

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Введение

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических работ по дисциплине составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, рабочим учебным планом, рабочей программой учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

На практических занятиях обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе учебной и производственной практики.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У2-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

У3-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З1-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З2-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

З3-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

З4-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

З5-правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З6-правила охраны труда в организациях питания;

О проведении практической работы обучающимся сообщается заблаговременно: когда предстоит практическая работа, какие вопросы нужно повторить, чтобы ее выполнить. Просматриваются задания, оговаривается ее объем и время ее выполнения. Критерии оценки сообщаются перед выполнением каждой практической

работы. Перед выполнением практической работы повторяются правила техники безопасности. При выполнении практической работы обучающийся придерживается следующего алгоритма:

1. Записать дату, тему и цель работы.
2. Ознакомиться с ЗУН, правилами и условиями выполнения практического задания.
3. Повторить теоретические задания, необходимые для рациональной работы и других практических действий.
4. Выполнить работу по предложенному алгоритму действий.
5. Обобщить результаты работы, сформулировать выводы по работе.
6. Дать ответы на контрольные вопросы.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№ п/п	Наименование практических работ	Кол-во часов
1.	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2
2.	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2
3.	Организация рабочих мест повара по производству кондитерской продукции	2
4.	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2
5.	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2
6.	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста	2
7.	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2
8.	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	4
Всего:		18

Практическая работа № 1 (2 часа)

Тема: «Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).

Цель: Научить организации рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям), обслуживать оборудование в соответствии с правилами эксплуатации.

Материальное обеспечение:

раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания», Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; Интернет-ресурсы: комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]-Режим доступа: <http://www.egvip.ru/articles/>.

Задание: проведите анализ обслуживания оборудования предприятий питания, возможных неисправностей и способы их устранения.

Порядок проведения работы:

1. Заполните таблицу:

Виды оборудования	Правила эксплуатации оборудования
Картофелечистка МОК-125	<i>Перед началом работы:</i> <i>Во время работы:</i> <i>После окончания работы:</i>
Взбивальная машина МВ-35	<i>Перед началом работы:</i> <i>Во время работы:</i> <i>После окончания работы:</i>
Плита электрическая ПЭСМ-4	<i>Перед началом работы:</i>

	<i>Во время работы:</i>
	<i>После окончания работы:</i>
Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2к	<i>Перед началом работы:</i>
	<i>Во время работы:</i>
	<i>После окончания работы:</i>

2. Заполните таблицу:

Неисправности оборудования	Действия по устранению
Холодильник отключился во время грозы	
Весы настольные сбились с уровня	
У плиты электрической отпал переключатель	

3. По представленным карточкам соберите основные узлы

оборудования: машина для дробления продуктов МДП-11-1, размолочный механизм МС-12-15, просеиватель муки МДП-800, тестомесильная машина ТММ-1М, тестораскаточная машина МРТ-60М.

Загрузочный бункер	Шибер	Питательный валик	Размолочные валики	Рукоятка	Скребки	Цилиндрический Корпус с загрузочной воронкой
Крышка	Предохранительная решетка	Терочные диски	Разгрузочное окно	Регулятор степени помола	Хвостовик	Шнек

Платформа	Труба со шнеком	Просеивающая головка	Предохранительная решетка	Крыльчатка	Рама	Сито с лопастью
Магнитная ловушка	Рукав	Фундаментная плита	Педаль	Дежа на тележке	Ограждающий щиток	Месильный рычаг
Корпус с приводом	Раскаточные валики	Наклонный стол	Ограждающий щиток	Мукосей	Транспортер	Поддон
Маховик	Шкала контроля					

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ

Оценка	Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания)
5	Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.
4	Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата.
3	Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени.
2	Работа не выполнена.

Практическая работа № 2 (2 часа)

Тема: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции»

Цель: Приобрести практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Материальное обеспечение: раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания»; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 3.Золин, В.П «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Интернет- ресурсы: каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]-Режим доступа: <http://www.Pekari.ru/catalog/obo/>; комплексное оборудование предприятий общественного питания[Электронный ресурс]-Режим доступа: <http://www.eg-vip.ru/articles/>.

Задание:

Задание 1. Изучить организацию рабочего места повара в холодном цехе.

Задание 2.Зарисовать план холодного цеха с расстановкой технологического оборудования с учётом характера выполняемых операций.

Задание 3.Заполнить таблицу «Оборудование, инвентарь, использующийся в холодном цехе»

№ п/п	Вид оборудования	инвентарь	назначение

Теоретические сведения

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.).

На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные),

холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, магазины кулинарии, а также отправляемых в буфеты и другие филиалы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°C, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.

В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-II, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи,

перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.

Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлебoreзка МРХ; ручной маслоделитель РДМ.

Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок.

Примерная планировка холодного цеха показана на схеме 1.

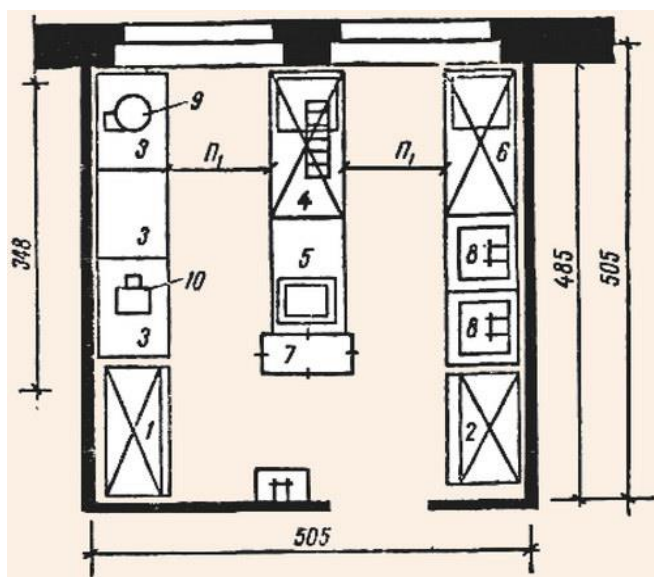


Схема 1. План холодного цеха общедоступной столовой:

1 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6; 3 - стол производственный СП-1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6 - секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 1), формы для заливных блюд, желе, муссов.

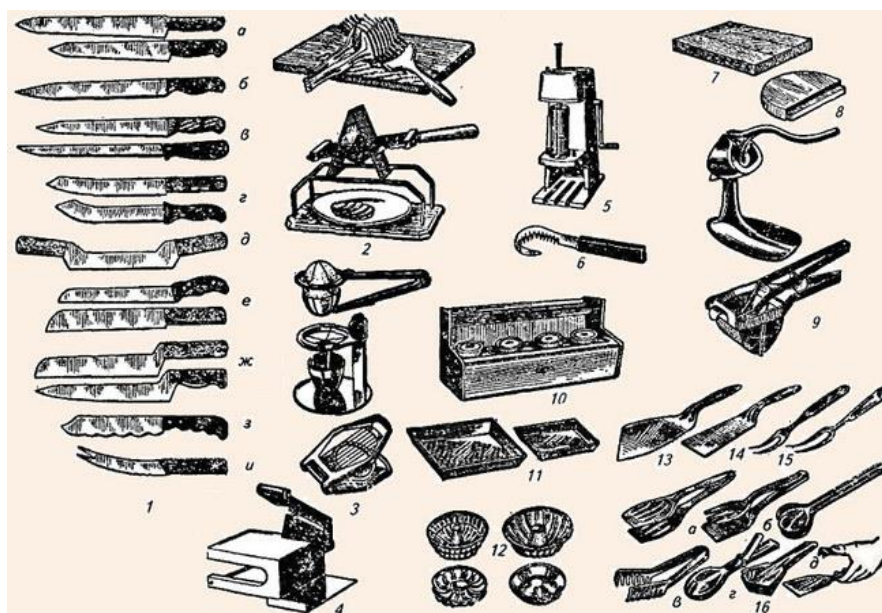


Рис. 1. Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паишкетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления **салатов и винегретов** используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями.

Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

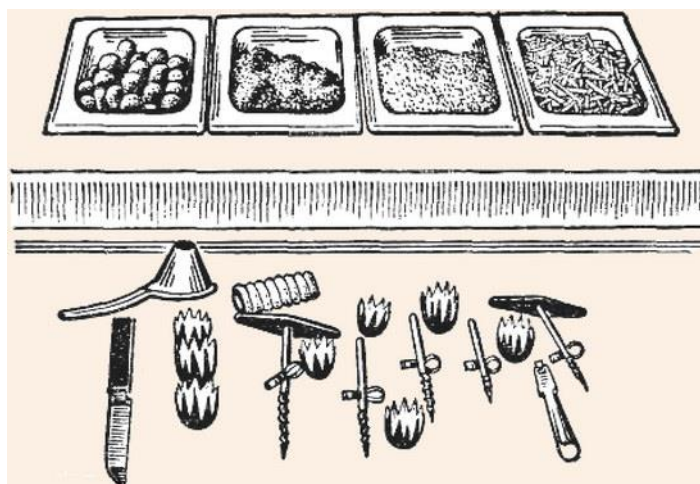


Рис. 2. Охлаждаемая горка секции-стола СОЭСМ-3

На рабочем месте для приготовления **закусок из гастрономических продуктов** нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладывания взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (вместимостью 30-50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

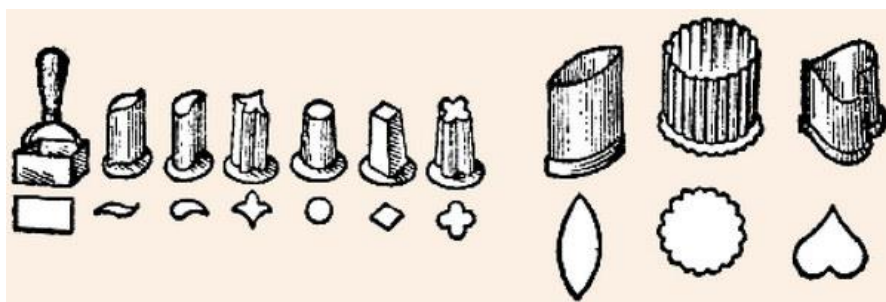
Бутерброды являются наиболее распространенной закуской, особенно в местах массового отдыха, в школьных, студенческих столовых, в буфетах при зрелищных предприятиях и т. д. Приготавливают бутерброды из хлеба с маслом, различными гастрономическими продуктами и кулинарными изделиями. В большинстве случаев готовят обычные открытые бутерброды, но на предприятиях, обслуживающих пассажиров различных видов транспорта, делают бутерброды дорожные (закрытые); при обслуживании банкетов, приемов готовят закусочные бутерброды (канапе).

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др.

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлебрезку МРХ, гастрономическую машину. Для ускорения процесса дозировки масла на порции устанавливают ручной маслоделитель

типа РДМ. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента должны быть разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.



Выемки для приготовления канапе

В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12-14°C. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.

Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда.

Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др.

Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду (рис.3). Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.



Рис. 3. Инвентарь, используемый в холодном цехе:

1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе; 2 - формы для заливных блюд; 3 - формы паштетные

Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6-8 долек.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Организация труда

Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы. При продолжительности работы предприятия 11 и более часов работники цеха работают по ступенчатому, двухбригадному или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.

Бригадир организует работу по выполнению производственной программы в соответствии с планом-меню. С вечера приготавливают трудоемкие блюда: студни, заливные блюда, кисели, компоты и т. д.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. При хорошей организации производства время на подготовку работы должно составлять не более 20 мин. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Бригадир следит за соблюдением правил технологии приготовления холодных и сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей.

В холодных цехах с большим объемом работы осуществляется пооперационное разделение труда с учетом квалификации поваров.

Повара III разряда занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав блюд (варкой овощей, варкой или жареньем мясных и рыбных полуфабрикатов, нарезкой овощей, обработкой сельди).

Повара IV разряда занимаются приготовлением заправок, порционированием и оформлением холодных блюд массового спроса (салаты овощные, рыбные, мясные, винегреты, студни, рыба под маринадом и др.), сладких блюд.

Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд (заливных, фаршированной рыбы, галантина, ассорти рыбного и мясного, желе, муссов и др.).

