

**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 № 06 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

для обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
Тематическое планирование	5
Литература	6
Приложения (таблицы)	7

Пояснительная записка

Практическое занятие – одна из форм учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформированных умений решают задачи, представляют результаты своей практической и творческой деятельности или осваивают сложные познавательные приемы, необходимые для серьезного и активного изучения.

Практические занятия отличаются своей направленностью на обучение учащихся применять полученные знания и умения в конкретной жизненной ситуации.

Практические занятия проводятся по основным разделам междисциплинарного курса. На практических занятиях учащиеся приобретают навыки работы с нормативной и технологической документацией, расчетов необходимого количества полуфабрикатов и сырья, составления технологических и технико-технологических карт, оценке качества изделий, разработке новых видов продукции и технологий, оформлению соответствующей технологической документации.

Главной целью **практических занятий** является формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности по профессиональным дисциплинам

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 43.01.09 Повар, кондитер

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
	Количество часов практических работ по рабочему учебному плану (на семестр) максимальная нагрузка	20
	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовка к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		-
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов		
ПЗ. № 1	Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов, организация работы раздачи	4
ПЗ. № 2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров, супов	4
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов		
ПЗ. № 3	Составление таблицы «Перечень оборудования, инвентаря, инструментов, посуды» необходимых повару по приготовлению горячих блюд	3
ПЗ. № 4	Организация трудового процесса и улучшение условий труда на производстве, предупреждение производственного травматизма в горячем цехе	3
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
ПЗ. № 5	Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха	2
ПЗ. № 6	Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха	2
ПЗ. № 7	Организация рабочих мест в суповом и соусном отделении	2

МДК. 02.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
Количество часов практических работ по рабочему учебному плану (на семестр) максимальная нагрузка		66
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента		
ПЗ. № 8	Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов по предложенным условиям	4
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента		
ПЗ. № 9	Расчет количества сырья для приготовления супов по предложенным условиям	4
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни		
ПЗ. № 10	Расчет количества сырья для приготовления молочных супов по заданным условиям	4
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.		

Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		
ПЗ. № 11	Расчет количества сырья для приготовления красных соусов на муке различной консистенции, основные и производные	2
ПЗ. № 12	Расчет количества сырья для приготовления белых соусов на мясной, рыбной основе:(грибные, молочные, сметанные) различной консистенции	1
Тема 3.3 3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках		
ПЗ. № 13	Расчет количества сырья для приготовления яично-масляных соусов, соусов на сливках	1
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
ПЗ. № 14	Расчет количества сырья для приготовления сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1
Тема 4.1.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов		
ПЗ № 15	Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов	3
ПЗ № 16	Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	3
ПЗ № 17	Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	3
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий		
ПЗ. № 18	Расчет количества сырья для приготовления блюд из круп по предложенным условиям	2
ПЗ. № 19	Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	2
ПЗ.№ 20	Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из бобовых изделий.	2
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра		
ПЗ № 21	Расчет количества сырья для приготовления блюд из яиц, предложенным условиям	1
ПЗ № 22	Расчет количества сырья для приготовления блюд из творога, сыра по предложенным условиям	2
Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки		
ПЗ № 23	Расчет количества сырья для приготовления блюд из муки по предложенным условиям	4
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
ПЗ № 24	Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания	5
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		

ПЗ. № 25	Расчет количества сырья для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы по предложенным условиям	2
ПЗ. № 26	Расчет количества сырья для приготовления блюд из жареной рыбы по предложенным условиям	3
ПЗ. № 27	Расчет количества сырья для приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы по предложенным условиям	3
ПЗ. № 28	Расчет количества сырья для приготовления блюд из нерыбного водного сырья по предложенным условиям	2
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов		
ПЗ. № 29	Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	1
ПЗ. № 30	Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по предложенным условиям, оценка качества	1
ПЗ. № 31	Расчет количества сырья для приготовления блюд из свинины и баранины по предложенным условиям, оценка качества	1
ПЗ. № 32	Расчет количества сырья для приготовления блюд из натуральной рубленой и котлетной массы мяса, оценка качества	1
ПЗ. № 33	Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) и тушеном виде	1
ПЗ. № 34	Требования к условиям хранения готовых блюд из мяса, мясных продуктов.	1
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
ПЗ. № 35	Расчет количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика в отварном, припущенном и жареном виде по предложенным условиям	3
ПЗ. № 36	Расчет количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика, тушеные, запеченные с гарниром и без гарнира по предложенным условиям	3

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

Основные источники учебных изданий для обучающихся:

Основные учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

Дополнительные источники:

Учебные пособия:

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
2. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

Справочники:

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. г.
5. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
6. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
9. **Правила оказания услуг общественного питания** (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М; Экономика. 2006 г.

Журналы:

1. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2014 – 2015 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практические занятия № 1

Тема: Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов, организация работы раздачи

Цель занятия: знать классификацию оборудования горячего цеха, изучить его назначение

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов
2. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

Форма отчетности по занятию:

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в горячем цехе

- заполненная таблица

Информационный блок

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- по **виду** используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;

- по **способу** кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;

- по **характеру потребления** - супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;

- по **назначению** - для диетического, школьного питания и др.;

- по **консистенции** - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Практические занятия № 1

Тема: Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов, организация работы раздачи

Цель занятия: знать классификацию оборудования горячего цеха, изучить его назначение

Задание: составить графическое изображение организации рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов. Для выполнения работы Вам понадобится учебник

Усова В.В. стр.46 -49

Расстановка оборудования в горячем цехе

Наименование оборудования горячего цеха			

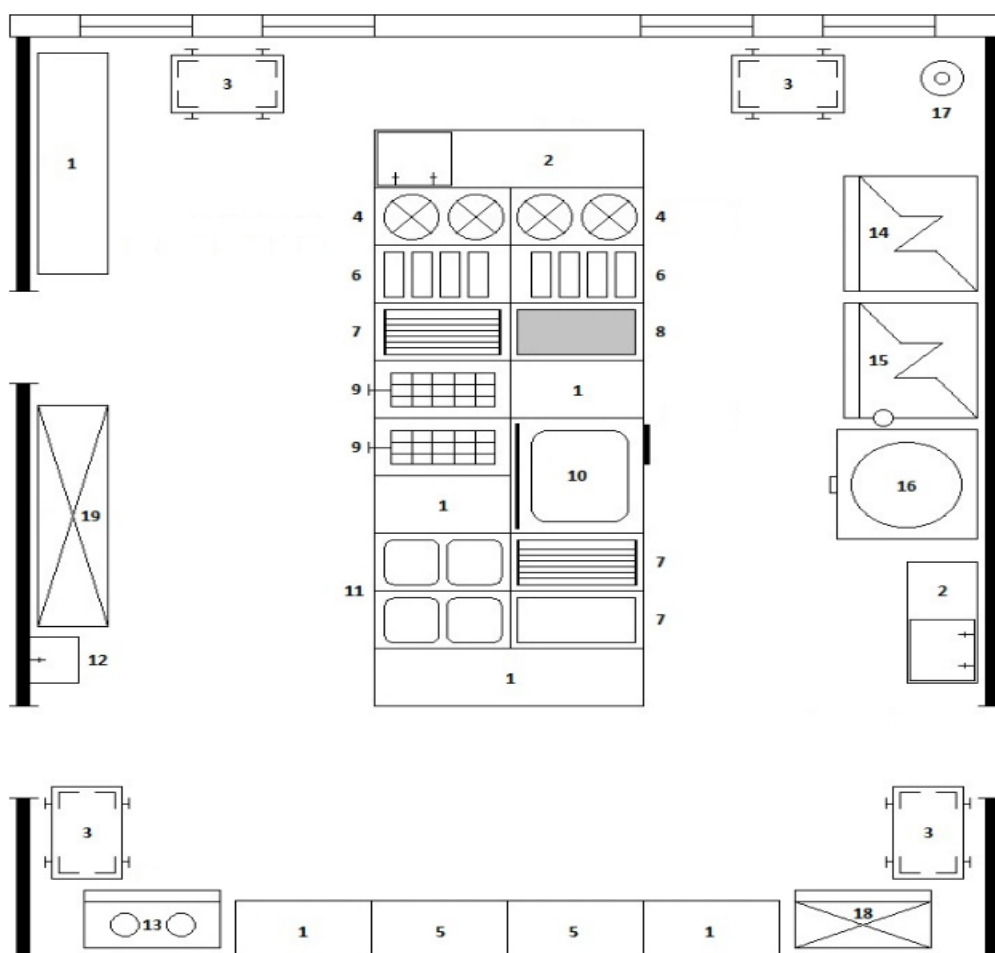
№ п/п	Вопрос	Ответы на вопросы
1	Где размещают горячий цех. Почему?	
2	Какие операции выполняют в горячем цехе?	
3	Назначение оборудования горячего цеха?	
4	Назначение супового отделения?	
5	Назначение соусного отделения?	
6	Оборудование для раздачи	
	учебник В.П. Золин. «Технологическое оборудование п.о.п.» стр. 180	

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

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Схема горячего цеха



Наименование оборудования горячего цеха			
1	Производственный стол	11	Электроплита четырёхконфорочная
2	Производственный стол с моечной ванной	12	Раковина
3	Передвижной стеллаж	13	Мармит для первых блюд
4	Газовая плита	14	Конвектомат
5	Раздаточная электрическая стойка	15	Пароконвектомат
6	Мармит для соусов и гарниров	16	Пищеварочный котёл;
7	Жарочная поверхность	17	Электрокипятильник
8	Индукционная плита	18	Холодильный шкаф
9	Электрофритюрница	19	Охлаждаемый стол
10	Электросковорода		

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

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 2

Тема: Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров, супов

Цель занятия: Познакомить обучающихся с понятиями производственная санитария, добиться усвоения основных сведений о требованиях к устройству горячего цеха; о требованиях к отделке помещений, водоснабжению, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению

План работы:

1. Знать: основные требования к гигиене производственных помещений предприятий общественного питания
2. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
3. Ответить на поставленные вопросы

Задание: Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу. Для работы используйте учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» стр. 104-105-111-112-113-115-116

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая, урок с элементами лекции

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

Форма отчетности по занятию:

- заполненная таблица

Информационный блок

Требования к помещениям

Для обеспечения благоприятного температурного режима и лучшей естественной освещенности здание предприятия ориентируют в отношении сторон света так, чтобы производственные помещения были обращены на север и северо-восток, а торговые на юг и юго-восток.

Все подсобные постройки (для тары, топлива) располагают на хозяйственном дворе, отделенном от остальной части территории зелеными насаждениями. Бетонированные площадки для мусоросборников должны располагаться не менее 25 м от здания.

Мусоросборники должны заполняться на 2/3 их объема, своевременно очищаться и хлорироваться.

