

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
«Краевой детский центр «Созвездие»

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
КГБОУ КДЦ Созвездие
А.Е. Волостникова
Приказ № 01-09/ 186
от 04.04.2020 г.



**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Выпечка осетинских пирогов»
(социально-педагогическая направленность)**

Возраст обучающихся: 14 – 17 лет
Продолжительность реализации
программы: 6 дней.
Авторы программы:
начальник комбината питания КДЦ «Созвездие»
Исаченко Елена Леонидовна,
методист ООП
Жукова Елена Анатольевна
Место реализации программы:
КГБОУ КДЦ Созвездие

г. Хабаровск, 2020 г.

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Учебный план и содержание программы.....	6
3. Комплекс организационно-педагогических условий.....	9
4. Методическое обеспечение	11
5. Список литературы.....	12
Приложение 1. Конкурсное задание. Критерии оценки	13
Приложение 2. Инфраструктурный лист	15
Приложение 3. Инструкция по технике безопасности пекаря.....	17

1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Выпечка осетинских пирогов» предусматривает расширение знаний обучающихся в области кулинарного искусства, овладение практическими навыками, необходимыми в профессии пекаря.

Профессия пекаря предполагает знание технологического процесса выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Знакомство с профессией пекаря в данной программе происходит на основе выпечки осетинских пирогов.

Осетинские пироги – это национальное блюдо, которому уже несколько сотен лет. Они известны во многих странах мира и популярность их растёт из года в год среди ценителей кухни Кавказа. Пекарь осетинских пирогов – специалист, который занимается выпечкой, оформлением и подачей осетинских пирогов. Он производит широкий ассортимент осетинских пирогов из разных видов теста, корректирует рецептуры или пользуется утвержденными. Профессиональный пекарь должен учитывать качество ингредиентов, работать, соблюдая санитарные нормы, личную гигиену и правила техники безопасности.

Настоящая программа разработана в соответствии с документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепцией развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июня 2003 года № 118 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03»;
- Приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Письмом Минпросвещения России от 19.03.2020 г. № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций по реализации образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816;
- Письмом Минобрнауки России № ВБ-976/04 от 07.05.2020 «Рекомендации по реализации внеурочной деятельности, программы воспитания и социализации и дополнительных общеобразовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий»;

- Письмом Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;

- Положением о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе КГБОУ КДЦ Созвездие.

Уровень освоения программы – стартовый, предполагает применение и реализацию общедоступных и универсальных форм организации учебной деятельности.

Направленность программы: социально-педагогическая.

Актуальность программы заключается в том, что обучение направлено на профессиональную ориентацию обучающихся. Профессия пекаря является популярной и востребованной в мире. Компетенция пекаря относится к сфере обслуживания населения. На сегодняшний день специалисты хлебопекарной отрасли работают на хлебозаводах, пекарнях, предприятиях общественного питания. На этот профессиональный вид деятельности имеется постоянный спрос на рынке труда, всегда есть вероятность профессионального роста и получение навыков, полезных в повседневной жизни. Программа создает необходимые условия для позитивной социализации и профессионального самоопределения обучающихся.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что в ходе ее освоения обучающиеся получают не только знания, как приготовить осетинские пироги, но и основы профессии, востребованной в современных социально-экономических условиях. Обучающиеся смогут познакомиться с профессиональными навыками пекаря: приготовлением теста согласно рецептурам, определением готовности опары, теста при замесе и брожении, приготовлением начинки, выпечкой осетинских пирогов различных видов.

Обучение по программе способствует развитию творческой активности обучающихся, ответственности за свое дело, аккуратности.

Новизна и особенности программы. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Выпечка осетинских пирогов» составлена на основе аналогичной компетенции чемпионата рабочих профессий Worldskills Russia.

Содержание программы направлено на формирование предпрофессиональных компетенций профессии пекаря, таких как правильная организация рабочего места и технологического процесса, работа со специальным оборудованием и инструментами, выпечка изделия и работа с технологическими картами, навыки формования и украшения изделия.