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир или ответственный повар составляет отчет о реализации блюд за день в торговый зал, буфеты и филиалы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ

Оценка	Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания)
5	Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.
4	Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата.
3	Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени.
2	Работа не выполнена

Практическая работа № 3 (2 часа)

Тема: 3. «Организация рабочих мест повара по производству кондитерской продукции»

Цель: Изучить устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.

Материальное обеспечение: индивидуальные задания, средства аудиовизуализации, учебная литература.

Практическая часть:

Задание 1. Перечислите виды оборудования используемое для подготовки кондитерского сырья

Задание 2. Заполнить таблицу 1, в которой укажите наименование машины, назначение, основные части и узлы, принцип действия машины.

Задание 3. Сформулировать правила техники безопасности и безопасности труда на машинах в кондитерском цехе

Практическая часть:

В кондитерских цехах предприятий общественного питания для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий применяются просеиватели муки, тестомесительные, тестораскаточные, взбивальные, размолочные машины и специальные приводы с комплектом механизмов. Просеивательные машины предназначены для удаления из муки посторонних примесей, а также для рыхления и обогащения кислородом воздуха. Готовые изделия из такого теста получаются более пышные и вкусные. Широкое применение на предприятиях получили просеиватели МПМ-800 и МС24-300 к

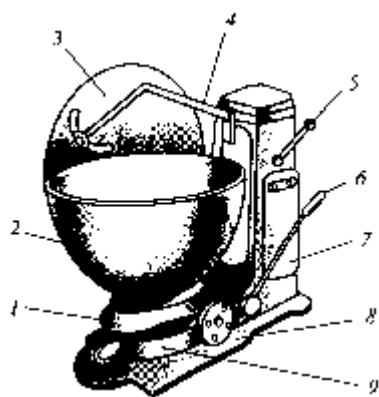
универсальному приводу ПГ-0,6 и малогабаритный просеиватель МПМВ-300. Тестомесительные машины предназначены для замеса теста из пшеничной и ржаной муки. Используются тестомесительные машины ТММ-1 с индивидуальным приводом. Тестораскаточные машины предназначены для раската крутого дрожжевого, песочного и слоеного теста. На предприятиях общественного питания для приготовления пельменей, пирожков, лапши и др. изделий широко применяются тестораскаточная машина МРТ-60М. Взбивальные машины предназначены для замеса теста, а также взбивания кремов, яичного белка и сливок. На предприятиях общественного питания применяются взбивальные машины МВ-35М, МВ-60 и многоцелевой механизм МС 4-7-8-20. На предприятиях общественного питания в кондитерских цехах используют и другие машины и сменные механизмы. Они аналогичны, но разница в том, что за счет модернизации повышена производительность выпускаемой продукции, улучшены экономические показатели, а также повышена продолжительность и безотказность работы машины.

Тестомесильные машины по принципу действия подразделяют на машины периодического и непрерывного действия, по конструктивным признакам - на лопастные, пропеллерные, турбинные и роторные.

Рабочий орган тестомесильных машин периодического действия имеет горизонтальное, вертикальное или сложное движение.

На рис. приведен образец тестомесильной машины, в которой рабочий орган осуществляет сложное движение.

Рис.1 Тестомесильная машина со сложным движением месильного вала:



1 - каретка; 2 - чан; 3 - щит дежи; 4 - месильный орган; 5 - рукоятка месильного устройства; 6 - рукоятка механизма платформы; 7 - корпус; 8 - фундаментная плита; 9 - платформа

Рабочий орган машины снабжен фигурной лопастью, которая описывает сложную пространственную фигуру. Дежа при замесе вращается на специальной платформе.

Тестомесильная машина состоит из фундаментной плиты, станины, месильного органа, щитка дежи, платформы и электродвигателя.

На фундаментной плите укреплены корпус машины и платформа вращения дежи. Одновременно плита служит для установки и закрепления на ней дежи при замесе. В корпусе размещены электродвигатель и червячный редуктор месильного устройства, который конструктивно связан с диском червячного колеса. Редуктор месильного устройства включается в работу с помощью рукоятки.

Платформа для вращения дежи приводится в действие от электродвигателя и второго червячного редуктора. Механизм вращения платформы включается муфтой также с помощью рукоятки.

Дежа состоит из чана и каретки с двумя ходовыми колесами и одним рулевым колесом. Чан дежи вращается вокруг своей оси с помощью вала. В нижней части вала укреплен фигурный выступ, благодаря чему во время работы машины деже передается вращательное движение.

Отечественная промышленность выпускает большое многообразие моделей тестомесильных машин: МТ-20М; МТ-40М; МТВК-130; ТМ-63; ОН-199А; МТ-70; Л4-ХТВ; А2-Т2-64 и др.

Для всех видов общественного питания (пекарен и кондитерских цехов при супермаркетах, ресторанов, кафе, точек быстрого питания «фаст фуд» и т. п.) выпускают малогабаритные, надежные в работе и современного дизайна тестомесильные машины «Восход МТУ-50»; «Прима-40»; «Прима-160», многофункциональный автомат кухонный МАК и др.

Для придания кускам теста формы шара их обкатывают между вращающейся поверхностью и поверхностью неподвижного желоба тестоокруглительной машины. Несущим рабочим органом тесто-округлительной машины является вращающаяся коническая чаша, а формирующим органом - неподвижный спиральный желоб, расположенный над внутренней поверхностью конической чаши. На рис. представлена принципиальная схема конструкции тестоокруглительной машины.

