Для студентов

Задания к самостоятельной работе

**Тесты к предмету -** *Техническое оснащение и организация рабочего места*

**Вариант 1**

*К каждому заданию даны несколько вариантов ответа, из которых только один верный*

1. **Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) Станина | В) Корпус машины |
| Б) Рабочая камера | Г) Передаточный механизм |

1. **Передача, состоящая из двух шкивов и ремня?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) цепная | В) клиноременная |
| Б) фрикционная | Г) зубчатая |

1. **Выберите сменный механизм к ПМ-1,1**

|  |  |
| --- | --- |
| А) МС25-200 | В) МС2-150 |
| Б) МС18-160 | Г) МС28-100 |

1. **Какой способ очистки применяют в картофелеочистительных машинах?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) термический | В) щелочной |
| Б) механический | Г) органический |

1. **Основными рабочими органами МОК-250 являются …?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) лопасти | В) ножи-фрезы |
| Б) решетки | Г) абразивные сегменты |

1. **Что является основным рабочим органом в мясорыхлительной машине МРМ-15?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) рабочий вал | В) ножи-фрезы |
| Б) скребок | Г) ножевая решетка |

1. **В машине МФК-2240, что означают цифры 2240?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) вместимость | В) масса котлет |
| Б) количество котлет | Г) мощность |

1. **Что означают цифры в котле пищеварочном КПЭ-100?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) вместимость, л | В) производительность машины |
| Б) градусы, 0С | Г) мощности двигателя |

1. **Для проверки уровня воды в парогенераторе котла открывают …?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) клапан-турбинку | В) контрольный кран |
| Б) паровую рубашку | Г) рычаг |

1. **Для замеса крутого теста применяют?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) МВ-60 | В) МВ-6 |
| Б) МВ-35М | Г) ТММ-1М |

1. **Для регулирования мощности конфорок в электроплитах установлены пакетные \_\_\_\_\_\_?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) тумблеры | В) рубильники |
| Б) переключатели | Г) щитки |

1. **Какая температура поддерживается в холодильнике?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| А) 0-2 0С | В) -8-10 0С |  |  |
| Б) -5-0 0С | Г) 4-6 0С |  |  |

1. **Назначение мармита МСЭСМ-3?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) для демонстрации блюд | В) для сохранения в горячем состоянии |
| Б) для сохранения в холодном состоянии | Г) для сохранения температурного режима |

1. **Как называется жидкость, кипящая при низких температурах?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) хладагент | В) хладогенератор |
| Б) хладореагент | Г) нет правильного ответа |

1. **Перед началом работы в кофеварку КВЭ-7 заливают воду в количестве …?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) 4 л | В) 7 л |
| Б) 10 л | Г) 1 л |

1. **Предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей, реализуемые фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские изделия и напитки**

|  |  |
| --- | --- |
| А) бар | В) столовая |
| Б) ресторан | Г) кафе |

1. **Выберите оборудование горячего цеха?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) МРО-50-200 | В) КНА-600 |
| Б) ФЭСМ-20 | Г) МРГ-300 |

1. **Выберите температуру в горячем цехе, которая не должна превышать?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) 14 С | В) 26 С |
| Б) 23 С | Г) 18 С |

1. **План-меню составляется накануне кем?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) поваром | В) зав. производства |
| Б) помощником повара | Г) бригадиром |

1. **Какие типы ПОП делятся на классы?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) столовые | В) бары |
| Б) кафе | Г) комбинаты |

**Вариант 2**

*К каждому заданию даны несколько вариантов ответа, из которых только один верный*

1. **Передача, состоящая из двух роликов, насаженных на валы и прижатых друг к другу?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) цепная | В) фрикционная |
| Б) ременная | Г) зубчатая |

1. **Выберите сменный механизм к ПУ-0,6?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) МС25-200 | В) МС2-70 |
| Б) МС8-150 | Г) МС15-30 |

1. **Какую машину устанавливают в холодном цехе?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) ТММ-1М | В) МВ-35М |
| Б) МВ-6 | Г) МВ-60 |

1. **Рабочими органами КНА-600 являются …?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) абразивные пластины | В) лопасти |
| Б) решетки | Г) ножи-фрезы |

1. **Машина МРГ-300 предназначена для \_\_\_\_\_\_\_?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) кондитерской продукции | В) картофельного пюре |
| Б) антрекотов | Г) гастрономии |