Программа реализуется на основе очной формы обучения с применением дистанционных технологий на платформе Moodle. Обучение предполагает двухстороннюю связь в самых различных формах (видео, фото).

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися практических заданий и внеаудиторную (самостоятельную) работу с использованием персонального компьютера. Методические элементы программы ориентированы на самостоятельное обучение, обратную связь с педагогом.

Успешные участники программы приглашаются на очную смену «Созвездие Skills».

Адресат программы

Возрастной диапазон обучающихся: 14-17 лет. Количество обучающихся: в формате онлайн – не ограничено.

Особенности комплектования учебных групп: разновозрастные группы, комплектуются по желанию в режиме Online на базе образовательной платформе Moodle. Обучающиеся делятся на команды, состав команды – 1 человек.

Формы обучения. Форма обучения – очная. При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии.

Формы занятий при организации дистанционного обучения:

- видеозанятие;
- организация и сопровождение самостоятельной работы обучающихся.

Учебный процесс связан с обменом информацией между педагогом и обучающимся на основе учебных материалов, направленных преподавателем по установленным каналам связи.

На занятиях предусмотрено время для знакомства с теоретическими знаниями и выполнение практических заданий.

Основным видом деятельности на занятиях является практическая работа. Теоретический материал в программе дается в том минимуме, который объективно необходим для осмысленного выполнения практической работы.

Объем и сроки освоения программы, режим занятий

Сроки реализации программы: 6 дней, 24 часа.

Продолжительность занятий: 4 академических часа ежедневно (с перерывом 10 минут).

Продолжительность и режим занятий осуществляются в соответствии с СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03», пункт 4 «Организация занятий с персональными электронными вычислительными машинами детей школьного возраста и занятий с игровыми комплексами на базе персональных электронных вычислительных машин».

Цель: формирование основ профессиональной компетенции пекаря на основе освоения технологии приготовления и выпечки осетинских пирогов.

Задачи:

обучающие (предметные):

1. Обучать правильной организации рабочего места и технологического процесса.

1. Формировать навыки приготовления теста и фарша, формования и украшения изделия, выпечки осетинских пирогов согласно рецепту.

2. Формировать навыки безопасной работы со специализированным оборудованием (кухонный инвентарь, нож, духовка).

развивающие (метапредметные):

1. Развивать навыки работы с информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения учебной задачи (работа с компьютером, сетью интернет, образовательными платформами; осуществление поиска необходимой информации).

2. Развивать умения анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

3. Эффективно общаться с педагогом, другими обучающимися для выполнения задания занятия, используя социальные сети.

воспитательные (личностные):

1. Формировать у обучающихся интерес и понимание социальной значимости профессии пекаря.

2. Формировать у обучающихся умение действовать самостоятельно, творчески организовывать собственную деятельность исходя из цели и задач занятия.

3. Способствовать формированию личностных качеств обучающихся - аккуратности, трудолюбия, ответственности.

2. Учебный план и содержание программы

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Основные задачи курса. Осетинский пирог: сладкая версия	4	1	3	Контроль этапов выполнения задания, итогового продукта на основе фото и видео материалов
2.	Классический осетинский пирог с картофелем и сыром.	4	1	3	
3.	Осетинский пирог с мясом.	4	1	3	
4.	Осетинский пирог с капустой и сыром.	4	1	3	
5.	Осетинский треугольный пирог - Артадзыхон с сыром.	4	1	3	
6.					Оценка конкурсного задания
	Конкурс.	4	0,5	3,5	
	Всего:	24	5,5	18,5	

Содержание программы¹

Тема 1. Основные задачи курса. Осетинский пирог: сладкая версия.

Теория: Знакомство с компетенцией «Выпечка осетинских пирогов», основные задачи курса. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.