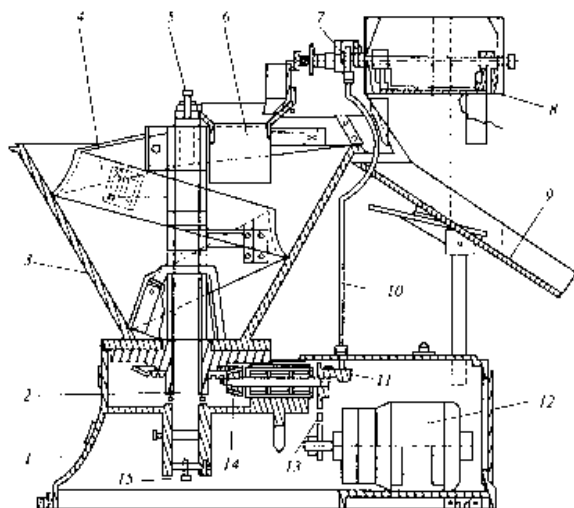


Рис.2 Конструктивная схема тестоокруглительной машины: 1 - станина; 2- стойка; 3 - чаша; 4- спиральный желоб; 5, 15 - винты; 6- приемная воронка; 7 - кривошип; 8 - мукопосыпатель; 9 - наклонный спуск; 10 - тяга; 11 - палец звездочки; 12 - электродвигатель; 13 - цепная передача; 14 - зубчатая передача

Основными частями тестоокруглительной машины являются станина, стойка, коническая чаша, спиральный желоб и приводной механизм. Чаша имеет рифленую внутреннюю поверхность и насажена на неподвижно закрепленную стойку. Вращение чаши осуществляется от электродвигателя через цепную передачу и коническую зубчатую передачу. Куски теста с транспортера тестоделительной машины падают в приемную воронку, округленные куски передаются на дальнейшую обработку по наклонному спуску. Для предотвращения прилипания кусков теста над наклонным спуском установлен мукопосыпатель, который приводится в движение от пальца звездочки через тягу и кривошип.

Спиральный желоб укреплен на неподвижной стойке. Взаимное расположение желоба и внутренней поверхности конической чаши регулируют винтами.

На рис. приведена коническая тестоокруглительная машина.

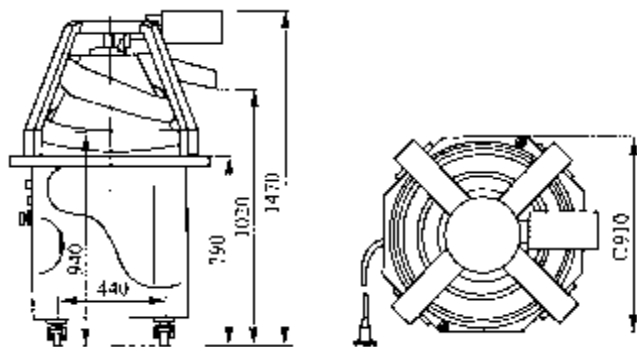


Рис. 3 Машина тестоокруглительная ТО-1

Конус и желоба машины, а также сами тестовые заготовки в процессе округления обдуваются теплым воздухом. На выходе из машины округленная заготовка посыпается мукой и далее направляется на последующие технологические операции.

Машина тестозакаточная предназначена для формирования из шарообразных тестовых заготовок полуфабрикатов цилиндрической формы.

Поступающие в воронку тестовые заготовки раскатываются предварительно верхней, а затем нижней парой роликов в блин толщиной 6 ... 20 мм (в зависимости от массы), который ложится на ленту конвейера. Блин при помощи гибкой металлической ленты сворачивается в рулон и поступает в щель между закаточной плитой и лентой конвейера, где окончательно формируется заготовка необходимого диаметра.

Для формования мучных кондитерских изделий из всех видов теста - текучего, жидкого, бисквитного, взбитого типа эклерного, а также твердого плотного песочного и миндального - применяют тестоотсадочные машины.

На предприятиях используют различные типы отсадочных машин отечественного и импортного производства, но их работа основана на одном и том же принципе.

Отсадка изделий заключается в том, что в рабочей камере создают давление, в результате которого определенная по массе и форме порция теста выдавливается через насадки на приемную поверхность. Давление в рабочей камере создается вращающимися валками, шнеками или поршнями, движущимися возвратно-поступательно в горизонтальной или вертикальной плоскостях.

На рис.3 показан общий вид тестоотсадочных машин МТК-50М и МТК-300 для выработки овсяного печенья, курабье, пряников, различных видов песочного печенья.

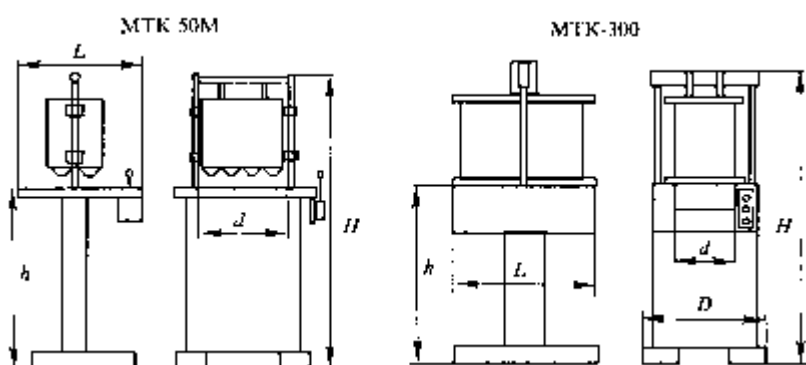


Рис.4 Общий вид тестоотсадочных машин МТК-50М и МТК-300

Для получения мучных заготовок определенной конфигурации прежде всего кусок теста надо превратить в ленту необходимой толщины. Эту операцию осуществляют на тестораскаточных машинах -ламинаторах.

Рабочими органами машины являются два горизонтальных валка, расположенных один над другим. Валки вращаются, захватывают куски теста, обжимают их и выдают в виде тестовой ленты, толщина которой соответствует зазору между валками. Нижний валок вращается в подшипниках, неподвижно закрепленных на станине, верхний валок - в подшипниках, которые могут двигаться в вертикальных направляющих станины при помощи штурвала и механизма перемешивания. При изменении высоты верхнего валка соответственно изменяется зазор между валками и, следовательно, толщина тестовой ленты. По обе стороны раскатывающих валков расположены столы с ленточными транспортерами, один из которых подает тесто в валки, а другой принимает его.

