**Задание с 27.04.20 по 02.05.20 года**

**группа 21/22 «Повар, кондитер»**

**ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Выполнить практическую работу в рабочей тетради по теме.**

**Практическое занятие №3, №4**

**по теме: 1.2**

***«*Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»**

«Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы»

**Цель:**Научиться организовывать рабочее место повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы по цехам, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

**-** организовать рабочее место по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы по цехам, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям;

**-**подготовить необходимое оборудование, инструменты, инвентарь, посуду;

- уметь разделять оборудование для работы на разных участках, цехах - соответственно маркировке инвентаря, инструментов, посуды.

**Задание**

1.Заполнить сравнительную таблицу организации рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия.

2. Заполнить таблицу организации технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности.

3. Заполнить таблицу организации технологических линий в птицегольевом цехе на предприятиях большой и средней мощности.

4. Заполнить таблицу организации технологических линий в рыбном цехе ресторана, столовой и фабрики-кухни.

5. Заполнить таблицу организации технологических линий в мясо - рыбном цехе.

**Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос.

**Контрольные вопросы**

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха. Перечислите оборудование овощного цеха, необходимый инвентарь.
2. Перечислите техническое оснащение мясного цеха.

**Литература**

1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.58-62, 62-64, 64-66, 66-69, 70-71, 72-79

2. [2] В.П.Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.

3. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)

|  |
| --- |
| Таблица 1.1. **Сравнительная таблица организации рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия** |
| ***Технологический******процесс*** | ***Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)*** | ***Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрика- кухня)*** |
| Мойка корнепло­дов | Моечные ванны, картофелеочисти­тельная машина | Вибрационная моечная машина |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Технологическийпроцесс | Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан,столовая) | Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрика- кухня) |
| Очистка | МОК-125, -250, -300 | Картофелечистка КМА- 600 |
| Доочистка | Стол с двумя отверсти­ями для отходов и очи­щенного картофеля | Ленточный конвейер по доочистке картофеля |
| Сульфитация кар­тофеля | — | Сульфитационная маши­на |
| Промывка | — | Душевое устройство |
| Взвешивание | — | Весовой дозатор по 20 кг |
| Упаковка | Гастрономические ем­кости | Полиэтиленовые пакеты |
| Вакуумирование | — | Аппарат для вакуумирова­ния продуктов |
| Охлаждение и замораживание | — | Холодильные камеры и шкафы |

|  |
| --- |
| Таблица 1.2**. Организация технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности** |
| ***Наименование технологической линии*** | ***Наименование рабочего места*** | ***Оборудование и инвентарь*** |
| Линия дефростации | Дефростеры | Подвесной путь (моно­рельсы) или тележки |
| Участок линии обмывания | Моечное отделе­ние | Щетка-душ |
| Участок линии обсушивания | Помещение для обсушивания | Вентилятор теплого воз­духа, салфетки из хлопча­тобумажной ткани |
| Линия деления на отруба (разруб туши, полутуши) | Конвейернаялиния | Нож-рубак или мясной топор, обвалочные ножи (большой и малый) |
| Линия обвалки отрубов и выделения крупнокусковых частей | Транспортер конвейерной линии, рабочий стол, колода для обвалки | Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (но­жей, мусатов), разделоч­ные доски («М.С.») с кре­плением на штырях |
| Линия по жиловке мяса, зачистке | Помещение (конвейер) для жиловки | Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски, передвижные те­лежки с емкостями |
| Линия по обработке костей | Помещение для распиловки | Дисковая пила, стеллажи с контейнерами |
| Линия по производ­ству порционных полуфабрикатов (антрекот, бифштекс, эскалоп, филе, лангет) |  | Производственные сто­лы, разделочные доски, гастроемкости, средний нож поварской тройки, весы, мясорыхлитель, тяпка |
| Наименование технологической линии | Наименование рабочего места | Оборудование и инвентарь |
| Линия по производ­ству мелкокусковых полуфабрикатов | — | Производственные столы, передвижные тележки |
| Линия по производ­ству рубленых полуфабрикатов и котлетной массы | Место для приго­товления фарша | Передвижные ванны, мя­сорубка, фаршемешалка |
|  | Место для дози­ровки и формовки изделий | Машины для формовки котлет или универсаль­ный привод со сменными механизмами (мясоруб­кой, рыхлителем, фарше­мешалкой), гастрономи­ческие емкости произ­водственные столы, пере­движной стеллаж |
| Упаковка полуфабри­катов, вакуумирова­ние | — | Весы, вакуумное устрой­ство, гастрономическая емкость |
| Таблица 1.3. **Организация технологических линий в птицегольевом цехе** |
| ***Наименование******технологической******линии*** | ***Наименование рабочего места*** | ***Оборудование и инвентарь*** |
| 1-я линия | Рабочее место для по­трошения птицы | Разрубочный стул, нож- рубак, производственный стол со встроенной ванной, гастрономические емкости, |
| Наименованиетехнологическойлинии | Наименование рабочего места | Оборудование и инвентарь |
|  |  | стулья, ножи поварской тройки, специальные ножи для потрошения, вилки для извлечения внутренних органов, пинцет для удале­ния перьевых пеньков с ту­шек |
| 2-я линия | Рабочее место для фор­мовки тушек в карман; приготовление порци­онных и рубленых полуфабрикатов | Производственный стол со встроенным холодиль­ным шкафом, универсаль­ный привод, весы, сотейник с льезоном, гастрономиче­ская емкость с белой пани­ровкой, ножи поварской тройки, сито, тяпка, мусат |
| 3-я линия | Обработка субпродук­тов | Производственные столы, разделочные доски, моеч­ные ванны |

|  |
| --- |
| Таблица 1.4. **Организация технологических линий в рыбном цехе ресторане столовой и фабрики-кухни (рыбы частиковых пород)** |
| ***Технологический******процесс*** | ***Оборудование в рыбном цехе ресторана, столовой*** | ***Оборудование в рыбном цехе фабрики-кухни на механизированной линии*** |
| Размораживание в 3...5%-м растворе соли при темпера­туре 18 °С, 2...3 ч | Ванна с сетчатыми вкладышами | Ванна с сетчатыми вкладышами |
| Отделение чешуи | Вручную, терками и скребками или с по­мощью машины РО | Чешуеочистительная машина, производитель­ность 30 рыб в 1 мин |
| Технологическийпроцесс | Оборудование в рыбном цехе ресторана, столовой | Оборудование в рыбном цехе фабрики-кухни на механизированной линии |
| Срезание плавников (брюшных, спинных) | Производственный стол, вручную, исполь­зуя нож поварской тройки | Плавникорезка ПР-2М, производительность 30 рыб в 1 мин |
| Удаление голов | Производственный стол со встроенной ванной, нож-рубак | Головоотрезающая ма­шина, производитель­ность 30 рыб в 1 мин |
| Потрошение | Производственный стол со встроенной моечной ванной, сред­ний нож поварской тройки | Производственный стол со встроенной моечной ванной, средний нож повар­ской тройки |
| Промывание | Ванна с проточной во­дой | Ванна с проточной во­дой |
| Фиксация (охлажде­ние) в 18 %-ном рас­творе поваренной соли при температу­ре 4°С, 5... 10 мин |  | Ванна (специальный чан) |
| Затаривание, взве­шивание, маркиров­ка полуфабрикатов и хранение до реа­лизации | Холодильные камеры | Холодильные камеры |

**Таблица 1.5. Организация технологических линий в мясо-рыбном цехе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование******технологической******линии*** | ***Наименование рабочего места*** | ***Оборудование и инвентарь*** |
| Линия по обра­ботке птицы | Порционныеполуфабрикаты | Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки |
|  | Рубленыеполуфабрикаты | Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, ящик со специями, таблицы с нормами отходов |
| Линия по обра­ботке мяса и приготовлению полуфабрикатов из него | Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов | Производственный стол с разделочной доской, гастрономические емкости, ящик со специями и весы, таблицы с нормами отходов |
|  | Порционныеполуфабрикаты | Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки |
|  | Рубленыеполуфабрикаты | Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршеме­шалка, гастрономические емкости, ящик со специями, таблицы с нормами отходов |
| Линия по приго­товлению полуфа­брикатов из рыбы | Порционныеполуфабрикаты | Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки |
| Наименованиетехнологическойлинии | Наименование рабочего места | Оборудование и инвентарь |
|  | Рубленыеполуфабрикаты | Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, металлический ящик со специями, таблицы с нормами отходов |