МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ**

**МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.**

С. Средний Егорлык

2018 год

## Перечень практических работ

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема практических занятий** | **Кол-во**  **часов** |
| **МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных**  **полуфабрикатов** | | |
|  | **Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке**  **овощей и грибов** | **8часов** |
| 1 | Тренинг по организации рабочего места повара по обработке овощей и  грибов | 4 |
| 2 | Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического  оборудованияв процессе обработки и нарезки овощей и грибов | 4 |
|  | **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке**  **рыбы и нерыбного водного сырья** | **8 часа** |
| 3 | Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовлению пф рыбы | 4 |
| 4 | Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной  машины, ручной рыбочистки | 4 |
|  | **Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке**  **мясных продуктов, птицы, кролика** | **8часов** |
| 5 | Организации рабочего места по обработке мяса, домашней птицы дичи и кролика | 4 |
| 6 | Организации рабочего места по приготовлению  полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки,  куттера | 4 |

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 1**

**ТЕМА:** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов

## Обучающийся должен:

**уметь** - подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке овощей и грибов;

**знать** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) при обработке овощей и грибов;

## Цели работы:

иметь практический опыт подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

## Ход работы:

* 1. Выбрать рабочее место с учётом ведения технологического процесса приготовления блюд: котлеты морковные, котлеты картофельные, капуста тушеная.
  2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
  3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготовляемых блюд и нормами оснащения.

*Оборудование, инвентарь, посуда:* механическое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

*Отчет о проделанной работе представьте по форме:*

* + 1. Зарисуйте схему овощного цеха с размещением оборудования, для приготовления блюда по заданию.
    2. Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления блюд по заданию.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Технологическое оборудование | Кухонная посуда, инструменты,  инвентарь |
|  |  |  |

*Контрольные вопросы:*

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
4. В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
5. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 2**

**ТЕМА:** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки и нарезки овощей

## Обучающийся должен:

**уметь** - безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке овощей и грибов;

**знать** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) при обработке овощей и грибов;

## Цели работы:

иметь практический опыт подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

## Ход работы:

1. Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки овощей.
2. Ознакомиться с устройством машин и механизмов.
3. Освоить навыки их эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных условий труда. *Оборудование, инструменты и приборы:* машины и сменные механизмы для обработки овощей (картофелеочистительные, овощерезательные, механизм протирочные), лотки, весы. *Продукты*: клубнеплоды – 10 кг сырого

.

## Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Опишите технические характеристики изученного оборудования, правила его безопасной эксплуатации.
2. Составить спецификацию:

Картофелечистка МОК-125:

1 –

2 –

3 –

4 –

1. Расшифруйте маркировку

М-

Р-

О-

50-200-

## Контрольные вопросы:

1. В чем заключается сущность механического способа очистки?
2. Для чего рабочий инструмент машин и механизмов имеет волнистую поверхность?
3. Какую форму имеют рабочие органы картофелеочистительных машин и механизмов?
4. Как устроены приводы в картофелеочистительных машинах и механизмах?
5. Почему загрузка и выгрузка овощей должны производиться во время работы машины?
6. Почему овощи перед очисткой должны быть откалиброваны и промыты?
7. Какие факторы влияют на производительность машин для очистки?
8. Преимущества и недостатки овощерезательных машин с индивидуальным и универсальным приводами.
9. В чем состоит принцип нарезки овощей в машинах и механизмах различных типов?

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 3**

**ТЕМА:** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовлению пф рыбы**.**

## Обучающийся должен:

**уметь** - подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке рыбы;

**знать** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) при обработке рыбы;

## Цели работы:

иметь практический опыт подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

## Ход работы:

* 1. Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки рыбы.
  2. Ознакомиться с устройством машин и механизмов для обработки рыбы.
  3. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.