Требования к планировке и устройству помещений. Все помещения предприятия общественного питания в зависимости от назначения делят на производственные (кухня, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной; кондитерский цех, раздаточная, моечная кухонной посуды); торговые (зал, моечная столовой посуды, сервизная, буфет, хлебозрезка, помещения для отпуска обедов на дом, продажи полуфабрикатов, аванзал, гардероб, вестибюль, туалет с умывальником); складские (холодильные камеры, склады для сухих продуктов, овощей, белья, инвентаря) административно-бытовые (кабинет директора, бухгалтерия, помещения для официантов, санитарные узлы для персонала, бельевая, гардероб, душевые).

В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, а также кратчайший путь про хождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции.

Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Производственные помещения необходимо располагать в наземных этажах, обеспечивающих нормальное естественное освещение цехов. Площадь производственных помещений по санитарным нормам должна включать площадь, свободную от оборудования, которая составляет 5,5 м² на одного работающего. Высота помещений должна быть не менее 3—3,3 м.

На предприятиях, работающих на сырье, все заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный) размещают между складскими помещениями и горячим цехом. Это способствует соблюдению поточности технологического процесса, обеспечению кратчайшего пути передвижения сырья и полуфабрикатов и снижению возможности дополнительного обсеменения продукции микробами.

Цехи площадью более 20 м² целесообразно разделить стеклянными перегородками высотой 1,8 м на два помещения: одно — для первичной обработки сырья, другое — для приготовления полуфабрикатов.

Горячий цех (кухню) оборудуют вблизи от холодного цеха и раздаточной, четко разграничивая суповое и соусное отделения. В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи, поэтому от правильной организации этого цеха зависит санитарно-гигиеническое состояние готовой пищи.

Для обеспечения последовательного выполнения технологического процесса, а следовательно, для улучшения качества блюд наиболее рациональной считается установка в цехе секционного модульного оборудования, состоящего из ряда электротепловых аппаратов (плит, котлов, сковород, жарочных шкафов и т.д.), которые располагают в одну последовательную линию. Над оборудованием монтируют общий вентиляционный отсос.

Такое оборудование экономит производственные площади и улучшает условия труда, сокращая лишние движения и снижая физическую нагрузку поваров. Оно повышает санитарное состояние приготовляемой пищи и цеха в целом за счет сокращения пути передвижения продукции, последовательности выполнения технологических операций.

Учитывая повышенную температуру, влажность и загрязненность воздуха (акролеином, углекислым газом) горячего цеха, его следует оборудовать приточно-вытяжной вентиляцией, обеспечивающей нормальные условия работы поваров и микроклимат прилегающих помещений.

В столовых-доготовочных, работающих на полуфабрикатах, процесс приготовления пищи может осуществляться в одном помещении без деления его на отдельные цехи. Но обрабатывать сырье следует на разных рабочих столах с использованием раздельного оборудования

Раздаточная должна иметь непосредственную связь с горячим, холодным цехами, залом, хлебозрезкой, сервизной и моечной столовой посуды. Такая планировка обеспечивает кратчайший путь готовой пищи от процесса приготовления до потребления, сохраняя ее качество и санитарную чистоту.

В столовых самообслуживания в залах оборудуют универсальные специализированные линии раздачи блюд, а также механизированные линии раздачи комплексных обедов, состоящие из последовательно расположенных различных аппаратов (мармитов, тепловых столов для посуды, прилавков, охлаждаемых витрин). Передвижное раздаточное оборудование (мармиты, тележки) облегчают труд поваров на раздаче и повышают культуру их работы.

Моечную кухонной посуды размещают рядом с горячим цехом и оборудуют моечными ваннами с подводом горячей и холодной воды, стеллажами для хранения посуды..

Для продажи полуфабрикатов и кулинарных изделий предусматривают отдельное помещение, оборудованное холодильными прилавками и шкапами.

Складские помещения проектируют обычно в подвальной и полуподвальной частях здания. Для хранения скоропортящихся продуктов предусматривают о х л а ж д а е м ы е камеры раздельным хранением мяса, рыбы, молочно-гастрономических продуктов, фруктов. По

санитарным правилам на предприятиях общественного питания используют только фреоновые холодильные установки.

Административно-бытовые помещения располагают отдельно от производственных и складских помещений. Кабинет директора и бухгалтерию помещают в наземных этажах здания, ближе к служебному входу. Бытовые помещения проектируют с учетом необходимости создать условия для соблюдения работниками правил личной гигиены, что способствует повышению санитарной культуры всего предприятия. Гардеробные для персонала устраивают отдельно для мужчин и женщин. Для хранения личной и санитарной одежды предусматривают шкафы с двумя отделениями или открытые вешалки с раздельным хранением санитарной и верхней одежды для переодевания.

Требования к отделке помещений. Отделка помещений предприятий общественного питания имеет большое гигиеническое значение и должна отвечать определенным требованиям. Внутренняя отделка помещений должна быть без лишних архитектурных деталей во избежание накопления пыли.

Для отделки производственных, складских и бытовых помещений используют материалы светлых тонов, водонепроницаемые с гладкой легкомоющейся поверхностью. Потолки обычно покрывают клеевой побелкой, стены на высоте 1,8 м выкладывают керамической плиткой или синтетическими материалами или покрывают масляной краской. Оконные переплеты и двери красят масляной или эмалевой краской светлых тонов. Полы выстилают метлахской плиткой.

Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания

От санитарного содержания предприятий общественного питания зависит степень доброкачественности приготовленной пищи и загрязненности ее микроорганизмами. Территорию предприятия убирают ежедневно, летом дважды поливают водой, а зимой очищают ото льда и снега. Мусор с территории вывозят каждый день, площадки под мусоросборниками обрабатывают дезинфицирующими средствами (сухой хлорной известью).

Производственные помещения предприятий общественного питания убирают ежедневно и только влажным способом.

Полы по мере загрязнения подметают влажной щеткой, а затем моют горячей водой и насухо вытирают. В конце рабочего дня полы моют с моющими средствами.

В заготовочных цехах (мясном, рыбном) полы следует мыть 2 раза в смену горячей водой с добавлением 1—2 % кальцинированной соды и других моющих средств, а в конце дня дезинфицируют 1 %-ным раствором хлорной извести.

Панели ежедневно протирают влажной тряпкой, а один раз в неделю моют теплой водой с добавлением моющих средств.

Потолки очищают от пыли слегка увлажненной тряпкой по мере загрязнения. Оконные рамы, подоконники, двери моют ежедневно с моющими средствами, а стекла — по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц. В производственных цехах устанавливают бачки для пищевых отходов с плотно закрывающимися крышками и педальным устройством.

Зал должен быть хорошо проветренным, воздух свежим.

Складские помещения убирают ежедневно так же, как и производственные цеха.

Подтоварники, стеллажи, полки моют с моющими средствами не реже двух раз в неделю.

Санитарными правилами предусматриваются ежемесячные санитарные дни для генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, а в кондитерском производстве санитарные дни проводятся 2 раза в месяц.

Практические занятия № 2

Тема: Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров, супов

Цель занятия: Познакомить обучающихся с понятиями производственная санитария, добиться усвоения основных сведений о требованиях к устройству горячего цеха; о требованиях к отделке помещений, водоснабжению, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению

Задание: Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу. Для работы используйте учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» стр. 104-105-111-112-113-115-116 Заполнить таблицу.

№ п/п	Определения	Ответы
1	Требования к планировке и устройству помещений	
2	Площадь производственных помещений по санитарным нормам....	
3	Горячий цех оборудуют.....	
4	Требования к отделке помещений.....	
5	Требования к водоснабжению.....	
6	Требования к канализации.....	
7	Требования к микроклимату.....	
8	Отопление должно обеспечивать.....	
9	Вентиляция.....	
10	Освещение А) естественное Б) искусственное	
11	Производственный шум	

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

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 3

Тема: Составление таблицы «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд

Цель работы: Ознакомиться с организацией специализированных рабочих места горячего цеха.. Закрепить теоретические знания применения оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, необходимых повару супового цеха для приготовления первых блюд и применение её на раздаче

План работы:

1. Ответить на вопросы по ранее изучаемой теме.

2. Заполнить таблицу. «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд

Задание: Составить таблицу «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд. Для выполнения работы Вам понадобится учебник Усова В.В. стр. 40-43

Порядок выполнения работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов стр.164, глава 4. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполнение таблицы «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд

Ход работы:

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме «Супы, организация рабочего места повара супового цеха» (Межпредметные связи: санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам. Техническое оснащение и организация рабочего места.).
2. Прочитайте текст на странице стр. 40-43 учебник Усова В.В. Организация производства и обслуживания на п.о.п. учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. На основании изученного материала составьте таблицу **«Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов горячего цеха»** необходимых повару по приготовлению горячих блюд

Информационный блок

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющие бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы - электрические, газовые или паровые.

Над стационарными котлами целесообразно устанавливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоединенную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха. Это способствует созданию нормального микроклимата цеха.

В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона устанавливают котлы КЭ-100 или секционный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся вместимостью 100 и 60 л. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

Технологический процесс приготовления супов организуется следующим образом. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указано количество и ассортимент первых блюд на следующий день. Бульоны костный и мясо-костный варят концентрированные или нормальной концентрации, как указывалось выше, также накануне.

Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др.

Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30 и 20 л и стационарные котлы.

Последовательность варки супов определяется с учетом трудоемкости приготовляемых блюд

и продолжительности тепловой обработки продуктов. Для ускорения процесса приготовления блюд используют вымеренную посуду (ведра, кастрюли и др.). В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч. Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод П-П со сменными механизмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

К прозрачным бульонам готовят мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления организуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных котлах, разделяют на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тесто делители, резцы.

Подбор оборудования для горячего цеха

Универсальный привод	П-П
Шкаф холодильный	ШХ-0,8
Плита на электрическом обогреве 4-конфорочная секционная модулированная с жарочным шкафом	ПЭСМ-4Ш
Плита кухонная 2-конфорочная для непосредственного жаренья	ПЭСМ-2
Котел пищеварочный	КПЭСМ-40
Котел пищеварочный	КПЭСМ-60
Котел пищеварочный	КПЭ-100
Сковорода с косвенным оборвем	СКЭ-0,3
Шкаф жарочный двухсекционный	ШЖЭСМ-2
Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-100
Весы настольные циферблатные	ВНЦ-2
Весы настольные циферблатные	ВНЦ-10

Секционное немеханическое оборудование:

- а - стол с охлаждением СОЭСМ-3;
- б - стол с охлаждением СОЭСМ-2;
- в - стол с моечной ванной СМИСМ;
- г - стол для установки средств малой механизации СММСМ;
- д - секция-вставка ВСМ-210;
- е - секция-вставка с краном-смесителем ВКСМ;
- ж - передвижная ванна

Это оборудование может применяться во всех доготовочных цехах.

Инвентарь горячего цеха:

- 1 – сита (А - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой)
- 2 - грохот металлический;
- 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л;
- 4 - сито коническое металлическое;
- 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак;
- 8 - цедилка металлическая;
- 9 - приспособление для процеживания бульона;
- 10 - лопатка поварская со сбрасывателем;
- 11 - вилка поварская;
- 12 - шпажки для жаренья шашлыков
- 13 - венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые);

- 14 - грохот;
 15 - лопатки для блинов, котлет, рыбы;
 16 - приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жаренья шашлыков.

Посуда, используемая в горячем цехе:

А - для варки, припускания и тушения:

- 1 - котлы наплитные емкостью 20-50 л;
 2 ~ котел для варки рыбы и его составные части;
 3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
 4 - кастрюли емкостью 2-15 л;

Б – для жарки:

- сотейники емкостью 2-10 л; - для жаренья:
- сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм;
- сковороды для жаренья яиц в ячейках;
- сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака;
- сковороды с ручкой стальные;
- сковороды для жаренья блинов чугунные;
- противни для жаренья порционных изделий

Практические занятия № 3

Тема: Составление таблицы «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд

Цель работы: Ознакомиться с организацией специализированных рабочих места горячего цеха.. Закрепить теоретические знания применения оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, необходимых повару супового цеха для приготовления первых блюд и

применение её на раздаче. **Задание:** Составить таблицу «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд . Для выполнения работы Вам понадобится учебник Усова В.В. стр. 40-43

Таблица

«Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов горячего цеха»

необходимых повару по приготовлению горячих блюд

№ п/п	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

Задание:

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

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и	5 (отлично)
---	-------------

без ошибок	
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 4

Тема: Организация трудового процесса и улучшение условий труда на производстве, предупреждение производственного травматизма в горячем цехе

Цель работы: Ознакомиться с организацией трудового процесса и улучшений условий труда на производстве на специализированных рабочих места в горячем цехе

План работы:

1. Изучите вопросы по теме. Используйте учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» учебник 2016 г. стр. 84, 85, 86
2. Впишите необходимую информацию в таблицу практической работы

Задание: Найдите определения. Значения занесите в таблицу. Используйте учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» учебник 2012 г. стр. 84, 85, 86

Порядок выполнения работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Выполнение практического задания.
3. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполнение таблицы «Организация трудового процесса и улучшение условий труда на производстве, предупреждение производственного травматизма в горячем цехе»

Информационный блок

Рациональная организация трудового процесса

Работоспособность человека в течение рабочего дня не постоянна. Доказано, что она повышается в начале рабочего, дня, достигает максимума через полтора часа работы и держится на этом уровне тем дольше, чем лучше организована выполняемая работа. Затем работоспособность снижается и снова достигает максимума после хорошо организованного обеденного перерыва. Утомление организма наступает в результате тяжелой напряженной или длительной работы, неправильной организации трудового процесса, неудобной рабочей позы, плохой организации отдыха, что приводит к ощущению усталости и ухудшению самочувствия. Учитывая колебания работоспособности человека, целесообразно все трудоемкие процессы выполнять в первой половине дня и в начале послеобеденного периода. Для снижения утомляемости в течение дня следует разнообразить виды работ, что на предприятиях общественного питания вполне выполнимо.

Очень важно в процессе работы соблюдать правильную позу. Это обеспечивается подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять прямо, не сутулясь. Некоторые операции повар и кондитер могут выполнять сидя на высоких табуретах. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, а следовательно, предупреждает преждевременное утомление.

Работоспособность человека во многом зависит от степени обученности, т. е. от производственной натренированности. Важным фактором в работе является чередование труда и отдыха, поэтому обеденный перерыв на предприятиях общественного питания следует использовать по назначению.

Для сохранения, работоспособности и укрепления здоровья большое значение имеет специальная производственная гимнастика, которая должна проводиться периодически в течение рабочего дня, продолжительностью около 5 мин под руководством общественных

инструкторов. Не менее важны систематические занятия физкультурой и спортом в свободное от работы время.

Все перечисленные факторы способствуют рациональной организации трудового процесса и борьбе с утомлением.

Устранение профессиональных вредностей производства

На предприятиях общественного питания должна проводиться работа по улучшению условий труда и устранению профессиональных вредностей в соответствии с «Правилами техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях общественного питания», утвержденными Министерством торговли СССР 30 октября 1978 г.

Для создания нормальных условий труда большое значение имеет снижение температуры, уменьшение влажности и загрязненности воздуха в производственных цехах, особенно в горячем, кондитерском и в моечных помещениях. Это достигается путем внедрения новых видов модульного оборудования с электрическим обогревом и оснащения производственных помещений центральной и местной приточно-вытяжной вентиляцией, которая должна работать бесперебойно и эффективно, способствуя поддержанию теплового комфорта, обеспечивая благоприятную температуру воздуха в цехах в пределах 18—20°C, относительную влажность воздуха 40—60% и слабое движение воздуха со скоростью 0,1 м/с. Для предупреждения простудных заболеваний у работников предприятий общественного питания нельзя допускать сквозняков, необходимо предусматривать устройство тепловоздушных завес и тамбуров у служебных входов.

В производственных помещениях должна быть обеспечена достаточная освещенность рабочих мест.