Машину снабжают реверсивным приводом для изменения направления движения всех рабочих органов машины. Кусок теста (15 ... 20 кг) укладывают вначале на один транспортер, например левый, подающий тесто в валки, а правый соответственно будет принимать тесто из валков. Полученную толстую ленту складывают в несколько слоев и многослойный кусок теста поворачивают на транспортере под углом 90°. После этого опускают верхний валок, уменьшая зазор между валками. Дают машине обратный реверсивный ход. Правый транспортер подает тесто к валкам, а левый - принимает прокатную тестовую ленту. Эта операция повторяется несколько раз с последовательным уменьшением толщины тестовой ленты. В конце процесса получается тонкая лента слоистой структуры.

Для предупреждения травматизма машина снабжена ограждением валков, которое заблокировано с электродвигателем. При открытом ограждении машина не включается. На рис. приведена машина для раскатки теста МРТ-60М производительностью 60 кг/ч с номинальной мощностью 0,55 кВт.

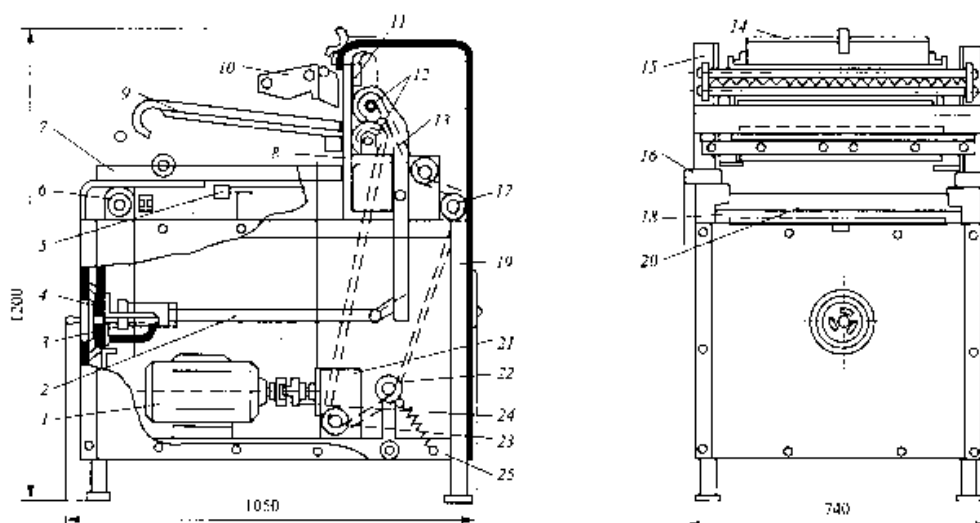


Рис.5 Тестораскаточная машина МРТ-60М: 1 - электродвигатель; 2 - тяги; 3 - винт; 4 - маховик; 5 - кнопочное управление; 6 - валок левой транспортной ленты; 7- лоток левой ленты; 8 - шарикоподшипник на правой стойке для нижнего раскатывающего валика; 9 - стол; 10 - ограждение; 11 - указатель зазора между валками; 12 - валки; 13 - качающиеся кронштейны; 14 - мукошей; 15 - шарикоподшипник нижнего раскатывающего валика на левой стойке; 16 - лоток правой ленты; 17- валок правой транспортной ленты; 18- противень; 19- каркас; 20- левая транспортная лента; 21 - червячный редуктор; 22 - правая транспортная лента; 23 - шарикоподшипники валков транспортных лент; 24 - муфты, соединяющие валы электродвигателя и редуктора; 25 - рама каркаса

Для раскатки круглого теста, используемого для приготовления чебуреков, пельменей, вареников, используют тестораскаточную машину МТР-32.

Диапазон регулирования толщины теста составляет 0,8 ... 6,0 мм. Потребляемая мощность 0,55 кВт.

Для интенсификации технологического процесса получения полуфабриката для различного вида мучных кондитерских изделий применяют взбивальные машины. На пищевых предприятиях используют машины различных марок как отечественного, так и зарубежного производства.

Для приготовления бисквитного теста применяют машину РЗ-ХВА, в которой замес осуществляют под давлением, что значительно снижает продолжительность сбивания.

Сжатый воздух подается в рабочую емкость от компрессорного агрегата типа ХКС-2М со встроенным ресивером через трубопровод, на котором смонтирован манометр, контролирующий давление.

Мука из расположенного над машиной автомукомера и темперированная смесь из сахара и меланжа поступают в емкость через загрузочный люк. После загрузки люк герметично закрывается крышкой. Для равномерного смешивания загруженного сырья включается привод вала и в емкость впускается воздух. Внутри емкости на горизонтальном валу смонтирована крестообразная мешалка, приводимая в движение от электродвигателя через ременную передачу. Продолжительность замеса порции бисквитного те

Крышка люка заблокирована с электродвигателем через конечный выключатель. Взбивальная машина МВ-60 (рисб.) предназначена для приготовления кремов, майонезов, муссов, замесов жидких видов теста и других смесей в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

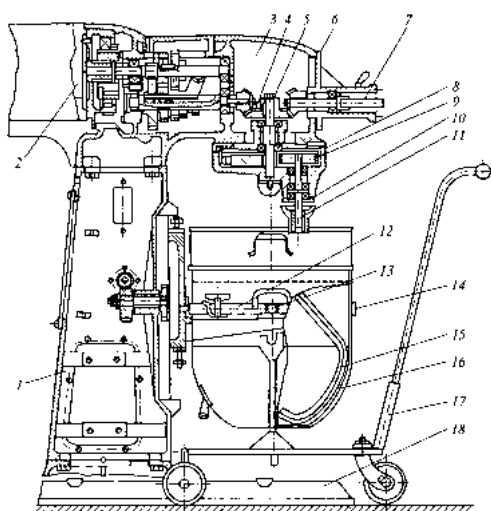


Рис.6 Вибрирующая машина МВ-60: 1 - станина; 2 - электродвигатель; 3 - коробка скоростей; 4 - коническое колесо; 5 - вертикальный вал; 6 - корпус вала отбора мощности; 7- вал отбора мощности; 8- нижняя крышка; 9- сателлит; 10- рабочий валик; 11 - штифт; 12- подставка; 13- фиксатор; 14- кольцо бачка; 15- сбиватель; 16- бачок; 17-тележка; 18- плита

Машина состоит из следующих узлов: плиты, станины, коробки скоростей, тележки, бачка с тремя сбивателями. В станине размещены механизм подъема бачка и электрооборудование. Вместе со станиной отлиты направляющие, по которым перемещается кронштейн, несущий на себе бачок. Бачок крепится на кронштейне с помощью штырей и упора.

