

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галена Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

по дисциплине

ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания

для обучающихся по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

## ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих учебную дисциплину «Техническое оснащение организаций питания»

Методические указания для выполнения практических работ созданы Вам в помощь для работы на занятиях, под руководством преподавателя, так и для самостоятельного выполнения практических работ, предусмотренных рабочей программой во внеаудиторное время.

Методические рекомендации по учебной дисциплине «Техническое оснащение организаций питания» имеют практическую направленность и значимость. Формируемые в процессе практических занятий умения помогут Вам в будущей профессиональной деятельности.

Приступая к выполнению практической работы, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практической работе Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим работам необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

**Внимание!** Если в процессе подготовки к практическим работам или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

### 1. Перечень практических занятий по дисциплине «Техническое оснащение организаций питания»

| № п/п | № раздела, темы      | Тема практического занятия  |    |
|-------|----------------------|---|----|
| 1     | Раздел 1<br>Тема 1.2 | ПЗ №1. Организация рабочего места повара для приготовления мясных полуфабрикатов          | 2  |
| 2     | Раздел 1<br>Тема 1.2 | ПЗ №2. Организация рабочего места повара для приготовления рыбных полуфабрикатов          | 2  |
| 3     | Раздел 1<br>Тема 1.2 | ПЗ №3. Организация рабочего места повара для приготовления п\ф из теста.                  | 2  |
| 4     | Раздел 2<br>Тема 2.1 | ПЗ №4. Составление таблицы классификации оборудования овощного цеха                       | 2  |
| 5     | Раздел 2<br>Тема 2.2 | ПЗ №5. Составление таблицы классификации теплового оборудования в горячем цехе            | 3  |
| 6     | Раздел 2<br>Тема 2.2 | ПЗ №6. Составление таблицы инвентаря и инструментов для отпуска готовой продукции на поп  | 3  |
| 7     | Раздел 2<br>Тема 2.2 | ЛР№1. Принцип и основные характеристики работы электрического оборудования горячего цеха. | 3  |
| 8     | Раздел 2<br>Тема 2.3 | ПЗ №7. Составление таблицы классификации холодильного оборудования                        | 3  |
|       |                      | Итого   | 20 |

**Практическое занятие № 1**  
**«Организация рабочего места повара для приготовления мясных полуфабрикатов»**

**Цель занятия:** научиться организовывать рабочее место повара для приготовления мясных полуфабрикатов

**Задачи:** научиться выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в мясном цехе, подбирать инвентарь.

**Форма отчетности по занятию:** заполненный бланк.

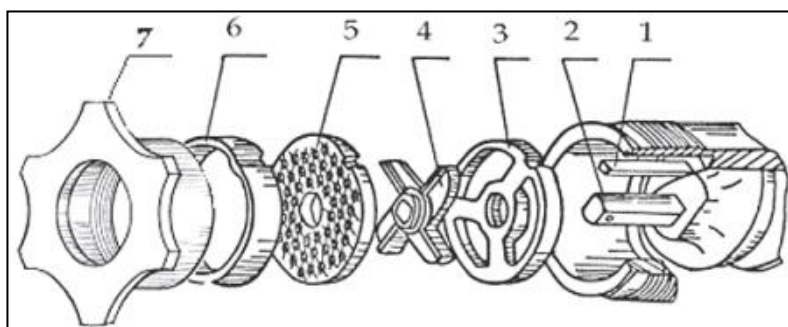
**Время выполнения:** 2 ч.

**Задание 1.** Внимательно прочитайте заполненные графы в таблице. Впишите в таблицу недостающую информацию.

| Оборудование, инвентарь | Виды работ                             |
|-------------------------|--|
|                         | приготовление котлетной массы          |
| Фаршемесительная машина |  |
|                         | отбивание мяса                         |
| Топор                   |  |
|                         | взвешивание полуфабрикатов             |
|                         | хранение приготовленных полуфабрикатов |
| Морозильный шкаф        |  |

