



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

на заседании кафедры « ЭиТС »

Протокол № 3 от  
« 5 » октября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора БАПОУ РС(Я) «МРТК»

А.А. Мусорина  
« 28 » октября 2020 г.

### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации  
холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Курс обучения – 3

Форма обучения – очная

Составитель:

преподаватель специальных дисциплин

Волкова Л.Н.

Мирный, 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Перечень практических работ
3. Инструктивно-методические указания по выполнению практических работ  
Практическое занятие № 1  
Практическое занятие № 2  
Практическое занятие № 3
4. Литература, информационное обеспечение
5. Критерии оценивания лабораторных и практических работ

## Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены в качестве методического пособия при проведении практических работ по МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». Практические работы проводятся после изучения соответствующих разделов и тем дисциплины. Выполнение обучающимися практических работ позволяет им понять, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности. Целью практических работ является закрепление теоретических знаний и приобретение практических **умений и навыков**:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

Описания практических работ содержат:

- наименование работы;
- цель работы;
- дидактическое оснащение;
- краткие теоретические сведения;
- порядок проведения работы (инструкция), контрольные вопросы по данной работе;
- форма выполнения отчета;

В результате выполнения практических работ, предусмотренных программой по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок», обучающийся должен:

### **Уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
  - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- Методические рекомендации могут быть использованы для самостоятельной работы обучающихся.

## 1. Перечень практических работ

2

Практическое занятие № 3

Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

2

**Итого**

6

## 2. Инструктивно-методические указания по выполнению практических работ Практическое занятие № 1

**1. Наименование работы:** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

**2. Цель:** Формирование ПК 3.1-3.6.; ОК 1-4., необходимых для организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.

**3. Продолжительность проведения:** 2 часа

**4. Дидактическое оснащение:** Оборудование: слайсер, электрохлеборезка, аппарат для вакуумирования, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения, холодильный шкаф, немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны, инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастроремкости, ножи для карбования.

**5. Задание:**

Организовать рабочее место повара холодного цеха

Сделать вывод о проделанной работе. Ответить на контрольные вопросы.

## **6. Порядок выполнения практической работы**

### **Ход работы:**

#### **Теоретическая часть**

Приготавливают, порционируют и оформляют холодные блюда и закуски в холодном цеху. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

- холодные закуски, салаты
- гастрономические изделия (мясные, рыбные);
- холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.); • молочнокислая продукция;
- холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.);
- холодные напитки;
- холодные супы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. В холодном цехе необходимо выделить две технологические линии:

- по производству холодных блюд и закусок,
- по производству сладких блюд.

В холодном цехе используется механическое оборудование: универсальные приводы ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Кроме того, в цехе используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра), кухонный комбайн, который выполняет следующие операции: нарезка сырых, вареных овощей и фруктов, сливок, а также измельчение, гомогенизацию (равномерное и очень тонкое измельчение) и перемешивание продуктов. Все процессоры легко разбираются и подвергаются санитарной обработке. Оборудование снабжено надежной системой контролирующих датчиков, позволяющих блокировать двигатель при неправильной сборке режущих деталей.

Холодный цех оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата.

Высота производственных столов составляет 725 мм. Рабочая поверхность оборудования – 1050. Расстояние от пола до верхней полки стола, на котором размещают запас посуды, не превышает 1750 мм. Расстояние от пола до средней полки – 1500 мм. В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, разделочные доски,

приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов. Разделочные доски цветные в соответствии с обрабатываемым продуктом В цехе строго соблюдается маркировка инвентаря, разграничены рабочие места по приготовлению холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и напитков собственного производства. Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2. Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

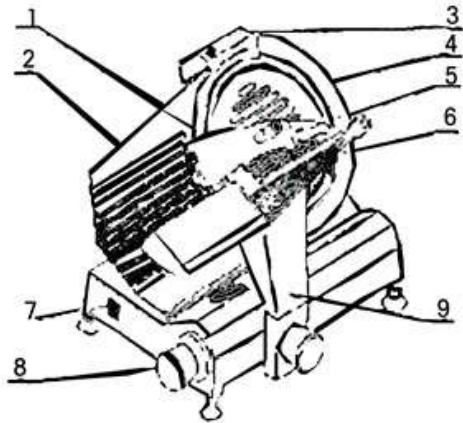
**На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов** используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках цветных, применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки. На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

**Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления организуются специализированное рабочее место.** Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

**Основным процессом приготовления бутербродов** является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др. При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлебрезку МРХ, гастрономическую машину. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде

розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу. Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки. В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12-14°C. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором. Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом. Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда. Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др. Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков. Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками. Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках. Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6—8 долек. На предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризёр. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4. Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

### **Устройство и работа слайсера**



**Рис.1. Основные узлы оборудования**

- 1 нож
- 2 передвижной щиток
- 3 загачивающее устройство
- 4 защитная крышка ножа
- 5 толкатель продукта
- 6 каретка
- 7 сетевой выключатель
- 8 регулятор толщины нарезки
- 9 ручка толкателя продукта





Для очень тонкой нарезки используют *слайсер*. Нарезка осуществляется с помощью дискового очень острого ножа, который защищен безопасным кожухом. Вначале устанавливают требуемую толщину продукта, затем закрепляют продукт, предназначенный для нарезки специальным держателем, затем включают слайсер и производят нарезку.



**Хлеборезательная машина** – устройство, при помощи которого нарезаются любые хлебобулочные изделия ровными ломтями. Востребовано оборудование во всех заведениях общепита, в пекарнях, на хлебзаводах, а также используется и [для дома](#).

**Классификация хлеборезок.**

По типу управления:

- Автоматические устройства – устанавливаются в цехах по производству хлеба, абсолютно все процессы (от загрузки до обработки машинным маслом ножей) происходят без вмешательства человека.
- Полуавтоматы – применяются для пищеблоков, здесь хлеб загружается вручную, но настройка толщины ломтей и нарезка продукта автоматизированы.
- Ручные приборы – характеризуются тем, что все процессы выполняются вручную. Толщина ломтей настраивается при помощи прижимного устройства и толкателя. Загрузка хлеба бывает задней либо фронтальной.

По типу ножей:

Дисковый нож – оснащены профессиональные хлеборезки, наиболее функциональные, оснащенные электронной панелью управления и с наличием системы для упаковки нарезанной продукции.

Серповидный нож – здесь имитируется ручная нарезка, есть возможность регулировать толщину ломтей.

Рамный – ножи закрепляются на раму, которая состоит из двух частей, потому во время рабочего процесса происходит нарезка сразу двух ломтей. Чтобы изменить толщину последних, необходимо заменить раму.

Все ножи изготавливаются из прочной стали и имеют тефлоновое покрытие, что исключает налипание хлеба.

По способу установки:

- Напольная конструкция - промышленная хлеборезка.
- Настольное устройство – предназначается для использования в торговых залах, на профессиональных кухнях небольших кафе и ресторанов, для дома.



Полуавтомат



Ручная хлебрезка



Настольная полуавтомат



Напольная автоматическая хлебрезка

### **АППАРАТ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ ПРОДУКТОВ**

Чтобы продлить срок хранения продуктов и повысить их качество, используются разные технологии. Одна из них - прогрессивная и простая - вакуумация. Мясо, рыбу, овощи запаивают в плотный пакет, удаляют из него максимальное количество воздуха, тем

самым препятствуя размножению микроорганизмов. Для этого изобретен специальный прибор, вакуумный упаковщик, который будет вашим верным помощником и экспертом по вопросам свежести и неизменного качества сберегаемых продуктов.

В отличие от бытовых бескамерных упаковщиков, промышленный вакууматор для продуктов агрегат солидный. Еще бы, он рассчитан на куда большие объемы упаковывания сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Уложенная в пакет еда, подвергаемая вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. На кухне, в домашних условиях, такой упаковщик будет выглядеть нелепо. Его место на производстве, предприятиях фаст-фуд, кухне супермаркетов кафе, ресторанов. Он отлично справляется как с увеличением срока годности продуктов разного типа, так и с упаковкой, приданием товарного вида полуфабрикатам, готовым блюдам для продажи. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры.

Принцип работы большинства упаковщиков одинаков. На первом этапе происходит обволакивание и фасовка продуктов в пленочную тару. Далее оборудование для вакуумной упаковки продуктов производит откачку имеющегося воздуха с последующим его замещением полезной газовой смесью. Модифицированная среда позволяет увеличить органолептические качества продуктов питания, что способствует и наделению изделий полезными свойствами, и повышению срока хранения.



#### **Ход работы:**

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

#### **Вопросы для контроля знаний:**

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности?
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд?

6. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
7. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
8. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
9. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
10. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.
11. Как организуется труд в холодном цехе?
12. Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.

## **ВЫВОД**

### **Практическое занятие № 2**

**1. Наименование работы:** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

**2. Цель:** Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4 необходимых при организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

**3. Продолжительность проведения:** 2 часа

**4. Дидактическое оснащение:** раздаточный материал

**5. Задание:**

А) получить практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

1. Изучить устройство, принцип работы МРХ -200 .
2. Изучить устройство, принцип работы слайсера.
3. Изучить устройство, принцип работы МРО -200
4. Изучить устройство, принцип работы МРГ-300А
5. Изучить устройство, принцип работы МС25 -200

Б) получить практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов.

1. Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления салата « Столичный».
2. Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления бутербродов закусочных с гастрономическими изделиями.

**6. Порядок выполнения практической работы**

### **Теоретические сведения**

**А) Ход работы:**

Приготавливают, порционируют и оформляют холодные блюда и закуски в холодном цеху. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках цветных, применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и

винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки. На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др. При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу. Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.

Отчет:

Схематичный рисунок МРГ – 300А с указанием устройства (В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 91- 93) и изучить.

Схематичный рисунок МС25 - 200 с указанием устройства ( В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 35- 37 и изучить.

Схематичный рисунок слайсера с указанием устройства и изучить.

Схематичный рисунок МРО -200 с указанием устройства ( В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 48- 49) и изучить,

Схематичный рисунок слайсера с указанием устройства и изучить принцип работы

Решить производственные ситуации:

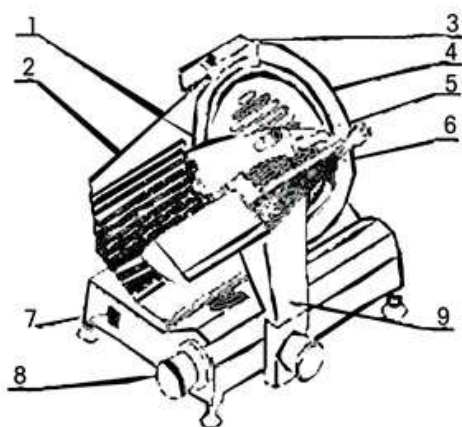
1. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Во время работы у него зазвонил телефон и после разговора повар положил телефон в карман спецодежды и продолжил работать. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.
2. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Во время работы у нее оторвались пуговицы на халате, и она вместо пуговиц заколола булавками и продолжила работу в цехе. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

3. На производственном столе у повара разделочные разноцветные разделочные доски: белая, красная, синяя, зеленая, желтая, коричневая. Разделочную доску, какого цвета должен использовать повар для приготовления салата «Столичный»?
4. Производственная задача: определить основные рабочие места холодного цеха с указанием марки и наименования оборудования, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски: - ассорти рыбное; - салат «Оригинальный».
5. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. При работе на овощерезательной машине произошел процесс застревания продукта, повар при помощи рук произвел проталкивание застрявшего продукта. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.
6. Производственная ситуация: во время работы овощерезательная машина МРО – 200 не режет продукт, а мнет его. Укажите причину и как исправить профессиональную ситуацию.
7. Производственная ситуация: На производственном столе у повара разделочные разноцветные разделочные доски: белая, красная, синяя, зеленая, желтая, коричневая. Разделочную доску какого цвета должен использовать повар для приготовления бутербродов с гастрономическими продуктами.
8. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил салат и оставил его в незаправленном виде для хранения на рабочем столе при температуре + 20 С. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.
9. Производственная задача: определить основные рабочие места холодного цеха с указанием марки и наименования оборудования, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски: - закусочные бутерброды, - винегреты.
10. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил салат с использованием элементов декора и все это залил сметаной. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.
11. Расшифруйте буквенные обозначения оборудования технологической линии :

ВМ-2СМ -----СП -1050 ----- СОЭСМ-3-----СН-0,15-----МРОВ-160-----ВНЦ-2

ВМ -3СМ --- СП -- 1050 ----МС 25 – 200----ШХ-0,6 -----ВНЦ -2

12.



**Рис.1. Основные узлы оборудования**

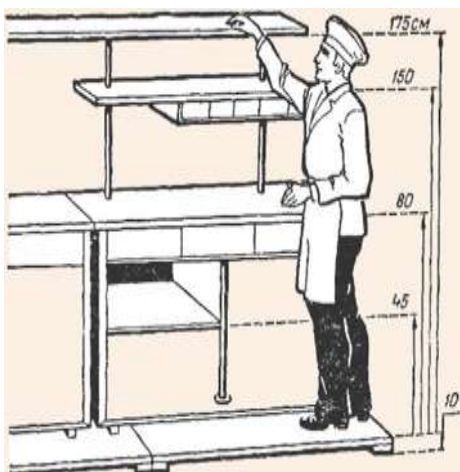
- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1 | нож                       |
| 2 | передвижной шток          |
| 3 | затачивающее устройство   |
| 4 | защитная крышка ножа      |
| 5 | толкатель продукта        |
| 6 | каретка                   |
| 7 | сетевой выключатель       |
| 8 | регулятор толщины нарезки |
| 9 | ручка толкателя продукта  |

**Б) Ход работы:**

Одним из существенных элементов рациональной организации производства является организация рабочего места повара. Рабочим местом называется участок, на котором выполняется определённая рабочая операция или комплекс операций. Для различных производственных цехов установлены определенные нормативы площади, приходящейся на одного работника, освещенности рабочих мест и их габаритов применительно к характеру производственных операций. Так, высота производственных столов во всех цехах должна быть такой, чтобы повар во время работы мог стоять не нагибаясь расстояние от согнутого локтя до крышки стола должно быть 20 - 25 см.

На рабочем месте или в непосредственной близости от него, так, чтобы удобно было пользоваться, должны быть размещены нужное для работы оборудование, средства малой механизации, посуда, инвентарь. Основные инструменты должны быть под рукой, а те, которые требуются реже, - несколько дальше, но в легкодоступном месте. Если площадь рабочего стола не позволяет разместить весь инвентарь, необходимый для работы, устанавливают горки, стеллажи, стенды или монтируют навесные шкафы и полки над столом. Удобно также разместить часть инвентаря под крышкой стола, для чего делают ящики или полки на высоте не ниже 45 см от уровня пола. Высота верхней полки горки или навесного шкафа не должна превышать 175 см. На этой полке размещают запасной или редко используемый инвентарь





Там, где это необходимо, к рабочим местам должна быть подведена вода. В настоящее время выпускают производственные столы со встроенной ванной и подводкой горячей и холодной воды, а также столы с охлаждаемой горкой-витриной.

Большое значение имеет подготовка рабочего места к началу работы. Перед началом работы повар достает инвентарь и инструмент, необходимый для выполнения предстоящих производственных операций, проверяет его пригодность и размещает в удобном для работы порядке, подбирает нужную посуду, проверяет ее чистоту и ставит под крышку стола или на нижние полки стеллажа. Ничего лишнего на рабочем месте быть не должно. По окончании работы инвентарь и инструмент следует убирать в отведенное для них место.

Правильная организация рабочего места является неременным условием повышения производительности труда и качества выпускаемой продукции, она свидетельствует о культуре производства.

Отчет:

1. Дать определение «рабочее место».

2. Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению салата «Столичный» использовать учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».

производственный стол

ПС -1050

Пищевое железо, ровное покрытие

Подготовка продуктов

2

механическое оборудование

3

инвентарь, приспособление

4

посуда

3. Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению закусочных бутербродов с гастрономическими продуктами

производственный стол

ПС -1050

Пищевое железо, ровное покрытие

Подготовка продуктов

2

механическое оборудование

3

инвентарь , приспособление

4

посуда

4. Решить производственные ситуации:

а. Производственная ситуация: целый батон колбасы очистили от оболочки для приготовления бутербродов. Использовали половину батона колбасы. Как сохранить колбасу от заветривания?

б. Производственная ситуация: повар нарезал все продукты для приготовления бутербродов за 1 час до отпуска. В чем ошибка повара? Обоснуйте ответ.

в. Производственная ситуация: Вам предстоит быстро сварить картофель в кожице для салата. Решите профессиональную ситуацию.

г. Производственная ситуация: бутерброды не реализованы в течение 30 минут. Как решить ситуацию, чтобы сохранить бутерброды сочными и свежими?

д. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. По окончании рабочего дня остались нереализованными несколько порций готового салата с майонезной заправкой. Повар оставил их для реализации на следующий день в холодильной камере. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

**ВЫВОД:**

### **Практическое занятие № 3**

**1. Наименование работы:** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

**2. Цель:** Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4 необходимых при организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.

**3. Продолжительность проведения:** 2 часа

**4. Дидактическое оснащение:** раздаточный материал

**5. Задание:** получить практический опыт по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.

1. Изучить устройство, принцип работы ШХ-0,4; 0,6; 1,2.

2. Изучить устройство, принцип работы КХН-2-6М; КХС-2-6.

3. Изучить устройство прилавков - витрина « Пингвин - В».

4. Изучить устройство прилавков - витрина « Таир-102»

**6. Порядок выполнения практической работы**

**Ход работы:**

#### **Теоретические сведения**

Холодные блюда и закуски являются скоропортящимися изделиями, поэтому их следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать, так как хранение резко ухудшает их вкус и внешний вид.

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0 - 6 °С и относительной влажности воздуха 75 - 85 %. Их следует хранить в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей.

Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, семгу, балык, осетрину и подобные продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезать продукты рекомендуется перед подачей.

Полуфабрикаты мясного, столичного и рыбного салатов, а также салатов из квашеной капусты, изготавливаемые на заготовочных предприятиях, можно хранить при температуре 4 - 8 °С 12 ч.

Нарезанные продукты для бутербродов можно хранить при температуре не выше +6 °С 30- 40 мин. Готовые бутерброды хранят не более 30 мин в лотках, прикрыв пленкой или пергаментом. Закусочные бутерброды, покрытые желе, - не более 12 ч.

Салаты и винегреты незаправленные и овощи для них при температуре + 4 -8 С можно хранить до 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить не более 1 ч.

Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации не позднее 30 мин, а из сырых - 15 мин. Холодные рыбные блюда также не подлежат длительному хранению.

Можно хранить и реализовывать в течение следующих сроков (температура + 4 - 8 °С):

- паштеты, рубленую сельдь, жареную рыбу - 24 ч;

- заливную рыбу -12 ч;

- рыбу горячего копчения - не более 72 ч;

- консервы, отпускаемые для закусок, не более 6 ч с момента вскрытия банок (немедленно вынув из банок) в фарфоровой, стеклянной или эмалированной посуде;

- рыбу заливную под майонезом и маринадом - до 24 ч.

Мясные холодные блюда и закуски можно хранить при той же температуре в течение следующего времени:

- студень мясной - не более 12 ч, мясо заливное, паштет - не более 24 ч; жареные мясные продуктов - не более 48 ч; отварные мясные продукты, птицу и дичь - 24 ч.

- мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами, хранят не более 30 мин.

- фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение 24 ч.

#### **Отчет:**

1. Схематичный рисунок работы ШХ-0,4; 0,6; 1,2 с указанием устройства ( В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 193-195 ) и изучить.

2. Схематичный рисунок работы КХН-2-6М; КХС-2-6 с указанием устройства (В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 195 - 198 ) и изучить.

3. Схематичный рисунок работы прилавок- витрина « Пингвин - В» с указанием устройства

( В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 198) и изучить.

4.Схематичный рисунок работы прилавок- витрина « Таир - 102» с указанием устройства (В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 198 ) и изучить.

#### **Решить производственные ситуации:**

**1. Производственная ситуация:** Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил салаты из сырых овощей и отварных овощей и все вместе поставил для хранения в прилавок - витрину при температуре – 10 С. Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

**2. Производственная ситуация:** Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил бутерброды с гастрономическими продуктами и соленой рыбой все вместе поставил для хранения в прилавок - витрину при температуре + 16 С . Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

**3. Производственная ситуация:** Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил бутерброды с гастрономическими продуктами , салаты из свежих овощей, салаты из морепродуктов , закуски с соленой рыбой все вместе поставил для хранения в

холодильник ШХ-0,6. Общий вес продуктов составил - 135 кг. Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

**4. Производственная ситуация:** Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. По окончании рабочего дня остались нереализованными несколько порций жареной рыбы. Повар оставил их для реализации на следующий день в холодильной камере при температуре - 12 С. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

**5. Производственная ситуация:** Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он подготовил продукты для оформления салатов и оставил их храниться на производственном столе разрешается хранить в течение 2 часов. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
2. Дайте определение – холод.
3. Что называется холодильной машиной?
4. Какие бывают виды хладоагентов в холодильных машинах.
5. Для чего применяют теплоизоляционные материалы.

**ВЫВОД**

**Техника безопасности при выполнении практических занятий.**

**Перед началом практического занятия:**

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

**Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю;
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией.

**По окончании работы:**

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

**При выполнении работы строго запрещается:**

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

**4. Литература, информационное обеспечение**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2017. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019 – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

## 5. Критерии оценивания лабораторных и практических работ

Критерии оценки практической работы.

Практические занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

- 1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) объем, характер и качество использованных источников;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;
- 5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«5» – работа соответствует всем критериям, студенты демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2,4);

«3» – работа не соответствует критериям 1, 2,4,5;

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.