МДК 02.01 05.09

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

**Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов**

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

**ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ** методические указания

**ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОПОДГОТОВКИ:**

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.

**ЛИТЕРАТУРА:** 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

2.Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

**СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ**

**ЗАДАНИЕ 1**. Рассмотреть схему планировки горячего цеха по рисунку1.1, зарисуйте схему цеха с размещением оборудования.

**ЗАДАНИЕ 2**. Заполнить таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления заправочных супов.

**ЗАДАНИЕ 3.** Выбрать оборудование по рисунку 1.2 для приготовления заправочных супов, и описать технику безопасности при работе на данном оборудовании.

**ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ**: все задания выполняются

строго по порядку.

**КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ**

Горячие супы готовят в суповом цехе, а холодные — в холодном. Супы приготавливают в стационарных или на плитных котлах, кастрюлях, суповых мисках, глиняных горшочках. Кроме того, используют разнообразную посуду и инвентарь: сковороды, сотейники, противни, дуршлаги, грохоты, сита, шумовки, черпаки, маркированные доски, ножи. На Рабочем месте повара должны быть настольные весы, разделочная доски, нож, горка, где размещают специи и подготовленные продукты: соленые огурцы, пассированные овощи, зелень и др.

При работе в горячем цехе необходимо соблюдать безопасные условия труда. Во избежание несчастных случаев работники должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования, а также получить инструктаж у заведующего производством. В местах расположению оборудования вывешивают правила его эксплуатации. Работники, обслуживающие газовое оборудование, должны пройти специальный техминимум.

Разбирать, чистить и смазывать оборудование разрешается только при полной остановке машин и отключения их от источников электроэнергии, пара или газа. Электроаппаратура должна иметь заземление.

Открывать крышки пищеварочных стационарных котлов можно через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием следует приподнять клапан-трубнику за кольцо и убедиться, что внутри котла нет пара.

Поверхность плиты должна быть ровной, гладкой, без трещин и заусенцев. Крышки у на плитных котлов во время варки нужно открывать на себя, а продукты закладывать от себя.

На плитные котлы должны иметь прочно прикрепленные ручки. Снимать с плиты котлы массой 15 кг разрешается только вдвоем, транспортировать готовые изделия массой свыше 20 кг нужно на тележках.

При жарке во фритюре продукты необходимо обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

Нельзя загромождать посудой и тарой проходы около рабочих мест.

Пол в производственном помещении должен быть ровным, без выступов, нескользким. Температура в цехе не должна быть выше 26°С.

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды. Плита используется для приготовления в на плитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассированные овощей и т. д. Электросковороду использу­ют для пассированные овощей. Секции-вставки к тепловому обору­дованию применяют в качестве дополнительных элементов в лини­ях секционного модулированного оборудования, создают дополни­тельные удобства для работы повара.

Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гар­ниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготов­ляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ван­ной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов

Для варки супов также удобно использовать пищеварочные котлы. Емкость этих котлов должна быть определена в зависимости от ассортимента и количества блюд и сроков их реализации.

Для пассировки овощей, тушения капусты, свеклы используют сотейники, карабины с двумя ручками. Сотейники с одной ручкой разного размера удобны дляпассированная лука, небольшого количества кореньев, варки пельменей, рыбы, приготовления солянки и др.

В суповом цехе должна быть установлена протирочная машина. Рабочее место повара-супника должно быть обеспечено необходимой посудой и производственным инвентарем. В распоряжении повара должны быть: специальные листы для разделки кнелей, клецек и профитролей, ступка с пестиком каменная большая или лабораторная (в зависимости от мощности предприятия), сита с ячейками разного диаметра для протирки продуктов и процеживания бульонов, грохоты, дуршлаги и формочки порционные, черпаки и разливательные ложки разного размера, цилиндры мерные с делениями, шумовки, вилки для мяса, иглы поварские, весы настольные, ящики для специй, доски для нарезки сырых и вареных продуктов, ножи поварские, терки, лопатки, цедилки и т. п.

Не менее важное значение имеет правильная организация рабочего места повара на раздаче, особенно в предприятие общественного питания, перешедших на самообслуживание потребителей.

На раздаче должен быть мармит с подогревом. Первые блюда, передаваемые для реализации, должны иметь температуру не ниже 70-75°.

Для каждого вида супа должна быть отдельная мерная разливательная ложка, вилка со сбрасывателем для отпуска мяса.

Инструменты, инвентарь, посуда, весы должны быть закреплены за конкретными работниками. Это обеспечивает правильную организацию рабочего места и повышает ответственность поваров за исправность инструментов и инвентаря.

Для пассерования овощей, муки, томатопродуктов необходим сотейник (так называют кастрюлю с низкими бортами или сковорода. Для размешивания пассировки служит деревянная лопаточка (веселка) или деревянная ложка.

Вынимать продукты из бульона удобно шумовкой, а разливать суп в тарелки - половником. Нужен также дуршлаг (или сито) для откидывания крупяных и макаронных изделий, промывания зелени, ситечко - для процеживания бульонов и сито с металлической сеткой для протирания продуктов. Облегчают работу приспособления для нарезки овощей, венчик для взбивания, металлическая или фарфоровая ступка с пестиком, формочки для выпечки гарниров к прозрачным супам. Необходимо иметь также деревянные доски (отдельные для сырых и готовых продуктов) и ножи: коренчатый - для очистки овощей, средней длины.

Организация труда

Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда - 15-17%, V разряда - 25-27%, IV разряда - 32-34% и III разряда - 24-26%. В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники. Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и несет ответственность за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд. Он следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда. Повар V разряда приготовляет и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре. Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.). В небольших горячих цехах работу цеха возглавляет заведующий производством.

**ЗАДАНИЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К НИМ**

**ЗАДАНИЕ 1**

Рассмотрите рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха по рисунку 1.1, зарисуйте рабочее место повара с размещением оборудования.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Описание: image004**  Рис. 1.1 Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха:  *1 —* котел пищеварочный КПЭСМ-60;  2 — сковорода СЭСМ-0,2;  *3* — вставка ВСМ-420;  *4 —* вставка ВСМ-210; 5 — плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш;  *6* — стол со встроенной моечной ванной СМВСМ;  *7*— весы настольные циферблатные ВНЦ-2;  *8*— стол для установки средств малой механизации СММСМ;  9— стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3;  10 *—* планшет настенный для технологической карты  **ЗАДАНИЕ 2**. Заполните таблицу, перечислив оборудования, инструменты, инвентарь и посуду  используемые для приготовления заправочных супов.  Таблица 1.1 | | | | | |
| Наименование блюд | Технологическое оборудование | Кухонная посуда, инструменты, инвентарь | Посуда для отпуска |

**ЗАДАНИЕ 3.** Выбрать оборудование по рисунку 1.2 для приготовления заправочных супов, и описать технику безопасности при работе на данном оборудовании.

Рисунок 1.2

****

**СОСТАВЛЕНИЕ ОТЧЕТА**

- Номер и наименование практической работы

- Цель работы

- Формируемые образовательные результаты

- Номер выполняемого задания и подробное оформление.