Для снижения производственного шума колеса внутрицехового транспорта снабжают резиновыми шинами, холодильные агрегаты и вентиляцию оборудуют бесшумными электродвигателями.

С целью улучшения условий труда на всех предприятиях общественного питания должны быть оборудованы необходимые санитарно-бытовые помещения, включая комнату для отдыха и приема пищи.

Все работники предприятий общественного питания должны обеспечиваться в достаточном количестве санитарной одеждой и специальной обувью, предупреждающей профессиональные заболевания ног.

Ход работы:

1. Изучите вопросы по теме. Используйте учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» учебник 2016 г. стр. 84, 85, 86
2. Впишите необходимую информацию в таблицу практической работы

Практические занятия № 4

Тема: Организация трудового процесса и улучшение условий труда на производстве, предупреждение производственного травматизма в горячем цехе

Цель работы: Ознакомиться с организацией трудового процесса и улучшений условий труда на производстве на специализированных рабочих места в горячем цехе

Задание: Найдите определения. Значения занесите в таблицу. Используйте учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» учебник 2012 г. стр. 84, 85, 86

№ п/п	Определения	Ответы
1	Гигиена труда.	
2	Работоспособность, чередование труда и отдыха.	
3	Трудоемкость операций.	
4	Простудные	

	заболевания.	
5	Производственные шумы.	

Задание:

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

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 5-6

Тема: Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха

Цель работы: Знать характеристику оборудования горячего цеха, изучить его назначение

План работы:

3. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
4. Ответить на поставленные вопросы
5. Составить таблицу классификации теплового оборудования

Задание:

3. Составить графическое изображение организации рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов
4. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

Порядок выполнения практической работы:

5. Проведение инструктажа по практической работе.
6. Изучение информационных материалов.
7. Выполнение практического задания.
8. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

Форма отчетности по занятию:

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в горячем цехе

- заполненная таблица

Информационный блок

Электрические пищеварочные котлы, как опрокидывающиеся, так и неопрокидывающиеся, имеют косвенный.

обогрев варочного сосуда

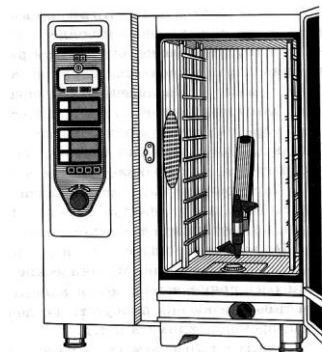


Шкаф жарочно-пекарский электрический четырехсекционный с увлажнением ЭШП-4с-нерж. предназначен к эксплуатации на предприятиях общественного питания в качестве универсального электрического аппарата, используемого для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для тепловой обработки различных продуктов при температуре от 50 до 290°C.



Пароконвектоматы предназначены для приготовления широкого ассортимента блюд, кулинарных изделий, выпечки. В пределах одной рабочей камеры используется циркулирующий воздух и генерируемый пар. Внутренние размеры камеры рассчитаны на применение гастоёмкостей. Конструкция пароконвектоматов предусматривает наличие обширной многоцелевой панели управления.

Конвектоматы предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. В аппарате создается постоянное движение горячего воздуха (конвекция), что обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере.



Электрические плиты

Плиты относятся к варочно-жарочному универсальному оборудованию.

Предназначены они для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также жаренья и выпечки кулинарных изделий в жарочном шкафу. На предприятиях используются электроплиты различных: по конструкции, по мощности, по габаритам, по количеству и форме конфорок, наличием и отсутствием жарочных шкафов.



Электросковорода опрокидывающаяся относится к **многофункциональным тепловым аппаратам**, и электросковороды предназначены для пассирования овощей, тушения, обжаривания, припускания и жарки в большом количестве жира, а также для жарки блинов. **Фритюрницы** – относятся к специализированным жарочным аппаратам, предназначены для жарки продуктов в большом количестве разогретого жира, при температуре 160°C – 180°C

(фритюре), кулинарных и кондитерских изделий, до придания им золотистой хрустящей корочки

Грили карусельные

Грили карусельного типа предназначены для жарки мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий. Птица или мясо закладываются в корзины и извлекаются после жарки без повреждений.

Кипятильники независимо от вида обогрева и конструкции изготовления предназначены для приготовления кипятка для нужд предприятия общественного питания.

Микроволновые печи – предназначены для приготовления блюд, быстрого разогрева, а также для размораживания продуктов:

Современные модели кофеварок:



Практические занятия № 5-6

Тема: Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха

Цель работы: Знать характеристику оборудования горячего цеха, изучить его назначение

Задание: Составить таблицу общей характеристики основного теплового оборудования горячего цеха. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

№ п/п	Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха	Назначение
1	Электрические пищеварочные котлы	
2	Шкаф жарочно-пекарский	
3	Пароконвектоматы, или пароконвекционные печи	
4	Электрические плиты	
5	Электросковорода	
6	Фритюрницы	
7	Грили	
8	Кипятильники	
9	Микроволновая печь	
10	Кофеварка	
11	Котёл пищеварочный	
12	Слайсер	
13	Весы	

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

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)

Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно

3 (удовлетворительно)

Практическое занятие № 7

Тема: Организация рабочих мест в суповом и соусном отделении

Цель занятия: Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания

План работы:

6. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме

7. Ответить на поставленные вопросы

Задание:

5. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу. Организация рабочих мест в суповом и соусном отделении

Порядок выполнения практической работы:

9. Проведение инструктажа по практической работе.

10. Изучение информационных материалов.

