

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению практических работ

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

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Белгород

2022 г

Методические указания по выполнению практических работ разработаны в соответствии с Рабочей программой по учебной дисциплине ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, примерной программы, разработанной Челябинским колледжем сервиса и торговли.

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
Протокол № _____ от _____ 20__ г
Председатель МК
/ _____ / Ковалева И. В.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
/ _____ / Н. Г. Борисовская

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Разработчики:

Шутко Е. В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	4
2. Перечень практических работ	5
3. Критерии оценивания	6
4. Методические указания	7
5. Используемые источники	8

Пояснительная записка

Общепрофессиональная дисциплина ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места предназначена для реализации ППКРС, предусмотренной Федеральным государственным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью дисциплины является получение знаний и умений, способствующих успешному формированию профессиональных и общепрофессиональных компетенций по профессии Повар, кондитер. Согласно рабочей программе на выполнение практических работ отведено 17 часов. Выполнение практических работ призвано способствовать закреплению теоретических знаний, формированию умений и способов действий через самостоятельную деятельность студентов. Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности. Основная задача практических работ - научить студентов применять теоретические знания в практических ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Структура и содержание практических работ включает в себя следующие элементы: тема, цель выполнения работы, методические указания по выполнению работы, материальное оснащение, учебная и специальная литература, порядок выполнения работы, форма отчета, выводы, контрольные вопросы. Отчет о выполненной работе представляется студентом преподавателю для проверки, в том числе с защитой результатов, и оценивания. Отчет может быть представлен как в электронном, так и письменном или печатном виде, на рабочих листах, либо в тетради.

Перечень практических работ

№ п/п	Наименование	Кол-во часов
1.	Практическая работа №1. Состав, планировка, требования к помещениям ПОП	2
2.	Практическая работа №2. Организация обслуживания машин и механизмов. Ознакомление с технической документацией оборудования ПОП	2
3.	Практическая №3. Организация рабочего места повара в овощном цехе, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов	2
4.	Практическая работа №4. Организация рабочего места повара в мясном и рыбном цехе. Подбор необходимого оборудования и инвентаря.	2
5.	Практическая работа №5 Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего цеха.	2
6.	Практическая работа №6 Эксплуатация пищеварочных котлов. Эксплуатация плит электрических	2
	Итого	12

Критерии оценивания

Оценка	Критерии
Оценка «5» (отлично)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, без ошибок Ответы на контрольные вопросы полные правильные
Оценка «4» (хорошо)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, но имеет незначительные ошибки, не искажающие смысл проделанной работы. Ответы на вопросы правильные, недостаточно полные, требуют дополнительных уточняющих вопросов.
Оценка «3» (удовлетворительно)	Не выполнен один из этапов работы. Отчет оформлен не полностью, имеет ошибки Ответы на контрольные вопросы неполные, с ошибками
Оценка «2» (неудовлетворительно)	Выполнено менее 70% работы Отчет по работе оформлен с существенными ошибками, либо не оформлен. Ответы на контрольные вопросы отсутствуют, либо ошибочные