Основное сырье при производстве осетинских пирогов: мука, виды и сорта; дрожжи и разрыхлители, их значение в хлебопечении; сахар и сахаросодержащие продукты, соль; вкусовые и прочие продукты, используемые в хлебопечении (пряности, изюм, джем и т.д.).

Практика: Сладкий осетинский пирог: приготовление опары, теста, приготовление начинки. Формовка и выпечка изделия.

Тема 2. Классический осетинский пирог с картофелем и сыром.

Теория: Основное сырье при производстве осетинских пирогов: яйца и молочные продукты; жиры и масла. Приготовление фарша (овощи, сыр).

Практика: Классический осетинский пирог с картофелем и сыром: приготовление опары, теста, приготовление начинки. Формовка и выпечка изделия.

Тема 3. Осетинский пирог с мясом.

Теория: Технология приготовления мясного фарша. Основы пекарного производства: понятие о рецептуре; нормы закладки, замес и образование теста; Разделка и расстойка теста.

Практика: Осетинский пирог с мясом: приготовление опары, теста, приготовление фарша. Формовка и выпечка изделия.

Тема 4. Осетинский пирог с капустой и сыром

Теория: Приготовление овощной начинки. Капуста белокочанная: Как правильно выбирать капусту, секреты приготовления.

Приемы подготовки изделий к выпечке. Смазка тестовых заготовок. Выпечка хлебных, изделий, применяемое оборудование. Определение готовности выпекаемого изделия. Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения.

Практика: Приготовление теста. Приготовление фарша. Формовка изделия. Выпечка изделия.

Тема 5. Осетинский треугольный пирог - Артадзыхон с сыром.

Теория: Виды сыров по типу производства и закваске. Особенности сырной выпечки. Хранение готовых изделий.

¹ Подробное описание программы см. в Приложении 1

Практика: Осетинский треугольный пирог - Артадзыхон с сыром: приготовление опары, теста, приготовление начинки. Формовка и выпечка изделия.

Тема 6. Конкурс.²

Теория: Инструктаж по выполнению конкурсного задания.

Практика: Применение полученных навыков по выпечке осетинских пирогов. Выполнение конкурсного задания:

- приготовление дрожжевого теста;
- подготовка фарша;
- формование пирогов;
- выпечка;
- презентация пирогов.

Планируемые результаты

предметные:

1. Обучающиеся умеют организовать рабочее место, знают технологический процесс приготовления и выпечки осетинских пирогов с различной начинкой.

2. Обучающиеся умеют:

- готовить дрожжевое тесто, используя опару;
- готовить фарш для осетинских пирогов, используя различные продукты (мясо, овощи, зелень, сыр);
- делать формование теста и украшать пирог;
- пользоваться специальным оборудованием (кухонный инвентарь, нож, духовка), применяя знания техники безопасности;
- выпекать осетинские пироги согласно рецептам и конкурсному заданию.

метапредметные:

обучающиеся умеют:

- работать с информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения учебной задачи (работа с компьютером, сетью интернет, образовательными платформами; осуществление поиска необходимой информации);
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- эффективно общаться с педагогом, другими обучающимися для выполнения задания занятия, используя социальные сети.

личностные:

обучающиеся:

- проявляют интерес к профессии пекаря, понимают социальную значимость данной профессии для хозяйственной деятельности;

² См. Приложение 3

- умеют действовать самостоятельно, творчески организовывать собственную деятельность исходя из цели и задач занятия,
- проявляю в работе и обучении аккуратность, трудолюбие, ответственность.

3.Комплекс организационно-педагогических условий

Формы контроля разрабатываются для определения результативности освоения программы, отражают достижение ее цели и задач. Обучающиеся в заранее установленные сроки размещают работы на онлайн платформе. При затруднениях при выполнении работы, получают консультацию педагога, проводят работу над ошибками.

