

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

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 10.06.2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

«10» 06 2022 г.

Приказ № 86 от 10.06.2022 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

**по дисциплине**

ОПД.03 Техническое оснащение организации питания

**для обучающихся по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург

2022 г.

## **РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ И.Н. Величко

### **Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»**

Методические указания к практическим занятиям являются частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Дисциплина «ОПД.03 Техническое оснащение организации питания».

## 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 Тема 1.2	ПЗ №1. Организация рабочего места повара для приготовления мясных полуфабрикатов	2
2	Раздел 1 Тема 1.2	ПЗ №2. Организация рабочего места повара для приготовления рыбных полуфабрикатов	2
3	Раздел 1 Тема 1.2	ПЗ №3. Организация рабочего места повара для приготовления п\ф из теста.	2
4	Раздел 2 Тема 2.1	ПЗ №4. Составление таблицы классификации оборудования овощного цеха	2
5	Раздел 2 Тема 2.2	ПЗ №5. Составление таблицы классификации теплового оборудования в горячем цехе	3
6	Раздел 2 Тема 2.2	ПЗ №6. Составление таблицы инвентаря и инструментов для отпуска готовой продукции на поп	3
7	Раздел 2 Тема 2.2	ПЗ №7. Принцип и основные характеристики работы электрического оборудования горячего цеха.	3
8	Раздел 2 Тема 2.3	ПЗ №8. 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.

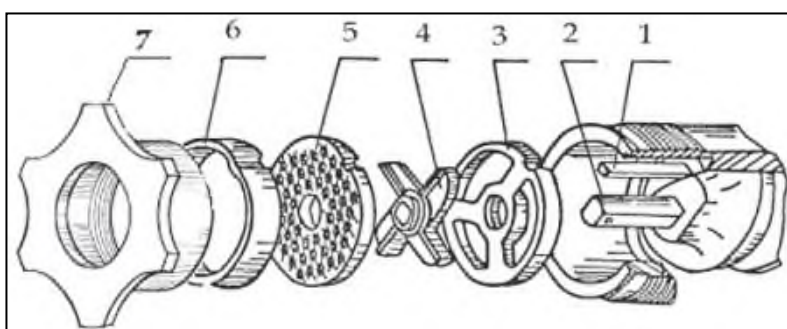
**Время выполнения:** 2 ч.

**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. \_\_\_\_\_

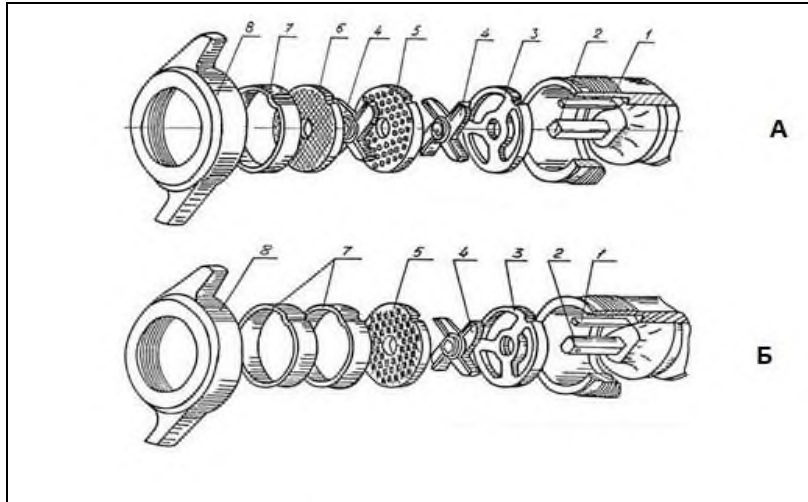
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_



**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»

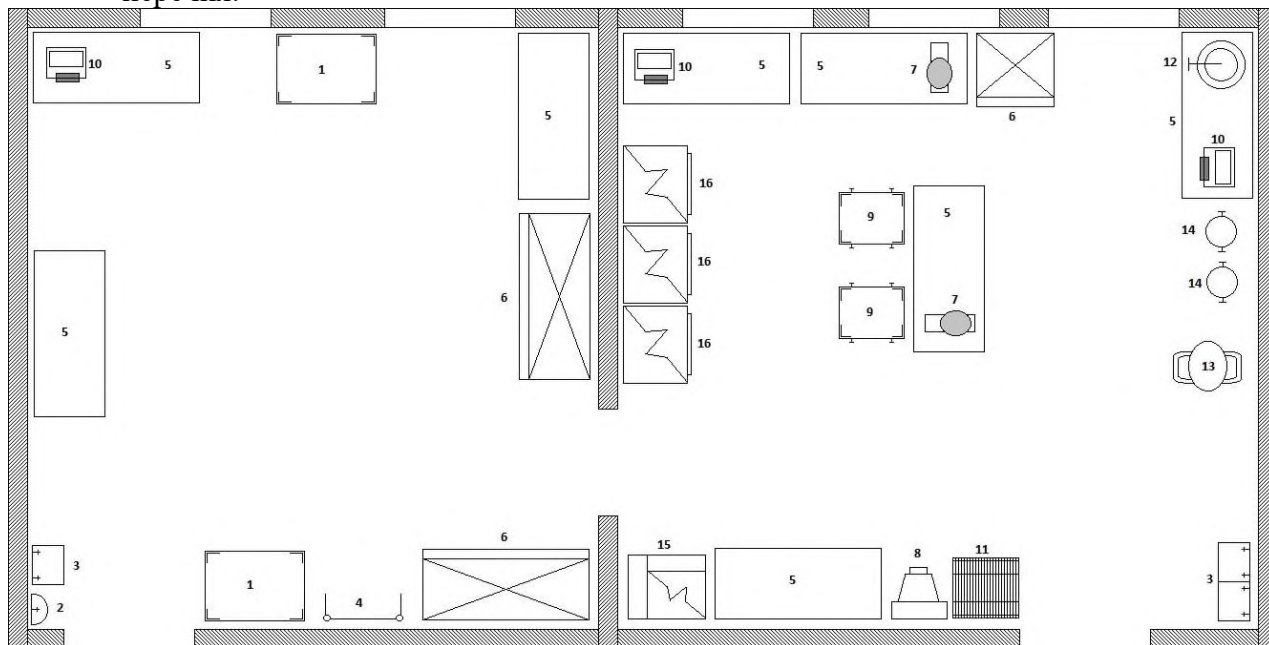
**Цели занятия:** научиться организовывать рабочее место повара для приготовления п\ф из теста