Практическая работа №1

Состав, планировка, требования к помещениям ПОП

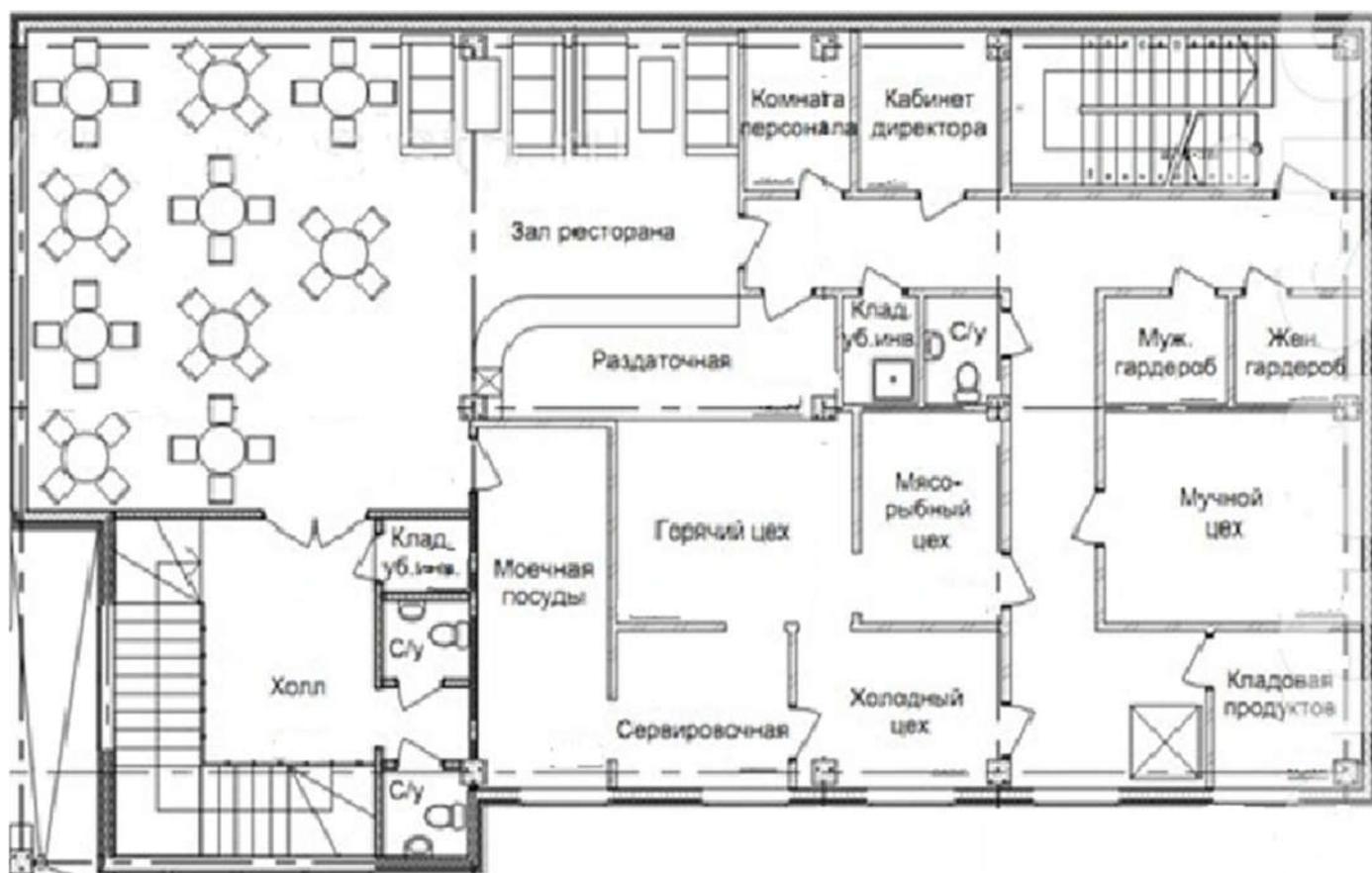
Цель работы: изучить расположение помещений предприятия общественного питания

Материальное оснащение: индивидуальные задания.

Ход работы

Задание 1. Изучение планировки предприятия общественного питания.

1. Рассмотрите планировку помещений ресторана, приведенную на схеме.



2. Заполните таблицу «Структура помещений ПОП»

Торговые помещения	Административно-хозяйственные помещения	Складские помещения	Производственные помещения		
			Заготовочные	Доготовочные	Прочие

3. Сделайте вывод, достаточно ли помещений для обеспечения технологического процесса приготовления пищи и обслуживания посетителей.

Контрольные вопросы

1. Определите, правильно ли расположены производственные помещения?
В каком случае может пересечься готовая продукция и сырые полуфабрикаты?
2. К какому виду предприятий относится этот ресторан: заготовочное предприятие, доготовочное предприятие, предприятие полного цикла?
3. Как изменится состав помещений ресторана, если он будет работать на готовых полуфабрикатах?
4. Можно ли в данном предприятии разместить не ресторан, а столовую?
Перечислите отличия столовой от ресторана.

Практическая работа №2

Организация обслуживания машин и механизмов. Ознакомление с технической документацией оборудования ПОП

Цель работы: ознакомление с организацией обслуживания оборудования и технической документацией на машины и механизмы.

Материальное оснащение: Руководство по эксплуатации «Хлеборезательная машина АХМ-300А». АТЕSY®140000, Россия, Московская область, г. Люберцы, ул. Красная, д.1
т/ф: (495) 995-95-99 atesy@df.ru www.atesy.ru

Ход работы

Задание 1. Изучение Руководства по эксплуатации

1. Ознакомьтесь с руководством по эксплуатации на хлеборезную машину АХМ-300А
2. Запишите в тетради названия разделов, из которых состоит руководство по эксплуатации.
3. Найдите в руководстве по эксплуатации и запишите в таблице ответы на следующие вопросы:
 1. Толщина ломтика может быть установлена от..... до....
 2. Если толщина ломтя – 15 мм, то машина может нарезать.....батонов в час
 3. Хлеборезка работает от сети переменного тока напряжением
 4. Климатические условия работы хлеборезки: температура воздуха в помещении -, относительная влажность воздуха -
 5. Корпус хлеборезки должен быть заземлен. Место заземления должно быть указано
 6. Хлеборезка должна включаться в электрическую сеть от
 7. Хлеборезку монтируют в помещении,
 8. Уложить хлеб в приемный лоток так, чтобы один его край соприкасался с, и закрыть крышку.
 9. Буханки черного хлеба разрезать продольно пополам и укладывать в хлеборезку
 10. Нажать кнопку, хлеборезка начнет резать хлеб.
 11. В чем причина неисправности: «Во время реза движение ножа замедляется или он останавливается»

Номер вопроса	Ответ	Номер (либо название) раздела, номер пункта, в котором найдена информация
1.	10. ...20 мм	Техническое описание
2.	220 батонов в час	Техническое описание
3.	380±10%	1. Общие указания 1.1
4.	0....35; 60%	1.2
5.	На корпусе	1.7
6.	Отдельного автоматического выключателя	3. Требования по пожарной безопасности и технике безопасности 3.3

7.	Отдельном от кухни	4. Монтаж и подготовка к эксплуатации 4.2
8.	Шипами толкателя	5. Эксплуатация 5.2.3
9.	Коркой вверх	5.2.3
10.	Пуск	5.2.4
11.	Ослабло натяжение ремня, затупился нож	7. Возможные неисправности и методы их устранения

Задание 2. Техническое обслуживание хлеборезной машины

Техническое обслуживание выполняется с целью предупреждения неисправностей и поддержки хлеборезной машины в постоянной готовности к применению.

1. Изучите раздел 6. Техническое обслуживание в Руководстве по эксплуатации

2. Заполните таблицу

Виды технического обслуживания	Периодичность	Содержание работ	Ответственный
техническое обслуживание №1 (ТО-1)	ежесменное;	Очистить загрузочный и приёмный лоток от крошек	Повар
– техническое обслуживание №2 (ТО-2)	еженедельное;	1. Выполнить работы в объёме ТО-1 2. Снять кожух ножа, удалить крошки со всех поверхностей, очистить нож	Повар
техническое обслуживание №3 (ТО-3)	ежемесячное.	Выполнить работы в объёме ТО-1 и ТО-2 2. Проверить натяжение цепи, смазать цепь, проверить натяжку болтов, для чего снять боковые панели 3. Проверить натяжение ремня, затяжку болтов 4. Проверить крепление проводов	Специалист сервисного центра

Контрольные вопросы

1. Какая информация содержится в Руководстве по эксплуатации?
2. Для чего выполняют техническое обслуживание оборудования?
3. Назовите гарантийный срок эксплуатации хлеборезательной машины.
4. Каким документом должен быть оформлен запуск в эксплуатацию хлеборезной машины?

Практическая работа №3

Организация рабочего места повара в овощном цехе, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов

Цель работы: научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место

Материальное оснащение: индивидуальные задания

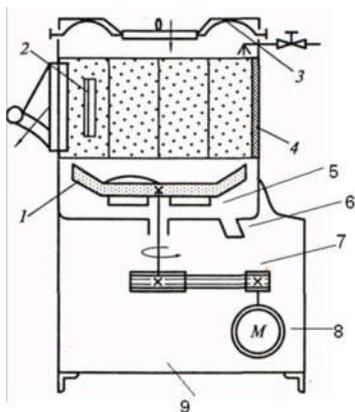
Ход работы

Задание. В соответствии с производственным заданием овощного цеха повар должен изготовить полуфабрикат «Картофель очищенный».

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Картофель очищенный»
2. Известно, что в процессе изготовления полуфабрикатов из картофеля будет задействовано следующее оборудование: подтоварники, моечные ванны, картофелеочистительная машина, стол с ванночками и отверстиями для удаления отходов.

Начертите схему расположения оборудования, обозначьте его.

4. Начертите схему картофелеочистительной машины, обозначьте детали



5. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката.
6. Составьте маркировочный ярлык для полуфабриката «Картофель очищенный»

Контрольные вопросы

1. Что означает обозначение «ОС» на инвентаре?
2. Как подготовить картофель к загрузке в картофелеочистительную машину?
3. Расшифруйте МОК-125
4. Какую квалификацию имеет повар, приготавливающий овощные полуфабрикаты?

Практическая работа №4

Организация рабочего места повара в мясном и рыбном цехе, *подбор необходимого оборудования и инвентаря.*

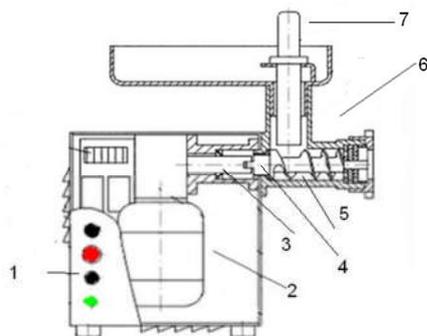
Цель работы: научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание. В соответствии с производственным заданием мясного цеха повар должен изготовить полуфабрикаты из рубленого мяса.

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабрикатов из рубленого мяса
2. Рассмотрите схему мясорубки, обозначьте названия деталей



3. Запишите (или зарисуйте) порядок сборки мясорубки: а) для крупного измельчения мяса б) для мелкого измельчения мяса
4. Запишите особенности эксплуатации мясорубки
5. На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из фарша должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом для измельчения сухарей, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, лоток для укладки котлет, емкость с фаршем.

Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара.

6. Составьте ярлык для полуфабриката «Котлета домашняя»

Контрольные вопросы

1. Чем подтверждается ветеринарная безопасность мяса?
2. Как расшифровывается название мясорубки МИМ-80?
3. Как уменьшить износ ножей и решеток мясорубки?
4. Для чего нужна подрезная решетка в мясорубке?

Практическая работа №5

Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего цеха

Цель работы: ознакомиться с оборудованием и технологическими линиями горячего цеха, техническим оснащением рабочих мест.

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание 1. Рассмотрите схему планировки горячего цеха

