**УРОК №20**

|  |
| --- |
| **16 июня 2020 вторник** |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина:  | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них |
| *C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\s1200.jpg*Тема урока**39-40** | **ПЗ №9****Организация работы на рыбоочистителе РО-1.** |

**Цели работы:**

1. Сформировать у обучающихся практические навыки по подбору и размещению оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

2. Изучить оборудование, инвентарь, инструменты, используемые дляобработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

3. Научить работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.

4. Научить соблюдению технологических приемов, санитарных норм, правил

личной гигиены повара, условий и сроков хранения полуфабрикатов из рыбы.

**Задание:**

- научится подбирать и размещать оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы;

- основные правила техники безопасности перед началом, во время и после работы.

На предприятиях общественного питания для очистки рыбы от чешуи применяются рыбоочистительные машины.

Машина РО-1М состоит из корпуса, в котором расположен электродвигатель, гибкого вала и рукоятки со скребком. Рукоятка скребка выполнена из электроизоляционного материала — пластмассы. Внутри рукоятки расположен валик, на конце которого устанавливается скребок, приводимый во вращение при помощи гибкого вала и электродвигателя. Скребок представляет собой металлическую фрезу со спиральными зубьями, заканчивающиеся конусной шероховатой поверхностью с мелкой насечкой, для очистки труднодоступных мест рыбы. Сверху скребка имеется предохранительный кожух, который защищает руку работника от травмы и исключает разбрасывание чешуи. Гибкий вал состоит из резинового шланга, внутри которого находится стальной тросе, а в местах соединения ᴇᴦο с электродвигателем и рукояткой находятся пружины, которые исключают резкий перегиб вала.

Электродвигатель однофазного тока крепится к крышке стола при помощи кронштейна и может поворачиваться в любую сторону.

Правила эксплуатации. Работа с рыбоочистителями сводится к следующему˸ перед началом работы закрепляют корпус машины с помощью кронштейна на производственном столе для обработки рыбы, затем закрепляют скребок на гибком валу. Выполняют условия техники безопасности и безопасности труда при работе с рыбоочистителем и только после проверки приступают к очистке рыбы. Рыбу укладывают на разделочную доску и придерживают её левой рукой за хвостовую часть, а правой проводят скребком от хвоста до головы. После работы скребок промывают, для этого опускают в горячую воду при включенном электродвигателе. Далее электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают, смазывают растительным маслом.

 общий вид РО-1М



**Порядок выполнения работы˸**

1. Ознакомиться с устройством рыбоочистительной машины РО-1М.

2. Что является рабочим органом машины?

3. Нарисуйте машину в тетрадь.

4. Напишите ее «плюсы» и «минусы».

|  |  |
| --- | --- |
| плюсы | минусы |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |