

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

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- 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
(2часа)**

1. Механическое оборудование холодного цеха

1. Механическое оборудование холодного цеха

Основное механическое оборудование холодного цеха - универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также машина для нарезки овощей. По возможности следует избегать нарезки продуктов ручным способом, который способствует их загрязнению. Машинная нарезка улучшает санитарное состояние продуктов и в несколько раз повышает производительность труда.

Закуски из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют на столах с малой механизацией (машина марки МРГУ-370 или МРГ-300А, или слайсер).

Машина для нарезки гастрономических продуктов (МРГ- 300А) состоит из корпуса, электропривода, дискового ножа, регулятора толщины реза, универсального лотка, точильного приспособления и других узлов. Электропривод машины размещен внутри корпуса и состоит из электродвигателя, двух червячных редукторов и шарнирно-четырёхзвенного механизма. Первый червячный редуктор приводит движение дисковый нож; второй через шарнирно-четырёхзвенный механизм универсальный лоток с продуктом. Универсальный лоток позволяет нарезать продукты под углом от 30 до 90°. Толщина ломтей регулируется зазором между дисковым ножом и опорным столом, на котором расположены регулировочная гайка и лимб, указывающий толщину среза.

Дисковый нож и каретка приводятся в движение с помощью электродвигателя. Все части машины закреплены на корпусе, который снабжен четырьмя резиновыми опорами. Машина снабжена заточным приспособлением, состоящим из двух абразивных камней.

Производительность машины - 45 резов в минуту; толщина ломтей - от 0,5 до 15 мм; предельное сечение нарезаемых продуктов -150 x 150 мм; диаметр дискового ножа - 300 мм; частота вращения - 390 об/мин; мощность электродвигателя - 0,27 кВт; масса машины - 50 кг.

Перед началом работы нужно осмотреть машину, проверить чистоту поверхностей, заземление и заточку лезвия ножа. Заточку проверяют с помощью полоски бумаги, которую подносят кромкой к лезвию неподвижного ножа. При хорошей заточке бумага прорезается ножом, а при недостаточной - рвется. В этом случае нужно провести заточку ножа согласно инструкции.

Подготовленный к нарезке продукт укладывают на лоток и фиксируют его подвижной опорой; при этом продукт под действием собственной массы должен свободно опираться на поверхность опорного стола. Затем устанавливают приемный лоток. Путем поворота лимба устанавливают толщину нарезки: для сыра сычужного 1,5 - 3,0 мм; для колбасы копченой 1 - 2 мм; для колбасы вареной - 3 - 5 мм.

Дисковый нож начинает вращаться, а рычаг с лотком совершают возвратно-поступательное движение. При движении лотка к ножу часть продукта, заключенная между плоскостью опорного стола и режущей кромкой ножа, срезается, ломтик падает в приемный лоток. При обратном движении лотка оставшийся продукт под действием собственной массы соскальзывает с лотка в направлении опорного стола на расстояние, равное толщине отрезаемого ломтика. При нарезке одноименного продукта рекомендуется не выжидать полного реза одного куска товара, а вставлять новый, который будет поджимать предыдущий, в результате чего будет достигнута надлежащая дорезка остатка. При переходе к нарезке другого продукта нож тщательно очищают лопаткой во избежание засаливания ломтей нового продукта.

Во время работы машины запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками. Загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановке машины.

По окончании работы необходимо выключить машину, отключить ее от электросети и провести санобработку. Для этого нужно снять лоток, защитный щиток, нож и промыть их горячей водой с добавлением моющих средств, ополоснуть и насухо вытереть мягкой тканью. Запрещается проверять лезвие ножа рукой, так как это может привести к травме пальцев. Крошки из-под ножа следует убирать щеткой. Наружные поверхности нужно протереть чистой тканью.

Контрольные вопросы

1. Что относится к основному механическому оборудованию холодного цеха?
2. Из чего состоит машина для нарезки гастрономических продуктов (МРГ- 300А)?
3. Действия перед началом работы МРГ- 300А?
4. Что запрещается делать во время работы машины для нарезки гастрономических продуктов?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

Список рекомендованных источников

1. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. М. : Издательский центр «Академия», 2017 208 с., [8] с. цв. ил.

2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева