**28 апреля 2020г.**

**Урок 43-44**

**Практическое занятие «Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов для приготовления бульонов, различных групп супов»**

**Цель:** научиться правильно и нормированно подбирать инвентарь и инструменты для приготовления бульонов и супов.

**Материально-техническое обеспечение урока:** конспект лекций

**Ход работы:**

**1.** Ознакомьтесь с конспектом

**2.** Решите поставленные задачи.

Рабочие места для приготовления первых блюд на крупных предприятиях оборудуют варочные котлы различной емкости, в которых варятся костные бульоны Кости поступают из мясного цеха дробленые, предварительно в промытые холодной водой. Вываренные кости выгружают в контейнеры или другую тару и удаляют из цеха. Для приготовления супов, приготовления и тушения суповых наборов частично используют те же котлы, в которых готовились бульоны. Количество варочных котлов и их емкость рассчитывают в зависимости от производственной программы и графика использования котлов для различных целей. Варочные котлы устанавливают так, чтобы при их загрузке и выгрузке можно было применять внутренне цеховой транспорт, поэтому рабочие места у каждого котла должны иметь достаточную для этого транспорта площадь.

Котлы ставят в одну линию по два или по четыре. Для подачи сырья и продуктов применяют передвижные ванны, тележки, стеллажи Разгрузка котлы осуществляется большими ручными черпаками в подставленные на колясках Мармиты или термосы. На рабочем месте устанавливают электрические или газовые сковородки, или кухонную плиту.

Также вблизи варочных котлов должен быть кипятильник непрерывного действия, из которого горячая вода подается в них по трубопроводу.

Для переборки крупы используют специализированные или обычные производственные столы с бортиками и двумя отверстиями в крышке.

Наряду со столами прикрепляют производственную раковину с трапом у нее для стока воды при промывании крупы. Промывать рекомендуется в дуршлаг, установленных на передвижных табуретах над трапом.

Для приготовления домашней лапши, галушек, мучных заправок используют те же производственные столы, на которых перебирается крупа. При этом для удобства рекомендуется прикрепить сзади стола на стойке полочки или шкафчики для специй и приправ, а в нижней части стола устроить выдвижной ящик для муки.

Также для приготовления супов используются черпаки, сотейники, шумовки, сита, лопатки, разделочные доски, ножи. Кроме стационарных пищеварочных котлов рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линиями должно - быть 1,5 м.

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.

***Решение ситуационных задач***

1. На предприятие поступила рыба охлаждённая неразделанная. Каким инвентарём вы воспользуетесь для её разделки?

2. На предприятие поступила туша говядины. Какими инструментами вы воспользуетесь для её разделки?

3. Вы работаете в овощном цехе. С помощью каких инструментов вы максимально быстро очистите картофель?

4. Вам поставлена задача подготовить блюдо к реализации. Какой инвентарь и инструменты вы примените для раздачи блюд?

5. С помощью какого инвентаря и инструмента вы приготовите лапшу домашнюю?

6. Вам поставлена задача перебрать крупу. Каким инвентарём вы воспользуетесь?

7. Вы работаете на складе. Вам необходимо выдать суточный запас продуктов. Чем вы воспользуетесь?

8. Какой производственный инвентарь и инструмент должны находиться на линии по приготовлению **супов**?

***НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ИНТЕРНЕТОМ!***

***К ИНСТРУМЕНТАМ И ИНВЕНТАРЮ ОТНОСЯТСЯ СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, ВАННЫ МОЕЧНЫЕ, НОЖИ, ДОСКИ, ВЕСЁЛКИ, ЛОПАТКИ, ЧЕРПАКИ И Т.П.***