**Задание 2.** Принцип работы и эксплуатации механического оборудования в мясном цехе на примере мясорубки.

Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

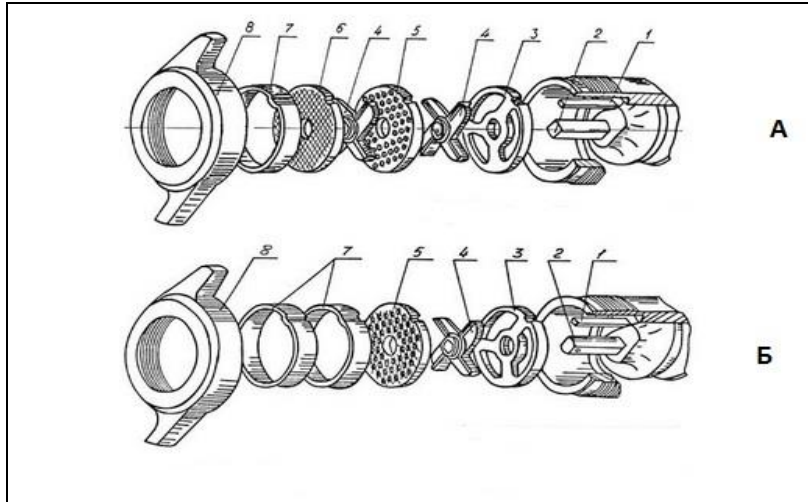
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_



**Задание 3.** Напишите последовательность сборки мясорубки, представленной на изображении ниже:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

**Задание 4.** Выберите набор рабочих инструментов мясорубки для приготовления паштетов:



**Задание 5.** На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из фарша должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом для измельчения сухарей, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, лоток для укладки котлет, емкость с фаршем.

*Начертите схему* размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара.

**Практическое занятие № 2**  
**«Организация рабочего места повара для приготовления рыбных полуфабрикатов»**

**Цели занятия:** научиться организовывать рабочее место повара для приготовления рыбных полуфабрикатов

**Выполнив данную работу Вы будете уметь:** выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в рыбном цехе, подбирать инвентарь

**Форма отчетности по занятию:** заполненный бланк.

**Задание 1.** Внимательно прочитайте заполненные графы в таблице. Впишите в таблицу недостающую информацию.

| Оборудование, инвентарь | Виды работ            |
|-------------------------|-----------------------|
|                         | очистка рыбы от чешуи |
| Мясорубка               |                       |
| Производственный стол   |                       |
|                         | Гидрообработка сырья  |

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
|                 |                       |
|                 | Разделка рыбы на филе |
| Весы настольные |                       |
| Ножницы         |                       |

**Задание 2.** На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из рыбы должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный и морозильный шкафы, производственный стол с моечной ванной, стеллаж для посуды и инвентаря мясорубка, весы, ножи.

*Начертите схему* размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы.

### Практическое занятие № 3

«Организация рабочего места повара для приготовления п\ф из теста»

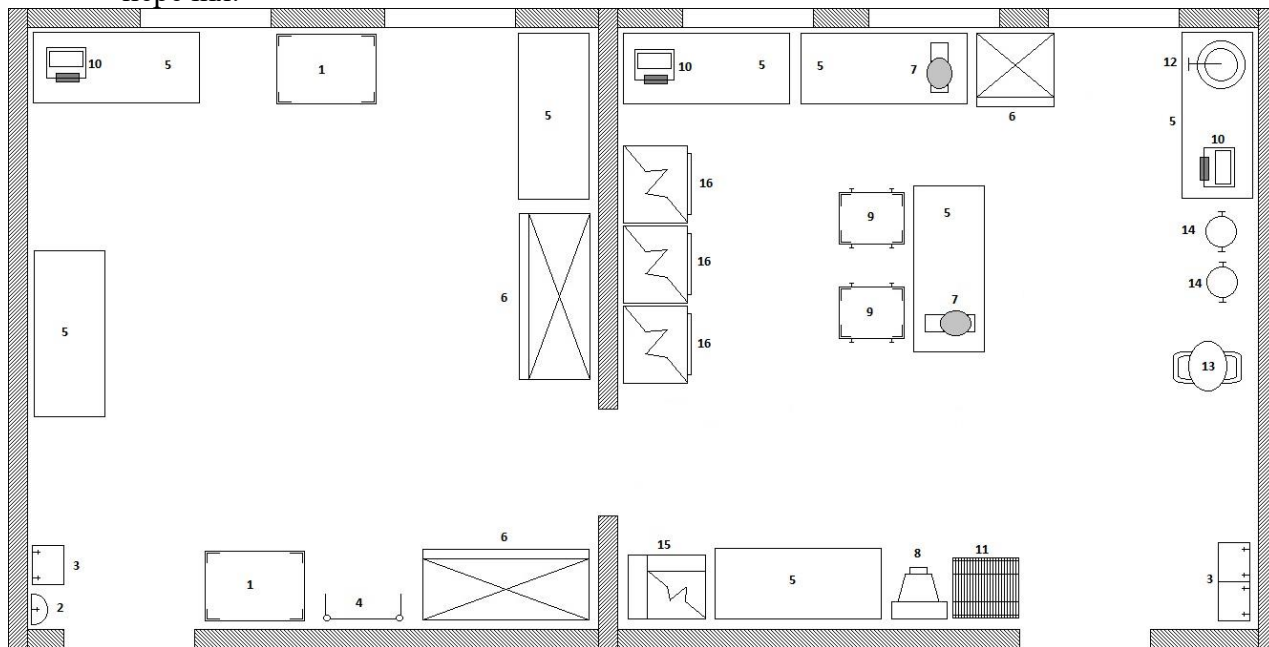
**Цели занятия:** научиться организовывать рабочее место повара для приготовления п\ф из теста