1. **С помощью чего рыхлят куски мяса в МС-19-1400?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) скребка | В) рабочего вала |
| Б) ножевой решетки | Г) ножей фрез |

1. **Что означают цифры в оборудование МИМ-105?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) диаметр рабочей камеры | В) производительность машины, кг/ч |
| Б) вес, кг | Г) мощности двигателя |

1. **В парогенератор котла через наполнительную воронку добавляют … воду?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) холодную | В) кипяченую |
| Б) соленую | Г) горячую |

1. **Количеству заливаемого масла во фритюрницу ФЭСМ-20 составляет?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) 40 л | В) 10 л |
| Б) 20 л | Г) 1 л |

1. **С помощью какого рабочего органа производят очистку в машине РО-1?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) вала | В) скребка |
| Б) гребенки | Г) шнека |

1. **Из ниже перечисленного выберите верное количество конфорок в мармите МСЭСМ-3?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) одна | В) три |
| Б) две | Г) четыре |

1. **Выберите оборудование для варки на пару?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) ФЭСМ-20 | В) СЭСМ-0,2 |
| Б) ШЖЭСМ-2 | Г) АПЭСМ-2 |

1. **Какой хладагент используют в холодильных машинах?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) сухой лед | В) аммиак |
| Б) хлор | Г) углекислоту |

1. **Какая температура поддерживается в ШХ-0,4?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) 0-2 С | В) 1-3 С |
| Б) -5 – 0 С | Г) 1-5 |

1. **Что служит рабочим органом в фаршемешалке??**

|  |  |
| --- | --- |
| А) рабочий вал | В) двухсторонний нож |
| Б) ножевая решетка | Г) упорное кольцо |

1. **Аппараты защиты?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) электроконтактный манометр | В) терморегуляторы |
| Б) плавкие предохранители | Г) пакетные выключатели |

1. **Предприятие общественного питания ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) закусочная | В) столовая |
| Б) комбинат | Г) ресторан |

1. **Выберите оборудование для холодного цеха?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) ПЭСМ-4ШБ | В) ПУ-0,6 |
| Б) ПМ-1.1 | Г) КЭП-400 |

1. **Температура в холодном цехе не должна превышать?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) 10 С | В) 14 С |
| Б) 23 С | Г) 26 С |

1. **Оборудование, используемое на раздаче?**

|  |  |
| --- | --- |
| А) ПУ-0,6 | В) Пароконвектомат |
| Б) МСЭСМ-50 | Г) МРО-50-200 |

**Ответы**

**Вариант 1**

**1. Б**

**2. В**

**3.В**

**4. Б**

**5. Г**

**6. В**

**7. Б**

**8. А**

**9. В**

**10. Г**

**11. Б**

**12. Б**

**13. В**

**14. А**

**15. А**

**16. Г**

**17. Б**

**18. Б**

**19. В  
 20. В**

**Ответы**

**Вариант 2**

**1. В**

**2. В**

**3.Б**

**4. А**

**5. Г**

**6. Г**

**7. А**

**8. В**

**9. Б**

**10. В**

**11. В**

**12. Г**

**13. В**

**14. В**

**15. А**

**16. Б**

**17. А**

**18. В**

**19. Б  
20. Б**

**Кроссворд к предмету:**

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

по теме: Товароведческая характеристика свежих овощей, плодов, ягод и грибов

Цель:изучить основные понятия по теме «Плодовоовощные товары»

Задачи:

1. Научиться составлять кроссворды
2. Углубить знания по товароведческим характеристикам овощей, плодов, ягод и грибов.

Задания:

1. Составить словарь основных терминов по основам товароведения плодовоовощных товаров
2. Начертить сетку кроссворда
3. Оформить кроссворд

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Правила составления кроссвордов:

1. Составьте словник, то есть список (перечень) слов, которые должны войти в кроссворд.

2. Для этого найдите в своем конспекте основные понятия и подчеркните их.

3. Выпишите эти понятия на отдельный лист, желательно в клетку.

4.Подчеркните в них одинаковые повторяющиеся буквы.

5. Расположите слова так, чтобы повторяющееся буквы одновременно использовались в словах, написанных по вертикали и по горизонтали.

6. Пронумеруйте слова.

7. В соответствии с номерами выпишите определения понятий.

