

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

Группа: ПКД 4/1

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №1

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 4/1 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению
теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 4)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-4), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Тема : Организация рабочего места повара. Обработка и нарезка овощей.

Цель: Сформировать у учащихся систему знаний по рациональной организации рабочего места повара в соответствии с требованиями охраны труда и санитарии. Изучить правила, последовательность и технику обработки и нарезки овощей. Развивать пространственное и технологическое

мышление, умение анализировать и выбирать оптимальные способы организации труда и выполнения операций.

План

1. Организация рабочего места повара:
2. Обработка овощей:
3. Нарезка овощей:
4. Контроль качества.

Ход занятия

I. Лекционный материал

1. Организация рабочего места повара

Рациональная организация – это залог эффективной работы, минимизации физических затрат и предотвращения производственного травматизма. Сегодня мы подробно разберем, как должен быть оборудован и подготовлен к работе пост повара, а также одну из ключевых операций – обработку и нарезку овощей.

Требования к рабочему месту:

- *Чистота и порядок:* Поверхности (производственные столы) должны быть чистыми, без посторонних предметов.
- *Достаточная освещенность:* Свет должен падать равномерно, без бликов и теней, чтобы не утомлять зрение и обеспечивать контроль качества.
- *Соблюдение правил эргономики:* Высота стола, расположение оборудования должны быть удобными для работы, исключая лишние наклоны и движения.
- *Безопасность:* Отсутствие скользких полов, оголенных проводов, свободный доступ к средствам пожаротушения и аптечке.

Оснащение и планировка рабочее место повара – это, как правило, производственный стол и прилегающая к нему зона. Оно оснащается:

- встроенное оборудование: холодильный шкаф, моечная ванна, секции для хранения инвентаря (холодильный стол).
- не механическое оборудование: разделочные доски, наборы ножей, терки, приспособления для нарезки.

- механическое оборудование.
- весоизмерительное оборудование.
- посуда и инвентарь.
- емкости с дезрастворами, чистая ветошь.

Правила санитарии и охраны труда:

- Перед началом работы надеть санитарную одежду, убрать волосы, вымыть руки.
- Проверить исправность оборудования и инвентаря.
- Разделочные доски и ножи должны быть промаркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом.

Запрещается использовать посуду и инвентарь с трещинами, сколами.

По окончании работы тщательно вымыть и продезинфицировать стол, инвентарь, убрать рабочую зону.

2. Обработка овощей

Механическая кулинарная обработка – это процесс, в результате которого из сырых овощей получают полуфабрикаты, готовые к тепловой обработке или использованию в сыром виде.

Последовательность обработки:

- сортировка (по качеству, зрелости)
- калибровка (по размеру)
- мойка (удаление земли, микроорганизмов, ядохимикатов).
- очистка (кожуры, плодоножки, семенных гнезд и пр.).
- Доочистка – (удаление глазков, поврежденных мест).
- промывание – (после очистки для удаления остатков кожуры и грязи)
- нарезка (в соответствии с требованиями)

Особенности обработки различных овощей:

Картофель: Мойка → очистка (механическая или ручная) → доочистка → промывание → сульфитация (для предотвращения потемнения) → нарезка.

Корнеплоды (морковь, свекла, репа): Мойка → очистка → доочистка → промывание. Молодую морковь и свеклу иногда только моют щеткой.

Лук репчатый: Обрезка донца и шейки → снятие сухих чешуй → мойка (для предотвращения выделения едких веществ).

Капустные овощи (капуста белокочанная): Удаление загрязненных и зеленых листьев → промывание → разрезание на части → удаление кочерыжки.

Томатные овощи (помидоры, баклажаны): Сортировка → мойка → удаление плодоножки. У баклажанов иногда срезают кожуру. У перца удаляют семенное гнездо.

3. Нарезка овощей

Нарезка придает блюду красивый внешний вид и обеспечивает одновременное приготовление всех компонентов.

Виды нарезки, характеристика, назначение:

Форма нарезки	Размеры	Способ выполнения	Назначение
Соломка	Длина 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см	Нарезание пластинами, затем брусочками	Для жарки (картофель), салатов (капуста), супов
Брусочки	Длина 3-4 см, сечение 0,7х0,7 см	Нарезание толстыми пластинами, затем брусочками	Для супов, рагу, жарки (картофель)
Кубики (мелкие, средние, крупные)	От 0,5х0,5 см до 2,0х2,0 см	Нарезка брусочками, затем поперек на кубики	Мелкие – для гарниров, салатов; крупные – для тушения, супов
Ломтики	Толщина 0,2-0,5 см	Разрезание овоща вдоль на части и поперек на ломтики	Для жарки, салатов, супов (лук, помидоры, картофель)
Кружочки	Толщина 0,2-0,5 см	Нарезка круглых овощей (морковь, картофель) поперек	Для жарки, украшения блюд

Форма нарезки	Размеры	Способ выполнения	Назначение
Дольки	Размер зависит от исходного овоща	Разрезание на 4, 6, 8 частей	Для тушения, супов, жарки (картофель, лук)
Капуста шашками	Квадраты 2,5-3,0 см	Нарезка кочана после удаления кочерыжки	Для щей, борщей, тушения
Фигурная нарезка (звездочки, гребешки, шарики)	Различные	С помощью специальных выемок (карбование)	Для украшения холодных и горячих блюд

Технология и правила нарезки:

Использовать острый, хорошо заточенный нож. Тупой нож мнет продукт и опасен. Держать нож правильно: пальцы отведены назад, лезвие скользит по ребру пальцев, что обеспечивает безопасность и равномерность нарезки. Продукт должен лежать устойчиво на доске. Нарезать овощи следует непосредственно перед приготовлением, чтобы минимизировать потерю витаминов.

Оборудование и инвентарь: Шеф-нож – универсальный нож для большинства операций. Нож для очистки (овощной нож) – для чистки и мелкой работы. Терки и шинковки (ручные и механические). Овощерезки и протирочные машины (для больших объемов производства). Разделочные доски (строго по маркировке!).

Организация рабочего места и правильная обработка овощей – это фундаментальные навыки повара. Качественный полуфабрикат – залог вкусного и безопасного блюда.

4. Контроль качества

Контроль качества обработанных овощей:

- *Внешний вид:* Овощи должны быть чистые, без кожуры, глазков, повреждений.
- *Форма:* Соответствует виду нарезки, все куски одинаковые.
- *Консистенция:* Сочные, упругие, без признаков увядания.
- *Цвет:* Естественный для данного овоща, без потемнений.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

1. Перечислите основные требования к организации рабочего места повара.
2. Для чего нужна маркировка разделочных досок и ножей?
3. Назовите последовательность механической обработки картофеля.
4. В чем отличие нарезки «соломка» от «брусочков»? Для каких блюд они применяются?
5. Каковы правила безопасной работы с ножом при нарезке овощей?