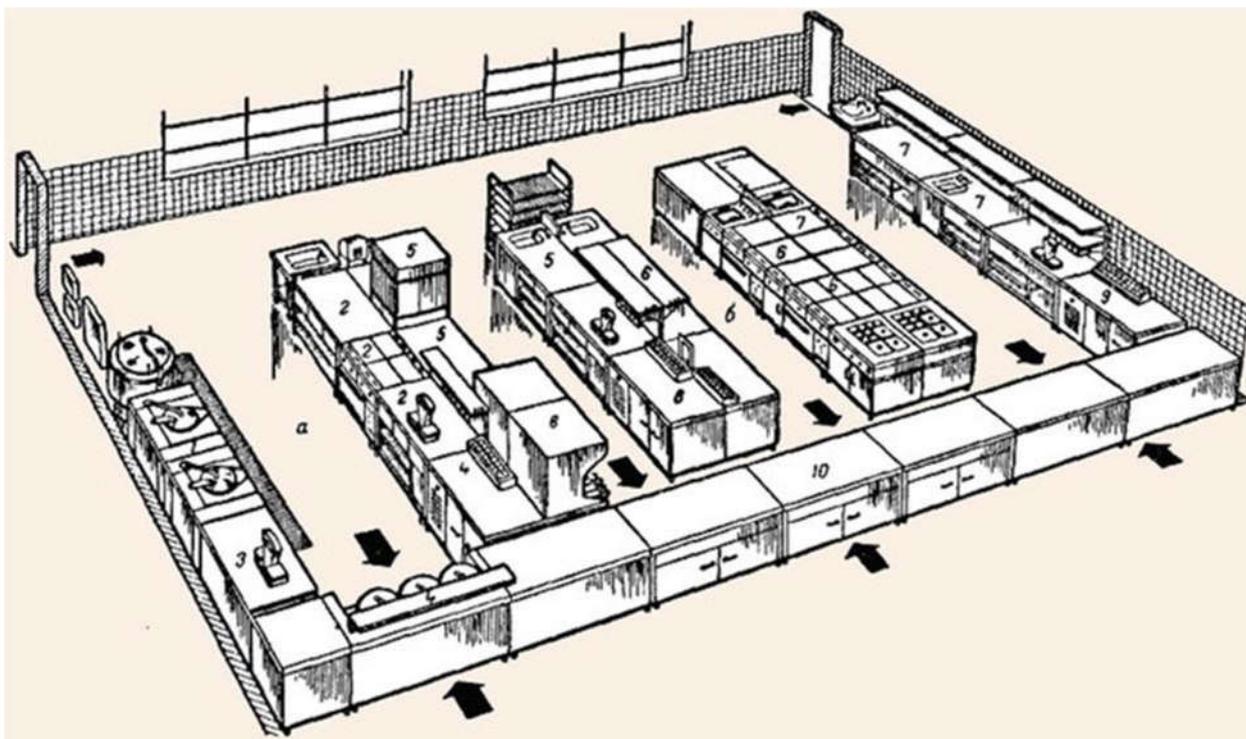


Рис. Организация рабочих мест в горячем цехе:

а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия

Задание 2. Рассмотрите изображение теплового оборудования для горячего цеха

Запишите в таблицу

Суповое отделение			Соусное отделение		
Оборудование	Инвентарь	Блюда	Оборудование	Инвентарь	Блюда



Контрольные вопросы

1. Какое расстояние должно быть между технологическими линиями в горячем цехе?
2. Почему для построения технологических линий используют секционно-модулированное оборудование?
3. Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в горячем цехе.
4. Перечислите виды теплового оборудования, используемого в горячем цехе.
5. Перечислите виды механического оборудования, используемого в горячем цехе.

Практическая работа №6

Эксплуатация плит электрических. Эксплуатация пищеварочных котлов.

Цель работы: изучить устройство и правила эксплуатации

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

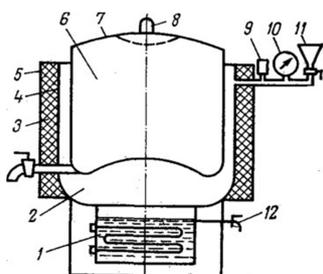
Задание 1. Изучение устройства и правил эксплуатации электрических плит.

1. Используя конспект, ответьте на вопросы задания

Задание 2. Изучение устройства и правил эксплуатации пищеварочных котлов.

1. Расшифруйте название КПЭ – 160НГ

2. Начертите схему котла, обозначьте названия деталей



3. Прочитайте правила эксплуатации пищеварочного котла.

Укажите, какое положение тумблера должно быть

Разогрев



Варка

а) при приготовлении киселя, кипячении молока, варке компота

б) при приготовлении супов, овощей, гарниров

Контрольные вопросы

1. Для чего нужен манометр?

2. Для чего нужен предохранительный клапан?

3. Как проверить уровень воды в парогенераторе?

4. Какую воду нужно использовать для добавления в парогенератор

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания-11 изд стереотип. – М.: Academia, 2012 – 320 стр.
2. Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013 – 384 стр.