8. Начертите сетку кроссворда (количество клеток должно соответствовать количеству букв в слове).

9. Разметьте сетку кроссворда цифрами (номерами понятий).

10. Оформите кроссворд. Подпишите его.

11. Слова-задания – это существительные в единственном числе, именительном падеже;

12. Слов должно быть достаточно много (как правило, более 20), чтобы как можно полнее охватить всю тему.

Оформление кроссворда состоит из трех частей: заданий, кроссворда с решением, того же кроссворда без решения.

Кроссворд оформляется на листах формата А 4.

Форма контроля и критерии оценки

Составленные кроссворды проверяются и оцениваются.

Критерии оценки:

* смысловое содержание;
* грамотность;
* выполнение правил составления кроссвордов;
* эстетичность.

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, работа выполнена крайне небрежно.

Лекционный материал

**Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

**Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**

**Лабораторно-практическая работа № 1:** Организация рабочих мест в заготовочных цехах

**Учебная цель:** Научить организовывать рабочее место в заготовочном цехе для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям)

**Учебные задачи:**

1. Изучить основные требования к организации рабочего места в заготовочном цехе
2. Ознакомиться со способами расстановки оборудования в цехе

**Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
* определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
* подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
* принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки ее к реализации;
* правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления
* способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой продукции;

**Обеспеченность занятия:** Учебник, тетрадь, ручка, карандаш, линейка, ПК, натуральные образцы, плакаты

**Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме:**

*Овощной цех* размещается, как правило, в той час­ти предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производствен­ные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.

Технологический процесс обработки овощей состо­ит из сортировки, мытья, очистки, дочистки, после ме­ханической очистки, промывания, нарезки.

Оборудование для овощного цеха подбирают по Нор­мам оснащения в зависимости от типа и мощности пред­приятия. Основным оборудованием овощного цеха явля­ются картофелечистки МОК-125, МОК-250, МОК-400, универсальная овощерезка МРО-50-200, МРО-350. Овощерезательный протирочный механизм МОП II-1 входит в комплект сменных механизмов привода универсального общего назначения ПII, а также немеханическое оборудова­ние (производственные столы, столы для дочистки карто­феля, моечные ванны, подтоварники для овощей.

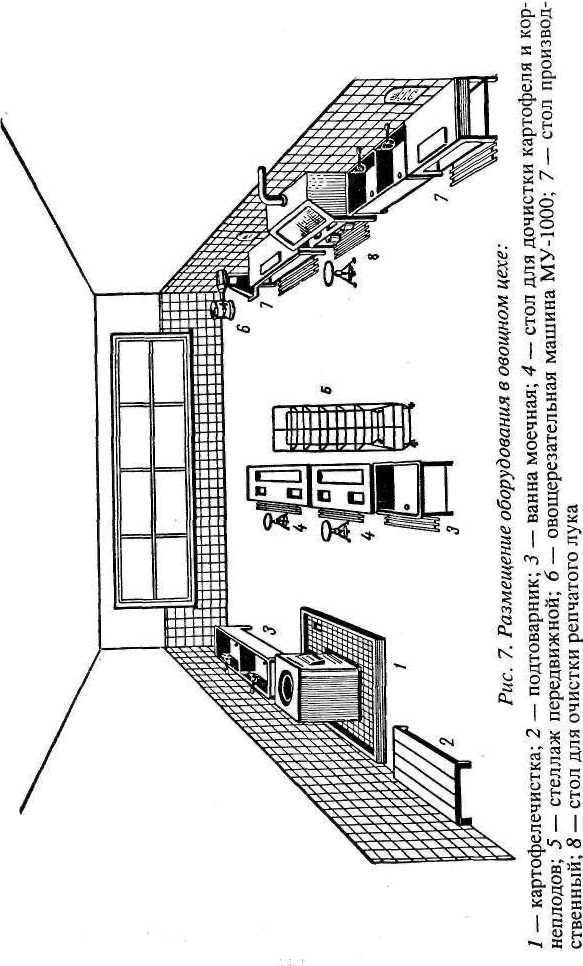
Рабочие места оснащаются инструментами, инвен­тарем для выполнения определенных операций.

В овощном цехе выделяют линию обработки карто­феля и корнеплодов и линию обработки свежей капус­ты и других овощей и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса.

