затруднения при формовании изделий из пряничного теста;
* 8 – справился (лась), но были затруднения при оформлении изделий из пряничного теста;
* 9 – мне все понравилось, своей цели достиг и есть желание совершенствоваться;
* 10 – справился (лась) без затруднений.

