**05 мая 2020г.**

**Урок 45-46**

**Практическое занятие «Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов»**

***Цель работы*:** изучить рациональную организацию рабочих мест поваров супового отделения горячего цеха при приготовлении бульонов, супов.

***Студент должен уметь:*** организовывать рабочие места, осуществлять подбор необходимого оборудования и инвентаря, решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием.

***Студент должен знать***: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара в суповом отделении горячего цеха.

***Материальное оснащение***: методические рекомендации по выполнению практической работы, индивидуальные задания (инструкционно-технологичесие карты).

***Рекомендуемая литература***: Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.; Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.; Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.; русско-английский словарь.

***Время выполнения***: 2 часа.

***Порядок выполнения работы*:**

1. Изучите теоретическую часть. Законспектируйте материал в рабочих тетрадях.

2. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для первых блюд в соответствии с заданием.

3. Заполните таблицу 1.

4. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного в таблице 1.

5. Переведите на английский язык следующие определения: бульон, суп, блюдо.

6. Дайте ответы на контрольные вопросы.

7. Сделайте вывод о проделанной работе.

8. Оформите отчет.

**1. Теоретическая часть.**

***Организация рабочего места***

Суповое отделение горячего цеха - одно из наиболее ответственных участков на предприятиях общественного питания. Поэтому правильная организация его работы имеет большое значение.

Горячий цех должен иметь ежедневный план работы, составленный и соответствии с планом меню предприятия, с указанием количества и ассортимента блюд. Заведующий производством обязан своевременно и рационально расставить рабочую силу внутри цеха, а каждый повар заблаговременно подготовить свое рабочее место, проверить исправность механического и теплового оборудования, посуды, инвентаря и т. п.

Оборудуется горячий цех в зависимости от мощности предприятия. Вид обогрева оборудования подбирается исходя из имеющихся источников энергии: газ, пар, электричество или твердое топливо.

Для варки мясных, костных, рыбных бульонов рациональнее всего использовать пищеварочные котлы емкостью 125-250 л В небольших столовых или ресторанах можно использовать и наплитные котлы емкостью 40-60 л. При расчете емкости посуды для приготовления костного бульона надо исходить из нормы закладки костей, предусмотренной для одной порции супа. Для варки 1 кг костей необходима посуда емкостью 2, 5 л.

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

В суповом отделении горячего цехе должна быть установлена протирочная машина или привод универсальный с набором сменных механизмов для горячего цеха. Рабочее место повара по приготовлению первых блюд 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, 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.

В комплект рабочего места повара входят стол со встроенной моечной ванной, стол для средств малой механизации, стол с охлаждающей шкафом и горкой для кратковременного хранения полуфабрикатов. На полках и в специальных ящиках размещают кухонную посуду и инвентарь.

Для ускорения приготовления бульона из костей, блюд из круп, бобовых, гороха и других продуктов, требующих длительного приготовления, целесообразно устанавливать в горячем цехе автоклавы

Не менее важное значение имеет правильная организация рабочего места повара на раздаче, особенно в предприятии 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°, супы-пюре и супы-кремы - 60-65°,

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.

***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;

8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ;

9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3;

10 - планшет настенный для технологической карты

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды.

Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т.д. Электросковороду используют для пассерования овощей.

**2. Практическая часть.**

1. Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых, в соответствии с инструкционно-технологической картой, выданной преподавателем. Данные занесите в таблицу 1. Каждому студенту выдается индивидуальное задание в количестве трех карт.

Для первой инструкционно – технологической карты – 150 порций.

Для второй инструкционно – технологической карты – 25 порций.

Для третей инструкционно – технологической карты – 85 порций.

Таблица 1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Оборудование**  **Марка оборудования** | **Технологическое использование оборудования** | **Инвентарь** | **Посуда для приготовления** |
| Бульон костный | Котел пищеварочный электрический КПЭ-60 | Варка бульона | Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка | грохот – для процеживания бульона |
|  |  |  |  |  |

2. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного Вами в таблице 1.

3. Переведите на английский язык следующие определения: бульон, суп, блюдо.

**3. Контрольные вопросы**

1. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов.

2. Что такое бракераж пищи?

3. Кто несет ответственность за качество готовой продукции?

4. Перечислите органолептические показатели качества готовых блюд и изделий.