**Задание дистанционного обучения**

 **на 10. 01.2023 г**

**Группа**: «Повар-кондитер», ПК- 1 курс

**Дата:** 10 .01.2023 г.

**ФИО преподавателя:** Кобзак Лидия Фёдоровна

 **ПМ 01. МДК 01.01** **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.**

**Тема: Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.**

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

**Тип занятия:**  практический

**Вид занятия:** дистанционное обучение с элементами обратной связи.

**Форма урока:** дистанционная, индивидуальная практическая работа

**Необходимое оборудование и материалы для дистанционного урока:**

* Компьютер, ноутбук, телефон с выходом в Интернет на дому.

**Технологии, методы:**

1. Информационно-коммуникационные технологии.
2. Дистанционные образовательные технологии.
3. Метод самостоятельной работы

**Здравствуйте студенты группы ПК -1!**

Прошу внимательно прочитать задания, выполнить практические работы .

Отправляем фотоотчеты выполненных работ на эл. адрес почты или социальная сеть «В Контакте», мессенджер Viber.

*Приложение – материал по теме*

**Лабораторно- практическая работа**

**Тема: Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов**

*Задания:*

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

2.. 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.

**Организация рабочего места, сортировка и промывка овощей.**

При организации рабочего места в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность выполнения всех операций технологического процесса: сортировка, мойка, очистка, доочистка, нарезка. Для того чтобы достичь минимального процента отходов, первичную обработку овощей производят в овощном цехе, начиная с сортировки по размеру и качеству, удаляя посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры.

*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

Овощной цех представлен следующими видами оборудования:
автоматическими моечными линиями;

* рабочими охлаждаемыми поверхностями для дочистки овощей;
* пароконвектоматом (для обработки надрезанного лука и удаления шелухи);
* упаковочными аппаратами (вакуумные бескамерные и вакуум
* приводами - овощерезками\*
* циклонами и центрифугами для сушки овощей и листовых

Ознакомьтесь с организацией рабочего места **в овощном цехе** с учётом характера выполняемых операций при обработке овощей.

*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.

На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях — машины периодического действия.

Механическая очистка картофеля получила наибольшее распространение, но, кроме того, для очистки его могут использоваться термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывают в специальном аппарате раствором каустической соды.

При обработке картофеля термическим и химическим способами количество отходов значительно сокращается, при термическом, кроме того, картофель не так быстро темнеет, качество обработки выше, но применение этих способов возможно только в условиях крупного производства при обязательном осуществлении технико-химического контроля.

После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной доочистки к рабочим местам чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для доочистки овощей — два отверстия (на каждом рабочем месте); одно — для отходов, другое — для очищенного картофеля. Под эти два отверстия ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, где находится картофель, предназначенный для ручной доочистки.

На крупных заготовочных предприятиях для доочистки картофеля устанавливают конвейер из расчета 70—80 см на рабочее место. Рабочие места чистильщиков овощей расположены с обеих сторон конвейерной ленте.

  

Инструменты для очистки картофеля — специальный нож с коротким лезвием (длиной 6—7 см и шириной 2—2,5 см), имеющий скошенный конец; желобковый нож (длиной 18 см с ручкой), короткий широкий нож-сребок (длиной 17 см).

Дочищенный картофель хранят в воде или подвергают сульфитации. Для сульфитации картофеля используется машина МСК-1 или ванна с двумя отделениями, где картофель вначале обрабатывается бисульфитом натрия, а затем промывается. Корнеплоды после доочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.

Следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов — нарезка. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие картофель соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Капусту, огурцы, кабачки обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используются шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Приготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех. При организации работы овощного цеха необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Основные из них сводятся к следующим. К работе на машине могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины — иметь исправное заземление. Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8—10 кг. Переноска грузов для машин разрешается массой не более 20 кг.

В цехе должна поддерживаться температура не менее 15° С. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

1. Необходимо использовать разные разделочные доски, инструменты, инвентарь для сырых и прошедших тепловую обработку продуктов. Так, на рабочем месте по обработке и нарезке овощей на досках ставится маркировка «СО» - сырые овощи.

2. Оборудование, инвентарь, инструменты следует подвергать санитарной обработке сразу после использования.

3. Оборудование, инвентарь, инструменты, не помещающиеся в моечную ванну, мыть и протирать ветошью, хранящейся в дезинфицирующем растворе.

4. Мелкое оборудование, посуду, инвентарь следует мыть в посудомоечной машине или вручную. При мытье вручную использовать моечную ванну из трех секций: в первой смывают загрязнения, во второй промывают с дезинфицирующим раствором, в третьей – промывают начисто.

5. Хранить раздельно пищу, прошедшую тепловую обработку и необработанную.

6. Подставлять под сырые продукты поддоны.

7. При охлаждении готового продукта его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5ºС. При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в гастроемкости перфорированными подставками.

8. При хранении суточного запаса в цехе для обработки ставьте емкости с сырьем так, чтобы было видно, какое сырье получено раньше. Оно и должно быть использовано в первую очередь.

9. Тщательно мойте сырье перед обработкой, что позволит снизить бактериальную обсемененность и избежать быстрой порчи обработанного продукта.

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.

1. Выберите оборудование необходимое для выполнения задания по приготовлению блюда.
2. Подберите необходимый инвентарь овощного цеха, используемый для приготовления блюда.

***Отчет о проделанной работе представьте по форме:***

***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?

Отправляем фотоотчеты выполненных работ на эл. адрес почты , социальная сеть «В Контакте», мессенджер Viber.