11. Выполнение практического задания.

12. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

Форма отчетности по занятию:

- заполненная таблица

Информационный блок

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции. Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций. На средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций. Производственные помещения должны располагаться в наземных этажах и ориентироваться на север или северо-запад. Состав и площадь производственных помещений определяются Строительными нормами и правилами проектирования в зависимости от типа и мощности предприятия.

Площадь производственных помещений должна обеспечивать безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь состоит из полезной площади, занятой под различным технологическим оборудованием, а так же площади проходов.

Нормы площади приняты, м²: для горячего цеха-7-10; холодного-6-8; для заготовочных цехов-4-6.

Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицовывают керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской.

В современных помещениях облицовывают стены светлой керамической плиткой на всю высоту, что улучшает условия санитарной обработки.

Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу, они покрываются метлахской плиткой или другим искусственным материалом, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям.

В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат. К факторам микроклимата относятся температура, влажность и скорость движения воздуха. На микроклимат горячего и кондитерского цехов влияет так же тепловое излучение от нагретых поверхностей оборудования. Открытая поверхность раскаленной плиты выделяет лучи, которые могут вызвать тепловой удар у работника.

Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах должна быть в пределах 16-18С, в горячем и кондитерском цехах 23-25С. относительная влажность воздуха в цехах 60-70%.

Важным условием снижения утомляемости работников, предотвращения травматизма является правильное освещение производственных помещений и рабочих мест. В цехах обязательно должно быть естественное освещение. Коэффициент освещаемости должен быть не менее 1:6, а удаленность рабочего места от окон- не более 8м. Производственные столы размещают так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева.

Для искусственного освещения используют люминесцентные лампы или лампы накаливания. При подборе ламп необходимо соблюдать норму - на 1 м² площади цеха должно приходиться 20 Вт.

Производственные помещения должны иметь подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам.

Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

В производственных цехах в процессе работы механического и холодного оборудования возникают шумы. Допустимый уровень шума в производственных помещениях 60-75 Дб. Снижения уровня шума в производственных помещениях можно добиться путем применения звукопоглощающих материалов.

Для выполнения производственной программы в цехе предусматриваются рабочие места, которые оснащаются оборудованием, посудой и инвентарем в зависимости от вида выполняемых технологических и производственных операций.

Горячий цех

Горячий цех является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда горячего цеха, выпускаемые в ресторане соответствуют требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятия, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, и вырабатываются по технологическим инструкциям и картам, технико- технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

Производственные помещения должны располагаться в наземных этажах и ориентироваться на север или северо-запад. Состав и площадь производственных помещений определяются Строительными нормами и правилами проектирования в зависимости от типа и мощности предприятия.

Площадь производственных помещений должна обеспечивать безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь состоит из полезной площади, занятой под различным технологическим оборудованием, а так же площади проходов.

Нормы площади приняты, м²: для горячего цеха-7-10; холодного-6-8; для заготовочных цехов-4-6.

Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицовывают керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской.

В современных помещениях облицовывают стены светлой керамической плиткой на всю высоту, что улучшает условия санитарной обработки.

Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу, они покрываются метлахской плиткой или другим искусственным материалом, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям.

В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат. К факторам микроклимата относятся температура, влажность и скорость движения воздуха. На микроклимат горячего и кондитерского цехов влияет так же тепловое излучение от нагретых поверхностей оборудования. Открытая поверхность раскаленной плиты выделяет лучи, которые могут вызвать тепловой удар у работника.

Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах должна быть в пределах 16-18С, в горячем и кондитерском цехах 23-25С. относительная влажность воздуха в цехах 60-70%.

Важным условием снижения утомляемости работников, предотвращения травматизма является правильное освещение производственных помещений и рабочих мест. В цехах обязательно должно быть естественное освещение. Коэффициент освещаемости должен быть не менее 1:6, а удаленность рабочего места от окон- не боле 8м. Производственные столы размещают так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева.

Для искусственного освещения используют люминесцентные лампы или лампы накаливания. При подборе ламп необходимо соблюдать норму - на 1 м² площади цеха должно приходиться 20 Вт.

Производственные помещения должны иметь подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам.

Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

В производственных цехах в процессе работы механического и холодного оборудования возникают шумы. Допустимый уровень шума в производственных помещениях 60-75 Дб. Снижения уровня шума в производственных помещениях можно добиться путем применения звукопоглощающих материалов.

Для выполнения производственной программы в цехе предусматриваются рабочие места, которые оснащаются оборудованием, посудой и инвентарем в зависимости от вида выполняемых технологических и производственных операций.

Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т. е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника (табл. 12).

Таблица 12

Рекомендуемая высота производственных столов а рабочей поверхности оборудования

Производственные столы, оборудование и рабочее положение	Высота, мм, при росте человека		
	низком	среднем	высоком

Производственные столы при работе сидя	700	725	750
Рабочая поверхность оборудования: при работе сидя	800	825	850
при работе стоя	1000	1050	1100

При разработке секционного модулированного оборудования были учтены вышеперечисленные факторы.

Обосновать Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении.

Как показал опыт организации рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на котором обычно размещают запас посуды, не должно превышать 1750 мм (рис. 6). Оптимальное расстояние от пола до средней полки - 1500 мм. Эта зона является наиболее удобной для повара. Очень удобно, когда стол имеет выдвижные ящики для инвентаря, инструментов. В нижней части стола должны быть полки для посуды, разделочных досок.

