**Практическая работа (3 курс поварское дело мдк 0302)**

Тема. **Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению**

**салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования**

**Цель работы**: Формирование практических навыков по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования

**Задание:**

- Изучить организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов

- усвоить основные правила техники безопасности перед началом, во время и

после работы на механическом оборудовании

**Теоретическая часть**

При организации рабочего места в холодном цехе должна быть обеспечена

последовательность выполнения всех операций технологического процесса. Для обеспечения

успешной работы необходимо рационально организовать рабочее место.

Рабочее место — это часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций. Оно оснащается необходимым оборудованием и инвентарем.

Как правило, он располагается в самом светлом помещении. Его окна обычно направлены на северо-запад или север. Горячий и холодный цеха должны иметь удобную связь. Она необходима для передачи продуктов для тепловой обработки и получения их обратно для приготовления блюд. Кроме этого, цех холодный должен иметь сообщение с моечной и линией раздачи. В помещении предусматривается необходимое количество оборудования, в

котором обеспечивается сохранность продуктов и приготовленных изделий. В связи с тем, что при производстве в основном используется режущее оборудование, должна быть обеспечена безопасность.

Организация работы холодного цеха осуществляется с учетом его особенностей. В частности продукция после приготовления и порционирования повторной тепловой обработке не

подвергается. В связи с этим необходимо обеспечить строгое выполнение санитарных правил.

Повар холодного цеха, кроме этого, должен соблюдать личную гигиену. Блюда необходимо готовить в таком количестве, которое может быть реализовано в короткие сроки. С учетом того, что в качестве сырья используются продукты, прошедшие и не прошедшие тепловую обработку,

необходимо строго отграничить производство из мяса и рыбы, вареных и сырых овощей. На предприятиях небольшой мощности создаются универсальные места. Там осуществляется

последовательное приготовление блюд по производственной программе. Цех холодный должен оснащаться универсальными приводами со сменными механизмами.

Они предназначены для:

-нарезки вареных и сырых овощей;

-выжимания соков из различных фруктов;

-взбивания сливок, муссов, самбуков, сметаны;

-перемешивания винегретов и прочих салатов.

Такие универсальные машины устанавливают в цех холодный при приготовлении блюд в большом количестве. На небольших предприятиях, как правило, такие операции осуществляются вручную. При большом ассортименте бутербродов, гастрономических изделий применяется оборудование малой механизации. К таким устройствам, в частности,

относят машину для нарезки и укладки сыра, колбасы, ветчины, хлеборезку, ручной маслоделитель.

Температура блюд, отпускаемых на линии раздачи, должна быть не выше 10-14 градусов. В связи с этим цех должен быть оснащен достаточным количеством холодильного оборудования. Для хранения готовых блюд и продуктов, из которых они изготавливаются используют специальные шкафы. Кроме этого, работа в холодном цехе осуществляется на

производственных столах с низкотемпературными шкафами.

Ключевым процессом при приготовлении бутербродов является нарезка хлеба и различных продуктов на порции. Их также украшают зеленью, овощами, маслинами, лимонами и так далее. При небольшом количестве бутербродов на реализацию нарезка продуктов и хлеба осуществляется ручным методом. При этом используются сырные, гастрономические,

хлебные ножи, а также специальные приспособления. При приготовлении большого количества бутербродов на рабочем столе устанавливается механизированное оборудование.

Для ускорения дозирования масла на порции используется ручной маслоделитель. Также применяются специальные формовочные скребки. С их помощью маслу придают особую

форму (в виде лепестка, розочки и проч.). Для нарезки и разделки продуктов на столе, кроме режущих инструментов, должны присутствовать доски. Их маркируют в соответствии с обрабатываемым ингредиентом. Продукты, используемые для бутербродов, подготавливают не ранее 30-40 мин до начала реализации. Их хранение осуществляется в низкотемпературных шкафах.

**Ход работы:**

1.Организация рабочего места, расстановка оборудования

в холодном цехе.

2 Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.

3.Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации

оборудования холодного цеха.

4.По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования

Назначение

Рабочие органы

Опасные моменты при эксплуатации оборудования

5.Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов; санпин 2.3.2.1078-01 гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

**Вопросы для контроля знаний:**

1 Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?

2 Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?

3 Какие требования должны соблюдаются при размещении оборудования?

4 Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности

5 В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд

Готовое задание присылать на

lubov.kyz@yandex.ru