**Выполнив данную работу Вы будете уметь:** выбирать оборудование в соответствии с видом полуфабрикатов из теста, подбирать инвентарь

**Форма отчетности по занятию:** заполненный бланк.

**Задание 1.** Изучение схемы организации кондитерского цеха.

1. Перечертите схему кондитерского цеха и подпишите оборудование, выбирая из перечня.



**Перечень оборудования кондитерского цеха:** производственный стол, моечная ванна, стеллаж, раковина для мытья рук, весы, планетарный миксер, холодильный шкаф, тележка-стеллаж, пекарский шкаф, расточный шкаф, тестомесильная машина, машина для раскатки теста, универсальный привод, просеиватель муки.



**Задание 2.** Изучение инвентаря кондитерского цеха.

1. Впишите в таблицу инвентарь кондитерского цеха, изображенный на рисунке, выбирая из перечня.



**Перечень инвентаря кондитерского цеха:** кондитерский мешок с насадками; вибрационное сито для просеивания муки; шаблон для деления торта; кисточка; кольцо для круглых тортов; ножи; нож большой для разрезания теста, бисквита; нож малый для выемки бисквита из формы после выпекания; нож-пила; нож столового типа для обмазывания кремом и начинки; резцы для теста (нож для пиццы); лопатки; скалки, скалка для раскатывания теста, скалка для нарезания теста на одинаковые полосы, рифленая скалка для нанесения узора; венчик; выемки кондитерские; приспособление (лейка) для пропитки кондитерских изделий; лопатка бордюрная; ступка с пестиком; лист кондитерский двухбортовой; лист кондитерский трехбортовой; противни; формы кондитерские; тарталетницы для приготовления тарталеток; приспособление для формовки и выпечки тарталеток; щипцы кондитерские; шаблон для нарезки бисквита на порции; лопатка кондитерская.

| № п/п | Инвентарь | № п/п | Инвентарь | № п/п | Инвентарь |
|-------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|
| 1     |           | 8     |           | 14    |           |
| 2     |           | 8а    |           | 15    |           |
| 3     |           | 8б    |           | 16    |           |
| 4     |           | 8в    |           | 17    |           |
| 4а    |           | 8г    |           | 18    |           |
| 4б    |           | 9     |           | 19    |           |
| 4в    |           | 10    |           | 20    |           |
| 5     |           | 11    |           | 21    |           |
| 6     |           | 12    |           | 22    |           |
| 7     |           | 13    |           | 23    |           |

**Практическое занятие № 4**

**«Составление таблицы классификации оборудования овощного цеха»**

**Цели занятия:** научиться классифицировать оборудование овощного цеха, выявлять неисправности

**Форма организации занятия** – индивидуальная

**Выполнив данную работу Вы будете уметь:** выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в овощном цехе, обслуживать картофелеочистительную машину  
**Форма отчетности по занятию:** заполненная таблица

**Обеспеченность занятия:**

1. Учебно-методическая литература:  
 - Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования; М.: Издательский центр «Академия»

**Инструкция по выполнению практической работы**

1. Прочитайте параграф 2 на странице 42 в учебнике.
2. Заполните пустые графы в таблице.