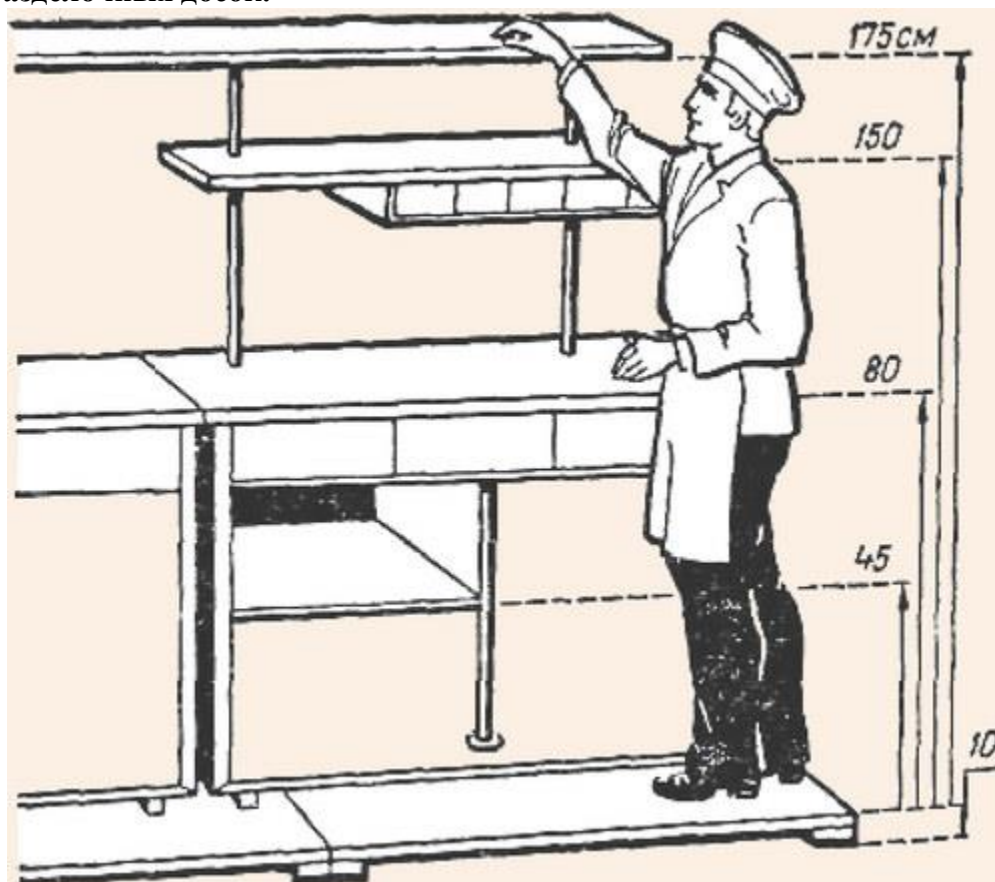


Рис. 6. Рабочее место повара

Секционные модулированные столы для малой механизации, с охлаждаемой горкой и шкафом. Около - производственных столов и ванн устанавливают подножные деревянные стеллажи. Для удобства работы высота стола должна быть такой, чтобы расстояние между локтем работника и поверхностью стола не превышало 200-250 мм.

Угол мгновенной видимости предмета составляет 18° . В этом секторе обзора располагается то, что работник должен увидеть мгновенно. Угол эффективной видимости не должен превышать 30° . В среднем для человека угол обзора 120° , поэтому длина производственного стола не должна превышать 1,5 м.

Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации и ремонте. Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении оборудования (в м):

Между двумя технологическими линиями немеханического оборудования	1,2
---	-----

при двустороннем расположении рабочих мест и длине линий до 3 м.	
свыше 3 м.	1,5
Между стеной и технологической линией немеханического оборудования	0,1-0,2
Между стеной и механическим оборудованием	0,2-0,4
Между стеной и тепловым оборудованием	0,4
Между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией	1,5
Между рабочими фронтами теплового и немеханического оборудования	1,5
Между рабочими фронтами секций варочных котлов	2,0
Между электрическими котлами, устанавливаемыми в линию	0,75
Между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло	1,5
Между стеной и рабочим местом чистильщицы овощей в овощном цехе	0,8

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в работе, эстетичность и др. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, инструментам определены СП и СанПиН, согласно которым посуда, инвентарь и инструменты должны изготавливаться из безвредных и безопасных для здоровья людей и окружающей среды материалов.

Практическое занятие № 7

Тема: Организация рабочих мест в суповом и соусном отделении

Цель занятия: Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания

Задание: Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу. Организация рабочих мест в суповом и соусном отделении

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Горячий цех организуют на п.о.п.....	
2	Где размещают горячий цех.....	
3	В горячем цехе выполняют операции.....	
4	Производственная программа горячего цеха составляется.....	
5	Блюда горячего цеха различают по признакам.....	
6	Рабочее место.....	
7	Режим работы горячего цеха зависит.....	
8	Требования к планировке помещений горячего цеха.....	
9	Площадь и высота горячего цеха должна быть, требования к отделке помещений, уборка.....	
10	Суповое отделение предназначено.....	

11	Оборудование горячего цеха для приготовления супов	
12	Посуда, инвентарь, инструменты для приготовления супов и соусов	
13	Соусное отделение предназначено.....	
14	Основное оборудование соусного отделения.....	
15	Первая линия соусного отделения...	
16	Вторая линия соусного отделения...	
17	Третья линия соусного отделения	