Для регулирования зазора между бачком и сбивателем на кронштейне сверху имеется винтовой упор. Подъем и опускание кронштейна с бачком осуществляются при вращении рукоятки. Закрепляют бачок в рабочем положении фиксирующим устройством. Коробка скоростей служит для передачи вращения от электродвигателя к сбивателю и для изменения частоты его вращения. Она состоит из чугунного корпуса, верхнего вала, шестерни и нижнего шлицевого вала с насаженным на него блоком шестерен. К фланцу чугунного корпуса крепится электродвигатель. На его вал насажена шестерня, передающая вращение через коническое колесо на вертикальный вал, от которого через планетарную передачу получает сложное планетарное движение сбиватель. Сбиватель крепят в приливе нижней крышки бачка. Последняя, получая вращение от конического колеса, вращает рабочий валик и шестерню, которая обкатывается вокруг солнечного колеса. Таким образом сбиватель получает сложное вращение вокруг собственной оси и оси бачка.

Тележка служит для транспортирования бачка с готовым полуфабрикатом к месту его дальнейшей обработки.

Сделать выводы о проделанной работе.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ

Оценка	Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания)
5	Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.
4	Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата.
3	Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени.
2	Работа не выполнена

Практическая работа № 4 (2 часа)

Тема: «Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)»

Цель: Формировать практические умения выполнять организацию рабочего места в кулинарном, кондитерском цехе.

Материальное обеспечение: Макет электрической плиты. Посуда и инвентарь. Макеты взбивальной машины т. МВ-35; тестораскаточной машины т. МРТ-60М; пекарного шкафа т. ШПЭСМ-3. Макеты пищеварочных котлов т. КПЭ-160; т. КПЭ-60. Макет электросковороды т. СЭСМ- 0,2. Макет пекарный шкаф т. ШПЭСМ- 3К. Макет мармита т. МСЭСМ-60; Микроволновая печь – натуральный образец. Инструкционно – технологический материал (плакаты пищеварочных котлов; мармитов; электросковород, фритюрниц). Презентация по теме.

Практическая часть:

Задание №1: Определить виды оборудования применяемые в горячем цехе.

Задание №2: Составить схему горячего цеха с расстановкой оборудования

Правильная организация рабочих мест в процессе приготовления горячих блюд позволяет сократить подготовительно-заключительное время на 20-30% и увеличить выпуск продукции в смену на 10-13%. Рабочие места оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты. Средства малой механизации включают производственные столы с холодильным шкафом и встроенной ванной, имеющие полки и ящики для хранения разделочных досок, инвентаря и специй. Количество секционных плит определяется в зависимости от объема выпускаемой продукции.

Для приготовления первых блюд необходимо иметь полуфабрикаты, сырье, специи, а также достаточное количество посуды и инвентаря. Перед началом работы повара должны тщательно ознакомиться с меню и определить количество и ассортимент блюд на

весь рабочий день. В первую очередь следует приготовить продукцию, требующую продолжительной тепловой обработки.

Вначале варят бульон. Одновременно с варкой бульона повара супового отделения готовят для супов, перебирают и варят крупы, пассеруют корни и томаты, просеивают муку и т.д.

Для варки в небольших количествах, особенно заказных блюд, применяют котлы и кастрюли различной вместимости, а для пассерования, тушения и припускания – цилиндрические или конусные сотейники с одной или двумя ручками, или крышкой.

Для варки и тушения используют также паровые коробки, рыбные котлы со вставной решеткой, мармитницы, для жарки – разные противни и сковороды. Бульоны переливают черпаками, процеживают через сита, грохоты.

В ресторанах супы готовят в небольшом количестве, поэтому полуфабрикаты (ветчину, мясо, маслины, каперсы, сметану, жиры и др.) хранят в столе с охлаждаемым шкафом и горкой. Супы варят в наплитных котлах. Секционные электроплиты устанавливают в нужном количестве. Выделяют специальное рабочее место по приготовлению гарниров к прозрачным супам, отпуску супов и их оформлению. При закладке продуктов в котел повар пользуется вымеренной посудой и соблюдает последовательность закладки с учетом продолжительности тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов или сырья.

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста.

Кроме них предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, кладовую упаковочных материалов, кладовую тары, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, экспедицию.

Бисквитное тесто взбивают механической взбивалкой. Подготовительные операции (приготовление яичной массы, раствора сахара), а также размещение взбитого теста в формы осуществляют на производственном столе.

Для дозировки теста устанавливают производственный стол и тестоделитель. Муку хранят в выдвижном ларе под столом. Слева от работника ставят дежу с тестом, на стол – циферблатные весы, справа – тестоделитель.

Для раскатки теста рабочее место оборудуют производственными столами со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, тестораскаточной машиной, холодным шкафом для хранения жиров и охлаждения теста.

Формуют изделия из дрожжевого теста в основном вручную с помощью различных выемок или тестоделителя с электрическим приводом.

Отделочные полуфабрикаты – кремы, сиропы помады – готовят на рабочем месте, оснащенном взбивальной машиной, электрической плитой, производственными столами, моечной ванной и стеллажами. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стене полку или шкаф для специй, эссенций, ароматических веществ и пищевых красителей.

Выпечное отделение оборудуют кондитерскими шкафами и печами с электрическим или газовым обогревом.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря. Кондитерский инвентарь обрабатывают в автоклаве, а затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ

Оценка	Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания)
5	Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.
4	Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата.
3	Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени.
2	Работа не выполнена

Практическая работа № 5 (2 часа)

Тема: «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля».

Цель: Формировать практические умения изучить устройство и принцип действия картофелеочистительной машины, ответить на дополнительные вопросы, сделать вывод по проделанной работе; изучить устройство и принцип действия машины для нарезки сырых овощей, ответить на дополнительные вопросы, сделать вывод по проделанной работе.