Машины для обработки овощей:

| <b>Вид оборудования</b>       | <b>Назначение</b>                                |
|-------------------------------|--|
| Картофелеочистительные машины | Первичная очистка картофеля и других корнеплодов |
|                               |  |
|                               |  |
|                               |  |
|                               |  |

Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин:

| <b>Неисправности</b>  | <b>Возможные причины</b> | <b>Способы устранения</b> |
|---|--------------------------|---------------------------|
| Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму |                          |                           |
| Рабочий орган вращается медленно                                      |                          |                           |
| Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода               |                          |                           |
| После очистки продукт получается битым                                |                          |                           |

**Практическое занятие № 5**

*«Составление таблицы классификации теплового оборудования в горячем цехе»*

**Цели занятия:** научиться классифицировать оборудование горячего цеха

**Выполнив данную работу Вы будете уметь:** выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

**Форма отчетности по занятию:** заполненная таблица

### Обеспеченность занятия:

1. Учебно-методическая литература:  
- Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования; М.: Издательский центр «Академия»

### Инструкция по выполнению практической работы

1. Внимательно прочитайте заполненные графы в таблице
2. Заполните пустые графы.

| Тип оборудования               | Виды оборудования   | Примеры               |
|--------------------------------|---|-----------------------|
| по способу обогрева            | с непосредственным обогревом (поверхностное)  |                       |
|                                | со смешанным источником тепла с нагреваемой средой                                      |                       |
|                                | с прямым воздействием источника тепла на продукт  |                       |
| по технологическому назначению |   | плита, конвектомат    |
|                                |   | фритюрница, кофеварка |
| по источнику тепла             | <ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li></ul>         |                       |
| по назначению                  | для варки на пару или в жидкости  |                       |
|                                | для выпечки и жарки на горячей поверхности, в среде горячего воздуха, в кулинарном жире |                       |
|                                | для комбинированных процессов приготовления   |                       |
|                                | для разогрева готовых продуктов   |                       |
|                                | для поддержания продуктов горячими некоторое время                                      |                       |
|                                | для размораживания  |                       |

### Практическое занятие № 6

*«Составление таблицы инвентаря и инструментов для отпуска готовой продукции на п.о.п»*

**Цели занятия:** научиться организовывать рабочее место повара для отпуска готовой продукции

**Выполнив данную работу Вы будете уметь:** выбирать оборудование в соответствии с видом отпускаемых блюд, подбирать инвентарь

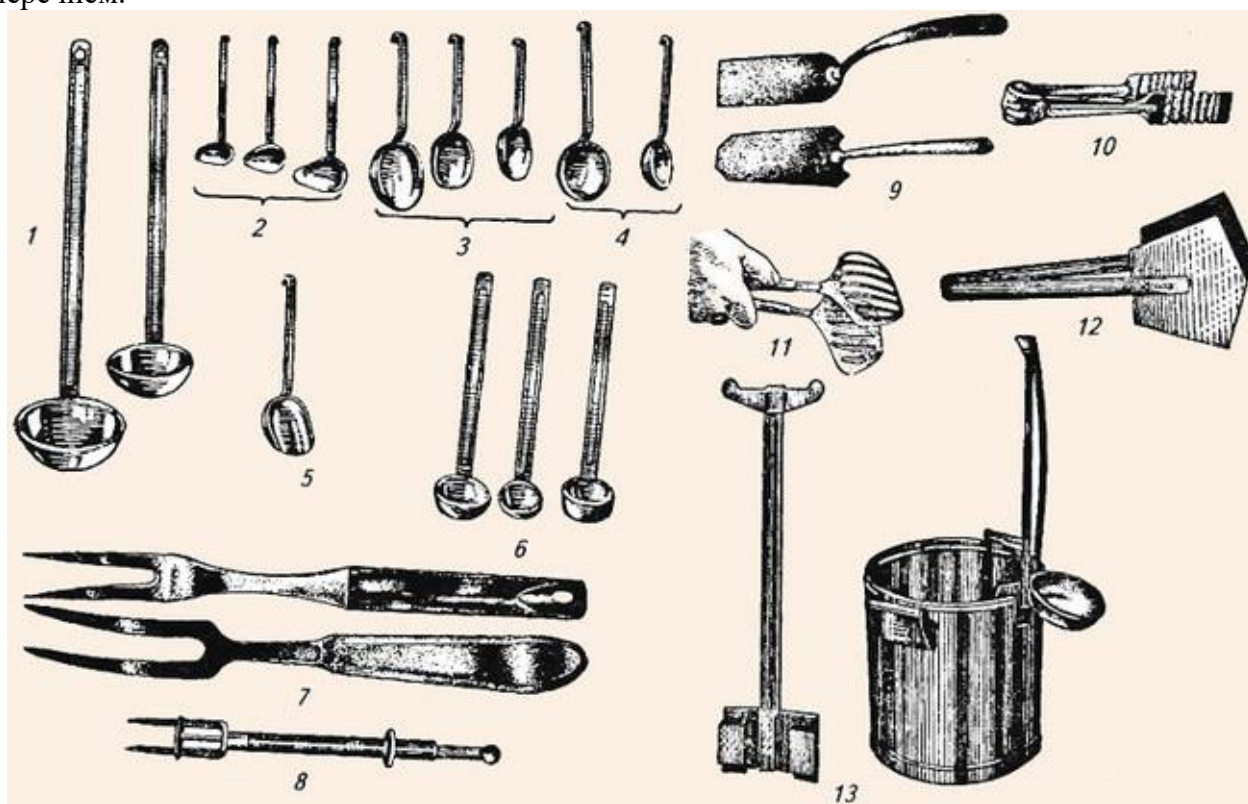
**Форма отчетности по занятию:** заполненный бланк.