На линии обработки картофеля и корнеплодов ста­вят моечную ванну, картофелечистку. После машин­ной очистки производят ручную дочистку на специаль­ных столах. Крышка стола имеет углубление, в которое помещают очищенные овощи, и два отвер­стия: слева — для очищенных овощей, справа — для отходов. После дочистки, картофель помещают в ванну с водой и хранят не более 2—3 ч.

Очистка репчатого лука, чеснока осуществляется на специальных столах с вытяжным устройством.

На линии обработки капусты, зелени устанавлива­ют производственные столы, моечные ванны. Очищен­ные овощи промывают и в зависимости от назначения используют часть из них для варки целиком, а осталь­ные нарезают машинным или ручным способом. Очи­щенные и нарезанные овощи прикрывают влажной тка­нью для предохранения от высыхания.

****

*Мясные цехи* организуются на крупных заготовоч­ных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

Технологический процесс обработки мяса не зави­сит от мощности цеха, но сама организация технологи­ческого процесса различается.

На крупных заготовочных предприятиях мясные цехи более механизированы, применяются транспор­теры, подвесные и поточные линии и др.

Мясные полуфабрикаты вырабатываются в следу­ющем ассортименте: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины (толстый, тонкий край, верхний и внут­ренние куски задне тазовой части и др.); из свинины и баранины (корейка, окорок, лопаточная часть, грудин­ка и др.); кости; порционные полуфабрикаты из говя­дины, свинины, баранины (антрекот, бифштекс, эска­лоп и др.); мелкокусковые полуфабрикаты из говяди­ны (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш); из барани­ны и свинины (шашлык, рагу и др.); из рубленого мяса (бифштекс, котлеты, шницели); перец, кабачки, фар­шированные мясом и рисом.

Технологический процесс обработки мяса склады­вается из следующих операций: дефростация мороже­ного мяса, зачистка поверхности и срезание ветеринар­ных клейм, обмывание, обсушивание, деление на от­руба, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей, жиловка мяса и приготовление полуфабрика­тов натуральных и рубленых.

Мясные цехи на крупных заготовочных предприя­тиях состоят из нескольких помещений: дефростеры, моечное отделение туш, помещение для обсушивания, помещение для обвалки, жиловки, приготовления по­луфабрикатов.

На крупных предприятиях применяют поточные механизированные линии. Из холодильных камер за­мороженное мясо (туши, полутуши) по подвесному пути (монорельсам) или на тележках поступают в деф­ростеры, где при температуре 4—6°С в течение трех суток происходит процесс медленного оттаивания. Поверхность оттаявшего мяса зачищается от загрязне­ний, срезаются клейма.



*Мойка мяса при помощи щетки-душа*

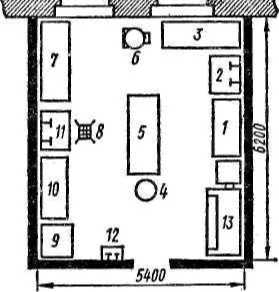
Затем мясо подвергается обмыванию в специальном помещении теплой водой при помощи щеток-душей. Мясо обсушивается в отдельном помещении с помощью воздуха, подаваемого вентиляторами.

орга­низуют несколько рабочих мест, организуемых в одну технологическую линию. Рабочие места оснащают ван­ной для замачивания хлеба, мясорубкой производитель­ностью 600—800 кг/ч, фаршемешалкой.

Несколько рабочих мест организуют для формовки полуфабрикатов на котлетоформовочных машинах типа МФК-2000 или АК 2М-40.

В небольших мясных цехах используют машины меньшей производительности, часто применяют уни­версальный привод ПМ-1,1 со скенными механизма­ми (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой). Мясо оттаивают и обмывают в подвешенном состоянии над трапом или в ваннах с проточной водой (схема 6).

Разруб туш на части производится обвальщиком в начале конвейерной линии. Эту операцию выполняют с помощью большого ножа-рубака или мясницкого то­пора. В целях соблюдения требований охраны труда обвальщики используют кольчужные сетки. Рабочие места обвальщиков, организуемые вдоль конвейерной линии, оснащаются производственными столами с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочными досками, которые крепятся на столах с помощью штырей. Обвальщики используют обвалочные ножи (большой и малый).

****

*Примерная расстановка оборудования в мясном цехе:*

*1, 3, 5, 7, 10 —* рабочие столы; *2* — ванна; *4* — разрубочный стул; *6* — универсальный привод типа ПМ-1,1; *S —* трап; 9 — опалочный шкаф; *11 —* ванна; *12* — раковина; *13* — холодильный шкаф

Централизованное производство полуфабрикатов *из рыбы* осуществляется в специализированных цехах за­готовочных предприятий.

Технологический процесс обработки рыбы с кост­ным скелетом включает следующие операции: размо­раживание, отделение от чешуи; срезание плавников, удаление голов, потрошение, промывание, фиксация в охлажденном рассоле, охлаждение полуфабриката, упаковка, маркировка, хранение и транспортировка. В крупных рыбных цехах такие наиболее трудоемкие про­цессы, как отделение чешуи, срезание плавников, от­деление голов, механизированы.

Мороженую частиковую рыбу освобождают от тары, укладывают в решетчатые контейнеры и направляют к ваннам для дефростации рыбы. Контейнеры с рыбой погружают в ванны с 3—5%-ным раствором поварен­ной соли при температуре воды не выше 12°С на 2—3 ч.

После дефростации рыбу выгружают в передвиж­ные ванны. Ванны направляют к конвейерной линии обработки рыбы.

С помощью чешуеочистительной машины типа РО-1М очищают рыбу от чешуи; плавники срезают плавникорезкой, головы удаляют при помощи головоотсекающей машины.

Далее рыба поступает на рыборазделочный конвей­ер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы.

Удаление внутренностей и промывание рыбы про­изводятся вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Потрошеную и про­мытую рыбу загружают в передвижные ванны и направ­ляют кчанудля фиксации (охлаждения) в 18%-ном рас­творе поваренной соли с температурой - 4... - 6°С. Рыбу подвергают фиксации в течение 5—10 мин. Фиксация применяется для сокращения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбы.

Для производства полуфабрикатов из рыбы порци­онных, мелкокусковых и изделий из котлетной массы устанавливают производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов. Нарезку рыбы осуществля­ют большим ножом поварской тройки.

Для приготовления котлетной массы из рыбы при­меняют универсальный привод, ванну для замачива­ния хлеба.

На линии обработки рыб осетровых пород устанав­ливают производственные столы, ванну с подогревом для ошпаривания звеньев, моечные ванны.

Рыбу оттаивают на воздухе на стеллажах. Продол­жительность оттаивания 12—14 ч. В процесс обработ­ки рыбы входит: отделение головы, срезание спинных жучков, вытягивание визиги, пластование рыбы на зве­нья, ошпаривание, зачистка поверхности звеньев, про­мывание, укладка в тару, маркирование, транспорти­ровка.Для обработки рыбы используются скребки, ножи поварской тройки. На небольших предприятиях головы и хвосты рыб от­рубают вручную большим или средним ножом повар­ской тройки. Промывают рыбу после потрошения так­же в ваннах.

*Мясо - рыбные цехи* организуются при предприяти­ях средней мощности (в ресторанах, столовых) с пол­ным производственным циклом. В этих цехах пред­усматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении.

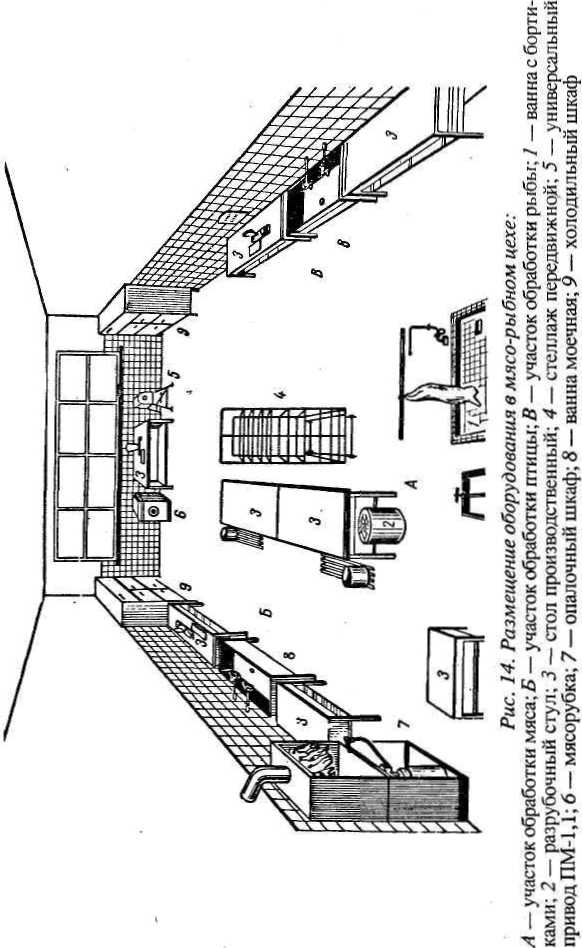
Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать раздельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме раздельного оборудования выделя­ются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

На линии обработки мяса устанавливается ванна для промывания мяса, разрубочный стул, стол производствен­ный для обвалки мяса, приготовления, мясорубка, опа-лочный шкаф для обработки птицы. Кроме того, в цехе устанавливается холодильный шкаф для хранения и ох­лаждения полуфабрикатов. Применяют мясорубки МС2-70 (МС2-150), входящие в комплект универсальных приво­дов ПУ-0,6, ПМ-1,1; МИМ-500М; МИМ-500; мясорых-лители типа МРМ-15 с индивидуальным приводом и сменные механизмы МС19-1400 к универсальному при­воду ПМ-1,1; механизм МБПII-1 для нарезки мяса и беф­строганов к универсальному приводуПII-1; фаршемешал­ки МС8-150 к универсальному приводу ПМ-1,1.

Вместо моечной ванны на участке обработки мяса могут устанавливать резервуары с низкими бортика­ми, выложенными керамической плиткой, и трапом. Мясо оттаивает и обмывается над трапом щеткой-ду­шем. Для разруба туши баранины или свинины исполь­зуют топор мясницкий, а для нарубания рагу — ножи-рубаки (большой и малый). Обвалку мяса производят обвалочными ножами (большим и малым).

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливается произ­водственный стол, на который укладывают разделоч­ную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа — с полуфабрикатами. За доской распо­лагают настольные циферблатные весы ВНЦ-2. Для рыхления порционных кусков используют рыхлитель от универсального привода или этот процесс выполняют вручную при помощи тяпки. Шпигование мяса коренья­ми или шпигом производится с помощью специальной иглы. Для приготовления полуфабрикатов могут при­меняться столы со встроенным холодильным шкафом.

На рабочем месте для приготовления рубленых по­луфабрикатов устанавливают ванны для замачивания хлеба или для этой цели используют котлы, для кот­лов используют металлические подставки; из механи­ческого оборудования используют мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу ПМ-1,1 или мясо­рубку с индивидуальным приводом типа МИМ. Около производственных столов помещают передвижной стел­лаж для транспортировки подготовленных полуфабри­катов в горячий цех.



**Вопросы для закрепления теоретического материала к лабораторно-практическому занятию:**

1. Перечислите заготовочные цехи
2. Назначение мясо - рыбного цеха
3. Как располагают овощной цех
4. Каким оборудованием оснащают мясной цех
5. Какой инвентарь и инструменты должны быть в мясо - рыбном цехе

**Задания для практического занятия:**

Задание № 1: Определить механическое оборудование в мясо - рыбном, овощном цехе;

Задание № 2: Определить холодильное оборудование в мясо - рыбном, овощном цехе;

Задание № 3: Составить схему мясо - рыбного, овощного цеха с расстановкой оборудования;

Задание № 4: Организовать рабочее место в овощном цехе для обработки картофеля;

Задание № 5: Организовать рабочее место в мясном цехе для приготовления котлет;

Задание № 6: Организовать рабочее место в мясо - рыбном цехе для очистки рыбы и приготовления полуфабрикатов

**Инструкция по выполнению лабораторно-практической работы**

Используя дополнительные материалы, выполните предложенные задания

**Форма контроля выполнения практических работ:**

Практическая работа оформляется на тетрадных листах с соблюдением всех правил оформления текста.

Отчет по работе должен содержать: название и цель работы; порядок выполнения работы; результаты экспериментальных исследований и теоретических расчетов; выводы.

**Критерии оценки:**

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, наличия выводов, аккуратно оформленной работы;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, работа выполнена крайне небрежно.

**Список рекомендуемой литературы и нормативных актов:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудовние предприятий общественного питания:учебник /В.П.Золин.-11-е изд.стер.-М.; Издательский центр «Академия» 2016г
2. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
4. 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.
5. 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», 2015. – 432 с.

**Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
6. Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

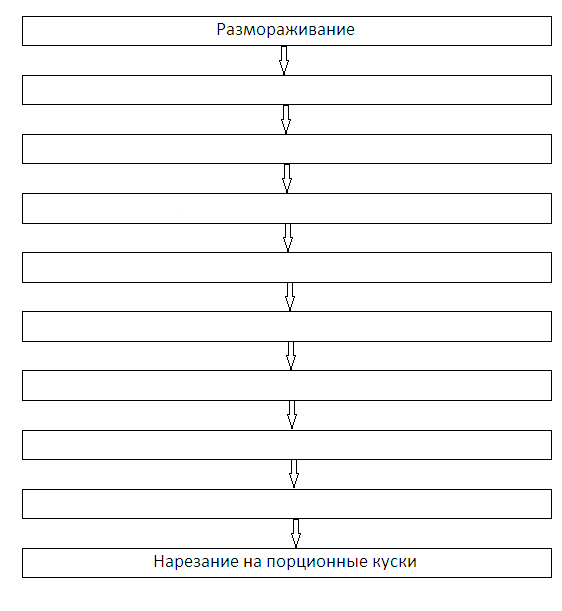
[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

Ссылки на интернет-ресурсы

**Упражнения для самостоятельных работ** по УП № 6 по ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы» по теме: Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов

**Карточка задание №1**

Составить технологическую схему разделки рыбы на филе без кожи и костей



Ответы на карточку- задание №1



**Карточка-задание № 2**

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование изделия** | **Количество, шт** | **Форма** | **Панировка** | **Способ тепловой обработки** |
| Котлеты |  |  |  |  |
| Биточки |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |
| Тельное |  |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |  |

Рабочие тетради

УП по ПМ01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» по теме: Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей

**Карточка – задание №1**

Отметьте правильные ответы на вопросы:

1. Какой картофель лучше использовать для приготовления картофельного пюре?

А) с низким содержанием крахмала;

Б) с высоким содержанием крахмала.

2. Обязательно ли надо обсушивать картофель отварной для приготовления картофельного пюре?

А) Да;

Б) Нет

3. В каком состоянии протирают отварной картофель для приготовления картофельного пюре?

А) Холодном;

Б) Теплом;

В) Горячем;

Г) Любом

4. Сколько рекомендуется использовать зелени петрушки, укропа при подаче овощных блюд?

А) 5-10 г нетто на порцию;

Б) 2-3 г нетто на порцию;

В) 50-100 г нетто на порцию

5. Быстрозамороженные овощи варят:

А) размораживая в кипящей воде;

Б) не размораживая в кипящей воде;

В) не размораживая в холодной воде

6. Овощи, имеющие зеленую окраску варят:

А) в небольшом количестве воды;

Б) в большом количестве воды в открытой посуде;

В) в небольшом количестве воды в открытой посуде;

**Карточка – задание №2**

1. **Установите соответствие:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Клубнеплоды** | Наименование овощей | **Корнеплоды** |
|  | 1.Картофель  2.Батат  3.Свекла  4.Морковь  5.Топинамбур  6. Редис  7.Репа  8.Брюква  9.Сельдерей  10.Петрушка  11.Хрен |  |

1. **Установите соответствие:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пряные** | Наименование овощей | **Листовые** |
|  | 1.Салат  2.Укроп  3.Чабер  4.Шпинат  5.Майоран  6.Щавель  7.Лавровый лист  8.Пастернак  9.Базилик  10.Тмин |  |

Ответы на карточки - задания

1. Клубнеплоды - 1,2,5;

Корнеплоды - 3,4,6,7,8;

1. Пряные - 2,5,8,9;

Листовые - 1,4,6

**Карточка – задание № 3**

**Бракеражная комиссия провела органолептическую оценку качества блюда «Картофельное пюре» и выставила оценки:**

***Внешний вид*** – Масса однородная без комочков не протертого картофеля и «глазков» - «хорошо»

***Консистенция*** –жидкая, однородная «удовлетворительно»

***Цвет***– серый - «удовлетворительно»

***Вкус***– свойственный картофельному пюре - «хорошо»

***Запах*** - свойственный картофельному пюре - «хорошо»

***Средний балл* – 3,6**

***Задания:***

1. Укажите причины низких показателей;

2. Предложите способы устранения брака;

3. Методы предупреждения.