**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; таралетницы для приготовления таралеток; приспособление для формовки и выпечки таралеток; 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

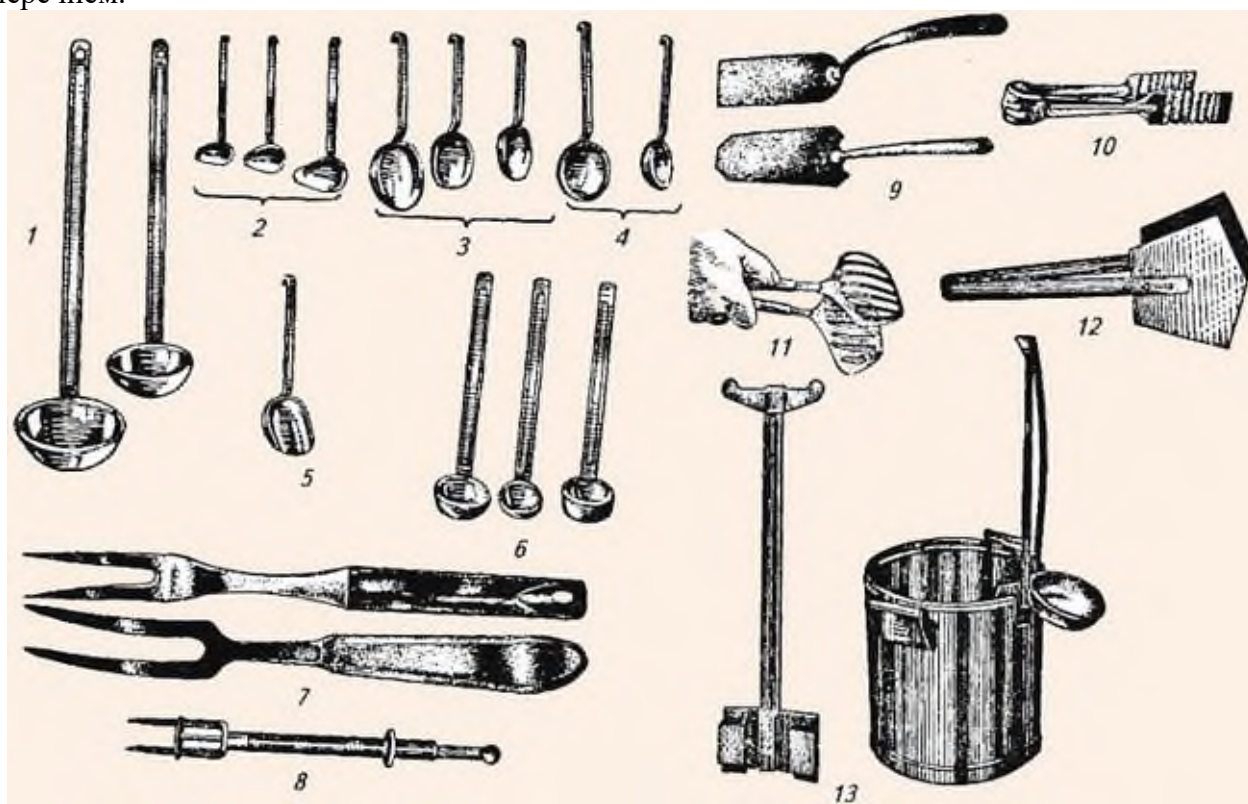
**Выполнив данную работу Вы будете уметь:** выбирать оборудование в соответствии с видом отпускаемых блюд, подбирать инвентарь

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

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

Оборудование, инвентарь	Виды работ
	приготовление свежавыжатых 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 отпуска 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.

№ п/п	Инвентарь	№ 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 Температурный диапазон: -2 °С...+10 °С</p>
		
<p>4. Витрина охлаждаемая настольная Температура +2.....+7</p>	<p>5. Стол морозильный Температура -10.....-18</p>	<p>6. Ларь-бонета Температурный диапазон: -23 °С....-18 °С</p>
		
<p>7. Шкаф Температура -5.....+5</p>	<p>8. Шкаф Температура -18...-12</p>	<p>9. Камера холодильная КХС – 1- 5,5 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?