**Задание 1.** Внимательно прочитайте заполненные графы в таблице. Впишите в таблицу недостающую информацию.



| Оборудование, инвентарь | Виды работ                      |
|-------------------------|---------------------------------|
|                         | приготовление свежесжатых соков |
| Холодильная витрина     |                                 |
| Мармит                  |                                 |
|                         | раскладывание хлеба             |
| Лопатка кондитерская    |                                 |
| Половник                |                                 |
|                         | порционирование кипятка         |

**Задание 2.** Изучите инвентарь для раздачи пищи, представленный на рисунке ниже. Впишите название инвентаря в таблицу напротив соответствующего номера, пользуясь перечнем.



Перечень раздаточного инвентаря: держатель для разливательных ложек; соусные ложки (50, 75 и 100 г); ложки для отпуски вязких каш, картофельного пюре, тушеной капусты (200, 150 г), разливательные ложки емкостью 0,2 и 0,5 л; ложки для макарон, вермишели; ложки для рассыпчатых каш; ложки для порционирования жиров, сметаны; вилка со сбрасывателем;

вилки гастрономические; лопатки кондитерские; щипцы для рыбы; щипцы кондитерские; щипцы для порционирования изделий.

| №<br>п/п | Инвентарь | №<br>п/п | Инвентарь |
|----------|-----------|----------|-----------|
| 1        |           | 8        |           |
| 2        |           | 9        |           |
| 3        |           | 10       |           |
| 4        |           | 11       |           |
| 5        |           | 12       |           |
| 6        |           | 13       |           |
| 7        |           |          |           |

**Практическое занятие № 7**

*«Составление таблицы классификации холодильного оборудования»*

**Цели занятия:** научиться организовывать рабочее место повара для приготовления холодных блюд

**Выполнив данную работу Вы будете уметь:** выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе, подбирать инвентарь

**Форма отчетности по занятию:** заполненный бланк.

1. Рассмотрите рисунки холодильного оборудования.
2. Составьте таблицы среднетемпературного и низкотемпературного оборудования с указанием цехов, в которых оно может быть установлено.

|   |   |   |
|---|---|---|
|    |    |    |
| <p>1. Шкаф шоковой заморозки до -18 °С</p>  | <p>2. Льдогенератор</p>   | <p>3. Охлаждаемый стол<br/>Температурный диапазон:<br/>-2 °С...+10 °С</p>             |
|    |   |    |
| <p>4. Витрина охлаждаемая настольная<br/>Температура +2....+7</p>                   | <p>5. Стол морозильный<br/>Температура -10.....-18</p>                              | <p>6. Ларь-бонета<br/>Температурный диапазон:<br/>-23 °С...-18 °С</p>                 |
|  |  |  |
| <p>7. Шкаф<br/>Температура -5.....+5</p>  | <p>8. Шкаф<br/>Температура -18...-12</p>  | <p>9. Камера холодильная<br/>КХС – 1- 5,5<br/>Температура +2....+8</p>                |

3. Ответьте на вопросы: **А.** Какие основные правила необходимо соблюдать, укладывая продукты в холодильное оборудование? **Б.** Почему рядом с холодильником не рекомендуется сеять муку и работать с пылящими продуктами?