Материальное обеспечение: раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания»; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, З.Солин, В.П «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания». Интернет- ресурсы: каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]-Режим доступа: <http://www.Pekari.ru/catalog/obo/>; комплексное оборудование предприятий общественного питания[Электронный ресурс]-Режим доступа: <http://www.eg-vip.ru/articles/>.

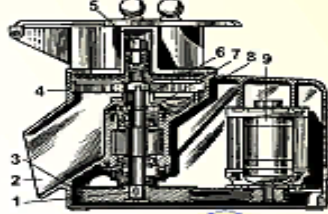
Задание:

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
 2. Выписать маркировки картофелеочистительных машин и записать где и в каких целях они применяются.
 3. Зарисовать и изучить рисунок картофелеочистительной машины МОК-250 и подписать все ее основные части.
- Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
 - Перечислите все овощерезательные машины и механизмы, которые широко применяются в данный момент на предприятиях общественного питания.
 - Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (схематично), подпишите основные части и начертите таблицу «Технические характеристики», выяснив что означает цифра 200 в аббревиатуре МРО 50-200.
 - Опишите процесс нарезки моркови.
 - Что необходимо сделать, если машина не режет, а мнет продукт?

Оборудование предприятий общественного питания 10

Овощерезательная машина МРО 50-200





Рабочий орган овощерезательной машины МРО-50-200



1 - приводной вал; 2 - разгрузочный лоток; 3 - канторезная перемычка; 4 - корпус; 5 - вал; 6 - станин; 7 - гайка; 8 - обрабатыватель; 9 - электродвигатель.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	до 200
Толщина нарезных ломтиков, мм	2-3
Мощность электродвигателя, кВт	0,4
Напряжение, В	220/380
Размеры, мм	
длина	530
ширина	335
высота	460
Масса, кг не более	35

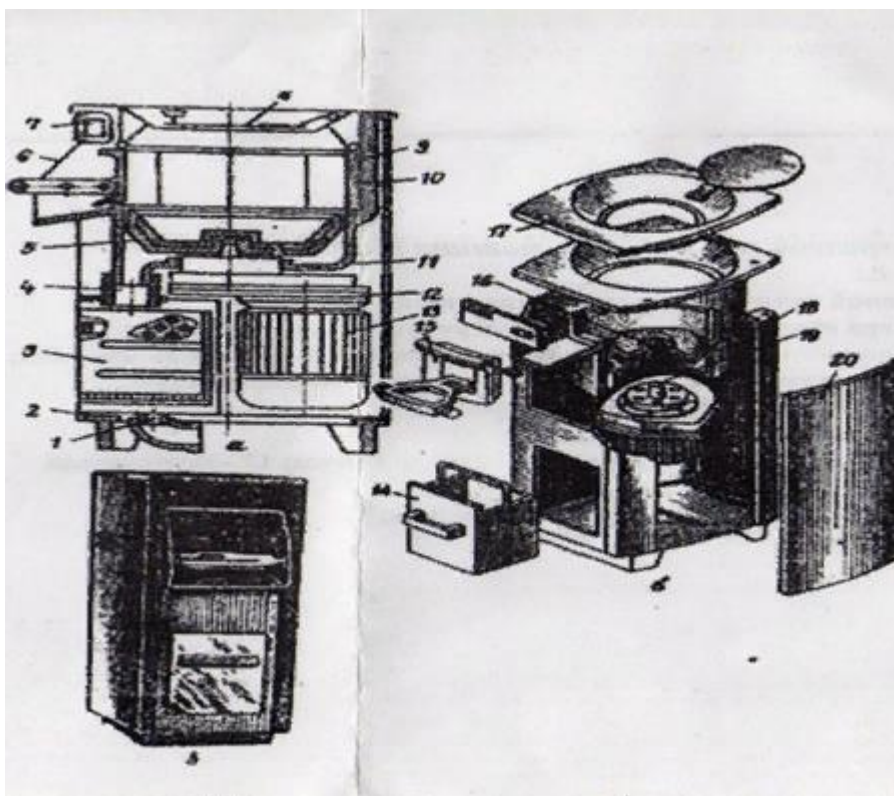
Возможные неисправности овощерезки МРО-50-200

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Машина не режет, а мнет продукт	Тупые ножи	Заточить ножи
Нарезка продукта брусочками осуществляется медленно	Тупые кроющие ножи	Заточить ножи – гребенки
Нарезка продуктов соломкой осуществляется медленно	Тупые кроющие диски	Заточить кроющие диски

ИППО РесурсЦентр Южно-Уральский Государственный университет
424280, Челябинск, пр. Ленина, 76, ЮУрГУ, т. (3512) 42-59-49, info@yus.ru

а – разрез:

1 – сливной патрубок; 2 – основание машины; 3 – камера отходов;
 4 – резиновый патрубок; 5 – конусный диск; 6 – разгрузочный лоток;
 7 – пульт управления; 8 – откидная крышка; 9 – рабочая камера;
 10 – абразивные вставки; 11 – дно камеры; 12 – зубчатый редуктор;
 13 – электродвигатель; б – схема расположения частей: 14 - сборник мезги;
 15 – дверца; 16 – гнездо конуса; 17 – загрузочная крышка; 18 – стойка; 19 – шип вала; 20 – облицовка;



в – общий вид.

4. Описать процесс очистки картофеля в картофелеочистительной машине МОК – 250, и правила работы на ней.

5. Сделать вывод по работе.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ

Оценка	Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания)
5	Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.
4	Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата.
3	Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени.
2	Работа не выполнена

Практическая работа № 7 (2 часа)

Тема: «Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции»

Цель: Формировать практические умения выполнять организацию рабочего места в кулинарном, кондитерском цехе.

Материальное обеспечение: раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания»; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, З.Золн, В.П «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Интернет- ресурсы: каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]-Режим доступа: <http://www.Pekari.ru/catalog/obo/>; комплексное оборудование предприятий общественного питания[Электронный ресурс]-Режим доступа: <http://www.eg-vip.ru/articles/>.

Задание:

Задание №1: Определить виды оборудования применяемые в горячем цехе.

Задание №2: Составить схему горячего цеха с расстановкой оборудования

Правильная организация рабочих мест в процессе приготовления горячих блюд позволяет сократить подготовительно-заключительное время на 20-30% и увеличить выпуск продукции в смену на 10-13%. Рабочие места оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты. Средства малой механизации включают производственные столы с холодильным шкафом и встроенной ванной, имеющие полки и ящики для хранения разделочных досок, инвентаря и специй. Количество секционных плит определяется в зависимости от объема выпускаемой продукции. Для приготовления первых блюд необходимо иметь полуфабрикаты, сырье, специи, а также достаточное количество посуды и инвентаря. Перед началом работы повара должны тщательно ознакомиться с меню и определить количество и ассортимент блюд на весь рабочий день. В первую очередь следует приготовить продукцию, требующую продолжительной тепловой обработки.

Вначале варят бульон. Одновременно с варкой бульона повара супового отделения готовят для супов, перебирают и варят крупы, пассеруют корни и томат, просеивают муку и т.д.

Для варки в небольших количествах, особенно заказных блюд, применяют котлы и кастрюли различной вместимости, а для пассерования, тушения и припускания – цилиндрические или конусные сотейники с одной или двумя ручками, или крышкой.

Для варки и тушения используют также паровые коробки, рыбные котлы со вставной решеткой, мармитницы, для жарки – разные противни и сковороды. Бульоны переливают черпаками, процеживают через сита, грохоты.

В ресторанах супы готовят в небольшом количестве, поэтому полуфабрикаты (ветчину, мясо, маслины, каперсы, сметану, жиры и др.) хранят в столе с охлаждаемым шкафом и горкой. Супы варят в наплитных котлах. Секционные электроплиты устанавливают в нужном количестве. Выделяют специальное рабочее место по приготовлению гарниров к прозрачным супам, отпуску супов и их оформлению. При закладке продуктов в котел повар пользуется вымеренной посудой и соблюдает последовательность закладки с учетом продолжительности тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов или сырья.

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста.

Кроме них предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, кладовую упаковочных материалов, кладовую тары, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, экспедицию.

Бисквитное тесто взбивают механической взбивалкой. Подготовительные операции (приготовление яичной массы, раствора сахара), а также размещение взбитого теста в формы осуществляют на производственном столе.

Для дозировки теста устанавливают производственный стол и тестоделитель. Муку хранят в выдвижном ларе под столом. Слева от работника ставят дежу с тестом, на стол – циферблатные весы, справа - тестоделитель.

Для раскатки теста рабочее место оборудуют производственными столами со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, тестораскаточной машиной, холодным шкафом для хранения жиров и охлаждения теста.

Формуют изделия из дрожжевого теста в основном вручную с помощью различных выемок или тестоделителя с электрическим приводом.

Отделочные полуфабрикаты – кремы, сиропы помады – готовят на рабочем месте, оснащенном взбивальной машиной, электрической плитой, производственными столами,

моечной ванной и стеллажами. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стене полку или шкаф для специй, эссенций, ароматических веществ и пищевых красителей.

Выпечное отделение оборудуют кондитерскими шкафами и печами с электрическим или газовым обогревом. Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря. Кондитерский инвентарь обрабатывают в автоклаве, а затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ

Оценка	Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания)
5	Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.
4	Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата.
3	Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени.
2	Работа не выполнена

Практическая работа № 8 (4 часа)

Тема: «Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Цель: Научиться организовывать рабочие места в соответствии с видами производственных работ.

Материальное обеспечение: раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания»; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 3.Золин, В.П «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Интернет- ресурсы: каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]-Режим доступа: [http://www. Pekari.ru/catalog/obo/](http://www.Pekari.ru/catalog/obo/); комплексное оборудование предприятий общественного питания[Электронный ресурс]-Режим доступа: [http:// www.eg-vip.ru/articles/](http://www.eg-vip.ru/articles/).

Задание: проведите анализ организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, подберите необходимое оборудование и инвентарь. Результаты сведите в таблицы.

Порядок проведения работы:

1.Составьте перечень блюд на один рабочий день.

2. Укажите перечень цехов необходимых для приготовления данных блюд.
3. Укажите перечень необходимого оборудования, посуды, инвентаря для приготовления 3-4х блюд из списка по выбору.

Пример выполнения практической работы

1. Перечень блюд

Холодные блюда: салат – коктейль «Новинка»; салат торт из печени; салат из фасоли.

Супы: окрошка мясная; борщ по-сибирски.

Вторые блюда: рыба в тесте жареная; бифштекс рубленый, голубцы с мясом и рисом; печень по-строгановски, картофельное пюре; картофель жареный; капуста тушеная.

Напитки: сок; кисель; какао.

Мучные изделия: булочка домашняя; ватрушка с творогом; беляш; пирожок с капустой и яйцом.

2. Перечень цехов необходимых для приготовления блюд

Перечень блюд	Холодный цех	Горячий цех	Мясо- рыбный цех	Овощной цех	Кондитерский цех
Салат – коктейль «Новинка»	+	+			
Салат торт из печени	+	+	+	+	
Салат из фасоли	+	+		+	
Окрошка мясная	+	+	+	+	
Борщ по-сибирски		+	+	+	
Рыба в тесте жареная		+	+		
Бифштекс рубленый		+	+		
Голубцы с мясом и рисом		+	+	+	
Печень по- строгановски		+	+		
Картофельное пюре		+		+	
Картофель жареный		+		+	
Капуста тушеная		+		+	
Сок	+				
Кисель	+	+			
Какао		+			

Булочка домашняя					+
Пирожок с капустой и яйцом				+	+
Беляш			+	+	+
Ватрушка с творогом					+

3. Перечень необходимого оборудования, посуды, инвентаря для приготовления блюд

Наименование блюд	Оборудование	Посуда, инвентарь
1.		
2.		
3.		
4.		

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ

Оценка	Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания)
5	Работа выполнена самостоятельно, в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности.
4	Работа выполнена в полном объеме. Имеются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата.
3	Работа выполнена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено больше запланированного времени.
2	Работа не выполнена

ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

Основная литература:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 496 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с
3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд.,– М.: Академия, 2010. – 112 с

Дополнительная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2010. – 64 с.
2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2013. – 416 с

Интернет-ресурсы:

1. Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/
2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование
https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/