**УРОК №14**

|  |
| --- |
| **30 мая 2020 СУББОТА** |
| 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 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов  |
| Тема урока**27-28** | **№ 6 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (овощерезки).** |

**Цель работы:** приобрести практический опыт в организации рабочего места и подборе оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами изготовляемых блюд.

***Задания:***

1.Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса приготовления блюд по заданию.

2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.

3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготовляемых блюд и нормами оснащения.

**Оборудование, инвентарь, посуда***:*

механическое, тепловое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

**Литература:**

1.М.И.Ботов и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательский центр

«Академия»,2008.

2.Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н /Д: Феникс, 2009.

*Общие положения*

1. Обратите внимание на размещение оборудования. Оно ставится по ходу технологического процесса. При установке оборудования необходимо учесть нормы оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия, а также допустимые расстояния при его размещении:
* между двумя технологическими линиями немеханического оборудования – 1,5 м;
* между стеной и механическим оборудованием – 0,2 м;
* между стеной и технологической линией – 0,1 м;
* между стеной и тепловым оборудованием – 0,4 м;
* между тепловым и немеханическим оборудованием – 1,5 м
1. **Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки и вторичного промывания.**

II

Овощной цех предаствлен следующими видами оборудования:
- автоматическими моечными линими;
- рабочими охлаждаемыми поверхностями для дочистки овощей;
- пароконвектоматом (для обработки надрезанного лука и удаления шелухи);
- моечной с душирующим устройством;
- упаковочными аппаратами (вакуумные бескамерные запайщкии и вакуум - газовые аппараты) для упаковки овощных полуфабрикатов для транспортировки на точки и закладки в среднетемпуратурные камеры;
- приводами - овощерезками\*
- циклонами и центрифугами для сушки овощей и листовых.



**Ознакомьтесь с линией обработки картофеля и корнеплодов.**

В цехе необходимы подтоварники для овощей и стеллажи. На линии установлены моечная ванна и картофелечистка. Так как после машинной очистки производят ручную доочистку, необходима установка специального стола для доочистки. Обратите внимание на наличие в крышке стола углубление, в которое помещают очищенные овощи, два отверстия для отходов и два – для дочищенного картофеля, а также желоб с водой для хранения картофеля в течение 2-3 часов.

1.Ознакомьтесь с организацией рабочего места очистки репчатого лука, чеснока.

Необходим специальный стол с вытяжным устройством.

2.На линии обработки капусты, зелени установлены производственные столы и моечные ванны. На столе устанавливают овощерезательную машину.

3.Рабочие места овощного цеха оснащаются инструментами, инвентарём для выполнения определённых операций.

Рассмотрите производственный инвентарь и тару овощного цеха и определите его назначение: набор ножей, тёрки, приспособления для протирания овощей, устройство УНЗ (нарезка зелёного лука, укропа, сельдерея), контейнеры для хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов и тележкой для их перевозки, пневматическое приспособление для доочистки картофеля.

4.Выберите оборудование необходимое для выполнения задания по приготовлению блюда.

5.Подберите необходимый инвентарь овощного цеха, используемый для приготовления блюда.

**Контрольные вопросы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.  | Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха? |  |
| 2. | Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования? |  |
| 3. |  Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности? |  |
| 4. | В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов? |  |
| 5. | Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе? |  |
| 6. | В чем недостаток механического способа очистки картофеля. |  |