*Оборудование, инвентарь, посуда:* механическое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

*Отчет о проделанной работе представьте по форме:*

зарисуйте схему

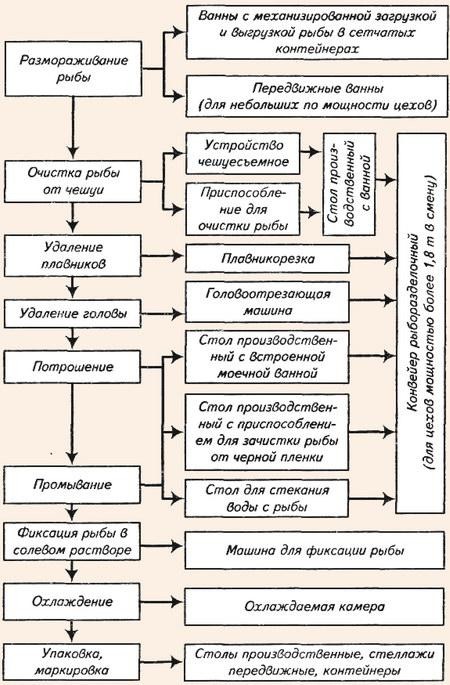


Схема 1. Организация робочих мест на линии обработки рыбы с костным скелетом

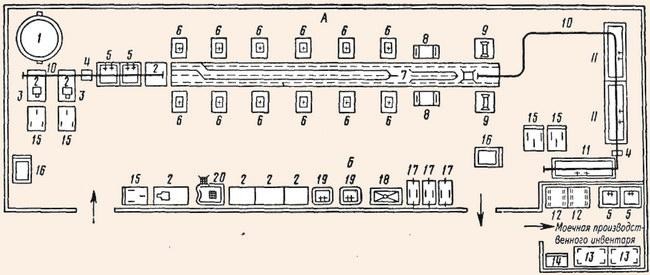


Схема2. Планировка рыбного цеха заготовочного предприятия:

*А – линия обработки чешуйчатой рыбы; Б – линия обработки осетрових рыб; 1 - чан с мешалкой для раствора соли; 2 – стол производственный; 3 – весы настольные циферблатные; 4 - таль*

*электрическая передвижная; 5 - моечная ванна; 6 - стол с приспособлением для чистки рыбы; 7 – конвейер ленточный разделочный для рыбы; 8 - машина для разделки рыбы; 9 - чешуеочистительная машина; 10 - монорельсовый путь; 11 - ванна для дефростации рыбы; 12 – подтоварник металлический; 13 – стеллаж стационарный общепроизводственный; 14 - шкаф для посуды; 15 – тележка грузовая; 16 – весы товарные; 17 – стеллаж передвижной; 18 - стол для зачистки рыбы; 19 - ванна для ошпаривания рыбы с подводкой пара; 20 - стол для подсушки*

*Контрольные вопросы:*

1. Какие требования предъявляются к расположению рыбного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в цехе средней мощности?

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 4**

**ТЕМА:** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной

машины, ручной рыбочистки

## Обучающийся должен:

**уметь** - безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке рыбы;

**знать** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) при обработке рыбы;

## Цели работы:

иметь практический опыт подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

## Ход работы:

1. Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки рыбы.
2. Ознакомиться с устройством машин и механизмовдля обработки рыбы.
3. Освоить навыки их эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных условий труда.
4. Определение возможных неисправностей, причины их возникновения и способы устранения в процессе эксплуатации.

## Отчет о проделанной работе представьте по форме:

Задание1. Назовите основные части машины, пользуясь схемой:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1.  2.  3.  4.  5.  6. |

Задание 2. Заполните пропуски в тексте

Скребок – это , на поверхности которой по винтовой линии расположены

…………….………. .

Конец скребка имеет ………………. поверхность для очистки мест.

Сверху скребок закрыт ………………… ……………… для предотвращения ………………

…………….. .

Кроме того, кожух руки работника.

Задание 3.

## Найдите правильный ответ и соедините стрелкой:

|  |  |
| --- | --- |
| Вопрос | Ответ |
| 1. Что является рабочим органом рыбоочистительной машины? | 1. скребок 2. кожух 3 рычаг |
| 2. Какова производительность машины РО-1? | 1. 40 кг/час 2. 250 кг/час 3. 50 кг/час |
| 3. Как крепится электропривод к столу? | 1. с помощью болтов 2. на резиновом основании 3. кронштейном |
| 4. Назовите предохранительное устройство машины | 1. скребок 2. кожух 3. рычаг |
| 5. Каким движением рекомендуется перемещать скребок при очистке рыбы? | 1. отрывистым 2. плавными 3. возрастно-поступательными |
| 6. Как промывать скребок? | 1. в горячей воде при включенномэлектродвигателе 2. в горячей воде при выключенном электродвигателе |
| 7. Есть ли у рыбоочистительной  машины рабочая камера? | 1. Да 2. Нет |
| 8. . Какое движение совершает рабочий орган? | 1. планетарное 2. вращательное 3. качательное |

1. Какие виды инвентаря применяются рыбном цехе?
2. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 5**

**ТЕМА:** Организации рабочего места по обработке мяса, домашней птицы дичи и кролика

## Обучающийся должен:

**уметь** - подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке мяса;

**знать** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) при обработке мяса;

## Цели работы:

иметь практический опыт подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

## Ход работы:

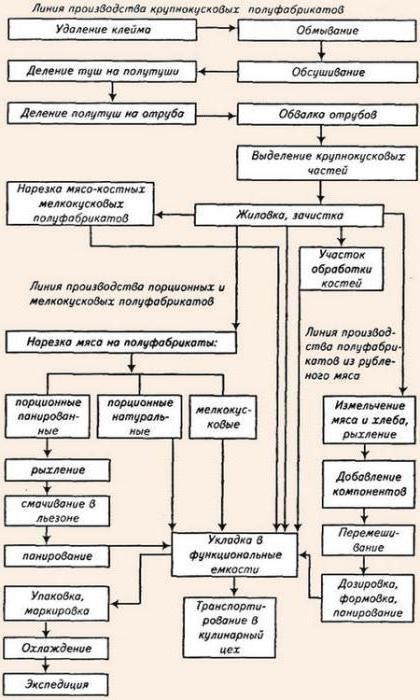
* 1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса
  2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
  3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготовляемых блюд

*Оборудование, инвентарь, посуда:* механическое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

* .

*Отчет о проделанной работе представьте по форме:*

Зарисуйте схему



## Задание.

1. Зарисуйте схему расстановки оборудования в мясном цехе.
2. Используя схему, опишите организацию рабочего места для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
3. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса?

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 6**

**ТЕМА:** Тренинг по организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера

## Обучающийся должен:

**уметь** - подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентамипо приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы; безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке мяса;

**знать** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) при обработке мяса;

## Цели работы:

иметь практический опыт подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

## Ход работы:

1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса
2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготовляемых блюд
4. Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки мяса
5. Ознакомиться с устройством машин и механизмов.

Освоить навыки их эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных условий труда

*Оборудование, инвентарь, посуда:* механическое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

*Литература:*

*Отчет о проделанной работе представьте по форме:*

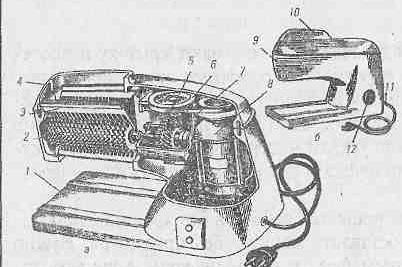
## Задание.

1. Зарисуйте схему расстановки оборудования в мясном цехе.
2. Используя схему, опишите организацию рабочего места для приготовления рубленых полуфабрикатов.
3. Какое механическое оборудование применяется при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы?

Ответьте на вопросы

1. Почему шнек имеет убывающий шаг витков?
2. Какие имеются предохранительное приспособление мясорубки?
3. Какие рабочие органы мясорубки получают движения, какие остаются неподвижными? Почему
4. Мясорубка не режет, а давит мясо, почему?
5. Мясо наматывается на шнек 6.
6. Назовите основные части машины

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12.  13.  14.  15.  16. |



1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.