Группа №51

15.04.20

Урок №19

МДК 02.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Тема «Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды»

Сложную горячую кулинарную продукцию из овощей, круп, мяса, птицы, рыбы готовят в суповом и соусном отделении горячего цеха, который является центральным производственным участком предприятия общественного питания, где осуществляются все приемы тепловой обработки продуктов.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием. Подбор оборудования производится в соответствии с примерными нормами оснащенности предприятий общественного питания.

В зависимости от типа предприятия, его мощности и производственной программы в суповом и соусном отделениях могут быть выделены несколько технологических линий. На небольших и сред­них предприятиях общественного питания, учитывая незначительный объем выпускаемой ими продукции по срокам ее реализации и ассортименту блюд, целесообразным считается организовывать универсальные рабочие места.

При организации рабочих мест необходимо учитывать выполнение поварами нескольких операций одновременно. Поэтому тепловое оборудование расставляют в такой последовательности, которая обеспечивает удобный переход повара от одной операции к другой.

Для варки небольшого количества продуктов используют наплитные пищеварочные котлы, кастрюли, для жарки продуктов - сковороды, сотейники, функциональные емкости.

Для контролирования технологического процесса приготовления первых и вторых блюд повар должен находиться вблизи теплового оборудования. Поэтому все необходимые компоненты, вспомогательные приборы, инвентарь должны быть в зоне его рабочего места. Для этого параллельно линии теплового оборудования должна располагаться линия вспомогательных операций.

В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов оборудование для предприятий общественного питания можно разделить на несколько групп:

* тепловое: электроплиты, аппараты для жарки, грили, аппараты для выпечки, пищеварочные котлы, пароконвектоматы, водонагреватели, жарочные шкафы, фритюрница;
* электромеханическое: машины для обработки овощей, мяса, птицы, рыбы, для приготовления и обработки теста и т.д., холодильное оборудование: морозильные камеры низко- и среднетемпературные, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки и др.;
* оборудование для раздачи и демонстрации: витрины, прилавки, линии раздачи, а также нейтральное и вспомогательное оборудование.

Пароконвектоматы позволяют быстро готовить те же самые блюда, которые готовятся традиционным способом: на плите, в духовом шкафу, на пару, в гриле, - а также быстро разогревать замороженные продукты и продукты в вакуумной упаковке, готовить продукты с нежной консистенцией, проводить термическую обработку при консервировании. Использование пароконвектоматов весьма выгодно по следующим причинам: значительно сокращаются трудозатраты, так как работать на нем легко может научиться любой человек; снижаются потери веса конечного продукта; требуется меньше исходного сырья, так как практически не используются жиры. Кроме того, блюда, приготовленные в пароконвектомате, вкуснее и полезнее, чем приготовленные традиционным способом.

Посуда и инвентарь для приготовления и отпуска блюд из отварных, припущенных, тушеных и жареных продуктов: наплитные пищеварочные котлы, кастрюли; венчики, вилка поварская со сбрасывателем, горка для специй, держатель для ножей и ложек, доска разделочная, дуршлаги разные, игла поварская, кастрюли, котлы, лопатки, ножи «поварская тройка», приспособление для процеживания бульонов, противни, сотейники, сковороды, порционные сковородки, кокотницы, кокильницы, шумовки, весы циферблатные или электронные настольные.

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким. Температура в цехе не должна превышать 26°С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой. Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан-турбинку и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках.

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

При несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт.

После окончания работы внимательно осматривают: электрооборудование (кроме холодильников) должно быть выключено, газовое оборудование - отключено краном на внутреннем газопроводе, цеха тщательно убраны.

Пользовать только исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой.

Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы. По окончании работы отключать электрическое освещение (кроме аварийного).

Курить только в специально отведенных и оборудованных местах. Выходы, коридоры, лестницы, тамбуры содержать в чистоте, не загромождая тарой и другими предметами.

**Тестовое задание**

**1 вариант**

**Задание. Выберите правильные варианты ответа на вопросы теста.**

«Общие сведения о машинах»

1. Способность детали под действием внешних приложенных сил не допускать поломки и остаточных деформации

а) жесткость

б) коррозия

**в) прочность**

г) технологичность

«Универсальные приводы»

1. Верно ли утверждение?

Приготовленные продукты загружать в сменные механизмы нужно перед включением универсального привода, а исключение составляет только взбивательный механизм, у которого сначала включают, потом загружают в бачок продукты.

а) да

**б) нет**

«Маши­ны для мойки и очистки овощей и картофеля».

1. Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?

а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру**;**

**б) для равномерной очистки картофеля;**

в) для более быстрой разгрузки.

1. Картофелеочистительную машину КНН-600М загружают

**а) после ее пуска**

б) до ее пуска

в) во время включения

г) до начала работу.

1. Что является рабочим органом машины МРО50-200?

**а) съемные диски с ножами**

б) съемный нож;

в) ножевая решетка.

1. Какая из перечисленных машин предназначена для протирания овощей?  
   а) МРО50-200;

б) МКП-60;

в) МРОВ-160;

**г) МП-800.**

«Маши­ны мясного цеха».

1. Что означают цифры в маркировке мясорубок?

а) производительность в час.

б) вместимость

**в) диаметр ножевой решетки**

г) число оборотов

1. Предохранительное кольцо имеется:

а) у фаршемешалки;

б) рыбоочистители;

в**) мясорубки;**

г) размолочного механизма,

1. Что происходит при перегрузке мясорубки?

