

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Студентам группы- ПКД-4/2 предлагаются материалы по дисциплине МДК.06.01.Оперативное управление по текущей деятельности подчинённого персонала для дистанционного обучения: текстовый файл с содержанием обучения.

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению нового теоретического материала лекции: **28.11.2025**

№ п/п	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом занятия	Конспект лекции	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	Конспект лекции	устно
3.	Кратко законспектируйте лекционный материал	Конспект лекции	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы	Конспект лекции	письменно

Инструкция по осуществлению обратной связи:

Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом ознакомления и выполнения (см. выше) в срок согласно, следующей даты в расписании занятий.

Выполненные задания можно отправлять в виде скриншота окна или фото оформленной практической работы. Название файла должно содержать такую информацию: индекс группы, дата занятия согласно расписанию, ФИО студента.

Например: ПКД-4/2 Тарасов Е.В

E-mail для консультаций и отправки выполненного учебного материала и домашнего задания: natakicheno@mail.ru

Организация работы горячего цеха.

Назначение: осуществляется тепловая обработка продуктов, и полуфабрикатов, варка бульонов, супов, соусов, гарниров, вторых блюд, горячих напитков, мучных кулинарных изделий, а так же производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Требования к планировке: удобная связь со складскими помещениями, с заготовочными цехами, холодным цехом, раздачей и моечной кухонной посуды.

Оборудование для ГЦ подбирают по нормам оснащения в соответствии с типом и количеством посадочных мест в ПОП, режимом работы, MAX загрузкой торгового зала в часы пик, формой обслуживания.

Оборудование:

1. Тепловое (электрические плиты, сковороды, котлы пищеварочные, жарочные шкафы, электрогриль, фритюрницы, пароварочный шкаф, пароконвектоматы, кипятильники, СВЧ-печи);
2. Холодильное (для хранения суточного запаса скоропортящихся продуктов);
3. Механическое (универсальный привод с протирочным механизмом для приготовления картофельного пюре, куттер, блендеры);
4. Немеханическое (столы, стелажки, ванна для промывания гарниров);
5. Секционно-модулированное (для организации технологических линий, СМО повышает эффективность использования

оборудования, снижает утомляемость работников, повышает их трудоспособность);

6. Вытяжное;
7. Весовое.

Инструменты: ножи, шумовка, поварская игла, черпак, лопатки, веселки, венчики, шпажки.

Инвентарь, посуда: грохот, сито, сковороды, противни, сотейники, кастрюли, котлы наплитные, дуршлаг, котлы для варки рыбы (на пару), формы и коврики силиконовые.

В горячем цехе выделяют следующие отделения:

1. Суповое:
 - а) для варки бульонов;
 - б) для варки супов;
 - в) для приготовления гарниров к супам и бульонам.

Организация труда в суповом отделении.

- 1.Ознакомление с планом – меню.
- 2.Варка бульона (накануне).
- 3.Подбор технологических карт, расчет сырья.
- 4.Получение продуктов.
- 5.Подготовка РМ (подбор инструментов, инвентаря, посуды).
- 6.Процеживание бульона, подготовка ингредиентов (пассерование, пропускание овощей).
- 7.Варка супов с учетом трудоемкости.
- 8.Приготовление гарниров к супам (пирожки, ватрушки, расстегай).

2. Соусное:

- а) для тепловой обработки и приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей;
- б) для приготовления гарниров и соусов;
- в) для приготовления компонентов к блюдам.

Организация труда в соусном отделении.

- 1.Ознакомление с планом – меню.
- 2.Подбор технологических карт, расчет сырья.
- 3.Получение продуктов.
- 4.Подготовка РМ (подбор инструментов, инвентаря, посуды).
- 5.Приготовление блюд (с трудоемких до более простых, учитывая сроки реализации).

Производственная программа цеха составляется на основании ассортимента блюд и продукции, реализуемой через торговый зал, буфеты и предприятия розничной торговли. Для успешного выполнения производственной программы работники должны начать работу не позднее чем за 2 часа до открытия торгового зала.

Организация труда в горячем цехе.

3. Ознакомление с планом – меню (указанно количество и ассортимент супов).
4. Подбор технологических карт, расчет сырья.
5. Включение теплового оборудования на максимум (на 3-ку).
6. Получение продуктов и п/ф.
7. Подготовка рабочих мест.
8. Приготовление трудоемких блюд (бульоны, супы, мясные, горячие блюда) и ингредиентов к ним.

9. Гарниры, основные соусы, горячие напитки, рыбные блюда, порционирование 2-ых блюд.
- 10.Бракераж – оценка качества блюд.
- 11.Отпуск блюд на раздачу.
- 12.Приготовление блюд по мере спроса.
- 13.Приготовление заготовок на основании плана-меню.
- 14.Уборка рабочих мест.

Вопросы для контроля:

1. Назначение ГЦ.
2. Какие требования предъявляются к планировке ГЦ?
3. Какие специализированные отделения выделяют в ГЦ? Для чего они предназначены?
4. На основании чего составляется производственная программа ГЦ?
5. Какие виды оборудования применяют в ГЦ? В чем преимущества использования СМО?
6. Перечислите инструменты, инвентарь, посуду, применяемые в ГЦ.
7. Как организуется труд в ГЦ?

Организация работы холодного цеха.

Назначение: приготовление, порционирование и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных напитков и супов.

Требования:

1. Удобная связь с горячим цехом (производится тепловая обработка продуктов для последующего изготовления ХБиЗ), раздачей, моечной столовой посуды.

2. Окна цеха выходят на север или северо – запад.
3. Соблюдение четкого разграничения производства блюд из сырых и вареных овощей, мяса и рыбы.
4. ХБиЗ изготавливаются перед подачей или по мере спроса (с учетом сроков реализации).
5. Необходимо строго соблюдать санитарно – гигиенические нормы и правила при организации технологического процесса.

Оборудование:

1. Механическое: универсальные приводы со сменными механизмами (нарезка, взбивание, выжимание сока); овощерезки, слайсер, хлеборезка, миксер, блендер.

Типы и виды оборудования зависят от мощности цеха, в небольших цехах эти операции выполняются вручную.

2. Немеханическое: ванны моечные, производственные столы (количество зависит от одновременно работающих работников), стеллажи.
3. Весовое.
4. Холодильное: шкафы, витрины, столы с охлаждаемыми шкафами, низкотемпературные прилавки, ледогенераторы, фризеры.

Инвентарь, посуда: ножи поварской тройки, ножи гастрономические, ножи для фигурной резки, шпажки, терки, скребок для масла, томаторезки, яйцерезки, лотки, формы, формочки, доски разделочные, соковыжималки.

Маркировка, используемая в холодном цехе: ОС, ОВ, МВ, РВ, КО, СЕЛЬДЬ, ГАСТРОНОМИЯ, ХЛЕБ, ЗЕЛЕТЬ, ФРУКТЫ.

Организация труда в холодном цехе.

1. ознакомление с планом - меню;
2. отбор технологических карт, расчет сырья;
3. получение сырья;
4. подготовка РМ;
5. подготовка ингредиентов (очистка, вырезание элементов оформления, нарезка);
6. смешивание, заправка, порционирование, оформление блюд перед подачей или по мере спроса;
7. приготовление заготовок и трудоемких блюд (отваривание овощей, мяса; заливное, студни);
8. уборка рабочих мест.