Форма предоставления выполненного задания – фотоотчет основных этапов приготовления пирога и итогового изделия. Педагог оценивает правильность соблюдения технологии, внешний вид готового изделия. Вкус и аромат пирога могут оценить члены семьи обучающегося и проголосовать за него на форуме.

Итоговой формой контроля по программе является выполнение конкурсного задания, которое оценивается согласно протоколу.

Формы отслеживания и фиксации результатов: видеозапись, фотографии, количество и сохранность обучающихся на образовательной платформе, материалы анкетирования обучающихся, отзывы обучающихся и родителей на форуме.

Формы предоставления и демонстрации результатов: презентация готового изделия (фото/видео); выполнение конкурсного задания.

Оценочные материалы

Пакет диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающимися планируемых результатов, критерии и технологии отслеживания результатов:

1. Мониторинг качества образования – сбор, обработка и анализ образовательных результатов. Достигается с помощью наблюдения за условиями, процессом и результатами обучения:

Организация и управление работой.

- Этапы изготовления продукта.
- Подготовка и правильное использование инструментов и оборудования.

- Экономичное расходование ингредиентов и минимизация отходов.

- Эффективная и аккуратная работа, выполненная в срок.

Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны труда.

- Знание срока годности продуктов, применяемых в работе, соблюдение пищевой гигиены.

- Аккуратная работа с инструментами и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности.

Компетенции общения и межличностных отношений.

– Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным.

– Выстраивать эффективное общение с педагогом, командой.

– Следовать подробным письменным и устным инструкциям.

Умелое использование сырья и соблюдение рецептуры выпечки осетинских пирогов.

– Соблюдение кулинарных рецептов для контроля качества.

– Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции.

Внешний вид изделия, текстура и вкус.

– Эффективное использование рецептурных ингредиентов и приправы.

– Производство теста, улучшение его свойств с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко.

– Умение замешивать тесто, расстаивать тесто для насыщения его воздухом, регулировать процесс брожения, месить тесто для придания ему однородной текстуры.

Формовка и украшение.

– Формование из теста осетинских пирогов.

– Производство изделия с начинкой, помещая в них начинку и украшая их до выпекания.

– Применять различные техники формовки.

Процесс выпечки и обращение с изделием после нее.

– Условия выпекания пирогов: температура, влажность, подача максимального и минимального тепла.

– Регулирование процесса выпекания таким образом, чтобы пирог приобретал правильную форму, цвет и корочку.

– Хранение осетинского пирога после выпекания.

2. Оценивание индивидуальных образовательных результатов обучающихся по критериям:

- мотивация обучающихся к познавательной, творческой и практической деятельности;

- увлеченность деятельностью;

- активность обучающихся;

- визуальная динамика развития умений и навыков;

- проработанность изделий;

- аккуратность выполнения работы.

3. Оценочные, контрольно-измерительные материалы - критерии оценивания конкурсного задания.

4. Экспертная оценка формируется в ходе экспертной деятельности привлеченных экспертов для анализа и оценки конкурсного задания. Экспертная оценка отражается в протоколе конкурсного задания по итогам анализа и обработки конкурсных материалов по определенным критериям.

Цель экспертизы – оценить достигнутые образовательные результаты по программе.

Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение (см. инфраструктурный лист)

Кадровое обеспечение: занятия проводит главный эксперт с соответствующим образованием и уровнем подготовки. Качество выполнения конкурсного задания оценивают два приглашенных эксперта.

Информационно-методическое обеспечение:

- видео-, фото- материалы;
- методические и дидактические материалы к темам занятий;
- инструкции по работе и технике безопасности;
- технологические карты.

4. Методическое обеспечение программы:

1. Методические материалы, обеспечивающие реализацию программы:

- видеозанятия;
- рабочая тетрадь;
- дидактические материалы;
- инструкционно-технологическая карта «Приготовление теста для осетинских пирогов»;
- инструкционно-технологическая карта «Выпечка осетинских пирогов Артадзыхон с сыром»;
- инструкционные памятки;
- конкурсное задание;
- протокол оценки конкурсного задания;
- экспертный лист;
- техника безопасности.

2. Методы и приемы обучения:

Методы обучения: словесный (объяснение), наглядный (показ педагогом приемов исполнения), практический.

Приемы обучения: работа по алгоритму, самостоятельная работа, презентация блюда, конкурс.

5.Список литературы

1. Александрова-Игнатъева П.: Практические основы кулинарного искусства, Издательство: Corpus, 2013 г., 952с.
2. Голиб Саидов. Осетинские пироги. Кухни народов мира. М.: РИПОЛ классик, 2017.
3. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\ Д.: Феникс, 2005 г.
4. Мартыненко Н.С. Введение в технологию продуктов питания, Учебное пособие. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. – 96с.;
5. Плешкова Мария, Поварское дело. Краткий курс для молодых хозяйки и хозяина. Издательство: Эксмо, 2014 г., 144с.;
6. Сучкова Е.М, Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2008г.
7. Филатов С.В. Осетинские пироги.- М.: РИПОЛ классик, 2012.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Время на выполнение конкурсного задания - 180 мин (три часа). Все этапы выполнения конкурсного задания должны быть отражены в фотографиях. Фотографии необходимо разместить в личном кабинете на сайте Онлайн Созвездие.

«Выпечка осетинских пирогов», включает в себя:

- приготовление дрожжевого сдобного теста;
- подготовку фарша;
- формование пирогов;
- выпечку;
- презентацию (подачу) пирогов.

1. Приготовление блюда Осетинский треугольный пирог - Артадзыхон с сыром.
2. Приготовление блюда Осетинский пирог: сладкая версия.
3. Приготовление блюда Осетинский пирог с капустой и сыром.

Ознакомление с критериями оценок:

1. Креативность подачи, оформление блюда, презентация.
2. Внешний вид изделия.
3. Фотоотчет на этапах приготовления:
 - готовое тесто,
 - готовая начинка,
 - полуфабрикат,
 - готовое изделие.

ПРОТОКОЛ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ

Ф.И.О. участника _____

Номер участника _____

Ф.И.О. эксперта _____

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ БЛЮД

№п/п	Критерии оценивания	Максимальный балл	Полученный балл		
			Блюдо №1	Блюдо №2	Блюдо №3
1.	Визуальное впечатление Креативность подачи, оформление блюда, презентация	10			
2.	Внешний вид изделия	10			
3.	Органолептическая оценка	10			
4.	Фотоотчет на этапах приготовления: готовое тесто, готовая начинка, полуфабрикат и готовое изделие. В кадре обязательно должен быть участник	10			
	ИТОГО:	40			

Инфраструктурный лист на одного участника

Наименование	Описание применения	Ед. измерения	Количество
Оборудование			
Весы кухонные	Для измерения ингредиентов	Шт.	1
Духовой шкаф	Для выпечки изделия	Шт.	1
Кухонная посуда			
Нож кухонный	Для приготовления фарша	Шт.	1
Доска разделочная	Для приготовления фарша	Шт.	1
Миска объемом 3,0л.	для замеса теста	Шт.	1
Ковш из нерж.стали или кастрюля 1,0л.	Для нагрева молока	Шт.	1
Венчик	Для взбивания яйца	Шт.	1
Сковорода D 14-16см	Для разогрева масла сливочного	Шт.	1
лопатка	Для выемки готового изделия	Шт.	1
Кисть силиконовая кондитерская	Для смазывания п/ф	Шт.	1
Одноразовые принадлежности			
Бумага пергаментная	Для форм	рулон	1
Одежда, текстильный материал			
Прихватка термостойкая	Для выемки готового изделия из духового шкафа	Шт.	2
Полотенце кухонное	По назначению	Шт.	1
Фартук кухонный	Для соблюдения санитарных норм	Шт.	1
Головной убор (колпак, косынка)	Для соблюдения санитарных норм	Шт.	1
Продукты питания			
Наименование	Кол-во для занятий	Кол-во для конкурса	Итого
Молоко цельное мдж 2,5-3,2	1,95л.	1,15л.	3,1л.

Сахар-песок	0,350гр	0,3гр	0,650гр.
Дрожжи сухие	90гр.	60гр.	150гр.
Маргарин для выпечки	0,150гр.	0,150гр.	0,3гр.
Яйцо	2шт.+5шт на смазку изделия	2шт+3на смазку изделия	12шт.
Мука пшеничная в/с	4,3кг	2,7кг	7,0кг
ванилин	0,001гр	0,001гр	0,002гр
Масло растительное	0,340гр	0,245гр	0,585гр.
соль	75гр	45гр	120гр
Джем или повидло	0,7кг	0,7кг	1,4кг
Картофель	0,3кг		0,3кг
Сыр твердых сортов	0,3кг		0,3кг
Мясной фарш	0,550кг		0,550кг
Чеснок	1-2зуб		1-2зуб
Кинза свежая	0,250гр		0,250гр
Лук репчатый	0,270кг	0,1кг	0,370кг
Перец черный молотый	0,001гр	0,001гр	0,002гр
Масло сливочное	0,2кг	0,1кг	0,3кг
Капуста б/к свежая	0,7кг	0,7кг	1,4кг
Сыр рассольный	0,4кг	0,4кг	0,8кг
Сыр осетинский	1,0кг	1,0кг	2,0кг
ПРИМЕЧАНИЕ!!!! : Кол-во продуктов дано на приготовление пирога диаметром 32-45см. Если размер листа для выпечки у Вас меньше, продукты берем пропорционально, уменьшая в 2-3 раза.			

Инструкция по технике безопасности

Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельному выполнению заданий по Компетенции «Выпечка осетинских пирогов» допускаются участники не моложе 14 лет под наблюдением взрослых:

- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения заданий обучающийся обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- соблюдать личную гигиену;

1.3. Обучающиеся 14-17 лет для выполнения задания используют инструмент:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением взрослого старше 18 лет:
Нож кухонный	Печь электрическая или газовая с духовкой
Блендер ручной	Блендер электрический или миксер
Ножницы	Мясорубка механическая или электрическая

1.4. При выполнении задания на обучающегося могут воздействовать следующие вредные (опасные) факторы:

Физические:

- подвижные части механического оборудования;
- режущие и колющие предметы;
- термические ожоги;
- повышенный шум;
- мучная пыль;
- вибрация блендера;
- повышенная температура поверхностей оборудования, изделий;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;

- повышенная ответственность;
- физические перегрузки;

1.5. Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты:

- безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;
- поварской колпак (косынка);
- фартук.

2. Требования охраны труда перед началом выполнения задания

Перед началом выполнения задания участники должны выполнить следующее:

2.1. Надеть удобную одежду, обувь фартук и косынку (колпак), при необходимости подготовить перчатки. Снять ювелирные украшения, часы. Рекомендуется коротко подстричь ногти и не покрывать их лаком.

2.2. Перед началом работы помыть руки с мылом.

2.3. Подготовить рабочее место:

- разместить инструмент и необходимые продукты на рабочем месте;
- убрать с рабочего стола все лишнее;
- произвести подключение и настройку оборудования.

2.4. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.5. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.8. При эксплуатации электрических жарочных и пекарных шкафов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования охраны труда во время выполнения задания

3.1. При выполнении заданий необходимо:

- быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять задания только исправным инструментом.

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

3.3. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (противни и др.).

3.4. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Во время работы с ножом не допускается:

- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;

3.5. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.6. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного духовки в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.7. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.8. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.9. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.

3.10. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) 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.);

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.):

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.;
- немедленно сообщить о случившемся взрослым.

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

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

4.4. В случае возгорания жира (масла) не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом, препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании работы

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.3. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.