**а) становится хуже качество получаемой продукции;**

б) рабочие органы бы­стрее изнашиваются;

в) снижается производительность труда.

«Маши­ны для обработки муки и теста», «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров».

1. Необходимо ли при работе просеивательной машины следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой?

**а) да**  б) нет

1. Как регулируется скорость взбивателя на машине МВ-60?

а) при помощи маховика

**б) коробкой скоростей**

в) рукояткой

«Понятие о теплообмене», «Пищеварочные котлы», «Пароварочные аппараты».

1. Верно ли утверждение: теплообмен в жидкостях и газах называется конвекцией?

а) нет **б) да**

1. Передача тепла через разделительную стенку это:

а) косвенный обогрев

**б) непосредственный**

в) теплообмен

1. Каково назначение манометра на котле КПГ -160?

а) для измерения давления в пароводяной рубашке

б) для контроля пара в котле

**в) для контроля давления пара в пароводяной рубашке**

1. Маркировка шкафа, имеющего две секции:  
   а) АПЭ-0,23А;

**б) АПЭСМ-2**;

в) АПЭСМ-1.

1. Режимы работы кофеварки:

**а**) **кипение, подогрев;** б) сильный; г) средний.

«Аппараты для жарки и выпечки»

1. Какую роль играет маховик в электросковороде СКЭ-0,3?

а) устанавливать уровень жира в чаши

**б) входит в состав поворотного механизма для опрокидывания чаши**

в) чтобы включить сковороду в работу

1. Устройство для слива жира в бачок:

а) держатель;

б) сетчатая корзина;

**в) маслоотстойник**;

г) сетчатый фильтр?

1. На что указывает загорание красной сигнальной лампы жарочного шкафа ШЖЭСМ-2К?

а) нагрев до заданной температуры

б) перегрелись тены

**в) тены в работе**

1. В чем причина срабатывания блокировки в СВЧ-шкафу?

**а) автоматическое отключение подачи СВЧ-энергии при открытии дверцы камеры**

б) неправильная эксплуатация

в) пеегружена камера

Группа №51

15.04.20

Урок №20

МДК 02.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Тема занятия «Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, ухода за ними»

К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у горячей плиты не допускаются.

На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке; проверку знаний по электробезопасности; теоретических знаний и приобретённых навыков безопасных способов работы.

Со дня установления беременности женщины, работающие в горячем цехе

и на раздаче блюд, переводятся на другую работу.

Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

Повару следует:

- Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в

гардеробной;

- Перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную

одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать

специальную сеточку для волос;

- Работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения;

- После посещения туалета мыть руки с мылом;

- При изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения,

часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; не принимать пищу

на рабочем месте.

*Требования безопасности перед началом работы:*

Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допускать свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарём, приспособлениями и инструментом.

Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность

крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное)

оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной

тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов,

инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования

и расходования;

Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки,

используемых электробытовых приборов;

- наличие и надёжность заземляющих соединений;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого

оборудования;

- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также

приборов безопасности, регулирования и автоматики;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надёжно закрепить съёмные детали и механизмы.

Перед включением плиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листав камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

**Тестовое задание**

**2 вариант**

**Задание.** Выберите правильные варианты ответа на вопросы теста

**Т-1:** «Общие сведения о машинах»

1. Часть машины, предназначенная для размещения внутренних частей машины

**а) корпус**

б) рабочая камера

в) станина

г) передаточный механизм

**Т-2:** «Универсальные приводы»

1. Механизм МС 28-100 предназначен для фигурной нарезки сырых овощей?

**а) да** б) нет

**Т-3:**  «Маши­ны для мойки и очистки овощей и картофеля».

1. За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной машины ММВ-2000?  
   **а) грузов-дебалансов**;

б) вращения рабочего вала;

в) продвижения продукта.

1. На чем основан принцип действия очитки картофеля в картофелеочистительных машинах?

а) на принципе сообщающих частей

**б) за счет трения об абразивную поверхность под действием центробежной силы.**

в) на очистке за счет конусного диска.

1. Для какой цели сульфитируют картофель?

а) для сохранения витаминов

б) для выработки крахмала

**в) защита от потемнения**

г) защита от микробов

1. Назовите рабочие органы машины МОК-250:

**а) конусообразный абразивный диск**;

б) взбиватель;

в) съемный нож и ре­шетки;

г) диски с ножами.

**Т-4:**  «Маши­ны мясного цеха».

1. Назовите маркировку мясорыхлительной машины:  
   а) МС19-1400;

б) МС8-150;

**в) МРМ-15.**

**Т-5, 6,7:**  «Маши­ны для обработки муки и теста», «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров».

1. Во время включения элект­родвигателя в просеивательной машине МПМВ-300 какое устройство создает ко­лебания сита в горизонталь­ной и вертикальной плоско­сти?

а) пружинная подвеска

б) загрузочный бункер

**в) дебалансы**

**Т-8,9,10:**  «понятие о теплообмене», «Пищеварочные котлы», «Пароварочные аппараты».

1. Как называется передача тепла от одной среды к другой?

а) теплопроводность

**б) теплообмен**

в) соприкосновение

1. Что показывают желтая сигнальная лампа на фритюрнице?

**а) достижение заданной температуры жира**

б) тены включены в работу

в) работа с жиром окончена