

МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема: Организация производственного процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,
- закусок сложного ассортимента;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

План

3. Организация технологического процесса обработки овощей.
4. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

3. Организация технологического процесса обработки овощей.

Технологический процесс обработки овощей для холодных блюд и закусок осуществляется в овощном цехе. Работу овощного цеха организуют с учетом технологического процесса приготовления полуфабрикатов из картофеля, свеклы, моркови, лука, капусты и других овощей.

Ассортимент и количество полуфабрикатов, выпускаемых цехом, зависит от производственной программы предприятия и его мощности. В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени.

Оборудование в цехе должно быть расположено последовательно в соответствии с технологическим процессом обработки сырья. Основным оборудованием являются производственные столы, столы для очистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей. Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций.

Технологический процесс обработки овощей состоит из их сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезания. В процессе обработки картофель и корнеплоды сначала моют в ванне, затем загружают в картофелеочистительную машину.

После очистки их моют в стационарной или передвижной ванне (картофель хранят в ванне с водой), затем подают на стол для доочистки. Завершающей операцией является нарезание овощей на разделочной доске. Для обработки овощей применяются различные приспособления и инструменты, инвентарь и оборудование.

Ручную очистку и доочистку картофеля и корнеплодов осуществляют с помощью ножа для обработки корней, ножа для удаления глазков и механического приспособления для доочистки картофеля; нарезание с помощью карбовочного ножа, ножей поварской тройки, настольного приспособления для шинкования овощей, терки. Зачистку капусты и переборку зелени производят на отдельном столе со встроенной ванной. После зачистки и переборки овощи моют. Лук и хрен очищают за столом с местным отсосом воздуха, моют в ванне и нарезают на машине или ручной лукорезкой.

Овощные полуфабрикаты поступают в горячий цех для тепловой обработки (приготовление салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам) и холодный цех, где и завершается приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

4. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

Горячий цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным цехом. Овощи, мясные и другие продукты для холодных блюд и закусок варят в горячем цехе, так как установка теплового оборудования в холодном цехе недопустима. В горячем цехе целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, обеспечивающее возможность организации нескольких технологических линий.

Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь на 5... 7 %, повышает эффективность использования оборудования, улучшает организацию труда работников. Время на подготовительно-заключительные работы обеспечение рабочего места посудой, инвентарем, сырьем и полуфабрикатами, уборка рабочего места сокращается на 20... 30 %. Линейное расположение технологического оборудования в горячем цехе повышает производительность труда работников на 8 ... 10 %.

Посуду и инструменты подбирают в соответствии с нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственным инструментам предъявляются следующие требования: прочность; надежность в работе;

эстетичность. Очень удобно, когда стол имеет выдвижные ящики для инвентаря и инструментов.

В нижней части стола должны быть полки для посуды, разделочных досок. Применяются секционные модулированные столы для малой механизации с охлаждаемой горкой и шкафом. Около производственных столов и ванн устанавливают подножные деревянные столы.

Вопросы для закрепления материала

1. Какие требования к производственным площадям обеспечивают безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических норм?
2. Какими видами вентиляции оснащены производственные цехи предприятий?
3. Какое освещение производственных помещений и рабочих мест считается правильным?
4. Чем отличаются основные и вспомогательные операции процесса труда на рабочих местах?
5. Какая организация рабочего места считается правильной?
6. От чего зависит расположение оборудования в цехе?
7. Какое немеханическое оборудование используют в холодном цехе?
8. Перечислите правила эксплуатации резательного оборудования холодного цеха.
9. Какие требования безопасности необходимо соблюдать перед началом работы, во время работы и по окончании работы?
10. Какие требования к производственным площадям обеспечивают безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических норм?

Самостоятельная работа обучающихся

Изучить материал. Составить конспект занятия. Ответить на вопросы для закрепления материала в тетради.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru