**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**

**ПРОЕКТНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «ЛУКАРИНВЕСТ»**

**Учебный центр**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКИЧЕСКИХ РАБОТ

по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

по профессии 16675 «Повар»

Тольятти

2018

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА………………………………………………...4

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ……………….………………………..6

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для слушателей учебного центра ООО ПТЦ «ЛУКАРИНВЕСТ». Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» является средством слушателей к будущей профессиональной деятельности. Согласно плану предусмотрено 6 часов практических работ.

Во введении описан порядок выполнения практических работ, критерии оценок, контроль. Каждая практическая работа содержит:

1. Тему практической работы;
2. Цель практической работы;
3. Оборудования;
4. Теоретическая часть;
5. Результат;
6. Практическая часть;
7. Литература.

Практические занятия являются основными видами учебных занятий, направленными на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

В процессе практического занятия как видов учебных занятий обучающиеся выполняют одно или несколько практических заданий под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение обучающимися практических занятий проводятся с целью:

- формирования практических умений в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся установленными рабочей программой дисциплины по конкретным разделам (темам);

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний;

- совершенствование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;

- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

ПРАВИЛА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы. Повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

Критерии оценки:

* Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена чисто – 5 (отлично);
* Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо);
* Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно – 3 (удовлетворительно).

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Рабочее место повара, кондитера, поварские инструменты, инвентарь, приспособления, макеты оборудования.

По завершению практической работы необходимо привести в порядок своё рабочее место.

**Перечень практических работ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование работы** | **Количество часов** |
| 1 | Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | 1 |
| 2 | Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | 1 |
| 3 | Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) | 1 |
| 4 | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | 1 |
| 5 | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | 1 |
| 6 | Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | 1 |
|  | **Итого:** | **6** |

**Практическая работа № 1 (1 час)**

Тема: Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для школьной столовой.

Цель: Научить подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для школьной столовой.

Оборудование: Макеты: пищеварочных котлов, электросковород, мармитов, жарочного шкафа, машины для очистки картофеля, машины для нарезки овощей. Инструменты и инвентарь: черпаки, ложки, шумовка, поварские вилки, венчики, кастрюли, сотейники, сковороды, поварские ножи, доски разделочные, весы. Информационные источники: инструкционно-технологический материал.

Теоретическая часть:

Школьная столовая – это предприятия общественного питания, которое обслуживает определенный контингент потребителей, а именно учащихся школы. В столовой учащимся предлагают завтрак, обед иногда и полдник, а также продают кулинарные мучные, кондитерские изделия. Школьная столовая состоит из производственных, складских, административно – бытовых, подсобных помещений, помещения для потребителей. Производственные помещения включают различные цеха: заготовочные, доготовочные, кондитерский и кулинарный цех.

Для приготовления различных видов блюд, закусок, кулинарных мучных изделий используют различные виды технологического оборудования и производственный инвентарь. Технологическое оборудование для подготовки продуктов для общественного питания классифицируют по функциональному назначению в зависимости от вида сырья и ассортимента готовой продукции на три группы:

1.Оборудование для предварительной обработки овощей:

1. Сортировочно - калибровочное оборудование;
2. Оборудование для мойки сырья;
3. Оборудование для очистки сырья;
4. Овощерезательные машины.

2. Оборудование для обработки мяса и рыбы:

1. резательные машины;

2. куттеры;

3. разрыхлители;

4. мясорубки;

5. фаршемешалки;

6. пельменные аппараты;

7. машины для очистки и разделки рыбы.

3. Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий:

1. просеиватели;

2. тестомесильные машины;

3. тестоокруглительные и отсадочные машины;

4.тестораскаточные машины;

5. измельчающие и протирочные машины;

6. взбивально – перемешивающее оборудование;

7. машины для производства фигурных изделий без начинки и с начинками.

Результат: Самостоятельно подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для школьной столовой.

Практическая часть:

Задание № 1: Подобрать оборудование:

* Для приготовления холодных блюд и закусок;
* Для приготовления 1, 2 и 3 блюд;
* Для приготовления мучных кондитерских изделий.

Задание № 2: Подобрать инструменты, инвентарь и посуду для приготовления:

* Холодных блюд и закусок;
* Первых, вторых и третьих блюд;
* Мучных кондитерских изделий.

Литература:

В.В. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2014г.

В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП» издательство «Академия» 2014г.

Профессиональные печатные издания.

Интернет – ресурсы

**Практическая работа № 2 (1 час)**

Тема: Составить план цехов на кулинарном производстве.

Цель: Научить составлять рациональное расположение цехов на кулинарном производстве.

Оборудование: информационные источники, инструкционно – технологический материал (плакаты производственных цехов).

Теоретическая часть:

Кулинарное производство организуют на заготовочных предприятиях для выработки полуфабрикатов различного ассортимента высокой степени готовности. Кулинарное производство имеет следующие помещения: горячие и холодные отделения, остывочное отделение, кладовую и холодильную камеру суточного закала полуфабрикатов, холодильную камеру готовой продукции, моечную инвентаря, экспедицию и административное помещение.

Результат: Самостоятельно составлять план цехов на кулинарном производстве.

Задание №1: Составить план расположения цехов на кулинарном производстве.

Задание №2: Составить схему рационального расположения цехов на кулинарном производстве.

Литература:

В.В. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2014г.

В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП» издательство «Академия» 2014г.

Профессиональные печатные издания.

Интернет – ресурсы.

**Практическая работа № 3 (1 час)**

Тема: Составить план расстановки оборудования мясного цеха.

Цель: Научить правильно размещать оборудование в мясном цехе.

Оборудование: Универсальный привод т. ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов: МС-19-1400 (мясорыхлитель), МС-2-70 (мясорубка) с комплектом ножей и решеток. Инструкционно – технологический материал (плакаты машин т. МИМ-82; т. МИМ-105; т. МФК – 2240; т. МС 8-150;

т. ФО-1).

Теоретическая часть:

На заготовочных предприятиях с каждым годом увеличивается выпуск полуфабрикатов. Многие рестораны, кафе и столовые снабжаются натуральными, планированными и рублеными мясными полуфабрикатами.

Для приготовления натуральных полуфабрикатов мясо разрезают на порционные куски какой-либо дополнительной обработки. Панированные полуфабрикаты, в отличие от натуральных, после нарезки на порции слегка отбивают для разрыхления мяса и панируют в сухарях. Для приготовления рубленых полуфабрикатов используют мясной фарш, в который добавляют специи и хлеб.

На предприятиях, которые не снабжаются полуфабрикатами с заготовочных предприятий, организуют собственное их производство. С этой целью на участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, стул разрубочный, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). Используют также производственные столы для нарезки порционных и мелкокусочных полуфабрикатов. На более мелких предприятиях мясо измельчают в мясорубке или на универсальном приводе, снабженном комплектом машин для мясного цеха, соединяют с остальными компонентами котлетной массы, вымешивают в фаршемешалке и разделывают на котлетоформовочной машине или вручную.

Результат: Самостоятельно расставлять оборудование мясного цеха в предприятиях.

Практическая часть:

Задание №1: Составить план расстановки оборудования мясного цеха в заготовочном предприятии.

Задание №2: Составить план расстановки оборудования мясного цеха в небольшом предприятии общественного питания (школьной столовой).

Литература:

В.В. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании», 2014.

В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП» издательство «Академия» 2014г.

Профессиональные печатные издания.

Интернет – ресурсы.

**Практическая работа № 4 (1 час)**

Тема: Организация рабочего места в кулинарном цехе по приготовлению первых блюд.

Цель: Научить выполнять организацию рабочего места в кулинарном цехе для приготовления первых блюд.

Оборудование: Макет электрической плиты. Посуда и инвентарь.

Теоретическая часть:

Правильная организация рабочих мест в процессе приготовления первых блюд позволяет сократить подготовительно-заключительное время на 20-30% и увеличить выпуск продукции в смену на 10-13%. Рабочие места оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты. Средства малой механизации включают производственные столы с холодильным шкафом и встроенной ванной, имеющие полки и ящики для хранения разделочных досок, инвентаря и специй.

Количество секционных плит определяется в зависимости от объема выпускаемой продукции.

Для приготовления первых блюд необходимо иметь полуфабрикаты, сырье, специи, а также достаточное количество посуды и инвентаря. Перед началом работы повара должны тщательно ознакомиться с меню и определить количество и ассортимент блюд на весь рабочий день. В первую очередь следует приготовить продукцию, требующую продолжительной тепловой обработки.

Вначале варят бульон. Одновременно с варкой бульона повара супового отделения готовят для супов, перебирают и варят крупы, пассеруют коренья и томат, просеивают муку и т.д.

Для варки в небольших количествах, особенно заказных блюд, применяют котлы и кастрюли различной вместимости, а для пассерования, тушения и припускания – цилиндрические или конусные сотейники с одной или двумя ручками или крышкой. Для варки и тушения используют также паровые коробки, рыбные котлы со вставной решеткой, мармитницы, для жарки – разные противни и сковороды. Бульоны переливают черпаками, процеживают через цедилки, сита, грохоты.

В ресторанах супы готовят в небольшом количестве, поэтому полуфабрикаты (ветчину, мясо, маслины, каперсы, сметану, жиры и др.) хранят в столе с охлаждаемым шкафом и горкой. Супы варят в наплитных котлах. Секционные электроплиты устанавливают в нужном количестве. Выделяют специальное рабочее место по приготовлению гарниров к прозрачным супам, отпуску супов и их оформлению. При закладке продуктов в котел повар пользуется вымеренной посудой и соблюдает последовательность закладки с учетом продолжительности тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов или сырья.

Результат: Самостоятельно организовывать рабочее место в кулинарном цехе по приготовлению первых блюд.

Практическая часть:

Задание № 1. Организовать рабочее место в кулинарном цехе студенческой столовой для приготовления первых блюд.

Задание № 2. Организовывать рабочее место в кулинарном цехе ресторана для приготовления первых блюд.

Задание № 3. Подобрать необходимый инструмент, инвентарь для приготовления первых блюд.

Литература:

В.В. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2014г.

В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП» издательство «Академия» 2014г.

Профессиональные печатные издания.

Интернет – ресурсы.

**Практическая работа № 5 (1 час)**

Тема: Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

Цель: Научить составлять схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

Оборудование: Макеты взбивальной машины т. МВ-35; тестораскаточной машины т. МРТ-60М; пекарного шкафа т. ШПЭСМ-3.

Теоретическая часть:

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста.

Кроме них предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, кладовую упаковочных материалов, кладовую тары, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, экспедицию.

Бисквитное тесто взбивают механической взбивалкой. Подготовительные операции (приготовление яичной массы, раствора сахара), а также размещение взбитого теста в формы осуществляют на производственном столе.

Для дозировки теста устанавливают производственный стол и тестоделитель. Муку хранят в выдвижном ларе под столом. Слева от работника ставят дежу с тестом, на стол – циферблатные весы, справа - тестоделитель.

Для раскатки теста рабочее место оборудуют производственными столами со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, тестораскаточной машиной, холодным шкафом для хранения жиров и охлаждения теста.

Формуют изделия из дрожжевого теста в основном вручную с помощью различных выемок или тестоделителя с электрическим приводом.

Отделочные полуфабрикаты – кремы, сиропы помады – готовят на рабочем месте, оснащенном взбивальной машиной, электрической плитой, производственными столами, моечной ванной и стеллажами. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стене полку или шкаф для специй, эссенций, ароматических веществ и пищевых красителей.

Выпечное отделение оборудуют кондитерскими шкафами и печами с электрическим или газовым обогревом.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря. Кондитерский инвентарь обрабатывают в автоклаве, а затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

Результат: Самостоятельно составлять схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

Практическая часть:

Задание № 1: Определить механическое оборудование в кондитерском цехе.

Задание № 2: Определить тепловое оборудование в кондитерском цехе.

Задание № 3: Определить холодильное оборудование в кондитерском цехе.

Задание №4: Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

Литература:

В.В. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2014г.

В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП» издательство «Академия» 2014г.

Профессиональные печатные издания.

Интернет – ресурсы

**Практическая работа № 6 (1 час)**

Тема: Составить схему горячего цеха с расстановкой оборудования.

Цель: Научить составлять схему горячего цеха с расстановкой оборудования.

Оборудование:

Макеты пищеварочных котлов т. КПЭ–160; т. КПЭ-60.

Макет электросковороды т. СЭСМ- 0,2.

Макет пекарный шкаф т. ШПЭСМ- 3К.

Макет мармита т. МСЭСМ-60;

Микроволновая печь – натуральный образец.

Инструкционно – технологический материал (плакаты пищеварочных котлов; мармитов; электросковород, фритюрниц).

Теоретическая часть:

Горячий цех предназначен для централизованного производства готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности, включая готовые охлажденные блюда, и кулинарных изделий из полуфабрикатов.

Качество работы горячего цеха во многом зависит от правильной организации рабочих мест, оснащения их оборудованием, посудой и инвентарем. Оборудуют это отделение жарочными шкафами, электросковородами, фритюрницами, плитами.

Для приготовления первых, третьих блюд и гарниров служат варочные устройства на 60 л, состоящие из стационарных парогенераторов и передвижных котлов.

В настоящее время промышленность выпускает тепловое секционное оборудование на электрическом обогреве.

В модульном исполнении выпускают конвекционный шкаф, состоящий из корпуса со стойкой и тележки – стеллажа, где размещены 10 решеток. Воздух нагревается ТЭНами, перемещается вентилятором. Шкаф оборудован парогенератором. В нем можно размораживать, жарить, варить на пару, выпекать и тушить различные продукты.

Комплект для выработки овощных и крупяных котлет, биточков, запеканок различной массы состоит из двух тепловых аппаратов для припускания овощей, протирочной машины и формовочного аппарата.

Аппарат для пассерования лука и моркови состоит из двух круглых сковород с мешалкой и шнекового конвейера для загрузки продукта.

Шкаф интенсивного охлаждения предназначен для быстрого снижения температуры горячей продукции до 4-60 С в функциональных емкостях, установленных на стеллажах.

Холодильные камеры вмещают этажерочную тележку с готовыми блюдами и продуктами, которую в дальнейшем откатывают на раздачу или на кухню.

Правильная организация рабочих мест в процессе приготовления первых и вторых блюд позволяет сократить подготовительно- заключительное время на 20-30% и увеличить выпуск продукции в смену на 10-13%.

Результат: Самостоятельно составлять схему горячего цеха с расстановкой оборудования.

Практическая часть:

Задание №1: Определить виды оборудования применяемые в горячем цехе.

Задание №2: Составить схему горячего цеха с расстановкой оборудования.

Литература:

В.В. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2013 г.Инструкционно-технологический материал.

В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП» издательство «Академия» 2014г.

Профессиональные печатные издания.

Интернет – ресурсы.