

**Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

**Инструкционная карта**

**Практическое занятие № 11  
(2 часа)**

**Тема:** Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов

**Цель занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по техническому оснащению;
- 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).

**Теоретический материал**

**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 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 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. 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.

**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 (слайсер для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

**На рабочем месте для обработки яиц** устанавливается стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решётчатые металлические корзины, волосяные щётки.

В крупных цехах может выделяться помещение для боя яиц, где устанавливается устройство для отделения желтка от белка.

**Просеивание муки** осуществляется в отдельном помещении или кладовой суточного запаса сырья по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте в зависимости от мощности цеха устанавливают малогабаритное вибросито машину просеивательную или сменный механизм, работающий от универсального привода.

Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки или передвижные дежи. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

**Рабочее место для подготовки других видов сырья** оборудуется подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственными столами, ванной с подачей горячей и холодной воды, холодильным шкафом.

Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарём и инструментами: грохот металлический М-1, дуршлаг, цедилки, шумовка, сита с ячейками различных размеров орехомолки, мельницы, весы, мерная посуда и т. д.

**Рабочие места для приготовления дрожжевого, слоёного, песочного теста** могут быть совмещены, устанавливают тестомесительные машины,

производственную раковину, производственный стол (в том случае, если нет помещения для подготовки продуктов). После замеса дрожжевого теста обеспечивают его созревание: дежи передвигают ближе к пекарским шкафам или оборудуют помещение для расстойки теста ( $T = 30^{\circ} - 35^{\circ}\text{C}$ , влажность 85-90%).

Особенности приготовления бисквитного и заварного теста обуславливают тепловую обработку смесей и взбивание различных по составу масс. Поэтому на рабочем месте для приготовления этих видов теста устанавливают плиту электрическую, взбивальные машины.

Для приготовления заварного теста целесообразно применять машину кондитерскую универсальную МКУ –40, где тесто заваривается в пищеварочном котле, затем выливается в ёмкости машины для охлаждения до температуры  $65^{\circ} - 70^{\circ}\text{C}$  и в той же ёмкости после добавления яиц перемешивается крючкообразным сбивателем.

**Рабочее место для разделки дрожжевого и песочного теста** оборудуется производственными столами с деревянным покрытием и выдвижными ящиками для инвентаря; передвижными стеллажами; весами настольными. Для ускорения порционирования дрожжевого теста используют ручные тестоделители.

Изделия из песочного теста формуют при помощи фигурных выемок.

**На рабочем месте по разделке и формовке изделий из слоёного теста** устанавливают производственные столы с деревянным покрытием, тестораскаточные машины, шкаф холодильный, передвижные стеллажи.

Вместо кондитерского стола может использоваться стол с охлаждением.

**На рабочем месте по разделке и формовке бисквитного и заварного теста** устанавливают кондитерские столы, передвижные стеллажи. Для отсадки пирожных типа «Буше» используют отсадочную машину «ХОВ», для отсадки заголовков из заварного теста используют машину МТО.

**На участке выпечки изделий из различных видов теста** устанавливают, пекарские шкафы, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

**На участке приготовления отделочных** полуфабрикатов устанавливают привод универсальный, стол производственный, плиту электрическую, ванну моечную и стеллаж для приготовления сиропов и помадки может использоваться машина кондитерская универсальная МКУ-40.

**Для приготовления кремов** обычно выделяется отдельное помещение, где устанавливают взбивальные машины, холодильные шкафы, столы производственные и стеллажи.

**Участок для отделки изделий** оборудуется кондитерскими столами, передвижными стеллажами, охлаждаемыми шкафами (или столами с охлаждением).

**В моечном отделении** кондитерского цеха устанавливают ванну моечную с 2-3 отделениями и стеллажи.

Для стерилизации кондитерских мешков устанавливают стерилизатор.

**Ход занятия:**

**Выполнить задание №1-5 практической работы**

**Задание 1.** Проанализирует описание рабочего места:

1. Приготовление салатов, винегретов
2. Приготовления закусок из гастрономических продуктов
3. Рабочее место для обработки яиц

**Задание 2.** Подобрать соответствующее оборудование и инвентарь, согласно рабочим зонам.

**Задание 3.** Заполнить таблицу 1.

Таблица 1.

Подбор инвентаря и оборудования

| №   | Зона кухни | Оборудование | Инвентарь |
|-----|------------|--------------|-----------|
| 1.  |            |              |           |
| 2.  |            |              |           |
| ... |            |              |           |
|     |            |              |           |

**4. Сделать выводы о проделанной работе.**

**Ответьте на контрольные вопросы:**

1. Как зависит скорость приготовления продукции поваром от рациональной организации рабочего места?
2. Для каких технологических операций обязательно должны быть предусмотрены отдельные помещения?
3. Почему для построения технологических линий используют секционно-модулированное оборудование?
4. Что означает обозначение «ОС» на инвентаре?

**Преподаватель**

**Е.Л. Боцева**

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или [botsevaelena@mail.ru](mailto:botsevaelena@mail.ru)